

Instruction manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manuale di istruzioni

UK: Induction Cooker

DE: Induktions-Herdplatte

FR: Plaque à induction

NL: Inductiekookplaat



MODEL: FS-IRC111
220-240V 3500W 50-60HZ

ITEM: 871125218303

CE

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11
5657 EM Eindhoven,
The Netherlands



FR
Cet appareil,
ses accessoires,
piles et cordons
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

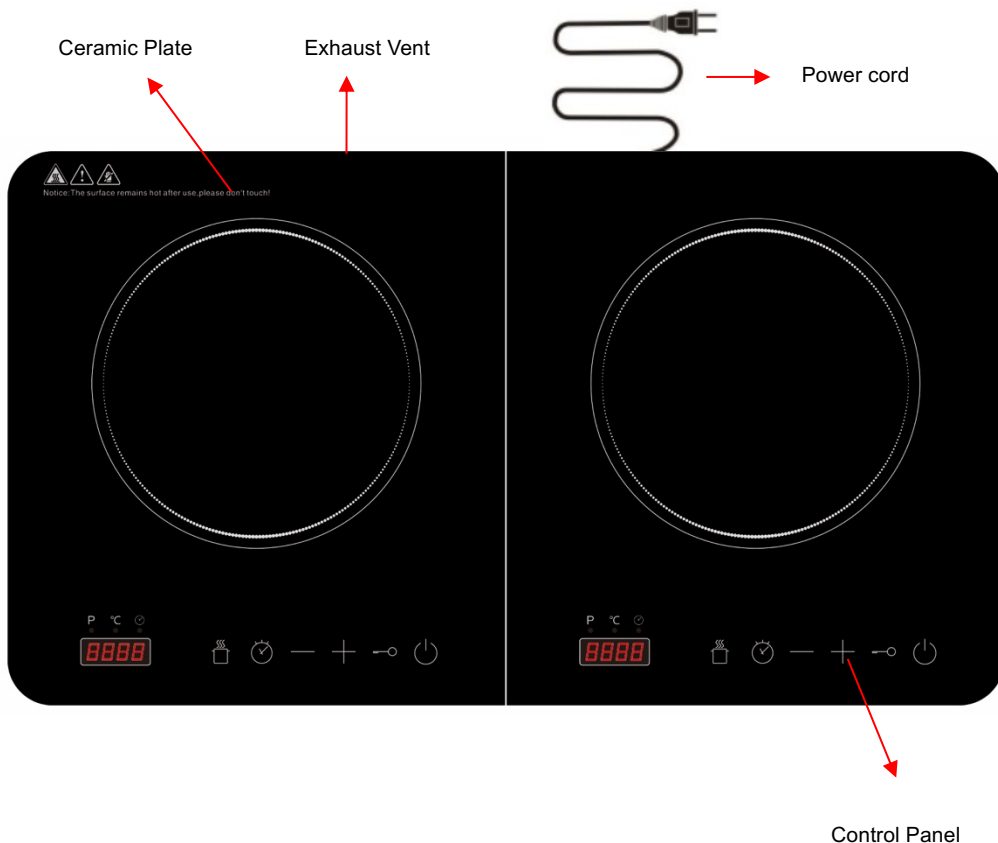
[UK] Induction Cooker

OPERATION MANUAL

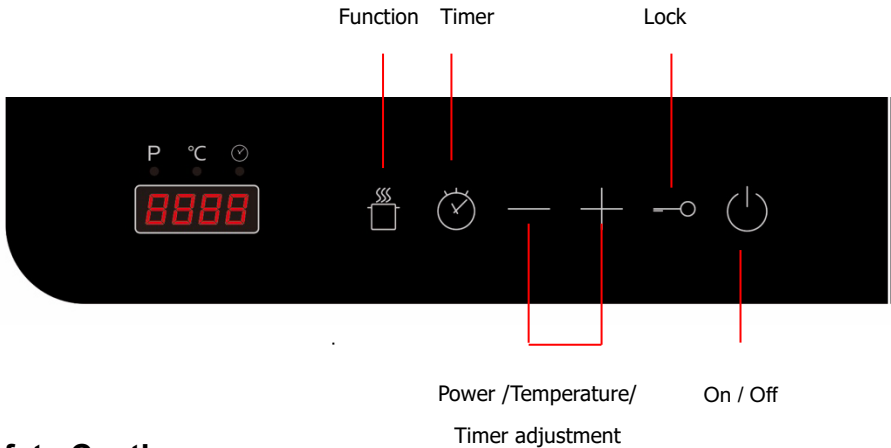
FS-IRC111

- ◆ Please read the operation manual carefully before using and well keep this in a safe place for future reference.
- ◆ Some figures in this manual may not match with the real object, just for reference only.

Product Configuration



Control Panel



Safety Cautions

Warning :

Switch off the induction cooker in case of any crack on the cook-top panel.

1. Do not place the unit in any place that is near gas or hot environment in order to avoid damages or malfunction.
2. To reduce the risk and damage, this plug should be fit into an individual outlet. The rated electrical current is not less than 16A.
3. Place the unit on a level surface, the distance between it and its background surrounding must be not less than 10cm
4. Do not immerse the appliance and electric cord in water liquid, or allow liquid to go into the cabinet and get short/contact inner electrical parts, the power cord must be plugged out before cleaning.
5. Do not cover gas vent with anything during cooking, otherwise it will cause danger.
6. To avoid danger, please uncap the cover before heating tinned food.
7. If it is still not working after the inspection by self, please immediately contact with our service points, do not apart the unit to avoid any danger.
8. Be sure to use the power cord recommended by the appliance manufacturer after it is damaged.
9. It would get dangers when the metal gets heated directly or indirectly.

10. Do not place any metal on the plate, also the non-metal pad within 10cm.
11. Do not cook with an empty pot, it will cause malfunction or danger.
12. Always clean the unit to avoid any dirt goes into the fan to effect normal working.
13. Do not touch the plate while the unit is working, to avoid getting burned.
14. Do not let children operating alone to avoid getting burned or danger,
15. Who with cardiac pacemaker, please operating the unit after confirm with doctor there's no any effect.
16. Do not operate the unit on the gas stove to avoid any danger.
17. Please do not place paper, cloth or other articles under the bottom of the pan to get heated, to avoid the danger of fire.
18. Do not place the unit on the cloth, carpet to avoid blocking the gas vent.
19. Please kindly avoid hitting the plate of the unit, in case of getting cracked, should turn off the unit and plug out immediately, and then contact with service points of our company.
20. Do not touch the control panel with any sharp implements.
21. Do not place any metal on the unit while operating.
22. 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
23. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
24. This appliance can be used by 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.
25. Children shall not play with the appliance.
26. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
27. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
28. *A warning of potential injury from misuse*

29. *A statement that the heating element surface is subject to residual heat after use*
30. *Detailed installation*
31. This appliance must not be immersed under water
32. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments

2. Product operating instructions

After inserting the plug into the socket, a “Beep” will emit and the indicator above the [On/Off] key will start to flash, LED display will show ‘C’ indicating the appliance in connection with a power source.

Place a suitable cookware on the centre of the cooking zone. Press [ON/OFF] key once, LED display will show ‘ON’, and the indicator above [On/Off] remains light up. Press the corresponding function keys to start operation. Stop the operation and switch to standby mode by pressing [On/Off] key after cooking.

2.1 Cooking Mode:

1. Power(left & right): : Press the [Function] key, left display will show [1400] representing that the default power is 1400W, left display will show [1300] representing that the default power is 1300W. It can be adjusted by pressing the +/- to set the desired power. There are 10 power levels for left burner in total(200,400,600,800,1000,1200,1400,1600,1800,2000W), and there are 8 power levels for right burner in total(200,400,600,800,1000,1200,1300,1500W). To cancel this mode, press [Function] key to switch to other cooking modes or [On/Off] key to stop the operation.
2. Temperature(left & right): Press the [Function] key twice, both displays will show [180C] representing that the default temperature is [180°C]. It can be adjusted by pressing the +/- to set the desired power. There are 10 temperature levels for both burners in total(60,80,100,120,140,160,180,200,220,240°C). To cancel this

mode, press [Function] key to switch to other cooking modes or [On/Off] key to stop the operation..

3. Power and Temperature indication would be switched in turn when the user press the [Function] key.

2.2 Timer Function:

User can set the cooking time when specific cooking mode is selected. Press the [Timer] key once to access the timer function, the [TIMER] indicator will light up. Display will show the default time [10], user can press [+] or [-] key to set for the desired time; [+] or [-] can adjust the minutes by 1 minute. And if you hold the [+] or [-] key some time, the minutes could be adjusted by 10 minutes. The time can be adjusted from 1 minute to 240 minutes. After setting, user can press [Timer] key once to confirm or wait until the display stop flashing. After the “Beep” signal, the appliance will stop the operation and change to standby mode automatically when the end of the countdown. To cancel this function, user can either press the [On/Off] key to return to standby mode or hold the [Timer] key to resume the desired power or temperature operation.

