

Table à induction Induction hob

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	-2-
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	-13-
UTILISATION DE L'APPAREIL	-15-
CONSEILS DE CUISSON	-26-
REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE	-28-
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	-29-
GUIDE DE DEPANNAGE	-30-
AFFICHAGE D'ERREUR ET INSPECTION	-32-
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	-36-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTEZ DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

**Veillez lire attentivement toutes les instructions
avant la première utilisation et conservez-les pour
une référence ultérieure.**

1. CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Dans l'intérêt de VOTRE SECURITE et pour assurer le BON FONCTIONNEMENT de votre appareil, lisez soigneusement des instructions suivantes avant d'installer ou d'utiliser votre appareil.

1.1 INSTALLATION

1.1.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou toute maintenance.
- Il est essentiel de connecter l'appareil au système de câblage terre approprié.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement effectués par un électricien qualifié.

- Un non-respect de ces instructions peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.1.2 Risque de coupure

- Soyez prudent! Les rebords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation sans soin peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.1.3 Précautions de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucuns matériaux ou produits combustibles doivent être placés sur cet appareil à n'importe quel moment.
- Assurez-vous que la personne qui est responsable de l'installation de cet appareil ait pris parfaitement des connaissances de son installation et des mesures à prendre en matière de sécurité.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé en respectant ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui comporte un interrupteur d'isolation permettant de déconnecter de l'alimentation électrique.
- Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou

dommage causé par une installation impropre de l'appareil.

1.2 UTILISATION ET MAINTENANCE

1.2.1 Risque de choc électrique

- N'utilisez pas une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est fissurée ou endommagée, éteignez-la immédiatement de la source de courant (un commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant avant toute opération de nettoyage et de maintenance.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne soient pas affectés par le champ électromagnétique.
- Un non-respect de cette instruction peut conduire à la mort.

1.2.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Il n'est pas recommandé de déposer des objets métalliques (par exemple, des ustensiles de cuisine) et des casseroles vides sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- **Mise en garde:** Des objets magnétisables portés sur le corps de l'utilisateur peuvent devenir chauds à proximité de la table de cuisson. Des bijoux en or ou en argent ne sont pas concernés.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'éloigner de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne débordent pas sur d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à des brûlures.

1.2.4 Risque de coupure

- Soyez prudent! Les rebords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation impropre peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.2.5 Précautions de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Une cuisson excessive peut causer des fumées et des résidus gras qui pourraient s'enflammer.
- N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, une carte de crédit, une carte mémoire etc.) ou d'appareils électroniques (comme un ordinateur, une lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour la cuisson lors de l'utilisation de votre table de cuisson.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant des touches sensibles) .Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil : s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas de choses intéressantes pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- N'autorisez pas les personnes à utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées leur ont été données, leur permettant d'utiliser l'appareil de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte. Les règles et les instructions dans ce manuel doivent être strictement respectées.
- N'essayez jamais de réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'elle ne soit spécifiquement recommandée dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

- Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des rebords dentelés sur votre table de cuisson, ou ne traînez pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre à induction.
- N'utilisez pas un tampon à récurer ni un détergent abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- 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 tout danger.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Ne faites pas fonctionner votre table de cuisson au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.

- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans:
 - Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels;
 - Les habitations de fermes;
 - Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels;
 - Les restaurations et autres utilisations similaires.
- **MISE EN GARDE:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- **MISE EN GARDE:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre et débrancher l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie! Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface de l'appareil est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparée.
- Il est recommandé de connecter cet appareil sur un circuit électrique dédié. Après l'installation de l'appareil, n'installez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit pour éviter un surcourant (l'ampérage). Lorsque le disjoncteur se déclenche ou le fusible tombe en panne

d'une manière répétée, un circuit dédié sera probablement nécessaire.

