

INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING

UK: Induction Cooker
DE: Induktions-Herdplatte
FR: Plaque à induction
NL: Inductiekookplaat



ITEM: 871125218286

Modelnumber: FS-IC314T

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-1
5657 EM Eindhoven,
The Netherlands

- ◆ Please read the operation manual carefully before using the appliance and keep the manual in a safe place for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Only touch a handle or knob.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the cable, plugs or main unit in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug the appliance from the power outlet when it is not in use and before cleaning it. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cable or plug or when the appliance has malfunctioned or been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cable hang over the edge of a table or work surface or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the cable to the appliance first, then plug it into the wall power outlet. To disconnect the appliance, turn any control to 'off', then remove the plug from the wall power outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
14. Do not cook on a damaged cooker. If the cooker is damaged, cleaning solution or spillages may penetrate the cooker and create a risk of electric shock.
15. Exercise caution when cleaning the cooker. If a wet sponge or

cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

16. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the cooking plate, as they can get hot.
17. 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.
18. a) A short power supply cable is to be provided so as to reduce risks associated with longer cables such as entanglement and tripping.
b) Longer extension cables are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long extension cable is used:
 - 1) the marked electrical rating of the extension cable must be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) the longer cable must be arranged so that it will not drape off the work surface or table top creating a risk that it will be pulled by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTICE:

This appliance has a polarised plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarised power outlet one way only. If the plug does not fit fully into the power outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Specifications:

Model:	FS-IC314T
Rated voltage:	220-240V~50/60Hz
Power:	2000W

Product configuration:



Control panel:



Operating instructions:

1. Connect the power plug to a safe and secure power source. The unit will emit a 'beep' sound; the LED display will show 'C' to indicate that the appliance is connected to a power source.
2. Place an item of induction-compatible cookware on the glass plate.
3. Press the on/off button, which will light up; the LED display will show 'ON' and the appliance will enter standby mode.

Modes:

I. Cooking mode



Press the function button  The 'hot pot' function indicator will light up and the LED display will show '1600', which means the 'hot pot' function is selected for cooking mode and the working power is 1600W. The function indicator light will shift to the right with every press. When the cooker starts, the default function settings are selected, as described below:

Functions	Default longest working time	Default temperature / wattage	Adjustable temperature / wattage range	LED display panel	
				Function indicator	Temperature / Wattage
Water	20 mins	2000W	Wattage not adjustable	Water	Wattage (W)
Soup	90 mins	2000W	Starts at 2000W; power will reduce gradually. Wattage not adjustable	Soup	Wattage (W)
Steam	25 mins	1600W	Starts at 1600W; after 10 mins goes to 1000W for remaining time. Wattage not adjustable	Steam	Wattage (W)
Stir fry	240 mins	180°C	60°C–240°C in increments of 20°C	Stir fry	Temperature (°C)
Hot pot	240 mins	1600W	200W–2000W in increments of 200W	Soup	Wattage (W)

For the 'S.Fry' and 'Hot Pot' functions, you can press the '+' or '-' button

to adjust the temperature / power as described in the table above.

II. Milk mode

In standby mode or with another mode selected, press the 'milk' button. The indicator will light up and the LED display will show '60C', which means the working temperature is the 'milk' mode's default value of 60°C. The appliance will shut down automatically after 15 minutes if no other operating instruction is given.

To cancel this mode, press a button to switch to another mode or press the 'on/off' button to completely stop the appliance operating.

III. Keep warm mode

In standby mode or with another mode selected, press the 'keep warm' button. The indicator will light up and the LED display will show '80C', which means the working temperature is the 'keep warm' mode's default value of 80°C. The appliance will shut down automatically after 2 hours if no other operating instruction is given.

To cancel this mode, press a button to switch to another mode or press the 'on/off' button to completely stop the appliance operating.

IV. Timer mode

The user can set the cooking time when a specific cooking function is selected. Press the 'Timer' button; the 'Timer' indicator will light up. The display will show the default time '30', and the user can then press the '+' or '-' button to set the desired time; the buttons adjust the time in 1-minute increments. If you press and hold the '+' or '-' button, the minutes will be adjusted in 10-minute increments. The time can be adjusted to a value between 1 minute and 240 minutes. After setting the time, the user can press the 'Timer' button once to confirm, or simply wait until the display stops flashing. When the 'beep' signal is heard, the appliance will automatically stop operating and go into standby mode at the end of a countdown. To cancel this behaviour, the user can either press the 'on/off' button to return to standby mode or press and hold the 'Timer' button to resume operation at the same power or temperature.

V. Child lock mode

To prevent children from turning the cooker on accidentally or changing the cooking settings, press the 'Child Lock' button for a few seconds. The 'Child Lock' indicator will light up and the cooker will no longer

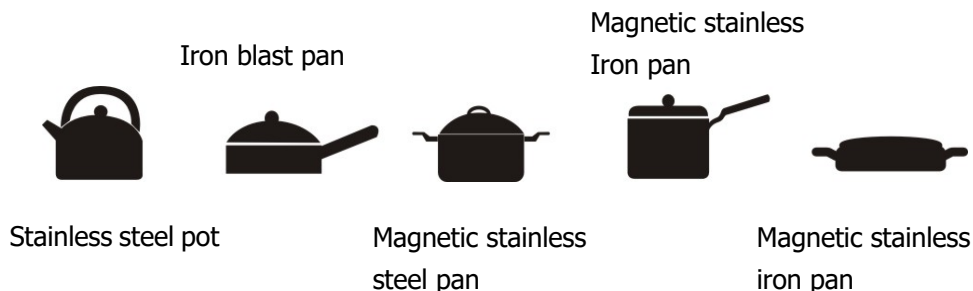
respond to power level, temperature or timer changes. You can press the 'Child Lock' button either when the cooker is operating or when it is turned off.