2.3 Child Lock Function:

To prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings, press the LOCK button for a few seconds. the [LOCK] indicator will light up. and the cooktop will not respond to power level, temperature or timer changes. You can press the LOCK button either when the cooktop is operating, or when it's turned off.

When the LOCK is on, the only button that will function is the ON/OFF button. To cancel the lock out, press the LOCK button for at least 3 seconds, the light will go out and the function is cancelled.

3.Selection of Cookware

3.1 Material required:

- ✧ Steel, cast iron, enamelled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm to 26cm.
- ✧ So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels.)



3.2 Please kindly according to the below requirement if necessary to

steel pan

Iron pan

use the vessel is not equipped.

- ✧ Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- ✧ Pan/pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.
- ✧ Pan/pot bought by self should be flat and come with the cover with gas vent

4. Maintenance and Daily Care

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cools down.
2. Glass plate, panel and the shell:
 - ① Soft cloth for slight stain.
 - ② For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator-fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not washing the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press the "ON/OFF" button first, then pull out the power cord.
7. In order to make operating time longer, the fan would still working for cooling the plate, is better to plug out after the fan stops working.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.
9. Some models have structural design to against cockroaches, if needed, can put something like mothball to expel the cockroaches.

5. Troubleshooting and Treatment

During operations, if any error occurred, please check the following table before calling for service. Below are common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the "power" key, the	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the fuse broken down?	Check the root causes carefully. If the

appliance has no response.	Is the plug connected firmly?	problem cannot be fixed, please contact Service Centre for checking and repairing.
Heating being interrupted in normal use and a “Beep” will be heard.	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.
	Is the cookware not considerably placed from the centre of the heating zone?	Place the cookware at the centre of the defined heating zone.
	Is the cookware being heated but continually being removed?	Place a cookware inside the heating zone.
Symptoms	Check points	Remedy
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated?	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external instruction?	Reset cooking modes or use timer function.
Error codes occur.	E0 Without cookware or Incompatible cookware used E1 IGBT sensor open circuit/short circuit E2 Internal overheat E3 Over-voltage E4 Under-Voltage E5 Top plate sensor open/short circuit E6 Top plate overheat	E0 Without cookware or Incompatible cookware used E1 IGBT sensor open circuit/short circuit E2 Internal overheat E3 Over-voltage E4 Under-Voltage E5 Top plate sensor open/short circuit E6 Top plate overheat

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, contact Service Centre for inspection and repairing, note the error code and report it to Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

6. Product Specifications

Model	FS-IRC111
Rated Voltage	220-240V~50-60Hz
Power	3500W

Correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

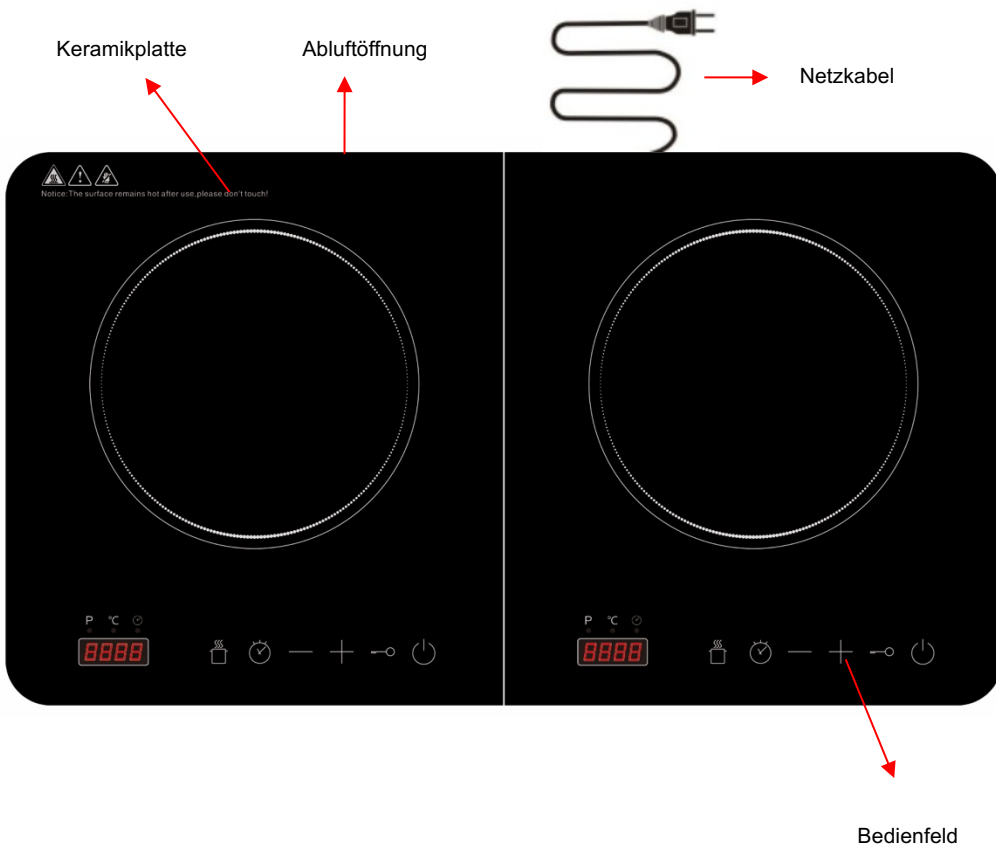
[DE] Induktionskochfeld

BEDIENUNGSANLEITUNG

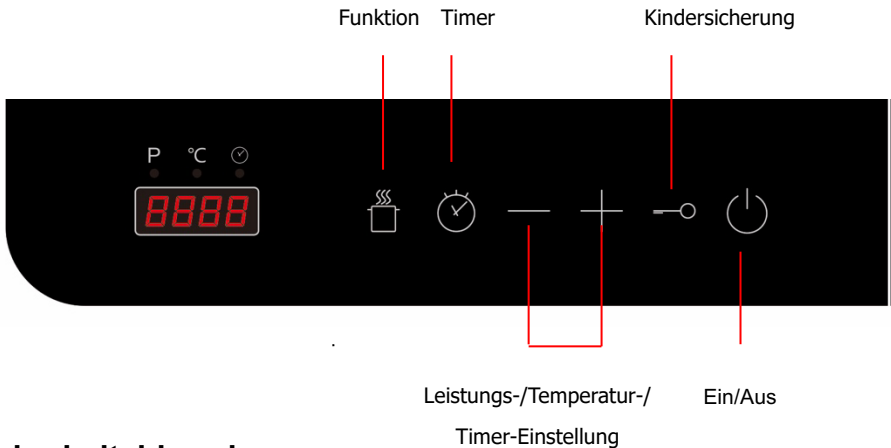
FS-IRC111

- ◆ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- ◆ Einige Abbildungen in dieser Anleitung stimmen möglicherweise nicht mit dem realen Objekt überein und dienen nur als Referenz.

Produktübersicht



Bedienfeld



Sicherheitshinweise

Warnung:

Schalten Sie das Induktionskochfeld bei einem Sprung in der Keramikplatte aus.

1. Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen mit Gas oder in einer heißen Umgebung auf, um Schäden oder Fehlfunktionen zu vermeiden.
2. Um die Gefahr von Verletzungen und Schäden zu verringern, sollte der Stecker in eine Einzelsteckdose eingesteckt werden. Der Nennstrom muss bei mindestens 16 A liegen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Der Abstand zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen muss mindestens 10 cm betragen.
4. Tauchen Sie das Gerät und das Stromkabel nicht in Flüssigkeit ein, und lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen, um die internen elektrischen Teile vor Kurzschluss/Kontakt zu schützen. Das Stromkabel muss vor der Reinigung ausgesteckt werden.
5. Decken Sie die Abluftöffnung während der Verwendung keinesfalls ab, da dies zu einer Gefahrensituation führt.
6. Um Gefahren zu vermeiden, öffnen Sie die Dose, bevor Sie eine Konservendose erhitzen.
7. Falls das Gerät trotz einer Überprüfung durch den Benutzer nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an eines unserer

Servicezentren. Demontieren Sie das Gerät nicht, um Gefahren zu vermeiden.

