

Table de cuisson à induction

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



Induction Hob

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

1. Consignes de sécurité	- 2 -
2. Description de l'appareil	- 6 -
3. Installation de l'appareil	- 7 -
4. Conseils d'utilisation et utilisation de la table	- 10 -
5. Conseils d'utilisation	- 11 -
6. Conseils de cuisson	- 18 -
7. Entretien et nettoyage	- 19 -
8. Résolution de problèmes	- 20 -
9. Affichage d'erreur et inspection	- 22 -
10. Caractéristiques techniques	- 23 -
11. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	- 23 -

CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conserver-les pour une référence ultérieure.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

Remarque : Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE relative à la sécurité électrique et 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.





IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

MISE EN GARDE !

Pour éviter toute erreur ou accident, assurez-vous que les utilisateurs de cet appareil aient pris parfaitement connaissance de son fonctionnement et des mesures à observer en matière de sécurité. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

1. Sécurité générale

- a) Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- b) Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- c) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.
- d) Instruction de mise à la Terre : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.
- e) Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personnes responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- f) Veillez à ce que les enfants ne touchent pas à l'appareil et ne l'utilisent pas comme un jouet.

- g) Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie ! Conservez-les hors de portée des enfants

2. Utilisation

- a) Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- b) L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- c) Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- d) N'utilisez pas votre table de cuisson à induction pour le chauffage de la pièce.
- e) Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus.
N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- f) Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- g) N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- h) Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- i) Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- j) Les liquides renversés doivent être nettoyés de la plaque de cuisson avant de la faire fonctionner.
- k) La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse
- l) La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud induction.
- m) **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contacter le service après-vente

- n) Pendant et après l'utilisation de la plaque chauffante, certaines pièces deviennent très chaudes. Ne touchez pas aux pièces chaudes.
- o) N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des blessures ou le mauvais fonctionnement de l'appareil. Contactez le service après-vente de votre magasin vendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- p) **ATTENTION** : les personnes possédant des objets métalliques dans le corps (pacemaker) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson en cours de fonctionnement ; il est conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.
- r) Ne pas laisser tout objet magnétisable (par exemple, carte de crédit, etc.) ni les dispositifs électroniques (comme ordinateur, lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affecté par son champ électromagnétique.
- s) Ne pas laisser les enfants à proximité de la table de cuisson sans surveillance lors qu'elle est utilisée.
- u) Ne pas utiliser un tampon à récurer ni tout détergent abrasif pour nettoyer votre table de cuisson. Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- v) Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant tout nettoyage ou toute maintenance.

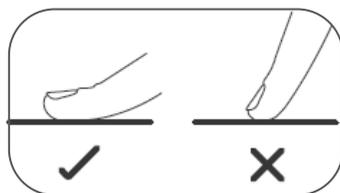
3. Installation

- a) Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- b) Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- c) Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- d) Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- e) Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Utilisation des touches sensibles

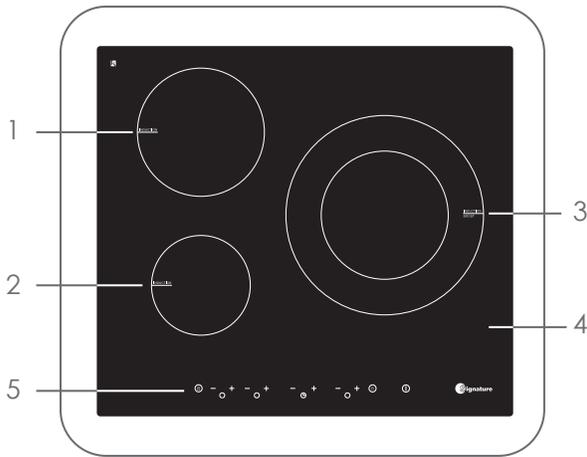
1. Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
2. Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



3. A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
4. Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

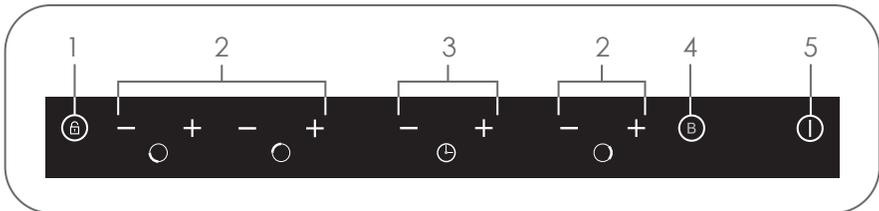
Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Foyer 2000 W max
2. Foyer 1500 W max
3. Foyer 3000 W max Boost 3600 W max
4. plaque en verre
5. Bandeau de commande

