

emerio®

IP-111233.1



***Induction Cooker (EN)***  
***Induktionskocher (DE)***  
***Induktionsspis (SE)***  
***Inductiekookplaat (NL)***  
***Induction liesi (FI)***



## Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud – Pitoisuus

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 9 -
Bruksanvisning – Swedish .....	- 18 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 25 -
Käyttöopas – Finnish .....	- 33 -

Dear Customer,

Please read these instructions carefully before connecting your device to the mains in order to prevent damage from improper use. Pay particular attention to the safety instructions. If you pass the device to third parties, then this manual must be handed over.

## **SAFETY INFORMATION**

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shop, offices and other working environment; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.
7. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
8. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.

9. The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
10. Before plugging in the appliance, check that the current and power match those given on the rating plate.
11. Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. This could cause a fatal electric shock. If the appliance or plug should accidentally become wet, unplug the appliance immediately and have it checked by an electrician before using it again. Never attempt to open the appliance yourself.
12. Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
13. Do not touch the plug with wet or damp hands.
14. Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cable or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
15. Never attempt to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
16. Do not allow the cable to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
17. Do not use the wall outlet when it is loose.
18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Use the socket independently. If the cooker is used along with other electric appliance, abnormal heat may happen to the socket and fire may occur.
20. Make sure that there is no danger that the cable or extension cable may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
21. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise

overheating of the extension cord and/or plug may occur.

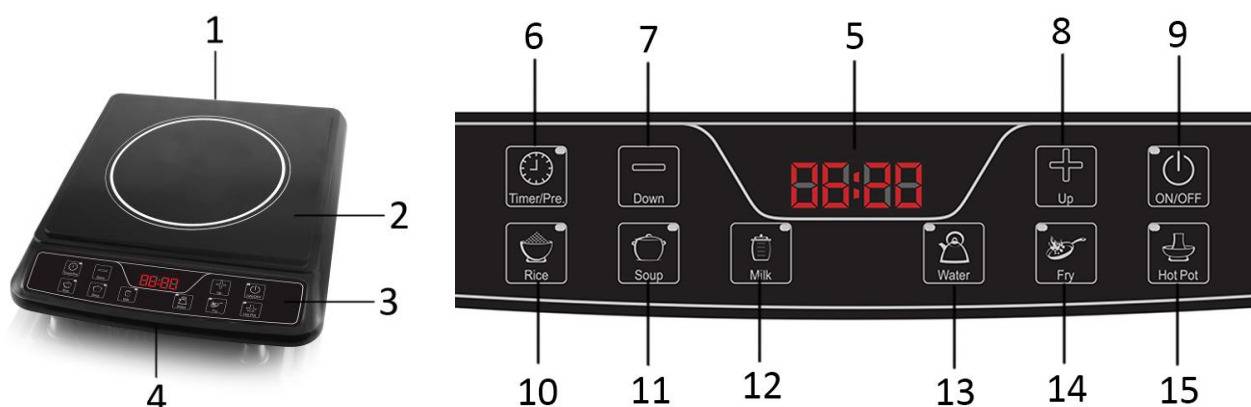
22. Stand the appliance on a firm, level and heatproof surface away from naked flame (e.g. gas oven) and out of reach of children.
23. Do not expose this product to moisture. It is easy to cause the risk of short circuit and electric shock.
24. Never leave the appliance unattended while it is in use.
25. Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
26. Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
27. Never use the cable to carry the appliance.
28. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
29. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
30. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the appliance. The paper may get burnt.
31. Do not place the appliance near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
32. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
33. **WARNING!!**



Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

34. Regarding the instructions for cleaning, please refer to the below paragraph of the manual.

## PARTS DESCRIPTION



1. Air vent
2. Crystal plate
3. Control panel
4. Air entry
5. Digital display
6. Timer button (also for Preset)
7. “—” button (Down)
8. “+” button (Up)
9. ON/OFF button
10. Rice mode
11. Soup mode
12. Milk mode
13. Water mode
14. Fry mode
15. Hot pot mode

## OPERATION

1. Place the suitable cooking utensil in the center of the plate.
2. Put the plug in the socket, the appliance has a beep sound, indicators and digital display light up and turn off, and then only the LED of “On/off” is twinkling, the appliance is awaiting the order.
3. Press the On/off switch to switch on the appliance. The display screen shows “1300”, and the appliance enters into the hot pot mode.
4. Select different modes according to your desire.
5. After use, turn off the appliance. The fan on the bottom will keep working for about 1 minute to help the appliance cool down. After this, unplug the appliance. If you don't take the plug out, the indicator for ON/OFF button will keep twinkling and the appliance is awaiting the order.

## Note:

- Only hot pot mode and Fry mode are adjustable. The rest of modes are automatic and you cannot adjust the set power. Do not use the automatic modes for small amount of food.
- In hot pot mode, you can press the “+” & “—” buttons to select the power between 200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000W.
- In Fry mode, you can press the “+” & “—” buttons to select the temperature between 80-100-120-160-180-200-240-270°C.
- The digital display will show “2000”, “800”, “1600”, and “1000” respectively for telling the set power when appliance is working in water mode, milk mode, soup mode and rice mode.

## **Auto functions**

**Below modes are controlled by ICU. Users cannot adjust power and temperature.**

### **Water mode**

Default power: 2000W

Induction cooker will be turned off automatically after water boiled, maximum working time is 30 minutes.

Users place the pot with water on the induction cooker and choose "Water", the induction cooker will complete the water boiling process.

### **Milk mode**

Default power: 800W

Induction cooker will be heating with 800W, intermittent heating, when milk temperature reaches 60-70°C, it will stop heating but still keep the milk warm. If less than 60°C, it will start to heat again. The whole process is 20 minutes.

### **Soup mode**

Default power: 1600W

Induction cooker will be heating with 1600W for 15 minutes, and then heating with 800W (intermittent heating) for 105 minutes, and then turn off automatically.

Users put enough water and the soup materials into the pot and choose the soup function, the induction cooker will complete soup cooking process.

### **Rice mode ( A multi-layer pot should be used. )**

Default power: 1000W (working around 45 minutes)

Induction cooker will be heating with 1000W for 5 minutes, and then stop heating for 3 minutes, and then heating with 1000W for 6 minutes, and then turn to 800W intermittent heating for 31minutes.

The whole process is 45minutes.

**Note:** The actual cooking time and temperature will differ according to the amount of food, surroundings and containers used.

## **TIMER/PRESET FUNCTION**

### **Timer (3 hours) – only for hot pot mode and fry mode:**

Press the Timer button and then the buttons "+" & "-" to increase or reduce one minute at a time. Long press the "+" or "-" to adjust the time 10 minutes at a time. Press the "+", timer increases from 0 hour; press the "-", timer reduces from 3 hours. After the setting, time flashes on the display screen for several seconds, the appliance will confirm your time setting and the digital display switches between the power/temperature and count-down time. To cancel the timer, press the Timer button again. The indicator on the Timer button will go out.

### **Preset (24 hours) – only for water mode, milk mode, soup mode and rice mode:**

Press the Timer button to set the start time. Press "+", time increases by one minute; press "-", time increases by one hour. You can set the appliance to start working in your set time (from 0:01 to 23:59). After the setting, time flashes on the display screen for several seconds, the appliance will confirm your time setting and the digital display switches between the power and count-down time. To cancel the preset, press the "Timer" button and its indicator goes out, then the appliance starts to work immediately.

**Note:** Only when the "Timer" indicator illuminates, the timer or preset function can be set. Only when the time flashes on the screen, you can adjust the time. If the appliance confirmed the set time or you changed the operation mode, you need to reset the timer or preset.

### **Overheat Protection:**

The appliance is equipped with overheat protection. If the pot or pan gets too hot, the appliance will switch

off automatically, the Buzzer can give out an alarm. Should this happen, wait for some minutes and cool it down. After that, the appliance will work without problem.

## USE OF CONTAINERS

### 1. Usable Pans/Pots

Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 22cm.



Enameled Iron Pot



Iron or Enameled Iron Pot



Cast Iron Pan



Iron Pot



Deep-Fry Pan



Stainless Steel Pot



Iron Plate

### 2. Non-usable Pans/Pots

Heating-resistant glass, ceramic containers, copper, aluminum pans/pots, Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12 cm.