8. Verwenden Sie unbedingt ein vom Gerätehersteller empfohlenes Netzkabel, falls dieses beschädigt ist.
9. Es führt zu einer Gefahrensituation, wenn Metall direkt oder indirekt erhitzt wird.
10. Platzieren Sie kein Metall auf der Keramikplatte und im Bereich von 10 cm des nichtmetallischen Pads.
11. Erhitzen Sie keinen leeren Topf, da dies zu Fehlfunktionen oder Gefahren führt.
12. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, um zu vermeiden, dass Schmutz in den Ventilator gelangt und die einwandfreie Funktion beeinträchtigt.
13. Berühren Sie die Platte nicht, während das Gerät in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Lassen Sie Kinder nicht allein mit dem Gerät arbeiten, um Verbrennungen oder Gefahren zu vermeiden,
15. Wenn Sie einen Herzschrittmacher tragen, betreiben Sie das Gerät erst nach einer ärztlichen Bestätigung, dass keine Beeinträchtigung auftreten kann.
16. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherds, um Gefahren zu vermeiden.
17. Legen Sie kein Papier, keinen Stoff und keine anderen Gegenstände unter den Boden der zu erhitzenden Pfanne, um Brandgefahr zu vermeiden.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Tuch oder einen Teppich, da dies die Belüftung blockiert.
19. Vermeiden Sie Stöße gegen die Keramikplatte. Im Fall eines Sprungs muss das Gerät sofort ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Wenden Sie sich dann an ein Servicezentrum unseres Unternehmens.
20. Berühren Sie das Bedienfeld nicht mit scharfen Gegenständen.
21. Legen Sie während des Betriebs kein Metall auf das Gerät
22. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
23. Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahren geeignet, falls diese eine angemessene ausführliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben oder beaufsichtigt

werden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstehen.

24. Dieses Gerät ist für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen geeignet, falls diese eine angemessene ausführliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben oder beaufsichtigt werden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstehen.
25. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
26. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, außer diese werden beaufsichtigt.
27. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
28. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr.
29. Die Oberfläche des Heizelements strahlt nach dem Gebrauch Restwärme aus,
30. Details zur Installation.
31. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden
32. Das Gerät darf nur im Privatbereich und für ähnliche Anwendungen verwendet werden, z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - In Pensionen und in der Privatvermietung

2. Betrieb des Geräts

Nach Einstecken des Steckers ertönt ein Piepton und die Anzeige über der Ein/Aus-Taste beginnt zu blinken. Auf der LED-Anzeige leuchtet ein „C“, das anzeigt, dass das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist.

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte eines Kochfelds. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste einmal. Auf der LED-Anzeige leuchtet „ON“ (Ein), und die Anzeige über der Ein/Aus-Taste leuchtet weiterhin. Drücken Sie die entsprechenden Funktionstasten, um den Betrieb zu starten. Stoppen Sie den Betrieb und wechseln Sie nach dem Kochen durch Drücken der Ein/Aus-Taste in den Bereitschaftsmodus.

2.1 Standardmodus:

1. Leistung (links & rechts): : Drücken Sie die Funktionstaste. Auf dem linken Display wird „1400“ angezeigt, dies weist darauf hin, dass die Standardleistung 1400 W eingestellt ist. Auf dem rechten Display wird „1300“ angezeigt, dies zeigt an, dass die Standardleistung 1300 W eingestellt ist. Durch Drücken der Tasten +/- kann die gewünschte Leistung eingestellt werden. Es gibt insgesamt 10 Leistungsstufen für das linke Kochfeld (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W) und 8 Leistungsstufen für das rechte Kochfeld (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1300, 1500 W). Um diesen Modus zu verlassen, drücken Sie die Funktionstaste, um zu anderen Kochmodi zu wechseln, oder drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Vorgang zu stoppen.
2. Temperatur (links & rechts): Drücken Sie zweimal die Funktionstaste. Auf beiden Displays wird „180C“ angezeigt, was bedeutet, dass die Standardtemperatur 180 °C ist. Durch Drücken der Tasten +/- kann die gewünschte Leistung eingestellt werden. Es gibt insgesamt 10 Temperaturstufen für beide Kochfelder (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C). Um diesen Modus zu verlassen, drücken Sie die Funktionstaste, um zu anderen Kochmodi zu wechseln, oder drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Vorgang zu stoppen.
3. Die Leistungs- und Temperaturanzeige werden im Wechsel angezeigt, wenn Sie die Funktionstaste drücken.

2.2 Timer-Funktion:

Sie können die Kochzeit einstellen, wenn ein Kochmodus ausgewählt ist. Drücken Sie die Timer-Taste einmal, um die Timer-Funktion zu aktivieren. Die Anzeige „TIMER“ leuchtet auf. Auf dem Display wird die Standardzeit „10“ angezeigt. Sie können die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ in 1-Minute-Schritten einstellen. Wenn Sie eine der Tasten „+“ oder „-“ gedrückt halten, können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen. Der Timer kann zwischen 1 und 240 Minuten eingestellt werden. Nach der Einstellung können Sie die Timer-Taste zur Bestätigung einmal drücken oder warten, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Nach dem Piepton stoppt das Gerät den Betrieb und wechselt nach Ende des Countdowns automatisch in den Standby-Modus. Um diese Funktion abzubrechen, können Sie entweder die Ein/Aus-Taste drücken, um in den Standby-Modus zurückzukehren, oder die Timer-Taste gedrückt halten, um zur gewählten Leistungs- oder Temperatureinstellung zurückzukehren.

2.3 Kindersicherung:

Um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld versehentlich einschalten oder die Einstellungen ändern, halten Sie die Kindersicherungstaste einige Sekunden gedrückt. Die Verriegelungsanzeige leuchtet auf und das Kochfeld reagiert nicht auf Eingaben zur Änderung von Leistungsstufe, Temperatur oder Timer. Sie können die Kindersicherungstaste drücken, wenn das Kochfeld in Betrieb ist, oder wenn es ausgeschaltet ist. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann nur die EIN/AUS-Taste bedient werden. Um die Kindersicherung aufzuheben, halten Sie die Kindersicherungstaste mindestens 3 Sekunden gedrückt. Die Lampe erlischt und die Funktion wird deaktiviert.

3. Auswahl des Kochgeschirrs

3.1 Geeignete Werkstoffe:

- ✧ Pfannen/Töpfe aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und Edelstahl mit flachem Boden und einem Durchmesser zwischen 12 und 26 cm.
- ✧ Wir empfehlen, einen geeigneten Topf zu verwenden. Versuchen Sie nicht, andere Töpfe zu verwenden (insbesondere Druckkochtöpfe mit Sensor).



Edelstahltopf



Gusseisenpfanne



Magnetische

Edelstahlpfanne



Magnetische

Gusseisenpfanne



Gusseisenbrät

3.2 Bitte beachten Sie die untenstehende Anforderung, falls das Kochgeschirr nicht entsprechend ausgestattet ist.

- ✧ Pfannen/Töpfe müssen für Induktionsherde geeignet sein.
- ✧ Pfannen/Töpfe sollten vor dem Kauf getestet werden, um zu überprüfen, ob ungewöhnliche Erscheinungen auftreten.
- ✧ Pfannen/Töpfe sollten flach sein und mit einem Deckel mit Entlüftung ausgestattet sein.

4. Wartung und tägliche Pflege

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Reinigen Sie das Gerät erst, wenn die Oberfläche vollständig abgekühlt ist.
2. Glasplatte, Bedienfeld und Gehäuse:

- ① Leichte Flecken mit einem weichen Tuch entfernen.
 - ② Fett- und Schmutzflecken mit einem sauberen, feuchten Tuch mit neutralem Reinigungsmittel entfernen.
3. Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, kommt es zu Staub- und Schmutzablagerungen an der Abluftöffnung. Bitte reinigen Sie diese regelmäßig mit einer Bürste oder einem Wattestäbchen.
 4. Denken Sie daran, das Gerät nicht direkt mit Wasser zu reinigen, um Beschädigungen zu vermeiden.
 5. Stellen Sie für eine optimale Funktion des Induktionskochfelds sicher, dass vor dem Einschalten ein einwandfreier Kontakt zwischen Stecker und Steckdose besteht.
 6. Ziehen Sie das Netzkabel während des Betriebs nicht aus der Steckdose. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, drücken Sie zuerst die Ein/Aus-Taste und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
 7. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, läuft das Kühlgebläse noch weiter und es ist besser, den Stecker erst nach Abschalten des Kühlgebläses auszustecken.
 8. Bitte ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und legen Sie das Kabel zur Seite, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
 9. Einige Modelle sind so konstruiert, dass sie gegen Ungeziefer geschützt sind und bei Bedarf Mottenkugeln eingesetzt werden können, um Ungeziefer zu vertreiben.

5. Störungssuche und Problemlösung

Falls während des Betriebs eine Störung aufgetreten ist, überprüfen Sie bitte die folgende Tabelle, bevor Sie den Kundenservice kontaktieren. Nachstehend finden Sie häufige Störungen und die durchzuführenden Prüfungen.