BANDEAU DE COMMANDE



1. Touche de verrouillage
2. Touches de sélection de zone et de réglage de la puissance de cuisson
3. Touche de sélection et de réglage de la minuterie
4. Touche de sélection 'BOOSTER'
5. Touche MARCHE/ARRÊT

AVERTISSEMENTS

1. L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **PERSONNEL QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.
2. Le non respect de cette règle annulera la garantie.
3. La plaque de cuisson à induction ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
4. Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson à induction doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
5. Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
6. Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
7. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
8. Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

1. Installation de la table

- a) Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma (1).

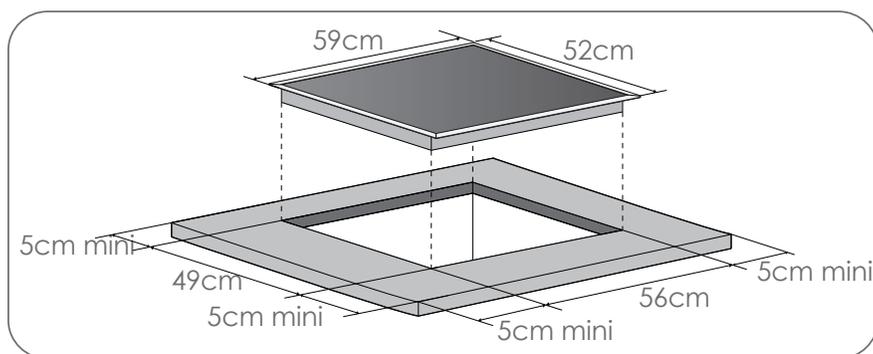


Schéma (1)

2. Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

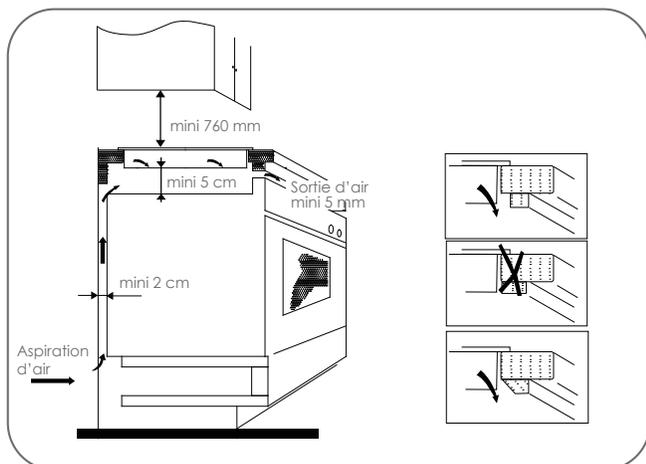


Schéma (2)

3. Fixez la plaque de cuisson induction au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

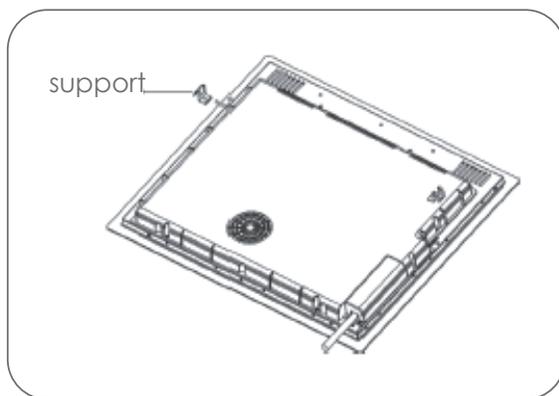


Schéma (3)

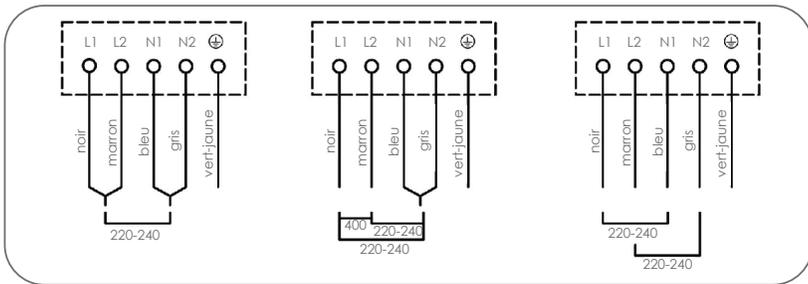
Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés. Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