Rounded Bottom Pot



Aluminum Copper Pot



Bottom Measuring Less than 12cm



Pot with Stands



Ceramic Pot



Heat-Resistant Glass Pot

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect plug and wait until the appliance is cooled down completely. Clean after using every time.
2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6. Never run water over the appliance (Water gets inside may cause malfunction).

## TROUBLE SHOOTING

Please check below table for reference once the trouble code appears on the digital display.

Trouble Code	Possible Reasons	Solution
<b>E0</b>	No pot/pan on the plate. Unsuitable pot/pan on the plate.	Place a suitable pot/pan on the plate.
<b>E1</b>	Supply voltage is too low (less than 85V).	Check the power supply. Power on after the power supply is back to normal.
<b>E2</b>	Supply voltage is too high (more than 275V).	Check the power supply. Power on after the power supply is back to normal.
<b>E3</b>	Plate surface temperature sensor is not connected well, or short circuited. Please check it after one minute.	Please find qualified persons to solve the problem.



<b>E4</b>	The heat sensor of radiator (IGBT) is not connected well, or short-circuited. Please check it after one minute.	Please find qualified persons to solve the problem.
<b>E5</b>	The temperature of plate surface is too high (more than 280 °C).	Please wait for some minutes until the unit cools down. Please check if the pot/pan is suitable for use and if it is properly placed.
<b>E6</b>	The heat sensor of radiator temperature is over heat (more than 105 °C).	Check if the air exhaust is blocked or the fan gets stuck.

#### TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 2000W

#### GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

#### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To

return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer

where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Sehr geehrter Kunde,  
Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät mit dem Stromnetz verbinden, um Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wenn Sie das Gerät einer anderen Person geben, händigen Sie auch diese Bedienungsanleitung aus.

### **SICHERHEITSHINWEISE**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen benutzt zu werden, wie z.B.: in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen

Wohnumgebungen; Pensionen und ähnlichen Unterkünften.

7. Das Gerät sollte nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit einer Fernbedienung betrieben werden.
8. Fehlerhafter Betrieb und unsachgemäße Benutzung können das Gerät beschädigen und den Benutzer verletzen.
9. Das Gerät darf nur zu seinem vorgesehenen Verwendungszweck benutzt werden. Wir übernehmen keine Haftung für mögliche Beschädigungen, die durch fehlerhafte oder unsachgemäße Benutzung verursacht wurden.
10. Bevor Sie das Gerät mit einer Steckdose verbinden, prüfen Sie, ob Strom und Leistung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
11. Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dadurch könnte ein lebensgefährlicher Stromschlag verursacht werden. Falls das Gerät oder der Stecker versehentlich nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Elektriker prüfen, bevor Sie es erneut benutzen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf einem feuchten Boden oder wenn das Gerät selbst nass ist.
13. Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen an.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde oder das Kabel bzw. der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie im Falle von Beschädigungen das Gerät zu einem Elektriker zwecks Überprüfung und gegebenenfalls Reparatur.

15. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Dadurch könnte ein Stromschlag verursacht werden.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern. Fassen Sie nur am Stecker an, um ihn aus der Steckdose zu ziehen.
17. Verwenden Sie keine Wandsteckdose, wenn diese sich gelockert hat.
18. Verbinden Sie das Gerät nur mit einer einzelnen Steckdose.
19. Benutzen Sie die Steckdose separat. Wenn das Kochgerät neben anderen elektrischen Geräten an die gleiche Steckdose angeschlossen wird, kann die Steckdose ungewöhnlich heiß werden und ein Brand entstehen.
20. Stellen Sie sicher, dass niemand am Kabel oder Verlängerungskabel unabsichtlich ziehen oder darüber stolpern kann, wenn das Gerät in Betrieb ist.
21. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Fläche fern von offenen Flammen (z.B. Gasofen) und außer Reichweite von Kindern.
23. Setzen Sie dieses Gerät keiner Feuchtigkeit aus. Ein Kurzschluss und Stromschlag können schnell verursacht werden.
24. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
25. Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
26. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
27. Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.

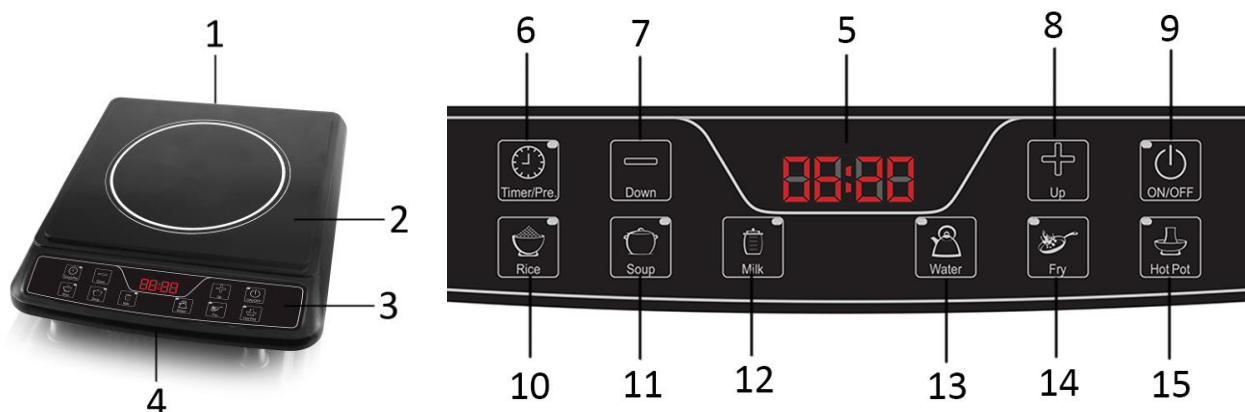
28. Topf nicht ohne Inhalt erhitzen oder überhitzen.
29. Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolie auf die obere Platte.
30. Legen Sie zwischen den Topf bzw. die Pfanne und das Gerät kein Blatt Papier. Das Papier kann verbrennen.
31. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gegenständen, die durch Magneten beeinträchtigt werden, wie z.B.: Radios, Fernseher, Bankkarten für Geldautomaten und Kassettenbänder.
32. Wenn die Oberfläche gerissen ist, Gerät ausschalten, um einen Stromschlag zu verhindern.
33. **WARNHINWEIS!!**



Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht während des Betriebs, sie werden sehr heiß. Während des Gerätebetriebs kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen sehr hoch werden.

34. Um Informationen zur Reinigung zu erhalten, lesen Sie bitte den unten stehenden Abschnitt in der Bedienungsanleitung.

## TEILEBESCHREIBUNG



1. Luftaustrittsöffnung
2. Kristallglasplatte
3. Bedienfeld
4. Lufteintrittsöffnung
5. Digitales Display
6. Timer-Taste (auch zum Voreinstellen)
7. „-“ Taste (Abwärts)
8. „+“ Taste (Aufwärts)
9. EIN-/AUS-Taste
10. Reismodus
11. Suppenmodus
12. Milchmodus
13. Wassermodus
14. Bratmodus
15. Fonduemodus

## BETRIEB

1. Stellen Sie das geeignete Kochgeschirr in die Mitte der Platte.
2. Verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose; Sie hören einen Piepton und die Anzeigen sowie das digitale Display leuchten auf und erlöschen. Anschließend blinkt nur noch die „Ein/Aus“ LED; das Gerät ist nun einsatzbereit.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter am Gerät, um das Gerät einzuschalten. Das Display zeigt „1300“ an und das Gerät schaltet in den Fonduemodus.
4. Wählen Sie nach Wunsch einen anderen Modus.
5. Schalten Sie nach dem Gebrauch das Gerät aus. Der Ventilator im Boden läuft noch etwa 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn Sie den Netzstecker nicht ziehen, blinkt die Anzeige der EIN-/AUS-Taste weiter und das Gerät ist nach wie vor im einsatzbereiten Modus.

## Hinweis:

- Nur für den Fondue- und Bratmodus sind die Leistungsstufen einstellbar. Die restlichen Modi sind automatisch, deshalb können Sie die Leistung nicht einstellen. Benutzen Sie die automatischen Modi nicht für kleine Speisemengen.
- Im Fonduemodus können Sie die „+“ und „-“ Tasten drücken, um die Leistung zwischen 200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000 W einzustellen.
- Im Bratmodus können Sie die „+“ und „-“ Tasten drücken, um die Temperatur zwischen 80-100-120-160-180-200-240-270 °C einzustellen.
- Auf der digitalen Anzeige erscheint „2000“, „800“, „1600“, bzw. „1000“, um die jeweilige Leistung anzuzeigen, wenn das Gerät im Wasser-, Milch-, Suppen- oder Reismodus läuft.