Symptom	Mögliche Ursache	Maßnahme
Das Gerät reagiert nach Anschließen der Stromversorgung	Ist die Stromversorgung unterbrochen?	Benutzen Sie das Gerät, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

und Drücken der Ein/Aus-Taste nicht.	Ist die Sicherung herausgesprungen?	Prüfen Sie die Ursachen sorgfältig. Falls das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice zur Überprüfung und Reparatur.
	Ist der Stecker ordnungsgemäß angeschlossen?	
Das Aufwärmen bei normalem Gebrauch wird unterbrochen und es ertönt ein Piepton.	Ist inkompatibles Kochgeschirr im Einsatz, oder ist kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld?	Verwenden Sie mit dem Induktionskochfeld kompatibles Kochgeschirr.
	Ist das Kochgeschirr in der Mitte des Kochfelds platziert?	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Kochfelds.
	Wird das Kochgeschirr erhitzt und ständig entfernt?	Platzieren Sie ein Kochgeschirr im Bereich des Kochfelds.
Symptom	Mögliche Ursache	Maßnahme
Kein Betrieb bei eingeschalteter Kochfunktion.	Ist das Kochgeschirr leer oder die Temperatur zu hoch?	Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht missbräuchlich verwendet wird.
	Ist die Lufteinlassöffnung/Abluftöffnung verstopft oder hat sich Schmutz angesammelt?	Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen von Lufteinlass-/Abluftöffnung. Betreiben Sie das Gerät erst nach dem Abkühlen wieder.
	Ist das Kochfeld länger als 2 Stunden in Betrieb?	Setzen Sie die Kochmodi zurück oder verwenden Sie die Timer-Funktion.
Es treten Fehlercodes auf.	E0 Kein Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr E1 IGBT-Sensor Stromkreis unterbrochen/Kurzschluss E2 Interne Überhitzung E3 Überspannung E4 Unterspannung E5 Sensor obere Platte	E0 Kein Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr E1 IGBT-Sensor Stromkreis unterbrochen/Kurzschluss E2 Interne Überhitzung E3 Überspannung

	Stromkreis unterbrochen/Kurzschluss E6 Überhitzung der oberen Platte	E4 Unterspannung E5 Sensor obere Platte Stromkreis unterbrochen/Kurzschluss E6 Überhitzung der oberen Platte
--	---	---

Wenn das Problem mit den oben genannten Maßnahmen nicht behoben werden kann, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, kontaktieren Sie unseren Kundenservice zur Inspektion und Reparatur, notieren Sie den Fehlercode und geben Sie diesen an unseren Kundenservice weiter. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, zerlegen oder reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

6. Produktspezifikationen

Modell	FS-IRC111
Nennspannung	220–240 V~, 50-60Hz
Leistung	3500 W

Richtige Entsorgung von elektrischen oder elektronischen Geräten.

[FR] Plaque de cuisson à induction FS-IRC111

MODE D'EMPLOI

- ◆ Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et le conserver dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- ◆ Certaines images de ce manuel peuvent ne pas correspondre à l'objet réel ; elles ne sont là qu'à titre de référence.

Configuration du produit

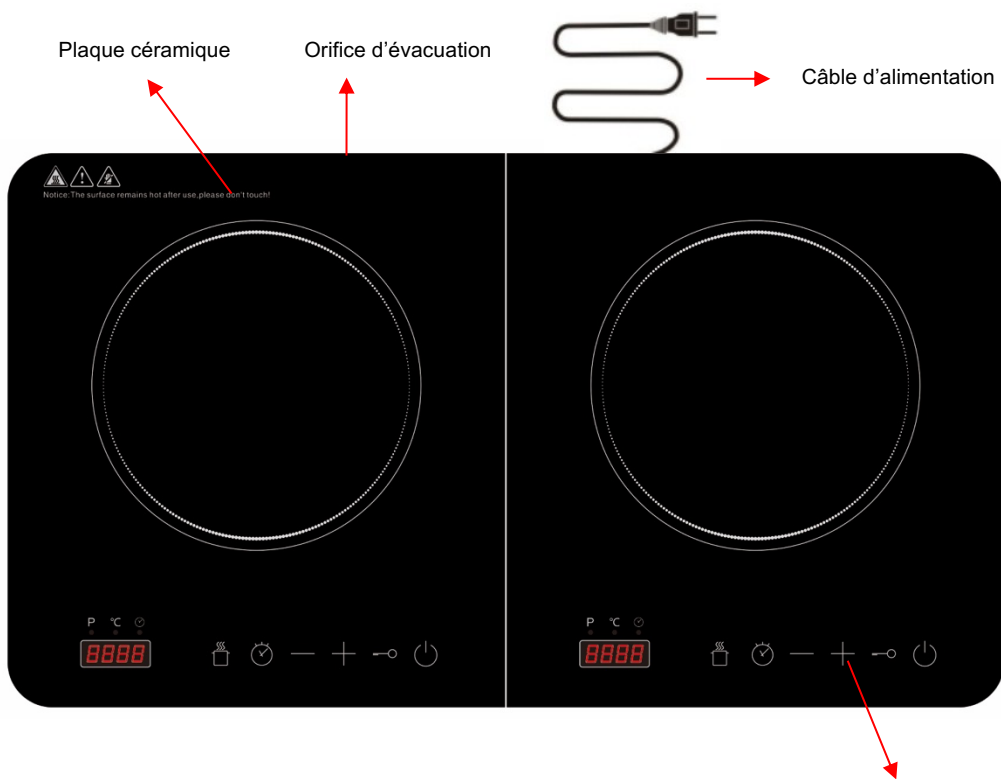
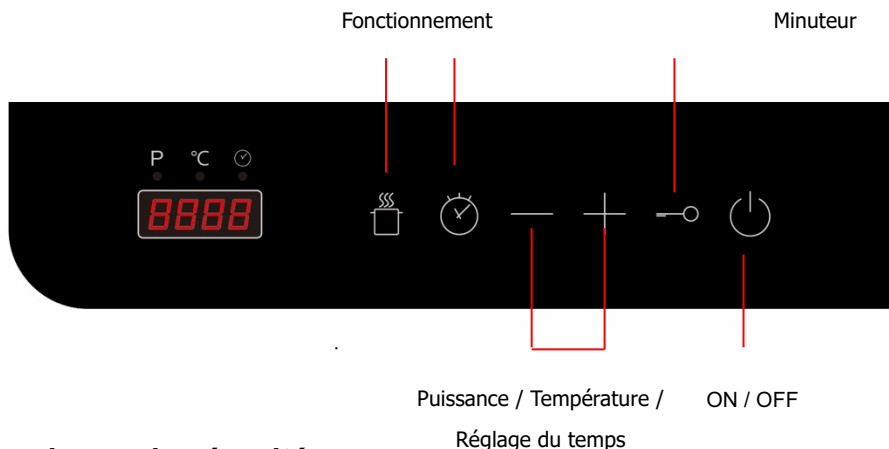


Tableau de commande

Tableau de commande



Consignes de sécurité

Avertissement :

éteignez la plaque de cuisson à induction en cas de fissure du panneau supérieur de cuisson.

1. Ne placez pas l'unité à proximité d'une source de chaleur ou de gaz afin d'éviter tout dommage ou dysfonctionnement.
2. Pour réduire les risques et les dommages, cette fiche doit être insérée dans une prise individuelle. Le courant électrique nominal n'est pas inférieur à 16 A.
3. Placez l'unité sur une surface plane. La distance entre elle et son environnement doit être d'au moins 10 cm.
4. N'immergez pas l'appareil et le câble d'alimentation électrique dans l'eau et ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'armoire et atteindre les pièces électriques internes de court-circuit / contact, le câble d'alimentation doit être débranché avant le nettoyage.
5. Ne couvrez pas le système d'évacuation du gaz pendant la cuisson, il y aurait un risque de danger.
6. Pour éviter tout danger, veuillez enlever le couvercle avant de réchauffer les conserves.
7. Si cela ne fonctionne toujours pas après inspection, veuillez contacter immédiatement l'un de nos points de service et ne pas séparer l'unité pour éviter tout danger.
8. Assurez-vous d'utiliser le cordon d'alimentation recommandé

par le fabricant de l'appareil après son endommagement.