When the child lock is on, the only button that will function is the 'on/off' button. To cancel the child lock, press the 'Child Lock' button for at least 3 seconds. The light will go off and the child lock will be cancelled.

Selection of Cookware

1 Material and shape required:

- ✧ Flat-bottom pans/pots with a bottom diameter of between 12cm and 26cm in steel, cast iron, enamelled iron or stainless steel.
- ✧ Use cookware of the required type. Do not try to use other types of cookware (especially pressure cookers).



2 Follow the requirements below regarding use of cookware.

- ✧ Any pan/pot used must be suitable for the induction cooker.
- ✧ A pan/pot should be tried out after purchase to see if there are any unusual phenomena.
- ✧ When purchasing a pan/pot, ensure that it is flat and comes with a cover that has a vent.

Maintenance and daily care

1. Remove the power plug from the power outlet before cleaning the appliance. Do not clean the appliance until its surface has cooled down.
2. Glass plate, display panel and casing:
 - ① Soft cloth for slight staining.
 - ② For grease or dirt, blot with a clean, damp cloth and a neutral detergent.

3. When the fan runs, dust and dirt will gather on the vent; clean it with a brush or cotton bud regularly.
4. To avoid damaging the appliance, remember not to wash it with water directly.
5. To protect the induction cooker, ensure that there is good contact between the plug and the power outlet before using it the appliance.
6. Do not pull the power cable during operation. To extend the appliance's lifespan, press the 'on/off' button before pulling the plug out of the power outlet.
7. It will also extend the appliance's life if you wait until the fan has finished cooling the plate and stopped running before unplugging the appliance.
8. Please unplug the appliance and store it when it is not going to be used for a long time.
9. Some models have a structural design that protects against cockroaches, but, if necessary, something like mothballs can also be put with the appliance in storage to deter cockroaches.

Any servicing should be performed by an authorised service representative.

Troubleshooting and Treatment

During operation of the appliance, if any error occurs, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and relevant checks to perform.

EO	No cookware or incompatible cookware used	Put a suitable pan/pot on the appliance.
E1	IGBT sensor open circuit/short circuit	Please contact Service Centre for checking and repair
E2	IGBT overheat	Please contact Service Centre for checking and repair
E3	Overvoltage (270V)	Check power supply and wait until abnormal power supply returns to normal
E4	Overvoltage (90V)	Check power supply and wait until abnormal power supply returns to normal
E5	Top plate sensor open circuit/short circuit	Wait for a few minutes until the unit cools down and check the pot/pan
E6	Top plate overheat	Please contact Service Centre for checking and repair

If the above remedies/actions do not fix the problem, unplug the appliance immediately and contact Service Centre for inspection and repair having noted the error code so that you can report it to Service Centre Ltd. To avoid dangers and damage to the appliance, do not disassemble it or attempt to repair it yourself.

- ◆ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Verwendung elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsregeln zu beachten, unter anderem:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Berühren Sie nur die Griffe und Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Bei der Verwendung elektrischer Geräte in der Nähe von Kindern sind diese stets zu beaufsichtigen.
5. Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile entfernen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist oder eine Störung aufweist. Bringen Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Servicewerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer heißen Gas- oder Elektro-Herdplatte oder eines heißen Backofens auf.
11. Beim Bewegen des Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist größte Vorsicht geboten.
12. Bringen Sie immer zuerst das Kabel/den Stecker am Gerät an, bevor Sie das Kabel mit einer Steckdose verbinden. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts alle Bedienelemente in die Position „OFF“ (AUS) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Setzen Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen

Verwendungszweck ein.

14. Kochen Sie nicht auf einem defekten Herd. Wenn der Herd beschädigt ist, können Reinigungslösung oder verschüttete Flüssigkeiten in den Herd eindringen, sodass die Gefahr eines Stromschlags besteht.
15. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Herd reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch verwendet wird, um verschüttete Flüssigkeiten auf einer heißen Kochstelle abzuwischen, achten Sie darauf, Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe erzeugen, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.
16. Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochplatte, da diese heiß werden können.
17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.
18. a) Es ist ein kurzes Stromversorgungskabel vorzusehen, um die mit längeren Kabeln verbundenen Risiken wie Verheddern und Stolpern zu verringern.
b) Es sind längere Verlängerungskabel erhältlich, die bei entsprechender Sorgfalt verwendet werden können.
c) Wenn ein langes Verlängerungskabel verwendet wird:
 - 1) Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Nennleistung des Geräts entsprechen.
 - 2) Das längere Kabel muss so angeordnet werden, dass es nicht von der Arbeitsfläche oder dem Tisch herunterhängt und von Kindern versehentlich gezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

HINWEIS:

Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, ist dieser Stecker so konzipiert, dass er nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose passt. Wenn der Stecker nicht vollständig

in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Den Stecker keinesfalls in irgendeiner Weise verändern.

Technische Daten:

Modell:	FS-IC314T
Nennspannung:	220–240 V~ 50/60 Hz
Leistung:	2000W

Produkt-Konfiguration:



Bedienteil:



Bedienungsanleitung:

- 1. Schließen Sie den Netzstecker an eine sichere, geeignete Steckdose an. Das Gerät gibt einen „Piepton“ ab; die LED-Anzeige zeigt mit „C“ an, dass das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- 2. Stellen Sie ein für Induktion geeignetes Kochgeschirr auf die Glasplatte.
- 3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, die nun aufleuchtet; die LED-Anzeige zeigt „ON“ und das Gerät geht in den Standby-Modus.