## **Automatik-Funktionen**

**Diese Modi werden durch eine interne Steuereinheit geregelt. Die Nutzer können Leistung und Temperatur nicht anpassen.**

### **Wasser-Modus**

Standard-Leistung: 2000 W

Der Induktionskocher wird automatisch ausgeschaltet, wenn das Wasser gekocht hat; maximale Betriebszeit sind 30 Minuten.

Den Topf mit Wasser auf die Induktionsplatte stellen und „Wasser“ auswählen; der Induktionskocher führt den Kochvorgang für Wasser vollständig aus.

### **Milch-Modus**

Standard-Leistung: 800 W

Der Induktionskocher heizt sich bei 800 W mit Unterbrechungen auf; wenn die Milch eine Temperatur von 60-70°C erreicht, wird nicht weiter aufgeheizt, sondern warm gehalten. Bei weniger als 60°C wird erneut aufgeheizt. Der gesamte Vorgang dauert 20 Minuten.

### **Suppen-Modus**

Standard-Leistung: 1600 W

Der Induktionskocher heizt sich bei 1600 W 15 Minuten lang auf, dann weitere 105 Minuten bei 800 W mit Unterbrechungen; anschließend schaltet er sich automatisch ab.

Ausreichend Wasser und die Suppenzutaten in den Topf geben und die Suppen-Funktion auswählen; der Induktionskocher führt dann den Kochvorgang für Suppe vollständig aus.

### **Reis-Modus (Nach Möglichkeit Topf mit Mehrschichtboden verwenden.)**

Standard-Leistung: 1000 W (Betriebszeit ca. 45 Minuten)

Der Induktionskocher heizt sich für 5 Minuten bei 1000 W auf, unterbricht dann das Aufheizen für 3 Minuten, heizt anschließend wieder für 6 Minuten bei 1000 W auf und geht schließlich für 31 Minuten zum Aufheizen mit Unterbrechungen bei 800 W über.

Der gesamte Vorgang dauert 45 Minuten.

**Hinweis:** Die tatsächliche Kochzeit und Temperatur schwankt je nach Menge der Lebensmittel, nach Umgebung und verwendeten Kochgefäßen.

## **TIMER/VOREINSTELLUNGSFUNKTION**

### **Timer (3 Stunden) – nur für den Fondue- und Bratmodus:**

Drücken Sie die Timer-Taste und dann die „+“ und „-“ Tasten, um die Zeit um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu reduzieren. Halten Sie „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen. Drücken Sie „+“, um die Einstellung des Timers ab 0 Stunden zu erhöhen; drücken Sie „-“, um die Einstellung des Timers ab 3 Stunden zu verringern. Nach der Einstellung blinkt die Zeit auf dem Display einige Sekunden lang. Das Gerät bestätigt Ihre Zeiteinstellung und das digitale Display wechselt zwischen Leistungsstufe/Temperatur und Countdown-Zeit. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Timer-Taste erneut. Die Anzeigeleuchte der Timer-Taste erlischt.

### **Voreinstellung (24 Stunden) – nur für den Wasser-, Suppen- und Reismodus:**

Drücken Sie die Timer-Taste, um die Startzeit einzustellen. Drücken Sie „+“, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen; drücken Sie „-“, um die Zeit um eine Stunde zu erhöhen. Sie können das Gerät einstellen, sodass es sich zu der von Ihnen voreingestellten Zeit einschaltet (von 0:01 bis 23:59). Nach der Einstellung blinkt die Zeit auf dem Display einige Sekunden lang. Das Gerät bestätigt Ihre Zeiteinstellung und das digitale Display wechselt zwischen der Leistungsstufe und Countdown-Zeit. Um die Voreinstellung aufzuheben, drücken Sie die „Timer“ Taste. Die Anzeigeleuchte der Taste erlischt daraufhin. Das Gerät wird nun sofort nach dem Einschalten aktiviert.

**Hinweis:** Der Timer oder die Voreinstellungsfunktion kann nur eingestellt werden, wenn die Anzei­geleuchte des Timers aufleuchtet. Sie können die Zeit nur einstellen, wenn sie auf dem Display blinkt. Wenn das Gerät die eingestellte Zeit bestätigt hat oder Sie haben den Betriebsmodus geändert, müssen Sie den Timer oder die voreingestellte Zeit zurücksetzen.

### Überhitzungsschutz:

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz versehen. Wenn der Topf oder die Pfanne zu heiß wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und Sie hören ein akustisches Signal. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten, damit das Gerät sich abkühlen kann. Anschließend wird das Gerät problemlos weiterlaufen.

### BENUTZUNG VON BEHÄLTERN

#### 1. Geeignete Pfannen/Töpfe

Stahl, Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, Pfannen/Töpfe mit flachem Boden mit einem Durchmesser von 12 bis 22 cm



Emaillierter  
Eisentopf



Eisen- oder  
emaillierter  
Eisentopf



Gusseisenpfannen



Eisentopf



Bratpfanne



Edelstahltopf



Eisenpfanne

#### 2. Nicht geeignete Pfannen/Töpfe

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer-, Aluminiumpfannen/-töpfe, Pfannen/Töpfe mit einem abgerundeten Boden, Pfannen/Töpfe mit einem Boden, der kleiner als 12 cm ist



Topf mit  
abgerundetem  
Boden



Aluminium-  
Kupfertopf



Boden kleiner  
als 12 cm



Topf mit Ständer



Keramiktopf



Topf aus  
hitzebeständigem  
Glas

### REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich das Gerät komplett abgekühlt hat. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Wenn nicht gereinigte Töpfe/Pfannen benutzt werden, können Verfärbungen oder Flecken durch angebrannte Speise-/Fettreste entstehen.
3. Verwenden Sie kein Benzin, Verdünnungsmittel, Scheuerbürste oder Scheuerpulver zum Reinigen des Induktionskochers.
4. Wischen Sie das Gerät mit Geschirrspülmittel und einem feuchten Tuch ab.
5. Saugen Sie Schmutz aus der Lufteinlass- und der Luftauslassöffnung mit einem Staubsauger weg.
6. Lassen Sie niemals Wasser über das Gerät laufen (Wasser, das in das Gerät gelangt, kann Fehlfunktionen verursachen).



## FEHLERBEHEBUNG

Bitte ziehen Sie die nachfolgende Tabelle zurate, sobald ein Fehlercode auf dem digitalen Display erscheint.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Kein Topf/Pfanne auf der Platte Ungeeigneter Topf/Pfanne auf der Platte	Stellen Sie einen geeigneten Topf/Pfanne auf die Platte.
E1	Versorgungsspannung ist zu niedrig (unter 85 V).	Prüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung sich wieder normalisiert hat.
E2	Versorgungsspannung ist zu hoch (über 275V).	Prüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung sich wieder normalisiert hat.
E3	Der Temperatursensor der Plattenoberfläche ist nicht richtig verbunden oder kurzgeschlossen. Bitte prüfen Sie die Plattenoberfläche nach einer Minute.	Bitte wenden Sie sich an eine Fachkraft, um das Problem zu lösen.
E4	Der Wärmesensor des Radiators (IGBT) ist nicht richtig verbunden oder kurzgeschlossen. Bitte prüfen Sie das Gerät nach einer Minute.	Bitte wenden Sie sich an eine Fachkraft, um das Problem zu lösen.
E5	Die Temperatur der Plattenoberfläche ist zu hoch (über 280 °C).	Bitte warten Sie einige Minuten, bis das Gerät sich abgekühlt hat. Bitte prüfen Sie, ob der Topf/Pfanne für den Gebrauch geeignet und korrekt platziert ist.
E6	Der Wärmesensor misst, dass die Radiortemperatur zu hoch ist (über 105 °C).	Prüfen Sie, ob die Luftauslassöffnung verstopft oder der Ventilator blockiert ist.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 2000W

## GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen

und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

#### **UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben

haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Käre kund,

Vänligen läs igenom instruktionsmanualen noggrant innan du ansluter apparaten till ett eluttag, detta för att undvika de skador som kan uppstå vid felaktig användning. Var särskilt noga med säkerhetsföreskrifterna. Om du lämnar över apparaten till tredje part så ska du se till så att manualen medföljer.