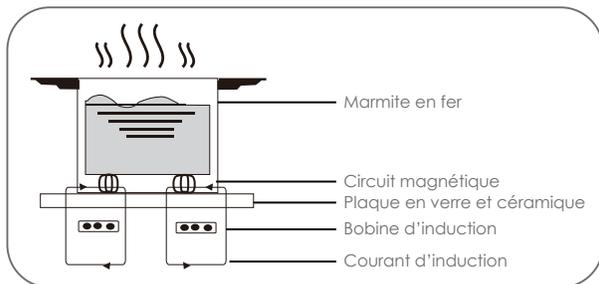
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

1. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
2. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
3. L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

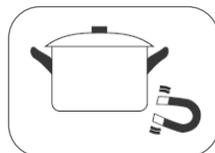
Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.

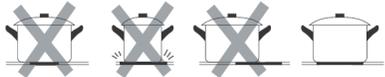


Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.



1. Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
2. Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.
3. Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
4. Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

<p>Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.</p>	
<p>S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.</p>	
<p>Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez le récipient au centre de la zone de chauffe</p>	

Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson à induction est utilisable et entre en mode veille.

Mise en fonctionnement

1. Appuyer sur la touche 5 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson induction.



Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres

2. Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.



Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.

3. Sélectionner la zone de cuisson (touche 2)

Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-'



Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'

Note : Si le logo 'U' clignote alternativement avec la puissance sur l'afficheur cela signifie :

- a) vous n'avez pas placé le récipient sur la bonne zone ou,
- b) le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson par induction
- c) le récipient est trop petit ou mal placé sur la zone de cuisson

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.

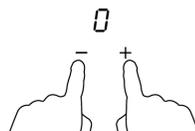
Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1a. Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '-' jusqu'à 0 ou



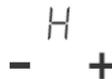
1b. Appuyer simultanément sur les touches '+' et '-' de la zone concernée



2. Appuyer sur la touche 4 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson induction.



3. ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant ' H ' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.



Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table induction

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt. Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson à induction redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupe automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Détection des petits objets.

Lorsqu'un ustensile de cuisine de taille non appropriée ou non magnétique ou bien si des petits objets (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés) sont laissés sur la plaque de cuisson, l'indicateur '  ' s'affichera et la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement au bout d'1 minute.

Détection d'eau

Lorsqu'une grand quantité d'eau déborde d'un récipient et entre en contact avec les touches sensibles, la plaque de cuisson à induction se met en sécurité et s'éteint automatiquement. Pour la remettre en fonctionnement, éponger et nettoyer correctement la table à induction. Appuyer ensuite 10 secondes sur une touche pour réinitialiser la table.

Options d'utilisations

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson à induction permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 6).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 1 () , l'indicateur lumineux affiche "Lo ". La table est verrouillée.
2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 1 () , l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 6 (Marche/Arrêt ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson à induction en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

Fonction BOOST (augmentation de puissance rapide)

Le foyer n° 1 de la table à induction possède une option d'augmentation rapide de la puissance de chauffe (Boost)

Cette option permet, par exemple, de faire bouillir de l'eau plus rapidement.

Pour activer la fonction Boost

1. Sélectionner la zone de cuisson (touche 2)



2. Appuyer sur la touche BOOST (B), l'afficheur indiquera P. et la puissance sera au maximum

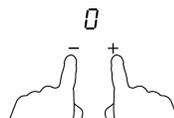


Pour désactiver la fonction Boost

1a. Appuyer de nouveau sur la touche Boost (B) ou en appuyant sur la touches '-' ou



1b. Appuyer simultanément sur les touches '+' et '-' de la zone concernée, le foyer se mettra à l'arrêt.



Note : la fonction Boost ne fonctionne qu'avec le foyer n° 1

Note : Sans action de la part de l'utilisateur, la fonction boost s'arrête d'elle-même au bout de 5 minutes.

Affichage du bloc minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Note : Le minuteur n'est disponible que pour une zone de cuisson à la fois seulement.