Modi:



I. Koch-Modus

Drücken Sie die Funktionstaste Die Funktionsanzeige „heißer Topf“ leuchtet auf und die LED-Anzeige zeigt „1600“, was bedeutet, dass die Funktion „Heißer Topf“ für den Kochmodus ausgewählt ist und die Betriebsleistung 1600 W beträgt. Die Leuchte der Funktionsanzeige verschiebt sich bei jedem Drücken nach rechts. Bei der Inbetriebnahme des Herds werden die nachfolgend beschriebenen Standardfunktionseinstellungen gewählt:

Funktionen	Längste Standard-Betriebszeit	Standard-Temperatur/ Wattzahl	Einstellbarer Temperatur-/ Wattzahlbereich	LED-Anzeige	
				Funktionsanzeige	Temperatur/ Wattzahl
Wasser	20 Min.	2000W	Wattzahl nicht einstellbar	Wasser	Wattzahl (W):
Suppe	90 Min.	2000W	Beginnt bei 2000 W; die Wattzahl wird schrittweise reduziert. Wattzahl nicht einstellbar	Suppe	Wattzahl (W):

Dampf	25 Min.	1600W	Beginnt bei 1600 W; nach 10 Minuten geht er für die verbleibende Zeit auf 1000 W über. Wattzahl nicht einstellbar	Dampf	Wattzahl (W):
Anbraten	240 Min.	180°C	60°C–240°C in Schritten von 20°C	Anbraten	Temperatur (°C)
Heißer Topf	240 Min.	1600W	200 W - 2000 W in Schritten von 200 W	Suppe	Wattzahl (W):

Für die Funktionen „Anbraten“ und „Heißer Topf“ können Sie die „+“- oder „-“-Taste drücken, um die Temperatur/Leistung wie in der obigen Tabelle beschrieben einzustellen.

II. Milch-Modus

Drücken Sie im Standby-Modus oder bei einem anderen gewählten Modus die Taste „Milch“. Die Anzeige leuchtet auf und die LED-Anzeige zeigt „60 C“, was bedeutet, dass die Arbeitstemperatur dem Standardwert des „Milch“-Modus von 60°C entspricht. Das Gerät schaltet sich nach 15 Minuten automatisch ab, wenn keine andere Bedienungsanweisung gegeben wird.

Um diesen Modus zu beenden und in einen anderen Modus zu wechseln, drücken Sie die entsprechende Taste. Um den Betrieb des Geräts vollständig zu beenden, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

III. Warmhalte-Modus

Drücken Sie im Standby-Modus oder bei einem anderen gewählten Modus die Taste „Warmhalten“. Die Anzeige leuchtet auf und die LED-Anzeige zeigt „80 C“, was bedeutet, dass die Arbeitstemperatur

dem Standardwert des Warmhalte-Modus von 80°C entspricht. Das Gerät schaltet sich nach 2 Stunden automatisch ab, wenn keine andere Bedienungsanweisung gegeben wird.

Um diesen Modus zu beenden und in einen anderen Modus zu wechseln, drücken Sie die entsprechende Taste. Um den Betrieb des Geräts vollständig zu beenden, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

IV. Timer-Modus

Der Benutzer kann die Garzeit einstellen, wenn eine bestimmte Garfunktion ausgewählt wird. Drücken Sie die „Timer“-Taste und die „Timer“-Anzeige leuchtet auf. Das Display zeigt die Standardzeit „30“ an, und der Benutzer kann dann die „+“- oder „-“-Taste drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Tasten stellen die Zeit in Schritten von 1 Minute ein. Wenn Sie die „+“- oder „-“-Taste drücken und gedrückt halten, werden die Minuten in 10-Minuten-Schritten angepasst. Die Dauer kann zwischen 1 Minute und 240 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit kann der Benutzer die „Timer“-Taste einmal drücken, um die Auswahl zu bestätigen, oder einfach warten, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Wenn das „Piep“-Signal ertönt, stoppt das Gerät automatisch den Betrieb und geht am Ende eines Countdowns in den Bereitschaftsmodus. Um dieses Verhalten aufzuheben, kann der Benutzer entweder die „Ein/Aus“-Taste drücken, um in den Standby-Modus zurückzukehren, oder die „Timer“-Taste drücken und gedrückt halten, um den Betrieb bei gleicher Leistung oder Temperatur wieder aufzunehmen.

V. Kindersicherungs-Modus

Um zu verhindern, dass Kinder den Herd versehentlich einschalten oder die Kocheinstellungen ändern, drücken Sie einige Sekunden lang die Kindersicherungstaste. Die Anzeige „Kindersicherung“ leuchtet auf, und der Herd reagiert nicht mehr auf Änderungen von Leistungsstufe, Temperatur oder Zeitschaltuhr. Sie können die Taste „Kindersicherung“ drücken, wenn der Herd in Betrieb ist oder wenn er ausgeschaltet ist. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, ist die einzige Taste, die funktioniert, die „Ein/Aus“-Taste. Um die Kindersicherung aufzuheben, halten Sie die Taste „Kindersicherung“ mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Das Licht geht aus und die Kindersicherung wird aufgehoben.

Auswahl an Kochgeschirr

1 Erforderliches Material und Form:

- ✧ Pfannen/Töpfe mit flachem Boden und einem Bodendurchmesser zwischen 12 cm und 26 cm aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen oder Edelstahl.
- ✧ Verwenden Sie Kochgeschirr des gewünschten Typs. Versuchen Sie nicht, andere Arten von Kochgeschirr (insbesondere Schnellkochtöpfe) zu verwenden.



2 Befolgen Sie die folgenden Anforderungen bezüglich der Verwendung von Kochgeschirr.

- ✧ Alle verwendeten Pfannen/Töpfe müssen für den Induktionsherd geeignet sein.
- ✧ Pfannen/Töpfe sollten nach dem Kauf ausprobiert werden, um zu sehen, ob sie ungewöhnliche Eigenschaften haben.
- ✧ Achten Sie beim Kauf von Töpfen/Pfannen darauf, dass sie einen flachen Boden sowie einen Deckel mit Entlüftung haben.