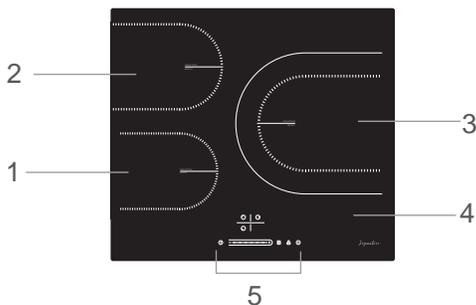
- Assurez-vous que la prise de courant murale à votre domicile soit accessible (derrière l'appareil).
- Cet appareil est équipé d'un fil de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être relié à une prise de courant comportant un contact de terre. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
- Avant d'installer votre appareil, vérifiez que la tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique soit suffisante pour alimenter cet appareil.
- **MISE EN GARDE:** Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- **MISE EN GARDE:** Lorsque la table de cuisson est en fonctionnement, ne jamais toucher son fond pour éviter tout choc électrique inattendu. Afin d'éviter tout contact accidentel ou que les enfants puissent jouer avec cet appareil, assurez-vous qu'un insert en bois soit fixé sous la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson

conçus par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions, la méthode de l'appareil installé à poste fixe et comment l'appareil doit être fixé sur son support, référez-vous dans la section "INSTRUCTIONS D'INSTALLATION".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et des précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur, référez-vous dans la section "UTILISATION DE L'APPAREIL" et "ENTRETIEN ET DEPANNAGE".
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

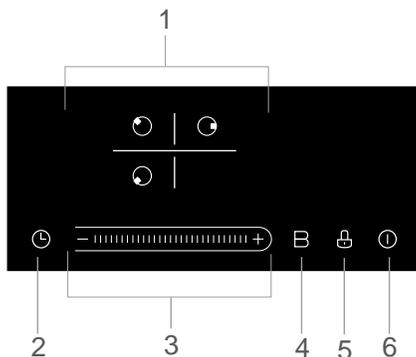
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2.1 VUE DE DESSUS



1. Zone de cuisson 1200/1500W max.
2. Zone de cuisson 2300/2600W max.
3. Zone de cuisson 3000/4000W max.
4. Surface vitrée
5. Bandeau de commande

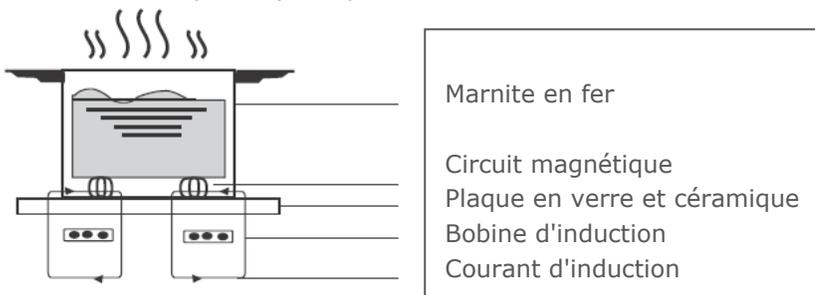
2.2 BANDEAU DE COMMANDE



1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Touche de la minuterie
3. Touche curseur de la puissance/minuterie
4. Touche Boost
5. Touche de verrouillage
6. Touche MARCHÉ/ARRÊT

2.3 Principe du fonctionnement

La cuisson par induction est une technique de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. En utilisant des vibrations électromagnétiques. Il génère de la chaleur directement dans le moule, au lieu de chauffer indirectement par l'intermédiaire de la surface vitrée. Seule la surface vitrée devient chaude parce que le plan finalement le réchauffe.



2.5 AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE TABLE DE CUISSON

- Lisez ce manuel et faites une particulière attention à la section « **CONSIGNES DE SECURITE** ».
- Retirez le film de protection qui peut être encore sur votre table de cuisson.

2.6 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

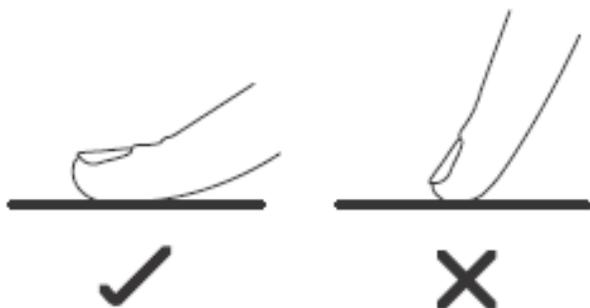
Modèle	STI3B/2
Nombre de zone de cuisson	3 zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	7200W
Dimensions du produit (L×L×H)	590X520X55 mm
Dimensions d'encastrement (L×P)	560X490 mm

Remarque: Le poids et les dimensions sont approximative. Le fabricant, poursuivant une politique constante de développement et d'amélioration du produit, peut effectuer des modifications sans avis préalable.

3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche.
- A chaque pression, un « bip » est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Assurez-vous que les touches de contrôle soient propres et sèches tout le temps et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.