## **SÄKERHETSFÖRESKRIFTER**

1. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
6. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
7. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
8. Felaktig användning och felaktigt handhavande kan skada apparaten och orsaka skada på användaren.
9. Apparaten ska enbart användas till det den är tillverkad

för. Inget ansvar tas av tillverkaren för skador som har uppstått på grund av felaktig användning eller felaktigt handhavande.

10. Innan du ansluter apparaten till elnätet, kolla så att elstandarderna i ditt hem överensstämmer med specifikationerna på apparaten.
11. Sänk aldrig ner apparaten eller elsladden i vatten eller någon annan vätska. Detta kan orsaka livshotande elektriska stötar. Om apparaten blir våt så ska du dra ur sladden omedelbart och låta en elektriker undersöka den innan du använder den igen. Försök aldrig att öppna upp apparaten själv.
12. Använd inte apparaten om dina händer är våta, på en fuktig yta eller om apparaten själv är våt.
13. Vidrör inte kontakten med våta eller fuktiga händer.
14. Använd inte apparaten om den har tappats i marken eller på annat sätt tagit skada, samma sak gäller för elsladden. Om skada har uppstått, ta apparaten till en elektriker för undersökning och eventuella reparationer.
15. Försök aldrig att reparera apparaten själv. Detta kan leda till allvarliga elektriska stötar.
16. Låt inte sladden hänga över skarpa kanter och håll den borta från heta objekt och öppna lågor. Dra ur sladden genom att hålla i kontakten, inte i själva sladden.
17. Använd inte ett vägguttag som är löst.
18. Anslut apparaten direkt till ett elektriskt uttag, ej via grenuttag.
19. Använd plattan enskilt. Om annan elektrisk utrustning ansluten till samma uttag används så finns risk för att uttaget överhettas vilket kan orsaka brandfara.
20. Se till så att det inte finns risk för att sladden eller förlängningssladden kan snubblas på eller kommas åt oavsiktligt då du använder apparaten.
21. Om en förlängningssladd används så måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars finns det risk för överhettning av sladden och kontakten.

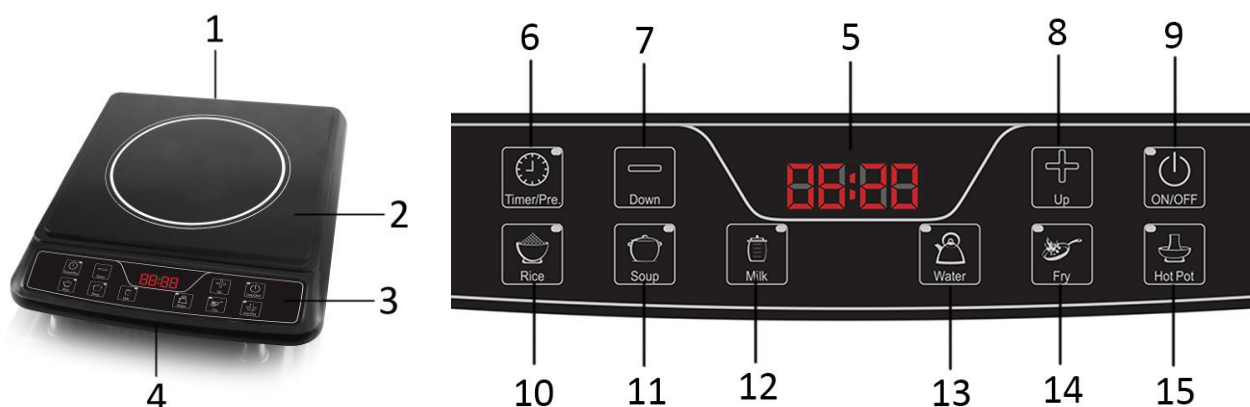
22. Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta och håll den borta från öppna lågor (så som en gasugn) och utom räckhåll för barn.
23. Utsätt inte den här produkten för fukt. Det finns risk för att elektriska kretsar kan kortsluta och orsaka allvarliga elektriska stötar.
24. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
25. Dra alltid ur kontakten från eluttaget då apparaten inte används och innan du påbörjar rengöring.
26. Slå av apparaten innan du drar ur sladden från vägguttaget.
27. Använd aldrig sladden för att lyfta apparaten.
28. Värm inte upp tomma kastruller och överhett inte kastrullerna.
29. Placera inte metallobjekt, så som knivar, gafflar, skedar, lock, burkar eller folie på plattan.
30. Placera aldrig pappersark mellan kastrullen och plattan. Pappret kan fatta eld.
31. Placera aldrig enheten nära objekt som påverkas av magneter så som radio, din TV, bankkort och kassetband.
32. VARNING: om ytan är sprucken, stäng då av apparaten för att undvika risken för elstötar.
33. VARNING!!



Vänligen vidrör inte ytterhöljet då apparaten används. Det kan hända att temperaturen är hög på tillgängliga ytor när apparaten körs.

34. Se nedanstående paragraf i bruksanvisningen för instruktioner för rengöring.

## BESKRIVNING AV DELAR



1. Luftningsöppning
2. Kristallglasplatta
3. Manöverpanel
4. Luftintag
5. Digital display
6. Tidursknapp (även för förinställning)
7. “-”-knapp (ned)
8. “+”-knapp (upp)
9. AV-/PÅ-knapp
10. Risläge
11. Soppläge
12. Mjökläge
13. Vattenläge
14. Stekningsläge
15. Grytläge

## DRIFT

1. Placera lämpligt kokkärl mitt på plattan.
2. Sätt i kontakten i uttaget. Enheten avger ett pip ljud, indikatorlampor och digitaldisplay tänds och släcks. När sedan enbart lysdioden “ON/OFF” blinkar, väntar enheten på ditt val.
3. Tryck på AV-/PÅ-knappen för att starta enheten. Displayskärmen visar “1300” och enheten ställs i Grytläget.
4. Välj olika driftlägen efter önskan.
5. Stäng av enheten efter användning. Fläkten i dess botten kommer att fortsätta arbeta i ungefär 1 minut, för att bidra till att enheten svalnar. Dra därefter ur nätkontakten. Om du inte drar ur kontakten, kommer indikatorlampan för TILL/FRÅN-knappen att fortsätta blinka och enheten väntar på ditt val.

## OBS:

- Enbart kastrull- och stekningslägena kan regleras. Övriga inställningslägen är automatiska och du kan inte reglera den inställda effekten. Använd inte automatiklägen för små livsmedelsmängder.
- I kastrulläget kan du trycka på knapparna “+” och “-” för att välja effekt mellan 200, 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800 och 2000 W.
- I stekningsläget kan du trycka på knapparna “+” och “-” för att välja temperatur mellan 80, 100, 120, 160, 180, 200, 240 och 270°C.
- Den digitala displayen visar “2000”, “800”, “1600” respektive “1000” för att ange den inställda effekten när enheten står i vattenläge, mjökläge, soppläge och risläge.

## **Automatiska funktioner**

**Nedanstående lägen kontrolleras av ICU. Användare kan inte justera effekten eller temperaturen.**

### **Vattenläge**

Standardeffekt: 2000W

Induktionsspisen kommer att stängas av automatsikt efter att vattnet kokar, maximal arbetstid är 30 minuter.

Placera kastrullen med vatten på induktionsspisen och välj "Vatten", induktionsspisen kommer att fullfölja vattenkokningsprocessen.

### **Mjökläge**

Standardeffekt: 800W

Induktionsspisen kommer att värmas med 800W, pulserande uppvärmning, när mjölken når 60-70°C, kommer den att avsluta uppvärmningen med fortfarande hålla mjölken varm. Vid lägre temperatur än 60°C, kommer den att börja uppvärmningen igen. Hela processen tar 20 minuter.

### **Soppläge**

Standardeffekt: 1600W

Induktionsspisen kommer att värmas med 1600W i 15 minuter och sedan värma med 800W (pulserande uppvärmning) i 105 minuter och sedan stängas av automatiskt.

Häll i tillräckligt med vatten och soppmaterial i kastrullen och välj soppfunktionen, induktionsspisen kommer att fullfölja sopkokningsprocessen.

### **Risläge (En kastrull med flera lager bör användas.)**

Standardeffekt: 1000W (arbetar ungefär 45 minuter)

Induktionsspisen kommer att värma med 1000W i 5 minuter och sedan stoppa uppvärmningen i 3 minuter och sedan värma med 1000W i 6 minuter och sedan använda 800W pulserande uppvärmning i 31 minuter.

Hela processen tar 45 minuter.