Wartung und tägliche Pflege

1. Ziehen Sie vor Reinigen des Geräts den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät erst, wenn seine Oberfläche abgekühlt ist.
2. Glasplatte, Anzeigetafel und Gehäuse:
 - ① Weiches Tuch für leichte Flecken.
 - ② Fett oder Schmutz mit einem sauberen, feuchten Tuch und einem neutralen Reiniger abwischen.
3. Wenn der Ventilator läuft, sammeln sich Staub und Schmutz auf den Entlüftungsschlitzen; reinigen Sie sie regelmäßig mit einer Bürste oder einem Wattestäbchen.
4. Um Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, es nicht direkt mit Wasser zu waschen.

-
5. Um den Induktionsherd zu schützen, stellen Sie sicher, dass ein guter Kontakt zwischen dem Stecker und der Steckdose besteht, bevor Sie das Gerät verwenden.
 6. Ziehen Sie während des Betriebs nicht am Netzkabel. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollten Sie die „Ein-/Aus-Taste“ drücken, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 7. Sie verlängert auch die Lebensdauer des Geräts, wenn Sie warten, bis der Ventilator die Platte vollständig abgekühlt hat und in den Ruhemodus geht, bevor das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.
 8. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, wenn dieses für längere Zeit nicht verwendet wird.
 9. Einige Modelle sind so konstruiert, dass sie vor Küchenschaben schützen. Bei Bedarf können jedoch zur Abschreckung von Küchenschaben auch so etwas wie Mottenkugeln in dem Gerät aufbewahrt werden.

Jede Wartung sollte von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

Fehlerbehebung und -behandlung

Wenn während des Betriebs des Geräts ein Fehler auftritt, informieren Sie sich bitte in der folgenden Tabelle über mögliche Ursachen, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Nachfolgend sind einige häufige Fehler und relevante, durchzuführende Prüfungen aufgeführt.

E0	Kein Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr verwendet	Stellen Sie eine geeignete Pfanne/Topf auf das Gerät.
E1	IGBT-Sensor zeigt offenen Stromkreis/Kurzschluss an	Bitte kontaktieren Sie das Servicezentrum zur Überprüfung und Reparatur
E2	IGBT-Überhitzung	Bitte kontaktieren Sie das Servicezentrum zur Überprüfung und Reparatur
E3	Überspannung (270V)	Prüfen Sie die Stromversorgung und warten Sie, bis die anormale Stromversorgung wieder normal ist
E4	Überspannung (90V)	Prüfen Sie die Stromversorgung und warten Sie, bis die anormale Stromversorgung wieder normal ist
E5	Sensor an der Herdplatte zeigt offenen Stromkreis/Kurzschluss an	Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, und überprüfen Sie den Topf/Pfanne
E6	Überhitzung der Herdplatte	Bitte kontaktieren Sie das Servicezentrum zur Überprüfung und Reparatur

Wenn die oben genannten Abhilfen/Maßnahmen das Problem nicht beheben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und kontaktieren Sie das Service-Center zur Inspektion und Reparatur, nachdem Sie den Fehlercode notiert haben, damit Sie ihn dem Service Centre Ltd. melden können. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nicht zerlegen oder versuchen, es selbst zu reparieren.

- ◆ Veuillez attentivement lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et le conserver en lieu sûr pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez impérativement respecter les précautions de sécurité de base suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez que la poignée ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une attention particulière est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé. N'utilisez pas non plus l'appareil si celui-ci a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche de chez vous pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'une surface de travail ni entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière au gaz ou électrique chaude ou à proximité de celle-ci ni dans un four chauffé.
11. Soyez très prudent lorsque vous manipulez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher à la prise de courant murale. Afin de débrancher l'appareil, réglez le bouton de réglage sur « Off » (Arrêt), puis

débranchez-le de la prise de courant murale.

13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée. Si la plaque de cuisson est endommagée, de la solution nettoyante ou du liquide peut pénétrer dans la plaque de cuisson, ce qui peut créer un risque d'électrocution.
15. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la plaque de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les liquides déversés sur la surface de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent générer des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
16. Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
17. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des consignes concernant l'utilisation sécurisée dudit appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
18. a) Un câble d'alimentation court doit être fourni afin de réduire les risques inhérents aux câbles plus longs, tels que des câbles qui s'emmêlent ou une personne qui trébuche.
b) Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées avec les mesures adéquates.
c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil ;
 - 2) le câble le plus long doit être disposé de façon à ce qu'il ne se détache pas de la surface de travail ou de la table, auquel cas il y a un risque que les enfants tirent sur le câble ou trébuchent accidentellement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

REMARQUE :

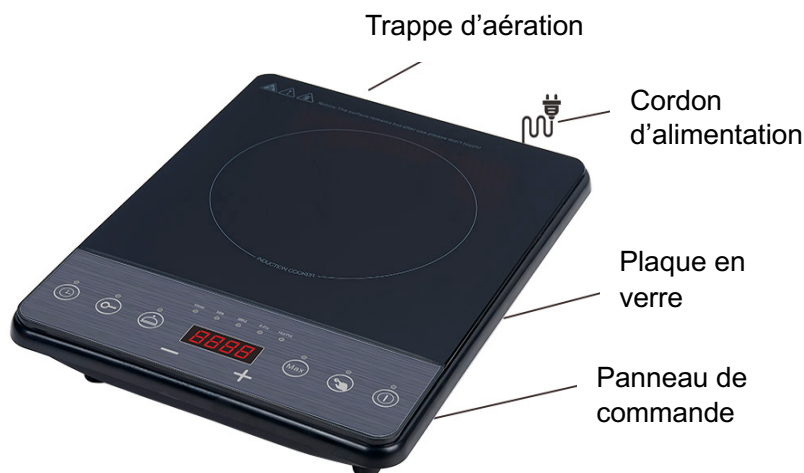
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une pointe est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise

de courant, retournez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche, de quelque manière que ce soit.