3.2 SELECTION DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE



- N'utilisez que les ustensiles de cuisine adaptés pour la cuisson à induction. Vous pouvez vérifier le symbole d'induction sur les emballages ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approchez 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.



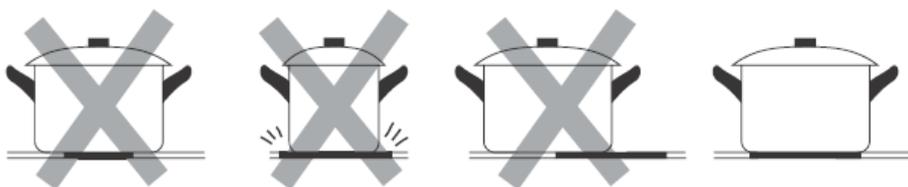
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans le récipient si vous voulez le vérifier. Suivez les étapes dans la section suivante « Départ de la cuisson ».
 2. Si « U » ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, cet ustensile de cuisson est autorisé.

Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, en verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

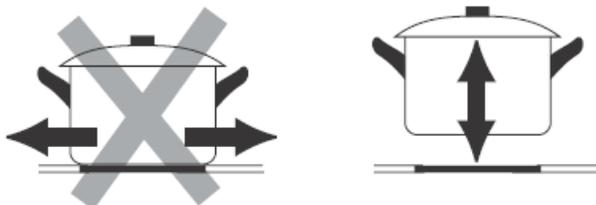
N'utilisez pas de récipients avec un fond abîmé ou arrondi ou des rebords dentelés.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre. Utilisez des récipients dont le diamètre est plus grand que le graphique de la zone sélectionnée. Le diamètre d'un récipient moins de 140mm ne peut pas être détecté par la table de cuisson.

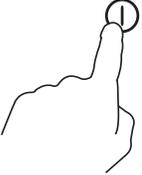
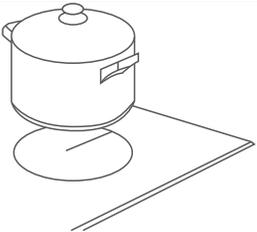
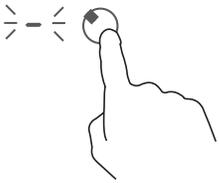
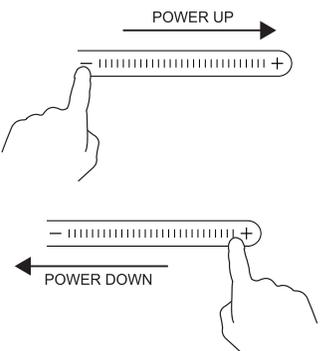


Pour déplacer le récipient, ne glissez pas le récipient sur la table de cuisson vitrocéramique mais soulevez-le. Sinon, il peut rayer la surface vitrée.



3.3 COMMENT UTILISER

3.3.1 Départ de la cuisson

<p>Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Après la mise sous tension, il retentit un « bip » , et « - » ou « - - » va afficher sur toutes les zones d'affichage, indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole appropriée au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone sélectionnée soient propres et secs.	
<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, et l'indicateur lumineux à côté de cette touche va clignoter.</p>	
<p>Réglez la puissance de chauffage de la zone de cuisson en appuyant sur la touche curseur.</p> <ul style="list-style-type: none">Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout de 1 minute, la table de cuisson va s'éteindre automatiquement. Pour la remise en fonctionnement, recommencez par l'étape 1.La puissance de chauffage peut être modifiée à n'importe quel moment durant la cuisson.	

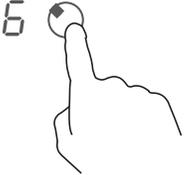
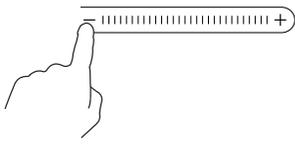
Si le signe « note alternativement avec la puissance sur la zone d'affichage

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal placée sur la zone de cuisson.

Ne laissez jamais un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus. L'affichage va s'éteindre automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas placé une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

3.3.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez l'éteindre.</p>	
<p>Diminuez la puissance de chauffage en appuyant sur la touche curseur jusqu'à « 0 ». Assurez-vous qu'il affiche « 0 ».</p>	
<p>Appuyez sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pour mettre la table de cuisson à l'arrêt.</p>	

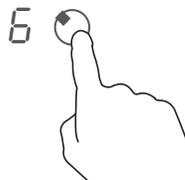
Le voyant « H » va s'afficher, indiquant que la zone de cuisson reste chaude. Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. Il peut aussi être considéré comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez continuer la cuisson, placez une casserole sur la zone de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.