31 -

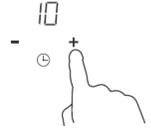
L'afficheur indique le temps sélectionné et le temps restant

Ajustement de la durée
de la minuterie

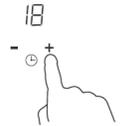


Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1. Assurez-vous que la table de cuisson induction est en fonctionnement
2. Appuyer sur la touche minuterie (touche 3)



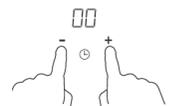
3. Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+'
L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée.



Notes : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes.

Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.

4. Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant



5. A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'

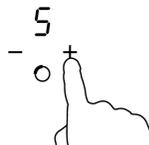


6. A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.
-



Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1. Sélectionner la zone de cuisson à programmer



2. Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' de la minuterie
L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée.



Notes : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes.

Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.

3. Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant



Note : un point lumineux rouge s'allume à côté du foyer sélectionné pour la minuterie



4. A la fin du décompte, le foyer s'éteint automatiquement

Note : si vous souhaitez modifier la durée de la minuterie, il faut recommencer la procédure à partir du point 1.

5. A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+',



Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson à induction vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	a) Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment b) Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite c) Cuisson lente d) Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	a) Réchauffage b) Faire frémir de l'eau rapidement c) Cuire du riz
5 – 6	Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	a) Faire griller de la viande b) Faire sauter les légumes c) Cuire les pâtes
9	a) Faire frire la viande b) Faire bouillir de l'eau, de l'huile c) Faire bouillir la soupe

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

1. Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
2. Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
3. Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
4. Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
5. Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
6. Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
7. Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
8. S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
9. Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
10. Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
11. Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
12. N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
13. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. 2. Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	<ol style="list-style-type: none"> 1. La vitre en céramique est sale 2. Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' 2. Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'

<p>La vitre se raye</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés 2. Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' 2. Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
<p>Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit</p>	<p>Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson</p>	<p>Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson</p>
<p>Les foyers à induction émettent un grésillement lorsque le niveau de puissance est élevé</p>	<p>Ce bruit est émis par la technologie par induction</p>	<p>Ces bruits sont normaux et diminueront si vous diminuez le niveau de puissance.</p>
<p>Un bruit de ventilation vient de la table à induction</p>	<p>Un ventilateur est installé dans la table à induction pour évacuer la chaleur due aux champs magnétiques</p>	<p>Ce bruit est normal, le ventilateur s'éteindra de lui-même lorsque la température à l'intérieur de la table à induction sera normale</p>
<p>L'ustensile de cuisson reste froid et le sigle 'U' clignote sur l'afficheur</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il n'est pas adapté 2. La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il est trop petit ou mal centré 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (voir chapitre 'Conseils d'utilisation') 2. S'assurer que l'ustensile soit de bonne dimension et le centrer sur la zone de cuisson

<p>La table de cuisson s'est éteinte subitement en emmetant une alarme sonore.</p>	<p>Défaut technique</p>	<p>Noter le code erreur s'affichant (lettre + chiffre) Eteindre la table à induction et ne plus l'utiliser Vérifier la signification du code dans le tableau ci dessous</p>
--	-------------------------	---

Affichage d'erreur et inspection

Si un problème se produit, la plaque chauffante par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

CODE ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>F3 - F8 F9 - FE</p>	<p>Panne du capteur de température Panne du capteur de température du transistor bipolaire</p>	<p>Contactez le service après vente</p>
<p>E1 / E2</p>	<p>Tension anormale de l'alimentation</p>	<p>Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.</p>
<p>E3 / E4</p>	<p>Température élevée</p>	<p>Vérifiez l'ustensile utilisé</p>
<p>E5 / E6</p>	<p>Faible radiation de la zone de cuisson</p>	<p>Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi</p>
<p>Autre Code</p>		<p>Contactez le service après vente</p>

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	STI3MG
Alimentation	220V-240V / 50Hz
Dimension (L*P*H)	590 x 520 x 56.5 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560 x 490 mm
Poids	9,0 kg
Puissance maximale	7100 W
Puissance des foyers	Avant gauche : 1500 W (140 mm) Arrière gauche : 2000 W (180 mm) Droit : 3000 W (280 mm) 3600 W (boost)