Caractéristiques :

Modèle :	FS-IC314T
Tension nominale :	220-240 V, ~50/60 Hz
Alimentation :	2 000 W

Configuration du produit :



Panneau de commande :



Mode d'emploi :

4. Branchez la fiche d'alimentation dans une source de courant sûre et sécurisée. L'unité émet un « bip » et l'affichage à DEL indique « C », ce qui signifie que l'appareil est raccordé à une source de courant.
5. Placez un ustensile de batterie de cuisine convenant aux appareils à induction sur la plaque en verre.
6. Appuyez sur le bouton « On/Off » (Marche/arrêt) afin de l'allumer. L'affichage à DEL indique « On » (Marche) et l'appareil passe en mode veille.

Modes :

I. Mode de cuisson



Appuyez sur le bouton de fonction « Hot Pot » (Marmite) s'allume et l'affichage à DEL indique « 1600 », ce qui signifie que la fonction « Hot Pot » (Marmite) est sélectionnée pour le mode de cuisson et que la puissance d'alimentation est de 1 600 W. Le témoin de l'indicateur de fonction se déplace vers la droite chaque fois que vous appuyez sur le bouton « Fonction » (Fonction). Au démarrage de la plaque de cuisson, les réglages par défaut sont sélectionnés, comme suit :

Fonctions	Durée d'utilisation la plus longue	Puissance/température par défaut	Plage de puissance/température réglable	Écran d'affichage à DEL	
				Indicateur de fonction	Température/puissance
Eau	20 minutes	2 000 W	Puissance non réglable	Water (Eau)	Puissance (W)
Soupe	90 minutes	2 000 W	Démarre à 2 000 W ; la puissance diminue progressivement. Puissance non réglable	Soup (Soupe)	Puissance (W)
Vapeur	25 min	1 600 W	Démarre à 1 600 W ; après 10 minutes, la puissance passe à 1 000 W jusqu'à la fin de la cuisson. Puissance non réglable	Steam (Vapeur)	Puissance (W)

Sauté	240 minutes	180 °C	De 60 °C à 240 °C, par incréments de 20 °C	Stir Fry (Sauté)	Température (°C)
Marmite	240 minutes	1 600 W	De 200 W à 2 000 W, par incréments de 200 W	Soup (Soupe)	Puissance (W)

appuyer sur le bouton « + » ou « - » afin de régler la température/puissance, comme décrit dans le tableau ci-dessus.

II. Mode « Milk » (Lait)

Lorsque le mode veille ou un autre mode est sélectionné, appuyez sur le bouton « Milk » (Lait). L'indicateur s'allume et l'affichage à DEL indique « 60C », ce qui signifie que la température de fonctionnement est la valeur par défaut du mode « Milk » (Lait), soit 60 °C. L'appareil s'éteint automatiquement après 15 minutes si aucune instruction ultérieure n'est donnée.

Afin d'annuler ce mode, appuyez sur un bouton pour basculer vers un autre mode, ou appuyez sur le bouton « On/Off » (Marche/arrêt) pour arrêter complètement le fonctionnement de l'appareil.

III. Mode « Keep Warm » (Maintien au chaud)

Lorsque le mode veille ou un autre mode est sélectionné, appuyez sur le bouton « Keep Warm » (Maintien au chaud). L'indicateur s'allume et l'affichage à DEL indique « 80C », ce qui signifie que la température de fonctionnement est la valeur par défaut du mode « Keep Warm » (Maintien au chaud), soit 80 °C. L'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures si aucune instruction ultérieure n'est donnée.

Afin d'annuler ce mode, appuyez sur un bouton pour basculer vers un autre mode, ou appuyez sur le bouton « On/Off » (Marche/arrêt) pour arrêter complètement le fonctionnement de l'appareil.

IV. Mode « Timer » (Minuterie)

L'utilisateur peut régler le temps de cuisson lorsqu'une fonction de cuisson spécifique est sélectionnée. Appuyez sur le bouton « Timer » (Minuterie). L'indicateur « Timer » (Minuterie) s'allume. L'affichage indique le temps par défaut « 30 ». L'utilisateur peut appuyer sur le bouton « + » ou « - » afin de régler le temps souhaité. Ces boutons permettent de régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute. Si

vous maintenez le bouton « + » ou « - » enfoncé, le réglage se fait par incréments de 10 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 et 240 minutes. Après avoir réglé le temps de cuisson, l'utilisateur peut appuyer une fois sur le bouton « Timer » (Minuterie) afin de confirmer son choix, ou il peut simplement attendre que l'affichage cesse de clignoter. Au « bip », l'appareil cesse automatiquement de fonctionner et passe en mode veille à la fin d'un compte à rebours. Afin d'annuler cette fonction, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton « On/Off » (Marche/arrêt) afin de revenir au mode veille, ou maintenir le bouton « Timer » (Minuterie) enfoncé afin de réactiver la fonction à la même puissance ou température.

V. Mode « Child Lock » (Sécurité enfants)

Afin d'éviter que les enfants allument accidentellement la plaque de cuisson ou modifient les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton « Child Lock » (Sécurité enfants) pendant quelques secondes. L'indicateur « Child Lock » (Sécurité enfants) s'allume et la plaque de cuisson ne réagit plus aux modifications de minuterie, de température ou de puissance. Vous pouvez appuyer sur le bouton « Child Lock » (Sécurité enfants) lorsque la plaque de cuisson fonctionne ou lorsqu'elle est éteinte.

Lorsque la sécurité enfants est activée, seul le bouton « On/Off » (Marche/arrêt) fonctionne. Afin de désactiver la sécurité enfants, appuyez sur le bouton « Child Lock » (Sécurité enfants) pendant au moins 3 secondes. Le témoin s'éteint et la sécurité enfants est désactivée.