**Notera:** Den verkliga tillagningstiden och temperaturen kan skilja sig åt beroende på mängden mat, omgivande temperatur och vilken typ av behållare som används.

## **TIDURS-/FÖRINSTÄLLNINGSFUNKTION**

### **Tidur (3 timmar) – enbart för kastrull- och stekningslägen:**

Tryck på tidursknappen och sedan på knapparna "+" och "-" för att öka eller minska en minut åt gången. Lång tryckning på "+" eller "-" ger justering av tiden med 10 minuter åt gången. Genom tryckning på "+", ökar tiduret från 0 timmar; tryckning på "-" innebär att tiduret minskar ned från 3 timmar. Efter inställningen blinkar tiden på displayskärmen i flera sekunder, enheten bekräftar den tid du har ställt in och den digitala displayen växlar mellan effekt/temperatur och nedräkningstid. För att stänga av tiduret, tryck på tidursknappen igen. Indikatorlampan på tidursknappen slocknar.

### **Förinställning (24 timmar) – endast för vattenläge, mjökläge, soppläge och risläge:**

Tryck på tidursknappen för att ställa in starttiden. Tryckning på "+" ökar tiden med en minut; tryckning på "-" ökar tiden med en timme. Du kan ställa in enheten för att börja arbeta vid den tid du ställer in (från 0:01 till 23:59). Efter inställningen blinkar tiden på displayskärmen i flera sekunder, enheten bekräftar den tid du har ställt in och den digitala displayen växlar mellan effekt och nedräkningstid. För att avbryta förinställningen, tryck på tidursknappen, så slocknar dess indikatorlampa och därefter börjar enheten arbeta omgående.

**OBS:** inte förrän indikatorlampan för "Tidur" är tänd, går det att ställa in tidurs- eller förinställningsfunktion. Först när tiden blinkar på skärmen, kan du justera tiden. Om enheten har bekräftat den inställda tiden eller om du ändrat driftsläge, måste du nollställa tidur eller förinställning.

## Överhettningsskydd:

Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Om kärlet blir alltför varmt, stängs enheten av automatiskt och summern avger ett larm. Skulle detta inträffa, vänta då några minuter och låt svalna. Därefter kommer enheten att arbeta vidare utan problem.

## ANVÄNDNING AV KÄRL

### 1. Användbara kärl

Grytor/pannor/kastruller av stål, gjutjärn, emaljerat järn, rostfritt stål med plan botten och diameter mellan 12 och 22 cm.



Emaljerad järnkastrull



järnpanna eller emaljerad järnpanna



gjutjärnsgryta



järnkastrull



stekgryta



rostfri stålkastrull



järngrytae

### 2. Kärl som inte kan användas

Värmebeständigt glas, keramikvärl, koppar, aluminiumkärl, kärl med rundad botten samt med bottenmätt mindre än 12 cm.



Kärl med rundad botten



aluminium-/kopparkärl



bottenmätt mindre än 12 cm



kastruller med fötter



keramikvärl



kärl av värmebeständig glas

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur kontakten och vänta tills enheten svalnat helt. Rengör den efter varje användning.
2. Om kärlet används utan att bli rengjorda, kan detta leda till missfärgning eller inbrända fläckar.
3. Använd inte bensen, tinner, skurborste eller putspulver för att rengöra induktionshällen.
4. Torka av den med hjälp av diskmedel och en fuktig trasa.
5. Använd dammsugare för att suga upp smuts ur luftintag och luftningsöppning.
6. Häll aldrig vatten över enheten (inträngande vatten kan orsaka funktionsfel).

## FELSÖKNING

Läs i nedanstående tabell för anvisningar som felkod visas på den digitala displayen.

Felkod	Möjliga orsaker	Åtgärd
E0	Inget kärlet på plattan. Olämpligt kärlet på plattan.	Placera ett lämpligt kärlet på plattan.
E1	Matningsspänningen är för låg (under 85 V).	Kontrollera strömförsörjningen. Starta enheten sedan strömförsörjningen återgått till det normala.
E2	Matningsspänningen är för hög (över 275 V).	Kontrollera strömförsörjningen. Starta enheten sedan strömförsörjningen återgått till det normala.



<b>E3</b>	Plattans yttemperaturgivare är inte ordentligt ansluten eller kortsluten. Kontrollera den efter en minut.	Ta kontakt med behörig person för att lösa problemet.
<b>E4</b>	Värmarelementets värmegivare (IGBT) är inte ordentligt ansluten eller kortsluten. Kontrollera den efter en minut.	Ta kontakt med behörig person för att lösa problemet.
<b>E5</b>	Temperaturen på plattans yta är för hög (över 280 °C).	Vänta några minuter tills enheten svalnat. Kontrollera om kärlet går att använda och om det placerats rätt.
<b>E6</b>	Värmegivaren för värmarens temperatur är överhettad (över 105 °C).	Kontrollera om luftningsöppningen är igensatt eller om fläkten kärvar.

### TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 2000W

### GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

### MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och

insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Beste klant,

Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt om schade door verkeerd gebruik te vermijden. Besteed voldoende aandacht aan de veiligheidsvoorschriften. Als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze gebruiksaanwijzing erbij.

## **VEILIGHEIDSINFORMATIE**

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen.
2. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend hersteller of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
6. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals: kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
7. Gebruik geen externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening met dit apparaat.

8. Een verkeerde werking of gebruik kan het apparaat beschadigen en letsel aan de gebruiker veroorzaken.
9. Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bestemd. We zijn niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een verkeerde werking of hantering van het apparaat.
10. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de stroom en spanning van uw elektriciteitsnet overeenstemmen met deze vermeld op het typeplaatje.
11. Dompel het apparaat of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Dit kan een fatale elektrische schok veroorzaken. Als het apparaat of de stekker per ongeluk nat wordt, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een elektricien voordat u het opnieuw gebruikt. Open het apparaat nooit zelf.
12. Gebruik het apparaat niet met natte handen, op een vochtige vloer of wanneer het apparaat zelf nat is.
13. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
14. Gebruik het apparaat niet als het apparaat gevallen of beschadigd is of als het snoer of de stekker beschadigd is. In geval van schade, breng het apparaat naar een elektrisch servicecentrum voor inspectie en repareer het indien nodig.
15. Repareer het apparaat nooit zelf. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
16. Zorg dat het snoer niet over scherpe randen hangt en houd het uit de buurt van hete voorwerpen en open vlammen. Ontkoppel het snoer alleen van het stopcontact via de stekker.
17. Gebruik het stopcontact niet wanneer het los zit.
18. Sluit de stekker van het apparaat alleen op een enkel elektrisch stopcontact aan.
19. Sluit geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact aan. Als het kooktoestel samen met andere elektrische

apparaten wordt gebruikt, kan het stopcontact abnormaal warm worden en vlam vatten.

20. Leg het snoer of verlengsnoer op een dergelijke manier, zodat niemand er aan kan trekken of over kan struikelen wanneer het apparaat in werking is.
21. Als een verlengsnoer wordt gebruikt, zorg dat het geschikt is voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan het verlengsnoer en/of de stekker oververhit raken.
22. Plaats het apparaat op een stevig, vlak en warmtebestendig oppervlak, uit de buurt van een open vlam (bijv. Gasoven) en buiten het bereik van kinderen.
23. Stel dit product niet bloot aan vocht. Risico op kortsluiting of een elektrische schok.
24. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking.
25. Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor reiniging.
26. Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
27. Draag het apparaat nooit via het snoer.
28. Verwarm nooit een lege pan en oververhit de pan niet.
29. Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels, blikken en aluminiumfolie, op de bovenste plaat.
30. Plaats geen papier tussen de pan of pot en het apparaat. Het papier kan vlam vatten.
31. Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden, zoals televisies, bankpasjes en muziekbandjes.
32. **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit wanneer het oppervlak gebarsten is, om een mogelijke elektrische schok te vermijden.