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

TABLE DES MATIERES

1. Safety Warnings	- 25 -
2. Product Overview	- 28 -
3. Installation	- 29 -
4. A Word on Induction Cooking	- 33 -
5. Using your Induction Hob	- 34 -
6. Cooking Guidelines	- 40 -
7. Heat Settings	- 41 -
8. Care and Cleaning	- 42 -
9. Hints and Tips	- 44 -
10. Failure Display and Inspection	- 46 -
11. Technical Specification	- 46 -
12. CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT	- 47 -

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1. Installation

Electrical Shock Hazard

- a) Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying
- b) out any work or maintenance on it.
- c) Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- d) Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- e) Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- a) Take care - panel edges are sharp.
- b) Failure to use caution could result in injury or cut

Important safety instructions

- a) Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- b) No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- c) Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it
- d) could reduce your installation costs.
- e) In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- f) This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

- g) This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- h) Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

2. Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- a) Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- b) Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- c) Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- a) This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- b) However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- c) Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- a) During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- b) Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- c) Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- d) Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- e) Keep children away.
- f) Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- g) Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- a) The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store

safely and out of reach of children.

b) Failure to use caution could result in injury or cuts.

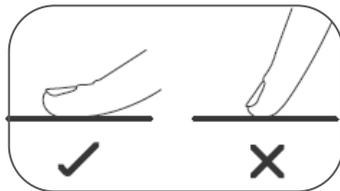
Important safety instructions

- a) Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- b) Never use your appliance as a work or storage surface.
- c) Never leave any objects or utensils on the appliance.
- d) Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- e) We recommend using plastic or wooden kitchen utensils for cooking with your induction cooktop.
- f) Never use your appliance for warming or heating the room.
- g) After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- h) Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- i) Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- j) Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- k) Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- l) Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- m) Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- n) Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- o) Do not stand on your cooktop.
- p) Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- q) Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- s) If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.

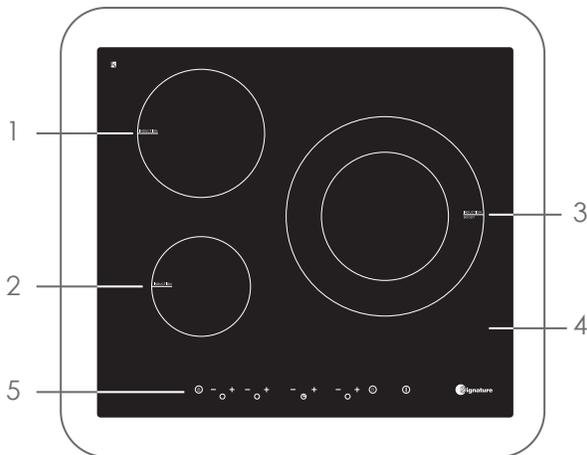
- r) Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- t) This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.

Using the Touch Controls

1. The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
2. Use the ball of your finger, not its tip.
3. You will hear a beep each time a touch is registered.
4. Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

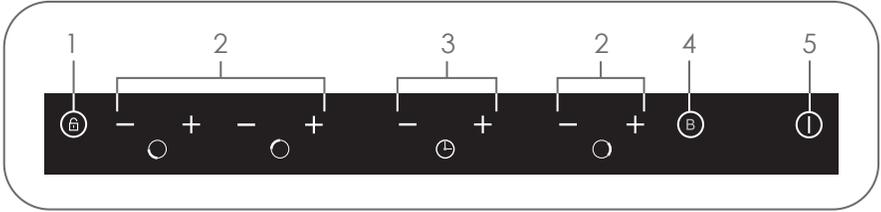


Product Overview



1. Max. 2000 W zone
2. Max. 1500 W zone
3. 3000 W max Boost 3600 W max zone
4. Glass plate
5. Control panel

Control Panel



1. keylock control
2. Power regulating key
3. Timer regulating key
4. Boost control
5. ON/OFF control