Choix des ustensiles de batterie de cuisine

1 Matière et forme requises

- ✧ Poêles/casseroles/marmites/bouilloires à fond plat, dont le diamètre est compris entre 12 et 26 cm, en acier, en fonte, en fer émaillé ou en acier inoxydable.
- ✧ Utilisez des ustensiles de batterie de cuisine du type requis. N'essayez pas d'utiliser d'autres types d'ustensiles (en particulier les autocuiseurs).

Poêlon en fonte



Bouilloire en acier
inoxydable



Marmite en acier
inoxydable
à fond



Casserole en inox
à fond magnétique



Poêle en inox
à fond magnétique



2 Respect des exigences ci-dessous en ce qui concerne

l'utilisation de la batterie de cuisine

- ✧ Toute poêle/casserole/marmite/bouilloire utilisée doit être adaptée à la plaque de cuisson à induction.
- ✧ Essayez l'ustensile après l'avoir acheté afin de vérifier qu'il n'y a pas d'anomalies.
- ✧ Lorsque vous achetez une poêle/casserole/marmite/bouilloire, veillez à ce que son fond soit plat et à ce qu'elle comporte un couvercle avec un évent.

Maintenance et entretien quotidien

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la surface de l'appareil ait refroidi avant de nettoyer ce dernier.
2. Pour la plaque en verre, l'écran d'affichage et le boîtier :
 - ① Utilisez un chiffon doux pour nettoyer les taches mineures.
 - ② Utilisez un chiffon propre et humide ainsi qu'un détergent neutre pour nettoyer les traces de graisse ou de saleté.
3. Lorsque le ventilateur fonctionne, la poussière et la saleté s'accumulent autour de la trappe d'aération ; nettoyez-la régulièrement à l'aide d'une brosse ou d'un coton-tige.
4. Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne le nettoyez pas directement avec de l'eau.
5. Afin de protéger la plaque de cuisson à induction, veillez à ce que le contact entre la fiche et la prise de courant soit correctement établi avant d'utiliser l'appareil.
6. Ne tirez pas le câble d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, appuyez sur le bouton « On/Off » (Marche/arrêt) avant de tirer la fiche de la prise de courant murale.
7. Vous pouvez également prolonger la durée de vie de l'appareil en attendant que le ventilateur ait refroidi la plaque et cesse de fonctionner avant de débrancher l'appareil.
8. Veuillez débrancher l'appareil et le ranger si vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant une longue période.
9. Certains modèles présentent une conception structurelle qui protège des blattes. Toutefois, si nécessaire, vous pouvez également placer des boules de naphtaline à proximité de l'appareil rangé afin d'éloigner les blattes.

Toute procédure d'entretien doit être réalisée par un représentant de maintenance agréé.

Dépannage et traitement

Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, en cas de problème, veuillez consulter le tableau ci-dessous avant de faire appel au service de maintenance. Ce tableau comporte les problèmes courants et leurs résolutions adéquates.

E0	Aucun ustensile utilisé ou ustensile incompatible	Placez une poêle/casserole/marmite/bouilloire appropriée sur l'appareil.
E1	Court-circuit/circuit ouvert du capteur IGBT	Veuillez contacter le centre de service de maintenance pour faire vérifier et réparer l'appareil.
E2	Surchauffe IGBT	Veuillez contacter le centre de service de maintenance pour faire vérifier et réparer l'appareil.
E3	Surtension (270 V)	Vérifiez l'alimentation électrique et attendez que le problème d'alimentation soit résolu.
E4	Surtension (90 V)	Vérifiez l'alimentation électrique et attendez que le problème d'alimentation soit résolu.
E5	Court-circuit/circuit ouvert du capteur de la plaque	Patiencez quelques minutes, le temps que l'unité refroidisse, et vérifiez l'ustensile de batterie de cuisine.
E6	Surchauffe de la plaque	Veuillez contacter le centre de service de maintenance pour faire vérifier et réparer l'appareil.

Si les résolutions/actions ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le centre de service de maintenance pour faire vérifier et réparer l'appareil. Prenez note du code d'erreur afin de le communiquer à Service Centre Ltd. Afin d'éviter tout danger et dommage, ne démontez pas l'appareil et ne tentez pas de le réparer vous-même.

- ◆ Lees de handleiding nauwkeurig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar de handleiding op een veilige plek voor naslag in de toekomst.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS

Neem bij het gebruik van elektrische apparatuur altijd de basale veiligheidsmaatregelen in acht, met inbegrip van de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Raak alleen een handvat of toets aan.
3. Dompel het snoer, stekkers of het hoofdgedeelte niet onder in water of in een andere vloeistof als bescherming tegen elektrische schokken.
4. Goed toezicht is nodig als een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Koppel het apparaat los van het stopcontact wanneer het buiten gebruik is en voordat u het gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert.
6. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker defect is of als het apparaat storingen heeft vertoond of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende onderhoudsbedrijf voor onderzoek, reparatie of aanpassingen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of contact maken met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gasfornuis of elektrisch fornuis of in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer een apparaat wordt verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Bevestig het snoer altijd eerst aan het apparaat, steek daarna de stekker in het stopcontact. Om het apparaat uit te zetten, zet u de toets in de stand 'off' en haalt u daarna de stekker uit de wandcontactdoos.