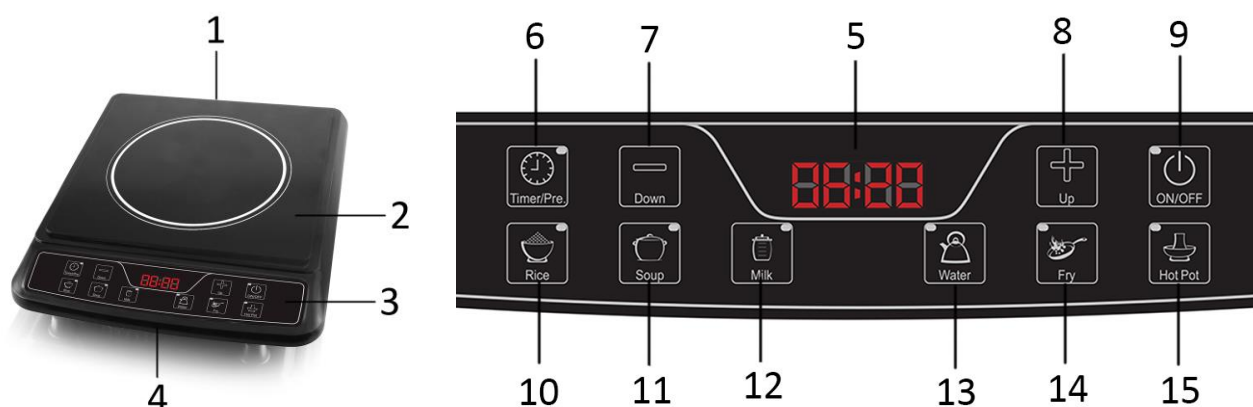
33. WAARSCHUWING!!



Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog worden wanneer het apparaat aan staat.

34. Neem onderstaande paragraaf van de gebruiksaanwijzing in acht wat betreft de instructies voor de reiniging.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Luchtopening
2. Kristallen plaat
3. Bedieningspaneel
4. Luchtinlaat
5. Digitaal display
6. Timer knop (tevens voor Preset)
7. “—” knop (Omlaag)
8. “+” knop (Omhoog)
9. AAN/UIT knop
10. Rijstmodus
11. Soepmodus
12. Melkmodus
13. Watermodus
14. Bradenmodus
15. Stoofpotmodus

## WERKING

1. Plaats het gepaste kookgerei in het midden van de plaat.
2. Steek de stekker in het stopcontact. U hoort een pieptoon en de controlelampjes en het digitaal display branden en doven opnieuw. Alleen de LED van de “Aan/Uit” knop brandt om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.
3. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het display geeft “1300” weer en het apparaat opent de stoofpotmodus.
4. Selecteer uw gewenste modus.
5. Schakel het apparaat na gebruik uit. De ventilator aan de onderkant blijft vervolgens circa 1 minuut draaien om het apparaat te helpen afkoelen. Na gebruik, haal de stekker uit het stopcontact. Als u de stekker niet uit het stopcontact haalt, blijft het lampje op de AAN/UIT-knop knipperen en wacht het apparaat op verdere bevelen.

## Opmerking:

- Alleen de stoofpotmodus en de bradenmodus zijn instelbaar. De andere modi zijn automatisch, waarbij het niet mogelijk is om het vermogen aan te passen. Gebruik de automatische modi niet voor het bereiden van een kleine hoeveelheid levensmiddelen.
- In de stoofpotmodus kunt u op de “+” en “—” knop drukken om het gewenste vermogen in te stellen: 200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000W.
- In de bradenmodus kunt u op de “+” en “—” knop drukken om de gewenste temperatuur in te stellen: 80-100-120-160-180-200-240-270°C.
- Het digitaal display geeft respectievelijk “2000”, “800”, “1600” en “1000” weer om het ingestelde vermogen aan te geven wanneer het apparaat in de water-, melk-, soep- of rijstmodus werkt.

## **Automatische functies**

**Onderstaande modi worden door de ICU geregeld. De gebruiker kan het vermogen en de temperatuur niet aanpassen.**

### **Watermodus**

Standaard vermogen: 2000W

De inductiekookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra het water kookt, de maximum werkingstijd is 30 minuten.

De gebruiker plaatst de pan met water op de inductiekookplaat en kiest "Water". De inductiekookplaat brengt het water vervolgens aan de kook.

### **Melkmodus**

Standaard vermogen: 800W

De inductiekookplaat warmt intermitterend op met een vermogen van 800W. Wanneer de temperatuur van de melk 60-70°C bereikt, stopt het opwarmen maar wordt de melk warm gehouden. Wanneer minder dan 60°C, start het opwarmen opnieuw. Het volledig proces duurt 20 minuten.

### **Soepmodus**

Standaard vermogen: 1600W

De inductiekookplaat warmt 15 minuten op met een vermogen van 1600W en warmt vervolgens intermitterend 105 minuten op met een vermogen van 800W, waarna het automatisch wordt uitgeschakeld. De gebruiker doet voldoende water en alle nodige soepingrediënten in de pan en kiest de modus Soep. De inductiekookplaat voltooit vervolgens het soepkookproces.

### **Rijstmodus (gebruik een pot van meerdere lagen)**

Standaard vermogen: 100W (werkingsduur van circa 45 minuten)

De inductiekookplaat warmt 5 minuten op met een vermogen van 1000W, stopt vervolgens 3 minuten met opwarmen en warmt dan opnieuw 6 minuten op met een vermogen van 1000W. Er volgt vervolgens een intermitterende opwarming met een vermogen van 800W gedurende 31 minuten.

Het volledig proces duurt 45 minuten.

**Opmerking:** De werkelijke kooktijd en temperatuur kunnen verschillen naargelang de hoeveelheid etenswaren, de omgeving en de gebruikte pannen.

## **TIMER-/PRESETFUNCTIE**

### **Timer (3 uur) – alleen voor de stoofpot- en bradenmodus:**

Druk op de Timerknop en vervolgens op de "+" of "-" knop om de tijd met één minuut per keer te verhogen of te verlagen. Druk lang op de "+" of "-" knop om de tijd 10 minuten per keer aan te passen. Druk op de "+" knop om de timer vanaf 0 uur te verhogen; druk op de "-" knop om de timer vanaf 3 uur te verlagen. Na het instellen knippert de tijd enkele seconden op het display om uw ingestelde tijd te bevestigen en het display schakelt vervolgens tussen het vermogen/temperatuur en de afteltijd. Om de timer te annuleren, druk opnieuw op de timerknop. Het lampje op de timerknop dooft.

### **Preset (24 uur) – alleen voor water-, melk-, soep- en rijstmodus:**

Druk op de timerknop om de starttijd in te stellen. Druk op de "+" knop en de tijd wordt met één minuut verhoogd; druk op de "-" knop en de tijd wordt met één uur verhoogd. U kunt het apparaat instellen om vanaf uw ingestelde tijd in werking te treden (tussen 0:01 en 23:59). Na het instellen knippert de tijd enkele seconden op het display om uw ingestelde tijd te bevestigen en het display schakelt vervolgens tussen het vermogen en de afteltijd. Om preset te annuleren, druk op de timerknop en het lampje dooft. Het apparaat treedt vervolgens onmiddellijk in werking.

**Opmerking:** Alleen wanneer het "Timer" lampje brandt, kan de timer- of presetfunctie worden ingesteld. Alleen wanneer de tijd op het scherm knippert, kunt u de tijd aanpassen. Als het apparaat de ingestelde tijd heeft bevestigd of u hebt de werkingsmodus gewijzigd, is het nodig om de timer of preset opnieuw in te stellen.

### Beveiliging tegen oververhitting:

Het apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Als de pot of pan te warm wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en gaat het alarm af. Als dit zich voordoet, wacht enkele minuten om het apparaat te laten afkoelen. Het apparaat zal vervolgens opnieuw normaal werken.

### GESCHIKT EN ONGESCHIKT KOOKGEREI

#### 1. Geschikte pannen en potten

Potten en pannen van staal, gietijzer, geëmailleerd staal en roestvrij staal, voorzien zijn van een platte bodem en een diameter van 12 tot 22 cm hebben.



Geëmailleerd  
staal



Staal of  
geëmailleerd  
staal



Gietijzer



Staal



Diepe braadpan



Roestvrij  
staal



Plaatijzer

#### 2. Ongeschikte potten en pannen

Potten en pannen van hittebestendig glas, keramiek, koper en aluminium, voorzien zijn van een bolvormige bodem en een diameter van minder dan 12 cm hebben.



Bolvormige  
bodem



Aluminium  
koper



Diameter kleiner  
dan 12cm



Steunen



Keramiek



Hittebestendig  
glas

### REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld. Reinig het apparaat na elk gebruik.
2. Als de pannen/potten voor gebruik niet worden gereinigd, kan dit verkleuring of vlekken op de kookplaat veroorzaken.
3. Reinig de inductiekookplaat niet met benzine, verdunner, een schrobborstel of een polijstmiddel.
4. Reinig met een beetje afwasmiddel en een vochtige doek.
5. Gebruik een stofzuiger om vastzittend vuil uit de luchtinlaat en -uitlaat op te zuigen.
6. Laat nooit water op het apparaat stromen (indringend water kan storing veroorzaken).