9. Un danger existe lorsque le métal est chauffé directement ou indirectement.
10. Ne placez pas de métal sur la plaque ni de tampon non métallique à moins de 10 cm.
11. Ne cuisinez pas avec une casserole vide, cela pourrait provoquer un dysfonctionnement ou un danger.
12. Nettoyez toujours l'unité pour éviter que la saleté ne s'accumule dans le ventilateur.
13. Ne touchez pas la plaque pendant que l'unité est en fonctionnement pour éviter d'être brûlé.
14. Ne laissez pas les enfants se servir de la plaque seuls pour éviter qu'ils ne se brûlent ou ne se mettent en danger.
15. Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent s'assurer auprès de leur médecin qu'il ne risque pas d'y avoir d'interférences avec la plaque.
16. N'utilisez pas l'appareil sur la cuisinière à gaz pour éviter tout danger.
17. Ne placez pas de papier, de tissu ou d'autres éléments sous le fond de la plaque pour les réchauffer afin d'éviter tout risque d'incendie.
18. Ne placez pas l'unité sur un tissu ou un tapis pour éviter de bloquer le système d'évacuation du gaz.
19. Évitez de heurter la plaque de l'unité. En cas de fissure, éteignez l'unité et débranchez-la immédiatement, puis contactez l'un de nos points de service.
20. Ne touchez pas au panneau de commande avec des objets coupants.
21. Ne placez pas de métal sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
22. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de maintenance ou toute personne ayant des qualifications identiques afin d'éviter tout danger.
23. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils comprennent les dangers associés.
24. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions sur

l'utilisation sécurisée de l'appareil et si elles comprennent les dangers associés.

25. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
26. Les opérations de nettoyage et de maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
27. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans
28. Avertissement de risque de blessure due à une mauvaise utilisation
29. Indication que la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation
30. Installation détaillée
31. Cet appareil ne doit pas être plongé sous l'eau
32. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les environnements domestiques et applications similaires telles que :
 - Par le personnel de cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail
 - Fermes
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - Dans les environnements de type chambre d'hôtes/bed & breakfast

2. Mode d'emploi du produit

Après avoir inséré la fiche dans la prise murale, un « bip » retentit et le voyant au-dessus de la touche [On/Off] commence à clignoter. L'affichage à DEL affiche la lettre « C » indiquant que l'appareil se connecte à une source d'alimentation.

Placez une batterie de cuisine appropriée au centre de la zone de cuisson. Appuyez sur la touche [ON/OFF] une fois. L'affichage à DEL affiche « ON » et le voyant au-dessus [On/Off] reste allumé. Appuyez sur les touches de fonction correspondantes pour mettre l'appareil en marche. Arrêtez l'opération et passez en mode veille en appuyant sur la touche [On/Off] après la cuisson.

2.1 Mode cuisson :

1. Puissance (gauche et droite) : appuyez sur la touche [Function]. L'affichage de gauche affiche [1400] indiquant que la puissance par défaut est de 1 400 W ; l'affichage de droite affiche [1300] indiquant que la puissance par défaut est de 1 300 W. Cela peut être ajusté en appuyant sur +/- pour définir la puissance désirée. Il y a au total 10 niveaux de puissance pour le brûleur gauche (200, 400, 600, 800, 1 000, 1 200, 1 400, 1 600, 1 800, 2 000 W) et il y a au total 8 niveaux de puissance pour le brûleur droit (200, 400, 600, 800, 1 000, 1 200, 1 300, 1 500 W). Pour annuler ce mode, appuyez sur la touche [Function] pour passer à un autre mode de cuisson ou sur [On/Off] pour arrêter le fonctionnement.
2. Température (gauche et droite) : Appuyez deux fois sur la touche [Function]. Les deux affichages affichent [180C] indiquant que la température par défaut est de [180 °C]. Cela peut être ajusté en appuyant sur +/- pour définir la puissance désirée. Il y a au total 10 niveaux de température pour les deux brûleurs (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C). Pour annuler ce mode, appuyez sur la touche [Function] pour passer à un autre mode de cuisson ou sur [On/Off] pour arrêter le fonctionnement.
3. Le voyant de puissance et de température s'éteint lorsque l'utilisateur appuie sur la touche [Function].

2.2 Fonction de minuterie :

L'utilisateur peut définir le temps de cuisson lorsqu'un mode de cuisson spécifique est sélectionné. Appuyez sur la touche [Timer] pour accéder à la fonction de minuterie. Le voyant [TIMER] s'allume. L'affichage indique le temps par défaut [10]. L'utilisateur peut appuyer sur la touche [+] ou [-] pour définir le temps désiré ; les touches [+] et [-] permettent de régler les minutes par palier de 1 minute. Si vous maintenez la touche [+] ou [-] enfoncée quelques secondes, les minutes peuvent se régler par palier de 10 minutes. Le temps peut être réglé entre 1 et 240 minutes. Après avoir effectué les réglages, l'utilisateur peut appuyer sur la touche [Timer] une fois pour confirmer ou attendre jusqu'à ce que l'affichage arrête de clignoter. Après le « bip » sonore, l'appareil arrête de fonctionner et passe automatiquement en mode veille à la fin du compte à rebours. Pour annuler cette fonction, l'utilisateur peut soit appuyer sur la touche [On/Off] pour repasser en mode veille ou maintenir la touche [Timer] pour récupérer la puissance ou la température désirée.

2.3 Fonction sécurité enfant :

Pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la plaque de cuisson ou de modifier les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton LOCK quelques secondes. Le voyant [LOCK] s'allume et la plaque de cuisson ne répond plus aux modifications des niveaux de puissance, température ou minuterie. Vous pouvez appuyer sur le bouton LOCK lorsque la plaque de cuisson est en marche ou lorsqu'elle est arrêtée.

Lorsque que le bouton LOCK est activé, le seul bouton qui fonctionne est le bouton ON/OFF. Pour annuler le verrouillage, appuyez sur le bouton LOCK pendant au moins 3 secondes. Le voyant s'éteint et la fonction est annulée.

3. Choix de la batterie de cuisine

3.1 Matériel requis :

- ✧ Poêles / casseroles à fond plat en acier, fonte, fer émaillé et acier inoxydable, d'un diamètre de 12 à 26 cm.
- ✧ Nous vous suggérons d'utiliser la batterie de cuisine recommandée. N'essayez pas d'utiliser d'autres casseroles (notamment les récipients à détecteur de pression).



Marmite en acier



Poêle en fer soufflé



Marmite en acier
inoxydable



Poêle en acier
inoxydable



Poêle en fonte

3.2 Veuillez respecter les exigences ci-dessous.

- ✧ Les casseroles/poêles doivent être adaptées à la plaque à induction.
- ✧ Les casseroles/poêles doivent être essayées et vérifiées pour voir s'il y a des phénomènes inhabituels.
- ✧ Les casseroles/poêles doivent être plates et équipées d'un couvercle avec évacuation des gaz.

4. Maintenance et entretien quotidien

1. Retirez la prise de courant avant de nettoyer l'appareil. Ne procédez pas au nettoyage tant que la surface n'a pas refroidi.
2. Plaque de verre, panneau et enveloppe :
 - ① Chiffon doux pour les tâches légères
 - ② Pour les saletés grasses, épongez en utilisant un chiffon humide propre enduit de détergent neutre.

3. Pendant que le ventilateur du radiateur fonctionne, de la poussière et de la saleté peuvent rester sur l'évacuation de gaz. Veuillez nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse ou d'un coton-tige.
4. Ne nettoyez pas l'unité directement à l'eau pour éviter de l'endommager.
5. Pour protéger la plaque à induction, assurez-vous qu'il y a un bon contact entre la prise et la fiche avant de l'utiliser.
6. Ne retirez pas directement sur le câble d'alimentation. Pour rallonger la durée de vie de l'appareil, appuyez d'abord sur le bouton « ON/OFF », puis retirez sur le câble d'alimentation.
7. Pour rallonger la durée de fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir la plaque. Il est préférable de débrancher l'appareil une fois que le ventilateur s'est arrêté.
8. Veuillez retirer le câble d'alimentation puis le ranger si vous ne l'utilisez pas pendant une durée prolongée.
9. Certains modèles disposent d'une conception structurelle contre les cafards. Il est possible, si nécessaire, de placer par exemple des boules de naphthaline.

5. Dépannage et traitement

Pendant l'utilisation, si une erreur a lieu, veuillez vérifier le tableau suivant avant d'appeler l'assistance. Ci-dessous sont répertoriées les erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Symptômes	Points de vérifications	Solution
Après avoir branché l'alimentation et appuyé sur la touche « power », l'appareil ne répond pas.	L'électricité est-elle coupée ?	Réessayez après avoir remis l'électricité.
	Les fusibles ont-ils sauté ?	Vérifiez les causes profondes. Si le problème ne peut être réglé, veuillez contacter le centre de service.
	La prise est-elle correctement branchée ?	
Lors d'une utilisation normale, le chauffage est interrompu et un « bip » sonore se fait entendre.	Y a-t-il des récipients posés ? Si oui, sont-ils adaptés ?	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à l'induction.
	Le récipient est-il correctement placé au centre de la zone de chauffage ?	Placez le récipient au centre de la zone de cuisson définie.