-
13. Gebruik het apparaat niet voor andere dan de beoogde doeleinden.
 14. Kook niet op een beschadigde kookplaat. Als de kookplaat beschadigd is, kan er reinigingsvloeistof of gemorste vloeistof doordringen in de kookplaat en ontstaat het risico van een elektrische schok.
 15. Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de kookplaat. Als er vlekken met een vochtige spons of doek van een heet kookgedeelte worden verwijderd, zorg dat u dan brandwonden door stoom voorkomt. Sommige reinigers kunnen giftige dampen produceren als ze op een heet oppervlak worden aangebracht.
 16. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, omdat die heet kunnen worden.
 17. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring of kennis indien zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
 18. a) Er moet een kort snoer worden gebruikt om de risico's van langere snoeren, zoals verstrikking en struikelen, te beperken.
b) Er zijn langere verlengsnoeren beschikbaar en die kunnen, mits voorzichtig, worden gebruikt.
c) Bij gebruik van een lang verlengsnoer:
 - 1) moet het vermelde elektrisch vermogen van het verlengsnoer minimaal zo hoog zijn als het elektrisch vermogen van het apparaat;
 - 2) moet het langere snoer zodanig worden geleid dat het niet van een aanrecht of tafel omlaag hangt. Hierdoor ontstaat het risico dat kinderen eraan trekken en of dat iemand er onbedoeld over struikelt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

OPMERKING:

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (het ene pootje is breder dan het andere). Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, kan deze stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact worden gestoken. Draai de stekker om als deze niet volledig in het stopcontact past. Neem contact op

met een gekwalificeerde elektricien als de stekker nog steeds niet past. Pas de stekker in geen geval aan.

Specificaties:

Model:	FS-IC314T
Nominale spanning:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	2000 W

Productconfiguratie:



Regelpaneel:



Bedieningsinstructies:

1. Steek de stekker in een veilige en beveiligde stroombron. Het apparaat geeft een 'piep'-geluid; de leddisplay toont een 'C' om aan te geven dat het apparaat is aangesloten op een stroombron.
2. Plaats een kookgerei-artikel op de glasplaat dat geschikt is voor inductiekoken.
3. Druk op de aan-uittoets; die zal oplichten. Op de leddisplay wordt 'ON' weergegeven en het apparaat gaat in de stand-bymodus.

Standen:

I. Kookmodus

Druk op de functietoets .



'hotpot' gaat branden en

Het controlelampje van de functie

op de leddisplay is '1600' te zien,

wat betekent dat de functie 'hotpot' is geselecteerd voor de kookmodus en dat het vermogen tijdens gebruik 1600 W is. Het indicatielampje van de functie springt bij elke toetsdruk naar rechts. Als de kookplaat start, worden de onderstaande standaard functie-instellingen geselecteerd:

Functies	Standaard langste werkingsduur	Standaard temperatuur/wattage	Instelbare temperatuur/wattage bereik	Paneel leddisplay	
				Functie-indica tielampje	Temperatuur/wattage
Water	20 min.	2000 W	Wattage niet aanpasbaar	Water	Wattage (W)
Soep	90 min.	2000 W	Beginnt op 2000 W; vermogen neemt geleidelijk af. Wattage niet aanpasbaar	Soep	Wattage (W)
Stoom	25 min.	1600 W	Beginnt op 1600 W; gaat na 10 minuten naar 1000 W voor de resterende tijd. Wattage niet aanpasbaar	Stoom	Wattage (W)

Roer- bakken	240 min.	180°C	60°C–240°C in stappen van 20°C	Roerbakken	Temperatuur (°C)
Hotpot	240 min.	1600 W	200 W – 2000 W in stappen van 200 W	Soep	Wattage (W)

Voor de functie 'S.Fry' (roerbakken) en 'Hot Pot' kunt u op de toets '+' of '-' drukken om de temperatuur/het vermogen in te stellen zoals vermeld in de tabel hierboven.

II. Melkmodus

Druk in de stand-bymodus of met een andere geselecteerde modus op de toets 'milk' (melk). Het indicatielampje zal oplichten en de leddisplay zal '60C' weergeven, wat betekent dat de temperatuur tijdens gebruik de standaardwaarde van 60°C voor de modus 'milk' is. Het apparaat wordt na 15 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen andere bedieningsinstructies worden gegeven.

Annuleer deze modus door op een toets te drukken om naar een andere modus over te schakelen of druk op de toets 'on/off' om het apparaat volledig uit te zetten.

III. Warmhoudmodus

Druk in de stand-bymodus of in een andere geselecteerde modus op de toets 'keep warm' (houd warm). Het indicatielampje zal oplichten en de leddisplay zal '80C' weergeven, wat betekent dat de temperatuur tijdens gebruik de standaardwaarde van 80°C voor de modus 'keep warm' is. Het apparaat wordt na 2 uur automatisch uitgeschakeld als er geen andere bedieningsinstructies worden gegeven.

Annuleer deze modus door op een toets te drukken om naar een andere modus over te schakelen of druk op de toets 'on/off' om het apparaat volledig te stoppen.

IV. Tijd klokmodus

De gebruiker kan de kooktijd instellen wanneer er een specifieke kookfunctie is geselecteerd. Druk op de toets 'Timer' (tijd klok); het indicatielampje indicator voor 'Timer' gaat branden. Op het display verschijnt de standaardtijd '30' en de gebruiker kan vervolgens op de toets '+' of '-' drukken om de gewenste tijd in te stellen; de toetsen

passen de tijd aan in stappen van 1 minuut. Als u de toets '+' of '-' ingedrukt houdt, worden de minuten in stappen van 10 minuten aangepast. De tijd is instelbaar tussen 1 minuut en 240 minuten. Na het instellen van de tijd kan de gebruiker één keer ter bevestiging op de toets 'Timer' drukken of gewoon wachten tot de display niet meer knippert. Wanneer het 'piepsignaal' klinkt, stopt het apparaat automatisch met werken en gaat het aan het einde van een aftelprocedure in de stand-bymodus. Om dit te annuleren, kan de gebruiker op de toets 'on/off' drukken om terug te gaan naar de stand-bymodus of de toets 'Timer' ingedrukt houden om de werking bij hetzelfde vermogen of dezelfde temperatuur te hervatten.

V. Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de kookplaat aanzetten of de kookinstellingen veranderen, drukt u een paar seconden op de toets 'Child Lock' (kinderslot). Het indicatielampje van de 'Child Lock' gaan branden en de kookplaat reageert niet meer op veranderingen in vermogen, temperatuur of de tijd klok. U kunt de toets 'Child Lock' indrukken als de kookplaat werkt of uitstaat.