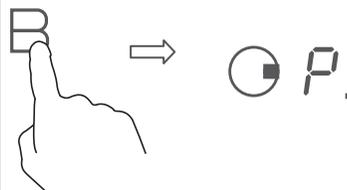
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Actionnez la fonction Boost

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.



Appuyez sur la touche Boost B , l'indicateur lumineux affiche « b ». Et la table de cuisson fonctionnera à la puissance Max.

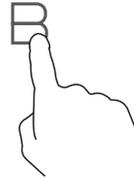


Annulez la fonction Boost

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.



Appuyez sur la touche **B** pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson concernée reviendra au réglage initial.



- La fonction Boost est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient au réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage de chauffage initial égale à 0, il retournera à 9 après 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des touches

a) Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires. Par exemple, les enfants peuvent allumer l'appareil par hasard.

b) Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche « MARCHÉ/ARRÊT ».

Pour verrouiller les touches

Appuyez sur la touche  pour verrouiller les touches.

Le voyant lumineux de la minuterie va afficher « Lo ».

Pour déverrouiller les touches

Maintenez appuyé sur la touche  pendant quelques secondes pour déverrouiller les touches.



Lorsque la table de cuisson est verrouillée, vous pouvez uniquement appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pour l'éteindre en cas d'urgence. Avant de redémarrer la table de cuisson, il faudra désactiver d'abord le mode verrouillage.

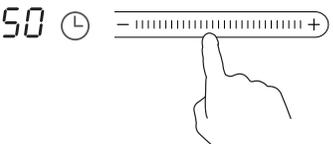
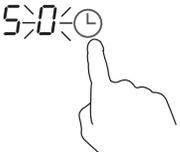
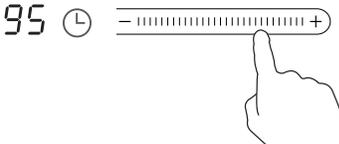
3.3.5 Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

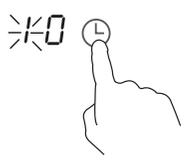
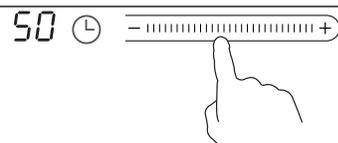
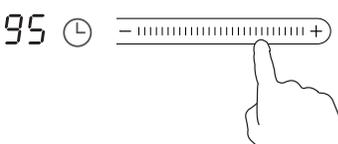
- Minuteur de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie ne cessera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
- Minuteur avec arrêt d'une ou de plus zone(s) de cuisson à la fin du décompte. Une minuterie avec une amplitude de 1 à 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme minuteur de rappel

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson :

<p>Assurez-vous que la table de cuisson soit en fonctionnement.</p> <p>Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.</p>	
<p>Appuyez sur la touche minuterie, « 10 » apparaîtra sur la zone d'affichage de la minuterie, et « 1 » clignote.</p>	
<p>Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur la touche curseur.</p>	
<p>Appuyez sur la touche minuterie de nouveau, « 0 » clignotera.</p>	
<p>Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur la touche curseur. Maintenant la minuterie que vous définissez est de 95 minutes.</p>	
<p>Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. Le temps restant va afficher dans la zone d'affichage.</p>	
<p>A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes, et « -- » va afficher dans la zone d'affichage.</p>	

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zone (s) de cuisson

Pour éteindre une seule zone de cuisson	
Sélectionnez la zone de cuisson à programmer en appuyant la touche de sélection correspondante.	
Appuyez sur la touche de minuterie, « 10 » apparaîtra sur la zone d'affichage de la minuterie et « 1 » clignote.	
Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur la touche curseur.	
Appuyez sur la touche minuterie de nouveau, « 0 » clignotera.	
Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur la touche curseur. Maintenant la minuterie que vous définissez est de 95 minutes.	
Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. Le temps restant va afficher dans la zone d'affichage. Remarque : Le point lumineux rouge s'allumera à côté de l'indicateur du niveau de puissance, indiquant la zone de cuisson sélectionnée.	

<p>A la fin du décompte, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	
--	---



Autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles sont activées précédemment.