	Le récipient est-il constamment retiré ?	Placez un récipient dans la zone de chauffage.
Symptômes	Points de vérifications	Solution
Ne fonctionne pas alors que le chauffage est en cours d'utilisation.	Le récipient est-il vide ou la température est-elle trop élevée ?	Veuillez vérifier si l'appareil est correctement utilisé.
	L'orifice d'évacuation ou l'arrivée d'air sont-ils bouchés ou de la saleté s'est-elle accumulée ?	Retirez ce qui bouche l'orifice d'évacuation ou l'arrivée d'air. Relancez l'appareil une fois qu'il a refroidi.
	La plaque fonctionne-t-elle plus de 2 heures sans instruction externe ?	Réinitialisez les modes de cuisson ou utilisez la fonction de minuterie.
Des codes d'erreur s'affichent.	E0 Absence de batterie de cuisine ou batterie incompatible E1 Capteur IGBT ouvert / court-circuité E2 Surchauffe interne E3 Surtension E4 Sous-tension E5 Capteur de la plaque supérieure ouverte / court-circuitée E6 Surchauffe de la plaque supérieure	E0 Absence de batterie de cuisine ou batterie incompatible E1 Capteur IGBT ouvert / court-circuité E2 Surchauffe interne E3 Surtension E4 Sous-tension E5 Capteur de la plaque supérieure ouverte / court-circuitée E6 Surchauffe de la plaque supérieure

Si les commandes/solutions ci-dessous ne parviennent pas à régler le problème, débranchez l'appareil immédiatement, contactez le service de service, notez le code d'erreur et indiquez-le au centre de service. Pour éviter tout danger et tout endommagement de l'appareil, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.

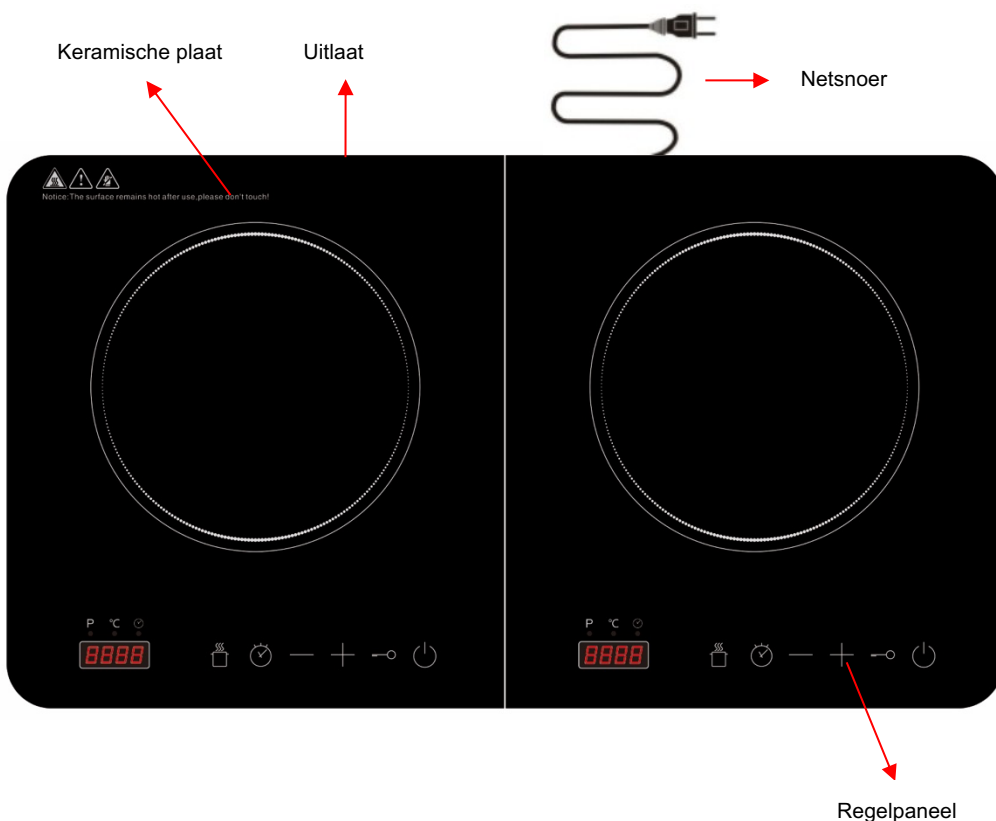
6. Caractéristiques du produit

Modèle	FS-IRC111
Tension nominale	220-240 V~50-60Hz
Alimentation	3 500 W

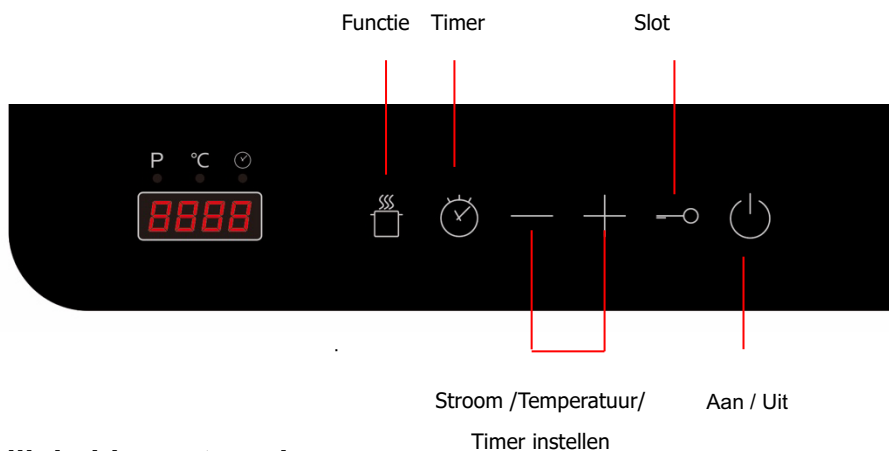
Élimination correcte des équipements électriques ou électroniques.

- ◆ Neem deze bedieningshandleiding voorafgaand aan gebruik zorgvuldig door en bewaar deze op een veilige plaats om hem in de toekomst te kunnen raadplegen.
- ◆ Bepaalde afbeeldingen in deze handleiding komen niet overeen met het echte voorwerp en zijn slechts bedoeld ter illustratie.

Productconfiguratie



Regelpaneel



Veiligheidsmaatregelen

Waarschuwing:

Schakel de inductiekookplaat uit in geval van scheuren in het bovenste paneel van de kookplaat.

1. De unit niet plaatsen in de buurt van gas of een warme omgeving om schade of defecten te voorkomen.
2. Om het risico te verkleinen en schade te voorkomen, moet deze stekker in een eigen stopcontact kunnen. De beoordeelde elektrische stroom is niet minder dan 16A.
3. Plaats de unit op een vlak oppervlak. De afstand tussen de unit en de achtergrond mag niet minder zijn dan 10cm.
4. Het apparaat en het netsnoer niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen en geen vloeistoffen in de kast laten komen. Geen kortsluiting met de elektrische onderdelen veroorzaken. Het netsnoer uit het stopcontact halen voordat u het schoonmaakt.
5. Uitlaat niet bedekken tijdens het koken. Dit kan gevaarlijk zijn.
6. Om gevaar te voorkomen, opent u eerst de kap voordat u ingeblikt eten gaat opwarmen.
7. Neem contact op met onze servicepunten als het na de inspectie niet werkt. Om gevaar te voorkomen, de unit niet demonteren.
8. Als het eigen netsnoer is beschadigd, gebruikt u het netsnoer

dat de fabrikant van het apparaat heeft aanbevolen.

9. Het is gevaarlijk als het metaal direct of indirect verwarmd wordt.
10. Geen metaal op de plaat plaatsen en ook niet op een afstand van 10cm van het niet-metalen onderdeel.
11. Niet koken met een lege pan. Dit kan tot defecten en gevaar leiden.
12. De unit altijd schoonmaken om te voorkomen dat vuil in de ventilator komt en om voor een normaal functioneren te zorgen.
13. Tijdens gebruik van de unit de plaat niet aanraken, dit om brandwonden te voorkomen.
14. Kinderen de kookplaat niet zonder toezicht laten gebruiken om brandwonden of gevaar te voorkomen.
15. Als u een pacemaker gebruikt, raadpleegt u uw arts om na te gaan of gebruik van de unit daar geen effect op heeft.
16. Om gevaar te voorkomen, gebruikt u de unit niet op het gasfornuis.
17. Om brand te voorkomen, geen papier, textiel of andere voorwerpen onder de onderkant van de pan plaatsen die u wilt verwarmen.
18. Om blokkering van de uitlaat te voorkomen, de unit niet op textiel of tapijt plaatsen.
19. Niet op de plaat van de unit slaan. Indien de plaat is gescheurd, schakelt u de unit onmiddellijk uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de servicepunten van ons bedrijf.
20. Het regelpaneel niet aanraken met scherpe voorwerpen.
21. Tijdens gebruik geen metaal op de unit plaatsen.
22. Als het snoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
23. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
24. Dit apparaat kan gebruikt worden 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.

25. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
26. Kinderen mogen geen reinigingswerk en gebruikersonderhoud verrichten tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
27. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar
28. Pas op met mogelijk letsel door onjuist gebruik
29. Een verklaring dat het oppervlak van het verhittingselement lange tijd na gebruik heet kan blijven
30. Uitgebreide installatie-instructies
31. Dit apparaat mag niet worden ondergedompeld in water
32. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - boerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere omgevingen met verblijfsmogelijkheden
 - b&b-achtige omgevingen

2. Gebruiksaanwijzing product

Als u de stekker in het stopcontact steekt, zult u een “piep” horen en begint de indicator boven de [Aan/Uit] toets te knipperen. Het led-display geeft een ‘C’ aan, wat aangeeft dat het apparaat is aangesloten op een stroomvoorziening.

Plaats geschikt kookgerei op het midden van de kookzone. Druk één keer op de [AAN/UIT] toets, het led-display geeft ‘AAN’ aan en de indicator boven [Aan/Uit] blijft verlicht. Druk op de bijbehorende functietoetsen om het gebruik te starten. Stop het gebruik en wissel in de standby-modus door na het koken op de [Aan/Uit] toets te drukken.

2.1 Kookmodus:

1. Stroom (links & rechts): : Druk op de toets [Functie], het linkerdisplay geeft [1400] aan, wat betekent dat de standaardstroom 1400W is. Het linkerdisplay geeft [1300] aan, wat aangeeft dat de standaardstroom 1300W is. Dit kan worden aangepast door op de +/- te drukken om de gewenste stroom in te stellen. Er zijn totaal 10 stroomniveaus voor de linkerbrander (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000W) en er zijn totaal 8 stroomniveaus voor de rechterbrander (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1300, 1500W). Om deze modus te annuleren,

drukt u op de toets [Functie] om een andere kookmodus te kiezen of op de toets [Aan/Uit] om het gebruik te stoppen.

2. **Temperatuur** (links & rechts): Druk tweemaal op de toets [Functie], waarna beide displays [180°C] aangeven, wat aangeeft dat de standaardtemperatuur [180°C] is. Dit kan worden aangepast door op de +/- te drukken om de gewenste stroom in te stellen. Er zijn totaal 10 temperatuurniveaus voor beide branders (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C). Om deze modus te annuleren, drukt u op de toets [Functie] om een andere kookmodus te kiezen of op de toets [Aan/Uit] om het gebruik te stoppen.
3. De stroom- en temperatuurindicatie worden gewijzigd als de gebruiker op de toets [Functie] drukt.

2.2 Timerfunctie:

De gebruiker kan de kooktijd instellen als een specifieke kookmodus is geselecteerd. Druk één keer op de toets [Timer] om de timerfunctie te openen. De indicator [TIMER] licht op. Het display geeft de standaardtijd [10] weer. De gebruiker kan op de toets [+] of [-] drukken om de gewenste tijd in te stellen. Met [+] of [-] past u de minuten aan met 1 minuut. De minuten kunnen steeds met 10 minuten worden versteld als u de [+] of [-] toets enige tijd ingedrukt houdt. De tijd is instelbaar van 1 minuut tot 240 minuten. Na het instellen kan de gebruiker één keer op de toets [Timer] drukken om te bevestigen of u kunt wachten tot het display stopt met knipperen. Na de 'piep' stopt het apparaat en zal automatisch de standby-modus aannemen na het einde van het aftellen. Om deze functie te annuleren, drukt de gebruiker op de toets [Aan/Uit] om terug te keren naar de standby-modus of houdt de toets [Timer] ingedrukt om de gewenste stroom of temperatuur te hervatten.

2.3 Kindervergrendelingsfunctie:

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de kookplaat inschakelen of de kookinstellingen wijzigen, houdt u enkele seconden de knop VERGRENDELEN aangeraakt. De indicator [SLOT] licht op en de kookplaat zal niet op wijzigingen van het stroomniveau, de temperatuur of de timer reageren. U kunt op de knop VERGRENDELEN drukken tijdens gebruik van de kookplaat of als de kookplaat is uitgeschakeld.

Alleen de knop AAN/UIT werkt als de VERGRENDELING is ingeschakeld. Houd de knop VERGRENDELEN minimaal 3

seconden ingedrukt om de vergrendeling te stoppen. De knop licht niet meer op en de functie is geannuleerd.

3. Kookgerei kiezen

3.1 Benodigd materiaal:

- ✧ Staal, gietijzer, geëmailleerd ijzer, roestvrij staal, platte pannen met een diameter van 12 tot 26 cm.
- ✧ Gebruik meteen het aangegeven kookgerei, probeer niet eerst ander kookgerei te gebruiken (vooral geen snelkookpannen).



Roestvrijstalen pan



Smeedijzeren pan



Magnetische,
roestvrijstalen



Magnetische,
roestvrijstalen



Smeedijzeren

3.2 Als het nodig is om een snelkookpan te gebruiken, dan is deze niet inbegrepen.

- ✧ Pan moet geschikt zijn voor een inductiekookplaat.
- ✧ Als u zelf een pan hebt gekocht, moet u die eerst hebben uitgeprobeerd om te zien of er zich een ongewone situatie voordoet.
- ✧ Als u zelf een pan hebt gekocht, dan moet deze plat zijn en geleverd worden met een deksel met uitlaat.

4. Onderhoud en dagelijkse verzorging

1. Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de unit gaat reinigen. Pas reinigen als het oppervlak is afgekoeld.
2. Glasplaat, paneel en de schaal:
 - ① Zachte doek voor lichte vlekken.
 - ② Voor vet en vuil maakt u het vochtig met een lichtvochtige doek met neutraal reinigingsmiddel.
3. Tijdens werking van de ventilator blijven stof en vuil op de uitlaat liggen. Maak dit regelmatig schoon met een borstel of katoen.
4. Om schade te voorkomen, niet vergeten de unit onmiddellijk met water te reinigen.
5. Om de inductiekookplaat te beschermen, zorgt u voorafgaand aan gebruik voor een goed contact tussen de stekker en het stopcontact.
6. Tijdens gebruik niet direct aan het netsnoer trekken. Om de levensduur van het apparaat te verlengen, drukt u eerst op de "AAN/UIT" knop en daarna trekt u de stekker uit het stopcontact.
7. Om de levensduur te verlengen en de ventilator te laten draaien tot

de plaat is afgekoeld, haalt u de stekker pas uit het stopcontact als de ventilator is gestopt met draaien.

8. Haal het netsnoer uit het stopcontact als de kookplaat gedurende langere tijd niet gebruikt wordt.
9. Bepaalde modellen zijn structureel beschermd tegen kakkerlakken. Indien nodig kunt u mottenballen gebruiken om kakkerlakken tegen te gaan.

5. Problemen oplossen en behandelen

Voordat u belt voor onderhoud, controleert u eerst de volgende tabel als er zich tijdens gebruik een fout voordoet. Hieronder staan algemene fouten en de controles die u kunt uitvoeren.

Problemen	Controlepunten	Oplossing
Het apparaat reageert niet nadat u het apparaat op het stroom hebt aangesloten en op de “Aan/uit- knop” hebt gedrukt.	Is er een stroomstoring?	Gebruik het apparaat weer nadat de storing is verholpen.
	Is de zekering gesprongen?	Controleer de hoofdoorzaken. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem niet kan worden opgelost.
	Zit de stekker goed in het stopcontact?	
De verwarming wordt bij normaal gebruik onderbroken en een “piep” is hoorbaar.	Gebruikt u kookgerei die niet geschikt is?	Vervang het kookgerei door kookgerei dat geschikt is voor de inductiekookplaat.
	Is het kookgerei niet in het midden van de verwarmingszone geplaatst?	Plaats het kookgerei op het midden van de aangegeven kookzone.
	Wordt het kookgerei verwarmd, maar vaak verwijderd?	Plaats kookgerei op de kookzone.
Problemen	Controlepunten	Oplossing
Verwarmt niet ondanks dat de verwarmingszone gebruikt wordt.	Is het kookgerei leeg of de temperatuur te hoog?	Controleer of het apparaat goed wordt gebruikt.
	Is de inlaat/uitlaat verstopt of heeft er zich vuil opgehoopt.	Verwijder hetgeen dat de inlaat/uitlaat verstopt. Gebruik het apparaat nogmaals nadat het is

		afgekoeld.
	Werkt de kookplaat al meer dan 2 uur zonder eventuele externe instructies?	Reset de kookmodus of gebruik de timerfunctie.
Er treden foutcodes op.	E0 Gebruikt zonder kookgerei of met ongeschikt kookgerei E1 IGBT sensor open circuit / kortsluiting E2 Interne oververhitting E3 Overspanning E4 Onderspanning E5 Sensor bovenste plaat open / kortsluiting E6 Oververhitting bovenste plaat	E0 Gebruikt zonder kookgerei of met ongeschikt kookgerei E1 IGBT sensor open circuit / kortsluiting E2 Interne oververhitting E3 Overspanning E4 Onderspanning E5 Sensor bovenste plaat open / kortsluiting E6 Oververhitting bovenste plaat

Als voornoemde oplossingen / controles niet tot oplossing van het probleem hebben geleid, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact, neemt u contact op met het servicecentrum voor inspectie en reparatie, noteert u de foutcode en meldt u dit aan Service Centre Ltd. Het apparaat niet zelf demonteren of repareren om gevaar en schade aan het apparaat te voorkomen.