Installation

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

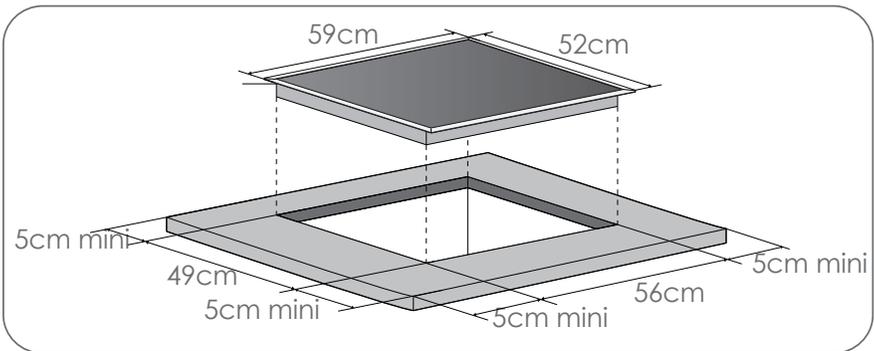
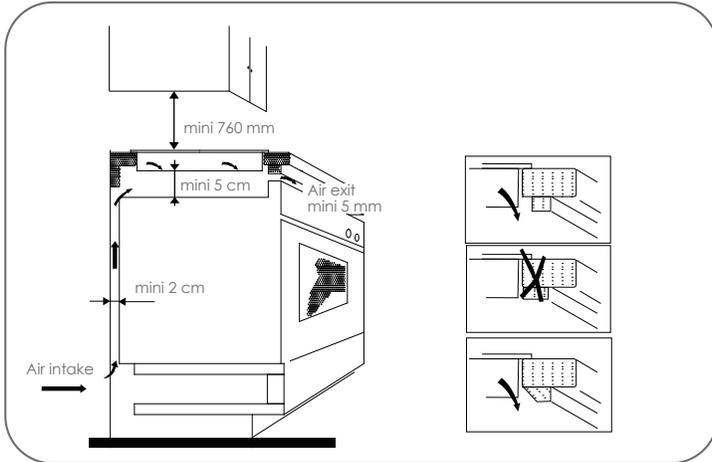


Figure (1)

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



Before you install the hob, make sure that

- a) the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- b) the work surface is made of a heat-resistant material
- c) if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- d) the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- e) a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- f) the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- g) you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation

h) you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- a) the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- b) there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- c) if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- d) the isolating switch is easily accessible by the customer

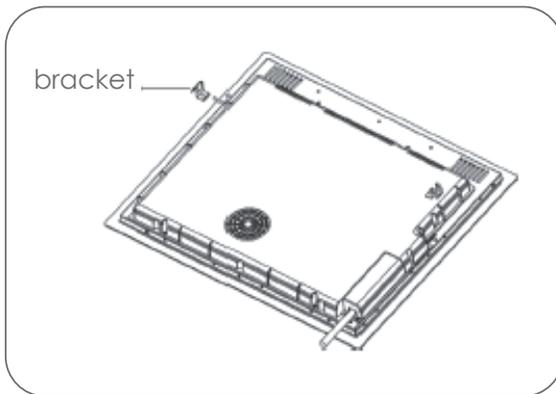
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Cautions

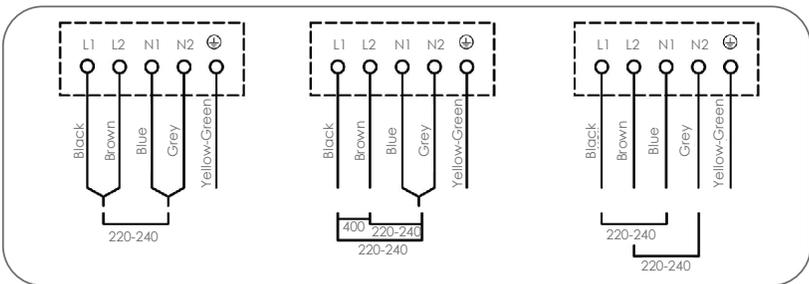
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

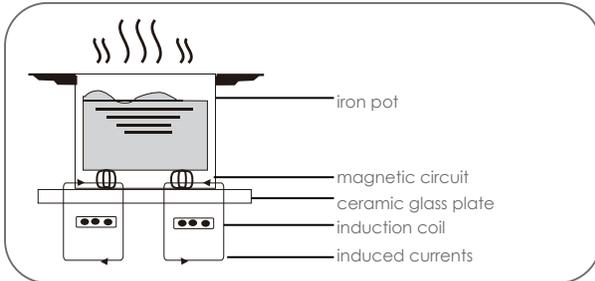


- a) If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- b) If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- c) The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- d) The cable must not be bent or compressed.

e) The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

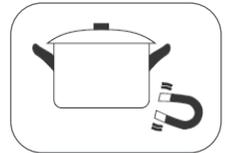
A Word on Induction Cooking

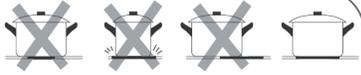
Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Choosing the right Cookware

1. Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
2. You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
3. If you do not have a magnet:
 - a) Put some water in the pan you want to check.
 - b) Follow the steps under 'To start cooking' on page 34.
 - c) If it does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
4. Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



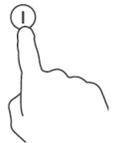
<p>Do not use cookware with jagged edges or a curved base.</p>	
<p>Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.</p>	
<p>Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.</p>	

Using your Induction Hob

To start cooking

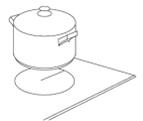
1. Touch the ON/OFF  control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

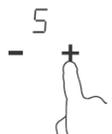
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

a) If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

b) You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes \underline{E} , alternately with the heat setting

- a) you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- b) the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- c) the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1a. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"

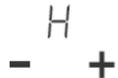


1b. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF Ⓢ control.



2. Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is monitored, the induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob

automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically go on to standby in 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock contro  for 2 seconds.

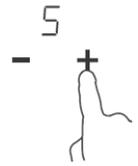


When the hob is in the lock mode,all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency,but you shall unlock the hob first in the next operation

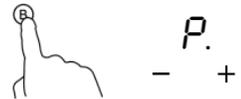
Using the Boost function

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the "-" or "+" control.

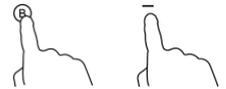


2. Touching the boost control (B), the zone indicator show "P." and the power reach Max.

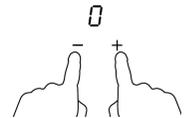


Cancel the Boost function

1a. Touching the "Boost" control (B) or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



1b. Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- The function only work in 3# cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

1. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
2. You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
3. You can set the timer for up to 99 minutes.

31 -

Minute display
shows the number of minutes

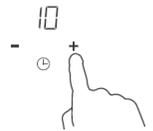
Timer regulating control - ⊕ +

Using the Timer as a Minute Minder

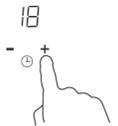
1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

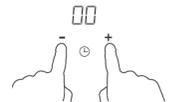


3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

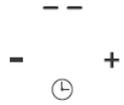
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

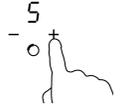


6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - “ when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the “-“ or “+“ of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



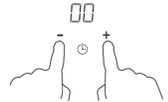
2. Set the time by touching the or control of the timer
Hint: Touch the “-“ or “+“ control of the timeronce will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-“ or “+“control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

3. Touching the “-“ and “+“ together, the timer is cancelled, and thewill show” 00“in the minute display.



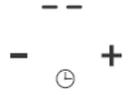
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

1. When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
2. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
3. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
4. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

1. Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
2. Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

- Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 – 2	a) delicate warming for small amounts of food b) melting chocolate, butter, and foods that burn quickly c) gentle simmering d) slow warming
3 – 4	a) reheating b) rapid simmering c) cooking rice
5 – 6	pancakes

7 – 8	a) sautéing b) cooking pasta
9	a) stir-frying b) searing c) bringing soup to the boil d) boiling water

Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. 2. Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. 3. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. 2. Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

<p>The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>
<p>Fan noise coming from the induction hob.</p>	<p>A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.</p>	<p>This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.</p>
<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3 - F8 F9 - FE	Temperature sensor failure Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1 / E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3 / E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5 / E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

Technical Specification

Model	STI3MG
Supply Voltage	220V-240V / 50Hz
Product Size (L*P*H)	590 x 520 x 56.5 mm
Building-in Dimensions (L*P)	560 x 490 mm
N.W.	9,0 kg
Power	7100 W
Power of zone	Left front : 1500 W (140 mm) Left back : 2000 W (180 mm) right : 3000 W (280 mm) 3600 W (boost)

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

TABLE DES MATIERES

1. Consignes de sécurité	- 2 -
2. Description de l'appareil	- 6 -
3. Installation de l'appareil	- 7 -
4. Conseils d'utilisation et utilisation de la table	- 10 -
5. Conseils d'utilisation	- 11 -
6. Conseils de cuisson	- 18 -
7. Entretien et nettoyage	- 19 -
8. Résolution de problèmes	- 20 -
9. Affichage d'erreur et inspection	- 22 -
10. Caractéristiques techniques	- 23 -
11. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	- 23 -