Pour éteindre plusieurs zones de cuisson:

Les étapes pour éteindre plusieurs zones sont similaires aux étapes pour éteindre une seule zone de cuisson; lorsque vous réglez simultanément le temps pour plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. Les minutes seront affichées sur l'écran d'affichage. Le point de la zone correspondante clignotera, comme indiqué ci-dessous :

(Régler à 15 minutes) 3.  15 

(Régler à 45 minutes) 6. 

A la fin du décompte, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Puis il affichera la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignote, comme d'habitude:

30  6. 

(Régler à 30 minutes)

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante sera affichée sur l'écran d'affichage.

C) Utilisation de la minuterie pour la mise à l'arrêt de la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson à programmer en appuyant la touche de sélection correspondante.	
Appuyez sur la touche de minuterie et son indicateur correspondant se mettra à clignoter.	
Ajustez la valeur de la minuterie jusqu'à « 00 » en appuyant sur la touche curseur, la minuterie sera annulée.	

3.3.6 Coupure automatique

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

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand le pot est enlevé, la table à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la table de cuisson passe automatiquement en mode veille en deux minutes.



Les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. CONSEILS DE CUISSON



AVERTISSEMENT: Soyez prudent pendant la friture, de l'huile et de la matière grasse se réchauffent très rapidement. De l'huile et de la matière grasse avec extrêmement températures pourront s'enflammer spontanément et cela provoque un sérieux risque d'incendie.

4.1 CONSEILS UTILES

- Quand la nourriture commence à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Limitez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température, puis réduisez la température lorsque des aliments ont cuits suffisamment.

4.1.1 Mijoter, cuire le riz

- Les aliments mijotent à température en dessous du point d'ébullition, environ 85 °C, quand des bulles sortent ponctuellement à la surface du liquide de cuisson. C'est idéal pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres. Car les arômes se développent sans que les aliments soient trop cuits. Il est également recommandé de cuire les sauces à base d'œufs ou les sauces épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines utilisations, y compris la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée pour être certain que les aliments sont cuits dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuire le bifteck

Pour cuisiner de savoureux biftecks juteux :

- Laissez le bifteck à température ambiante pendant environ 20 mins avant la cuisson.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.

- Enduisez les deux faces du bifteck avec de l'huile. Faites couler un filet d'huile dans la poêle, puis déposez le bifteck dans la poêle chaude.
- Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du bifteck et de vos préférences de cuisson. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le bifteck cuit pour évaluer sa cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez le bifteck reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir.

4.1.3 Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson doit être rapide. Si vous préparez une grande quantité d'aliments, faites de petites portions.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez là de côté au chaud.
5. Faites sauter des légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, remettez la viande dans le plat et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils soient cuits uniformément.
7. Servez-les immédiatement.

4.2 Détection de petits articles

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 table de cuisson, il entre automatiquement en mode veille au bout d'1 minute. Le ventilateur va refroidir la table de cuisson pendant encore 1 minute.

5. REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme les ustensiles de cuisine, la quantité d'aliments à cuisiner. Seules les expériences utilisant la table de cuisson à induction vous permettront de choisir les bons réglages du niveau de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation appropriée
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">● Faire cuire lentement les petites quantités d'aliments.● Faire fondre du beurre, du chocolat, ou des aliments qui doivent être cuits très vite● Faire frémir de l'eau doucement● Cuisson lente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">● Réchauffage● Faire frémir de l'eau rapidement● Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">● Faire cuire des crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">● Faire sauter des légumes● Cuire des pâtes
9/P	<ul style="list-style-type: none">● Faire frire la viande● Faire griller la viande● Faire bouillir la soupe● Faire bouillir de l'eau

6.ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi	Comment	Important !
<p>Les saletés quotidiennes sur le verre (les empreintes digitales, les marques, les taches laissées par des aliments ou les débordements sur le verre).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. 2. Utilisez un nettoyeur de cuisson quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumez la table de cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Soyez particulièrement prudent. 2. Les éponges lourdes, les tampons à récurer en nylon, les agents de nettoyage agressifs / abrasives peuvent rayer le verre. 3. Ne jamais laisser les résidus de nettoyage sur la surface de cuisson, car le verre peut se tacher.
<p>Les débordements, et les grains sucre chauds sur le verre.</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau ou un grattoir adapté pour les surfaces en verre d'induction, mais méfiez-vous des surfaces des zones chaudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale. 2. Maintenez une lame ou un ustensile à un angle de 30 ° et grattez des salissures ou des déversements dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et les aliments sucrés dès que possible. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. 2. Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est un rasoir tranchant. Utilisez-le avec un soin extrême et