Als het kinderslot is ingeschakeld, werkt alleen de toets 'on/off'. Druk minimaal 3 seconden op de toets 'Child Lock' om het kinderslot op te heffen. Het lichtje dooft en het kinderslot wordt opgeheven.

Selectie van kookgerei

1 Vereist materiaal en vereiste vorm:

- ✧ Pannen/potten met een platte bodem en een diameter tussen de 12 en 26 cm van staal, gietijzer, geëmailleerd ijzer en roestvrij staal.
- ✧ Gebruik kookgerei van het vereiste type. Gebruik geen andere soorten kookgerei (vooral geen snelkookpannen).

Gietijzeren pan



Roestvrijstalen
pot



Magnetische
roestvrijstalen
pan

Magnetische roestvrijstalen
pan



Magnetische
roestvrijstalen
pan



2 Volg de onderstaande vereisten over gebruik van kookgerei.

- ✧ De gebruikte pannen/potten moeten geschikt zijn voor de inductiekookplaat.
- ✧ Een pan/pot moet na aankoop worden uitgetest om te zien of er sprake is van ongewone verschijnselen.
- ✧ Let er bij de aankoop van een pan/pot op dat deze plat is en dat het deksel een ventilatieopening heeft.

Onderhoud en dagelijkse verzorging

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Maak het apparaat pas schoon als het oppervlak is afgekoeld.
2. Glasplaat, displaypaneel en behuizing:
 - ① zachte doek voor lichte vlekken.
 - ② Bij vet of vuil deppen met een schone, vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel.
3. Door de draaiende ventilator verzamelen zich stof en vuil op de ventilator; maak deze regelmatig schoon met een borstel of wattenstaafje.
4. Om beschadiging van het apparaat te voorkomen, mag u het niet rechtstreeks met water wassen.
5. Om de inductiekookplaat te beschermen, moet u zorgen voor goed contact tussen de stekker en het stopcontact voordat u het apparaat gaat gebruiken.
6. Trek het snoer tijdens gebruik niet langs scherpe randen. Om de levensduur van het apparaat te verlengen, druk u op de toets 'on/off' voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
7. De levensduur van het apparaat wordt ook verlengd als u wacht tot de ventilator de plaat heeft afgekoeld en niet meer werkt voordat u de stekker van het apparaat verwijdt.
8. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en berg dit op als het lange tijd niet wordt gebruikt.
9. Sommige modellen hebben een constructie die bescherming biedt tegen kakkerlakken, maar indien nodig kan het apparaat bijvoorbeeld ook met mottenballen worden opgeborgen om kakkerlakken af te schrikken.

Alle onderhoudswerkzaamheden moeten door een bevoegde onderhoudsreparateur worden uitgevoerd.

Problemen en hun oplossing

Wanneer er tijdens de werking van het apparaat een storing optreedt, controleer dan eerst de onderstaande tabel voordat u onderhoud regelt. Hieronder vindt u enkele veel voorkomende storingen en toepasselijke controles die u moet uitvoeren.

E0	Geen kookgerei of ongeschikt kookgerei gebruikt	Zet een geschikte pan/pot op het apparaat.
E1	IGBT-sensor open circuit/kortsluiting	Neem contact op met het onderhoudscentrum voor controle en reparatie
E2	Oververhitting IGBT	Neem contact op met het onderhoudscentrum voor controle en reparatie
E3	Overspanning (270 V)	Controleer de stroomtoevoer en wacht tot de afwijkende stroomtoevoer weer terugkeert naar normaal
E4	Overspanning (90 V)	Controleer de stroomtoevoer en wacht tot de afwijkende stroomtoevoer weer terugkeert naar normaal
E5	Bovenplaatsensor open circuit/kortsluiting	Wacht een paar minuten tot het apparaat is afgekoeld en controleer de pot/pan
E6	Oververhitting bovenplaat	Neem contact op met het onderhoudscentrum voor controle en reparatie

Als het probleem niet door de bovenstaande maatregelen/handelingen wordt verholpen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het onderhoudscentrum voor inspectie en reparatie. Noteer eerst de storingscode, zodat u deze aan Service Centre Ltd. kunt melden. Om gevaar en schade aan het apparaat te voorkomen, mag u het niet uit elkaar halen of zelf repareren.



(UK) The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

(DE) Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haus- oder Gewerbemüll entsorgt werden darf.

Die EU-Richtlinie für Elektroaltgeräte wurde erlassen, um Produkte nach den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingverfahren aufzubereiten und so die Umweltauswirkung zu minimieren, Gefahrenstoffe zu verarbeiten und eine Zunahme von Deponieabfällen zu vermeiden. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten.

(FR) Le symbole situé au-dessus du produit et sur celui-ci signifie qu'il est classé en tant qu'équipement électrique ou électronique, et qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux à la fin de sa vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été mise en place pour recycler les produits à l'aide des meilleures techniques de récupération et de recyclage afin de réduire l'impact sur l'environnement, de traiter les substances dangereuses et d'éviter le développement des décharges. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur la mise au rebut des équipements électriques ou électroniques.

(NL) Bovenstaand symbool en het symbool op het product geven aan dat het product is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het (huishoudelijk) afval mag worden weg-gegooid. De WEEE-richtlijn (Directive on Waste of Electrical and Electronic Equipment) schrijft voor dat producten gerecycled moeten worden met de best beschikbare herstel- en recycletechnieken om de belasting op het milieu tot een minimum te beperken, gevaarlijke stoffen te behandelen en een grotere afvalberg te voorkomen. Neem contact op met de lokaal verantwoordelijke instanties voor informatie over de correcte afvalverwerking van elektrische of elektronische apparatuur.