### PROBLEEMOPLOSSING

Raadpleeg onderstaande tabel wanneer er een foutcode op het digitaal display wordt weergegeven.

Foutcode	Mogelijke redenen	Oplossing
E0	Geen pot/pan op de plaat. Ongeschikte pot/pan op de plaat	Plaats een geschikte pot/pan op de plaat.
E1	Voedingsspanning is te laag (lager dan 85V)	Controleer de voeding. Schakel opnieuw in nadat voeding opnieuw normaal is.
E2	Voedingsspanning is te hoog (hoger dan 275V)	Controleer de voeding. Schakel opnieuw in nadat voeding opnieuw normaal is.



<b>E3</b>	Temperatuursensor op oppervlak is niet juist verbonden of kortgesloten. Controleer het na één minuut.	Raadpleeg een vakbekwaam persoon om het probleem op te lossen.
<b>E4</b>	De warmtesensor van de radiator (IGBT) is niet juist verbonden of kortgesloten. Controleer het na één minuut.	Raadpleeg een vakbekwaam persoon om het probleem op te lossen.
<b>E5</b>	De temperatuur aan het plaatoppervlak is te hoog (hoger dan 280 °C).	Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Controleer of de pot/pan geschikt is voor gebruik en juist op de plaat is geplaatst.
<b>E6</b>	De warmtesensor van de radiator is oververhit (hoger dan 105 °C).	Controleer of de luchtuitlaat niet verstopt is en of de ventilator niet klem zit.

### TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 2000W

### GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

### MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product

accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.


Hyvä asiakas,

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen kuin yhdistät laitteen sähkövirtaan, jotta vältät väärinkäytön aiheuttamat vahingot. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Jos luovutat laitteen kolmannelle osapuolelle, myös käyttöopas on annettava mukana.

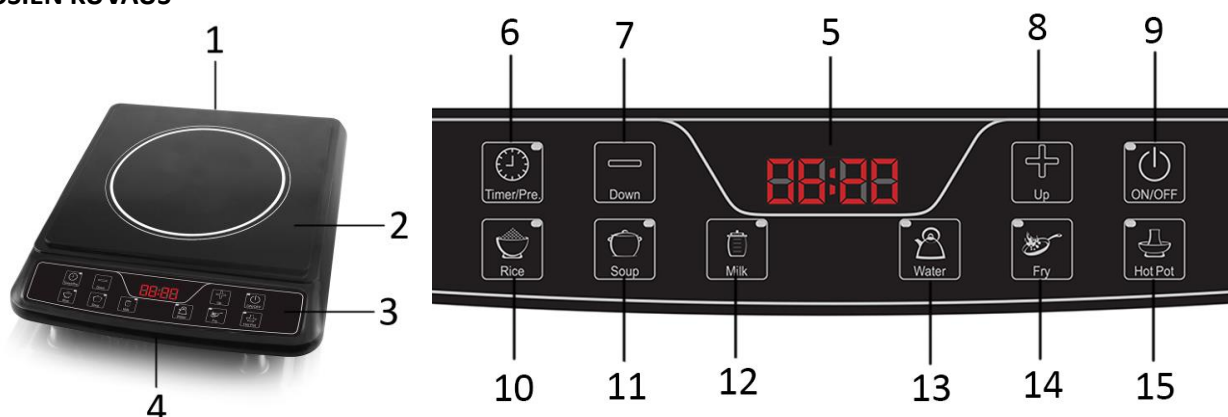
## **TURVALLISUUSTIEDOT**

1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
4. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
6. Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin tarkoituksiin, kuten: henkilöstökeittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuntolatyypisten tilojen asiakastilat; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
7. Konetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
8. Virheellinen toiminta ja epäasianmukainen käyttö voivat vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa käyttäjän loukkaantumisen.

9. Laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen mihin se on suunniteltu. Valmistaja ei vastaa mistään mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai epäasianmukaisesta käsittelystä.
10. Tarkasta ennen laitteen yhdistämistä pistorasiaan, että verkon virta ja jännite vastaavat arvokilven merkintöjä.
11. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Tämä saattaa aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun. Jos laite tai pistoke kastuvat vahingossa, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta ja anna se sähköasentajalle tarkastettavaksi ennen uudelleen käyttämistä. Älä koskaan yritä avata laitetta itse.
12. Älä käytä laitetta, jos kätesi, lattia tai itse laite on märkä.
13. Älä koske pistokkeeseen märin tai kostein käsin.
14. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai vaurioitunut jollain tavalla tai jos johto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laite on vaurioitunut, vie se sähköliikkeeseen tarkastettavaksi ja korjattavaksi, mikäli tarpeen.
15. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
16. Älä anna virtajohtoa roikkua terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä.
17. Älä käytä pistorasiaa, jos se on löysä.
18. Yhdistä laite vain yhden pistorasian liitäntään.
19. Älä yhdistä pistorasiaan muita laitteita. Jos keitintä käytetään muiden sähkölaitteiden kanssa, pistorasia voi kuumentua ja aiheuttaa tulipalon.
20. Varmista, ettei virtajohtoa tai jatkojohtoa voi vahingossa vetää irti tai kukaan ei voi vahingossa kompastua niihin.
21. Jos käytetään jatkojohtoa, sen on sovellettava laitteen virrankulutukseen, muuten jatkojohto ja/tai pistoke voivat ylikuumentua.

22. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle etäälle avotulesta (esim. kaasuliekistä) ja lasten ulottumattomiin.
23. Älä altista laitetta kosteudelle. Se voi helposti aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
24. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
25. Irrota pistoke aina pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä joka kerta ennen puhdistamista.
26. Kytke laite pois päältä ennen sähkövirrasta irrottamista.
27. Älä kanna laitetta virtajohdosta.
28. Älä lämmitä kattilaa tyhjänä tai ylikuumenna kattilaa.
29. Älä aseta metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia, tölkkejä tai alumiinifoliota keittolevyn päälle.
30. Älä laita paperia kattilan tai pannun ja laitteen väliin. Paperi saattaa palaa.
31. Älä aseta laitetta lähelle kohteita, jotka ovat herkkiä magneetille, kuten: radiot, televisiot, pankkikortit ja kasettinauhut.
32. VAROITUS: Jos pinta halkeaa, irrota pistoke pistorasiasta sähköiskun välttämiseksi.
33. VAROITUS!!  
 Ole hyvä äläkä kosketa pintoja käytön aikana. Laitteen näkyvissä olevien pintojen lämpötila saattaa nousta käytön aikana korkeaksi.
34. Saat ohjeita puhdistamisesta käyttöoppaan seuraavasta kappaleesta.

## OSIEN KUVAUS



1. Tuuletusaukko
2. Kristallilevy
3. Käyttöpaneeli
4. Ilmantulo
5. Digitaalinen näyttö
6. Ajastin-painike (myös esiasetukset)
7. "-" painike (alas)
8. "+" painike (ylös)
9. Virtapainike On/off
10. Riisitila
11. Keittotila
12. Maitotila
13. Vesitila
14. Paistotila
15. Haudutustila

## KÄYTTÄMINEN

1. Aseta soveltuva valmistusastia keittolevyn keskelle.
2. Yhdistä pistoke pistorasiaan, laitteesta kuuluu äänimerkki, merkkivalot ja digitaalinen näyttö syttyvät ja sammuvat, vain "On/Off"-virtapainikkeen LED-valo vilkkuu. Laite odottaa valmistuksen käynnistämistä.
3. Kytke laite päälle painamalla on/off-virtapainiketta. Näyttöön ilmestyy "1300" ja laite siirtyy haudutustilaan.
4. Valitse haluamasi käyttötila.
5. Kytke laite pois päältä käytön jälkeen. Pohjan tuuletin toimii vielä noin 1 minuutin ajan ja jäähdyttää laitetta. Irrota tämän jälkeen pistoke pistorasiasta. Jos et irrota pistoketta, on/off-painikkeen merkkivalo jatkaa vilkkumista ja laite odottaa valmistuksen käynnistämistä.