	<p>torchon ou une serviette en papier.</p> <p>4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour retirer les saletés quotidiennes sur le verre.</p>	<p>toujours stockez en toute sécurité et hors de portée des enfants.</p>
<p>Les retombées sur les contrôles tactiles.</p>	<p>1. Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale.</p> <p>2. Absorbent des déversements.</p> <p>3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge humide ou un chiffon propre.</p> <p>4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</p> <p>5. Allumez la table de cuisson.</p>	<p>La table de cuisson peut émettre un « bip » et s'éteindre et les contrôles tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur eux. Assurez-vous d'essuyer la zone de contrôle tactile avant d'allumer la table de cuisson.</p>

7. GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>La table de cuisson ne s'allume pas.</p>	<p>Pas d'alimentation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. ● Vérifiez que l'alimentation électrique de votre logement est bien en fonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
<p>Les touches sensibles ne répondent pas au touché.</p>	<p>Les touches sont bloquées.</p>	<p>Le verrouillage des touches est enclenché, référez-vous aux instructions dans le paragraphe « Utilisation de l'appareil ».</p>

<p>Les touches sensibles répondent difficilement au touché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La zone de touches sensibles est humide. ● Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la zone de touches sensibles soit sèche. ● Suivez les conseils du paragraphe « Utilisation des touches sensibles »
<p>La vitre se raye.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé. ● Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivez les instructions du paragraphe « Sélection de la bonne batterie de cuisine » ● Suivez les conseils du paragraphe « Entretien et Nettoyage »
<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 émettant 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 diminuer 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 n'est pas froid et le signe  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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (Référez-vous au

	l'ustensile de cuisson car il est trop petit ou mal centré	chapitre «Conseils d'utilisation »). 2. Assurez-vous que l'ustensile soit de bonne dimension et le centrer sur la zone de cuisson.
La table de cuisson s'est éteinte subitement en émettant une alarme sonore.	Défaut technique.	Notez le code erreur s'affichant (lettre+chiffre). Eteignez la table à induction et ne plus l'utiliser. Vérifiez la signification du code dans le tableau ci-dessous et contactez un technicien qualifié.

8. AFFICHAGE D'ERREUR ET INSPECTION

La table de cuisson est équipée d'une fonction de diagnostic automatique. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson du plan de travail. Si un problème se produit, la table de cuisson à induction se mettra automatiquement en mode protection et affichera l'un des codes :

1) Code de panne pendant l'utilisation quotidienne & Solution;

CODE ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Auto-rétablissement		
E1	La tension de l'alimentation électrique est supérieure à la tension normale.	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation électrique est rétablie.
E2	La tension de l'alimentation électrique est inférieure à la tension normale.	
E3	Température élevée du capteur. (1#)	Attendez que la température de la table de cuisson retourne à la normale. Redémarrez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET.
E4	Température élevée du capteur. (2#)	

E5	Température élevée du transistor bipolaire . (1#)	Attendez que la température du transistor bipolaire retourne à la normale.
E6	Température élevée transistor bipolaire. (2#)	Redémarrez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Sinon, remplacez le ventilateur.
Pas d'Auto-rétablissement		
F3/F6	Panne du capteur de température - -court-circuit. (F3 pour 1#,F6 pour 2#)	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température.
F4/F7	Panne du capteur de température - - circuit ouvert. (F4 pour 1#,F7 pour 2#)	
F5/F8	Panne du capteur de température - - invalide. (F5 pour 1#,F8 pour 2#)	
F9/FA	Panne du capteur de température du transistor bipolaire. (Court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacez la carte de puissance.
FC /FD	Panne du capteur de température du transistor bipolaire. (Court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	