6. Productspecificaties

Model	FS-IRC111
Nominale spanning	220-240V~50-60Hz
Stroom	3500W

Correcte verwijdering van elektrische of elektronische apparatuur.

(DE)

Electrical and electronic devices/ information for private households

The Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment contains a large number of requirements for handling electrical and electronic equipment. The most important are compiled here.

1. Separate collection of waste electrical and electronic equipment

Electrical and electronic equipment that has become waste is referred to as waste electrical and electronic equipment (WEEE). Owners of WEEE must collect them separately from unsorted municipal waste. WEEE do not belong in household waste, but in special collection and return systems.

2. Batteries, accumulators and lamps

Owners of WEEE must hand over them in complete condition. However, owners of WEEE have to separate old batteries and accumulators which are not enclosed by the WEEE, as well as lamps which can be removed, from the WEEE without destroying it before handing it over to a collection point.

3. Ways to return the WEEE

Owners of WEEE from private households can hand them in free of charge at the designated collection points of the public waste disposal authorities or at the take-back points set up by manufacturers or distributors in terms of the Directive 2012/19/EU.

4. Privacy Protection Notice

WEEE often contain sensitive personal data. This applies especially to information and telecommunications technology devices such as computers and smartphones. In your own interest, please note that each end user is responsible for deleting the data on the WEEE before disposing it.

5. Potential environmental impact

WEEE contain substances that may have a negative impact on the environment and human health if their collection, hand-over, re-use or material recovery is not done in compliance with respective legislation.

6. Your role in WEEE waste treatment

By fulfilling these obligations and especially by fulfilling the obligation to collect WEEE separately, not to dispose it together with unsorted municipal waste and to hand it over to at collection points, you as the end user contribute to the re-use and material recovery of WEEE.

7. Meaning of the crossed-out dustbin symbol

The crossed-out dustbin, which is regularly displayed on electrical and electronic equipment, indicates that the respective device must be collected separately from unsorted municipal waste at the end of its life cycle.



(DE)

Elektro- und Elektronikgeräte / Informationen für private Haushalte

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die Wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Alttakkumulatoren, die nicht vom Altgerät ungeschlossen sind, sowie Lampen, die aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte. Ab dem 01.07.2022 unterliegen auch diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Sie können Ihre Altgeräte kostenlos an den ausgewiesenen örtlichen Sammel- und Rückgabesystemen abgeben.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



(NL)

Elektrische en elektronische apparaten/ informatie voor particuliere huishoudens

Richtlijn 2012/19/EU over afgedankte elektrische en elektronische apparatuur bevat een groot aantal verplichtingen met betrekking tot de omgang met elektrische en elektronische apparatuur. De belangrijkste zijn hier samengevat.

1. Gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur

Elektrische en elektronische apparatuur die afval is geworden, wordt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur genoemd (waste electrical and electronic equipment, WEEE). Eigenaars van WEEE moeten deze gescheiden van het ongesorteerde huishoudelijke afval inzamelen. WEEE hoort niet bij huishoudelijk afval, maar moet via speciale systemen worden ingezameld.

2. Batterijen, accu's en lampen

Eigenaars van WEEE moeten de afgedankte apparatuur in zijn geheel inleveren. Eigenaars van WEEE moeten echter wel niet-ingebouwde oude batterijen en accu's gescheiden inleveren. Hetzelfde geldt voor lampen die voor het inleveren uit WEEE kunnen worden verwijderd zonder ze stuk te maken.

3. Manieren om WEEE in te leveren

Eigenaars van WEEE uit particuliere huishoudens kunnen de afgedankte apparatuur gratis inleveren bij de aangewezen inzamelpunten van de openbare afvalverwerkende autoriteiten of bij inzamelpunten van fabrikanten of distributeurs in de zin van richtlijn 2012/19/EU.

4. Informatie over de bescherming van privacy

WEEE bevat vaak gevoelige persoonsgegevens. Dit is vooral van toepassing op informatie- en telecommunicatieapparaten, zoals computers en smartphones. Wees er in uw eigen belang van bewust dat iedere eindgebruiker zelf verantwoordelijk is voor het wissen van de gegevens op WEEE, voordat deze wordt ingeleverd.

5. Potentiële milieu-impact

WEEE bevat materialen met een negatieve impact op het milieu en de menselijke gezondheid als de inzameling, de overhandiging, het hergebruik of de materiaalherwinning niet in overeenstemming met de respectieve wetgeving plaatsvindt.

6. Uw rol in de omgang met WEEE

Door aan deze verplichtingen te voldoen en vooral door te voldoen aan de verplichting om WEEE gescheiden in te zamelen, door het niet weg te gooien bij het ongesorteerde huishoudelijke afval maar het bij een inzamelpunt in te leveren, levert u als eindgebruiker een bijdrage aan het hergebruik en de materiaalherwinning van WEEE.

7. Betekenis van de doorgekruiste afvalcontainer

De regelmatig op elektrische en elektronische apparatuur weergegeven doorgekruiste afvalcontainer geeft aan dat het betreffende apparaat aan het einde van zijn levensduur gescheiden van het ongesorteerde huishoudelijke afval moet worden ingeleverd.



(FR)

Appareils électriques et électroniques / information pour les ménages privés

La directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques contient un grand nombre d'exigences concernant le ramassage et le recyclage de ces équipements. Les plus importantes sont résumées ici.

1. Collecte séparée des déchets d'équipements électriques et électroniques

On appelle « déchets d'équipements électriques et électroniques » (DEEE) les équipements électriques et électroniques qui sont devenus des déchets. Les possesseurs de DEEE doivent les collecter séparément des déchets municipaux non triés. Les DEEE n'ont pas leur place parmi les déchets ménagers mais dans des systèmes de collecte et de retour spéciaux.

2. Piles, accumulateurs et lampes

Les possesseurs de DEEE doivent en remettre tous les éléments. Ils doivent cependant en retirer les piles ou accumulateurs usagés qui n'y sont pas intégrés, ainsi que les lampes qui peuvent en être sorties sans devoir détruire le DEEE, avant de les remettre à un point de collecte approprié.

3. Éliminer les DEEE

Les possesseurs de DEEE provenant de ménages privés peuvent les déposer gratuitement aux points de collecte désignés des autorités publiques d'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs conformément à la directive 2012/19/UE.

4. Protection de la vie privée

Les DEEE contiennent souvent des données à caractère personnel sensibles. Cela concerne en particulier les appareils des technologies de l'information et des télécommunications tels que les ordinateurs et les smartphones. Dans votre propre intérêt, n'oubliez pas que chaque utilisateur final est responsable de l'effacement des données contenues dans ses DEEE avant de s'en défaire.

5. Impact environnemental potentiel

Les DEEE contiennent des substances pouvant avoir un impact négatif sur l'environnement et la santé humaine si leur collecte, leur remise, leur réutilisation ou leur valorisation matérielle ne sont pas effectuées conformément à la législation en vigueur.

6. Votre rôle dans le traitement des DEEE

En remplissant ces obligations, et notamment en respectant l'obligation de collecter séparément les DEEE, de ne pas les jeter avec les déchets municipaux non triés et de les remettre aux points de collecte, vous contribuez, en tant qu'utilisateur final, à la réutilisation et à la valorisation matérielle des DEEE.

7. Signification du symbole poubelle barrée

La poubelle barrée, qui figure régulièrement sur les équipements électriques et électroniques, indique que l'appareil concerné doit être collecté séparément des déchets municipaux non triés à la fin de son cycle de vie.