## Huomautus:

- Vain haudutusta ja paistamista voi säätää. Muut käyttötilat ovat automaattisia, etkä voi säätää asetettua tehoa. Älä käytä automaattisia käyttötiloja, jos valmistusmäärä on pieni.
- Haudutustilassa voit painaa painikkeita "+" ja "-" ja valita tehoksi 200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000 W.
- Paistamistilassa voit painaa painikkeita "+" ja "-" ja valita lämpötilaksi 80-100-120-160-180-200-240-270 °C.
- Digitaalisessa näytössä näkyy "2000", "800", "1600" ja "1000" vastaavasti ilmaisten asetetun tehon, jos laitetta käytetään vesitilassa, maitotilassa, keittotilassa ja riisitilassa.

## **Automaattiset toiminnot**

**Alla olevia tiloja ohjaa ICU. Käyttäjät eivät voi säätää tehoa tai lämpötilaa.**

### **Vesitila**

Oletusteho: 2000 W

Induktiiolevy sammuu automaattisesti, kun vesi kiehuu. Maksimi toiminta-aika on 30 minuuttia.

Aseta vesikattila induktiolevylle ja valitse "Vesi", induktiolevy kiehauttaa veden.

### **Maitotila**

Oletusteho: 800 W

Induktiiolevy kuumentaa 800 W:n teholla jaksoittain. Kun maidon lämpötila on 60–70 °C, se lopettaa kuumennuksen, mutta pitää maidon lämpimänä. Jos lämpötila on alle 60 °C, se aloittaa kuumennuksen uudelleen. Koko prosessin kesto on 20 minuuttia.

### **Keittotila**

Oletusteho: 1600 W

Induktiiolevy kuumentaa 1600 W:n teholla 15 minuuttia, sitten 800 W:n teholla (jaksottainen kuumennus) 105 minuuttia. Sen jälkeen se sammuu automaattisesti.

Laita vesi ja keittoaineet kattilaan ja valitse keittotoiminto. Induktiiolevy suorittaa keiton keittämisprosessin.

### **Riisitila (käytettävä monikerroskattilaa)**

Oletusteho: 1000 W (toiminta-aika noin 45 minuuttia)

Induktiiolevy kuumentaa 1000 W:n teholla 5 minuuttia, lopettaa kuumennuksen sitten 3 minuutiksi, kuumentaa jälleen 1000 W:n teholla 6 minuuttia ja kytkeytyy 800 W:n jaksoittaiselle kuumennusteholle 31 minuutiksi.

Koko prosessin kesto on 45 minuuttia.

**Huomaa:** Todellinen kuumennusaika ja lämpötila vaihtelevat ruoan määrän, ympäristön ja käytettävien astioiden mukaan.

## **AJASTIN-/ESIASETUSTOIMINTO**

### **Ajastin (3 tuntia) – vain haudutus ja paistotilaan:**

Paina ajastinpainiketta ja sen jälkeen painikkeita "+" ja "-" minuuttien lisäämiseksi tai vähentämiseksi. Painikkeiden "+" ja "-" pitkällä painalluksella aika muuttuu 10 minuuttia kerrallaan. Painamalla "+" minuutit lisääntyvät alkaen 0:sta; painamalla "-" minuutit vähenevät alkaen 3 tunnista. Asetuksen tekemisen jälkeen aika vilkkuu näytössä muutamia sekunteja, laite vahvistaa aika-asetuksen ja digitaalinen näyttö vaihtelee tehon/lämpötilan ja aikalaskurin välillä. Voit peruuttaa ajastuksen painamalla ajastinpainiketta uudelleen. Ajastinpainikkeen merkkivalo sammuu.

### **Esiasetus (24 tuntia) – vain vesitilassa, maitotilassa, keittotilassa ja riisitilassa:**

Aseta käynnistymisaika painamalla ajastinpainiketta. Painamalla "+" aika lisääntyy minuutin kerrallaan; painamalla "-" aika lisääntyy tunnin kerrallaan. Voit asettaa laitteen käynnistymisajan (0.01–23.59). Asetuksen tekemisen jälkeen aika vilkkuu näytössä muutamia sekunteja, laite vahvistaa aika-asetuksen ja digitaalinen näyttö vaihtelee tehon ja aikalaskurin välillä. Voit peruuttaa esiasetuksen painamalla ajastinpainiketta, jolloin merkkivalo sammuu ja laite käynnistyy välittömästi.

**Huomautus:** Ajastuksen tai esiasetuksen voi tehdä vain, kun ajastinpainikkeen merkkivalo palaa. Aikaa voi säätää vain, kun aika vilkkuu näytössä. Jos laite on vahvistanut asetetun ajan tai olet vaihtanut käyttötilaa, sinun täytyy nollata ajastin tai esiasetus.

## Ylikuumentumissuoja:

Laite on varustettu ylikuumentumissuojalla. Jos kattila tai pannu tulee liian kuumaksi, laite kytketään pois päältä automaattisesti. Summeriääni voi kuulua varoituksena. Jos näin tapahtuu, odota muutama minuutti jäähtymistä. Tämän jälkeen laite toimii ilman ongelmia.

## ASTIOIDEN KÄYTTÄMINEN

### 1. Soveltuvat pannut/kattilat

Pannut/kattilat, joiden materiaalina on teräs, valurauta, emaloitu rauta, ruostumaton teräs, ja joissa on tasainen pohja ja halkaisija 12–22 cm soveltuvat.



Emaloitu  
rautakattila



Rautapannu  
tai emaloitu  
rautapannu



Valurautapannu



Rautapannu



Uppokeitinpannu



Ruostumaton  
teräkattila



Rautalevy

### 2. Soveltumattomat pannut/kattilat

Pannut/kattilat, joiden materiaalina on kuumaa kestävä lasi, keraamiset pinnoitteet, kupari, alumiini, ja joissa on pyöreä pohja ja halkaisija alle 12 cm eivät sovellu käytettäväksi.



Pyöreäpohjainen  
kattila



Alumiini  
/kuparipannu



Pohjan halkaisija  
alle 12 cm



Jalalliset kattilat



Keraaminen kattila



Lämpöä  
kestävä  
lasikattila

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on kunnolla jäähtynyt. Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen.
2. Jos kattiloita/pannuja käytetään puhdistamattomina, voi syntyä värjäytymiä tai kiinni palaneita tahroja.
3. Älä käytä bensiiniä, maalin ohennetta, hankausharjaa tai kiillotusjauhetta induktiolevyn puhdistamiseen.
4. Pyyhi astianpesuaineella ja kostealla liinalla.
5. Puhdista lika ilmanotto- ja -poistoaukoista pölynimurilla.
6. Älä koskaan käytä juoksevaa vettä (vesi menee laitteen sisälle aiheuttaen toimintahäiriön).

## VIANMÄÄRITYS

Tarkasta seuraava taulukko, jos vikakoodi ilmestyy digitaaliseen näyttöön.

Vikakoodi	Mahdollinen syy	Ratkaisu
E0	Levyllä ei ole kattilaa/pannu. Levyllä on soveltumaton kattila/pannu.	Aseta soveltuva kattila/pannu levyille.
E1	Syöttöjännite on liian alhainen (alle 85 V).	Tarkasta virtalähde. Kytke uudelleen virransyötön palaututtua normaaliksi.

<b>E2</b>	Syöttöjännite on liian korkea (yli 275 V).	Tarkasta virtalähde. Kytke uudelleen virransyötön palaututtua normaaliksi.
<b>E3</b>	Levyn pinnan lämpötila-anturia ei ole yhdistetty kunnolla tai se on joutunut oikosulkuun. Tarkasta se yhden minuutin kuluttua.	Ongelma vaatii ammattiasentajan apua.
<b>E4</b>	Lämmittimen lämpöanturia (IGBT) ei ole yhdistetty kunnolla tai se on joutunut oikosulkuun. Tarkasta se yhden minuutin kuluttua.	Ongelma vaatii ammattiasentajan apua.
<b>E5</b>	Levyn pintalämpötila on liian korkea (yli 280 °C).	Odota muutamia minuutteja, kunnes laite jäähtyy. Tarkasta onko kattila/pannu käyttöön soveltuva, ja onko se asetettu oikein.
<b>E6</b>	Lämmittimen lämpöanturi näyttää yllämpöä (yli 105 °C).	Tarkasta onko ilman poistoaukko tukossa tai tuuletin jumittunut.

#### TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50/60Hz

Tehonkulutuksen: 2000W

#### TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viallisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

#### YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan

kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.