2) Panne spécifique & Solution

Panne	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant lumineux ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise de courant et que la prise de courant fonctionne.	
	Défaillance de la carte de puissance accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte de puissance accessoire est endommagée.	Remplacez la carte de puissance accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur lumineux du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne commence pas.	Haute température de la table de cuisson.	La température ambiante peut être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air peut être bloqué (e).	
	Panne de ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte de puissance est endommagée.	Remplacez la carte de puissance.	
Le chauffage cesse subitement	Le type de la casserole est	Utilisez une casserole	Le circuit de détection

pendant l'utilisation et la signe « u » clignote sur la zone d'affichage.	incorrecte.	appropriée.	pour la casserole est endommagé, remplacez la carte de puissance.
	Le diamètre du pot est trop petit.		
	Surchauffe.	La table de cuisson est surchauffée. Attendez que la température de la table de cuisson retourne à la normale. Redémarrez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET.	
Les zones de chauffage du même côté (telles que la première et la deuxième zone) afficheront « u ».	La carte de puissance et la carte d'affichage est mal connectée ;	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte de puissance.	
Le moteur du ventilateur est anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

- Les codes d'erreur ci-dessus sont le jugement et l'inspection des pannes courantes.
- Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter les dangers et les dommages à la table à induction.

9. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

9.1 Sélection de l'équipements d'installation

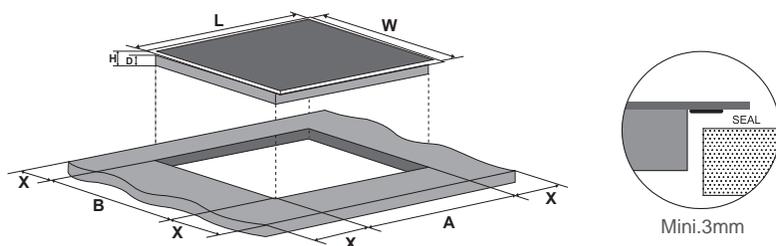
Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma.

Un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou pour l'installation et l'utilisation.

Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 30 mm et composé de matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma ci-dessous :



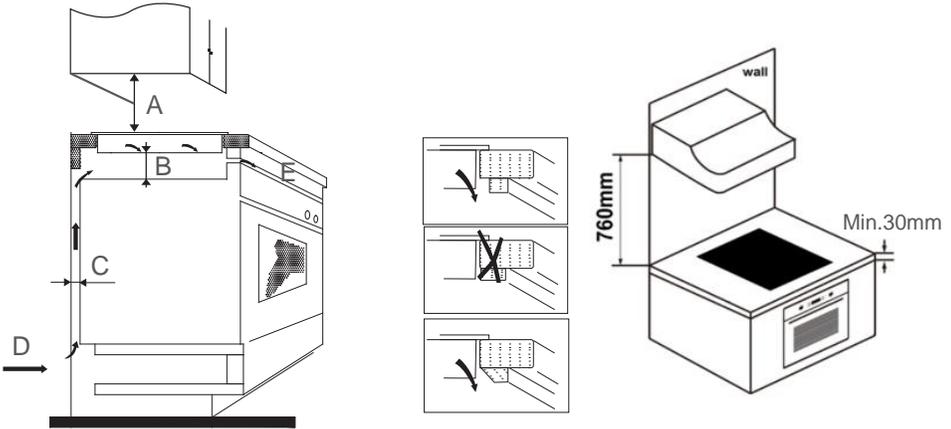
Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être au moins de 3mm.



L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4	490+4	50 mini	3 mini
				+1	+1		

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction soit en bon état de fonctionnement. Comme illustré sur le schéma ci-dessous :

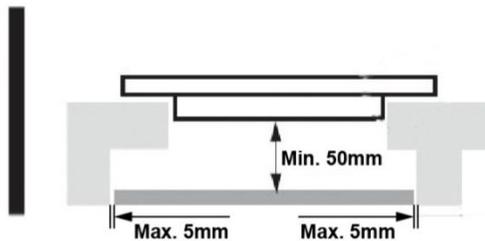
Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Sortie d'air	Entrée d'air 5mm

MISE EN GARDE: Assurez-vous d'avoir une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson soit bien ventilée ; et que l'entrée d'air et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson ou tout risque de choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de mettre insert en bois fixés avec des vis, à une distance minimale de 50mm du fond de la table de cuisson. Voir ci-dessous :





-
- Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la table de cuisson. ASSUREZ-VOUS que ces trous ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en position.
-



-
- Veillez à ce que la colle utilisée pour fixer le plastique et les éléments en bois au meuble résiste à une température supérieure à 150°C.
 - La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc résister à une température de 90°C.
-

9.2 Avant d'installer votre table de cuisson, assurez-vous que:

- La surface de travail est carrée et de niveau, et ne posez aucun d'obstacle autour de votre table de cuisson.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un four, assurez-vous qu'il soit intégré d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié et en conformité avec toutes les exigences de dégagement et toutes les normes en vigueur.

- Un sectionneur approprié fournissant une complète mise hors de tension doit être intégré dans les câblages fixes conformément aux règles d'installation en vigueur. Le sectionneur doit être agréé et doit fournir un espace de 3 mm de séparation des contacts dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Assurez-vous que le sectionneur soit facilement accessible.
- Consultez votre autorité locale si vous avez des doutes sur l'installation.
- Utilisez un matériel résistant à la chaleur et facile à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

9.3 Après avoir installé l'appareil, assurez-vous que :

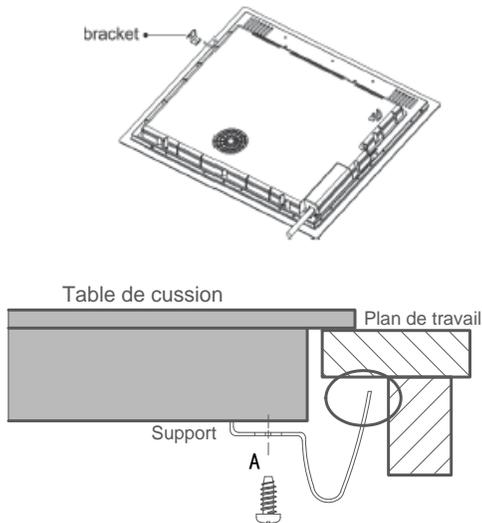
- Le câble d'alimentation ne soit pas accessible à travers les portes des placards et les tiroirs.
- Il y a une bonne circulation d'air autour de votre table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être installée en dessous de la base de votre table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible.

9.4 Avant de placer les supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface lisse et bien à plat (utilisez l'emballage). Veillez à ne pas exercer une force sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

9.5 Réglage de la position des supports

- Fixez la table de cuisson sur la surface en vissant les deux supports situés en dessous de la table de cuisson (voir le schéma) après l'installation. Ajustez le positionnement des supports pour l'adapter à l'épaisseur de la surface de fixation.



Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

9.6 Précautions

1. La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Ne jamais procéder à l'installation par vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La table de cuisson doit être installée de façon à ce qu'il y ait un rayonnement de chaleur suffisant pour garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone à induction sous la surface de table de cuisson doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour prévenir tout dommage, le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

9.7 Branchement de la table de cuisson à l'alimentation électrique



Le branchement électrique de votre appareil ne doit être effectué par un professionnel qualifié. La connexion au système de câblage de terre est essentielle et obligatoire.

Avant le raccordement électrique, vérifiez que :

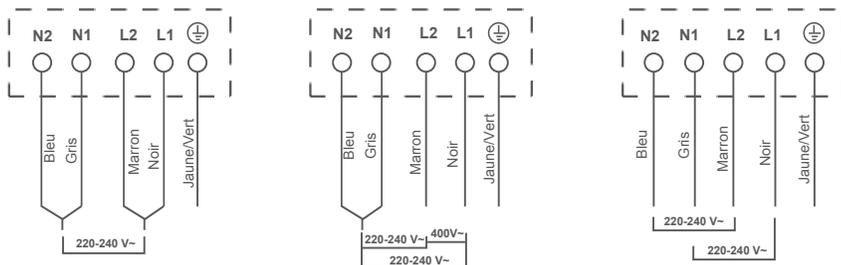
- 1) L'installation électrique à votre domicile est suffisante pour alimenter votre table de cuisson de cette puissance.
- 2) La tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 3) Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Connectez la table de cuisson à l'alimentation électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou autre branchement d'appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné dans l'environnement où la température ne dépasse pas 75°C.



L'alimentation électrique doit être branchée en respectant les standards en vigueur, ou avec un dispositif à coupure unipolaire. La méthode de branchement est montrée ci-dessous :



1. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, il ne doit être remplacé que par un personnel d'après-vente disposant des outils adaptés afin d'éviter les accidents.

2. Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installez un coupe-circuit unipolaire avec une ouverture de contact d'au moins de 3mm.

3. L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

4. Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

5. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé par un personnel autorisé.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables 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.



Elimination :
Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. Une collection séparée de ces ordures pour un traitement adapté est nécessaire.

ENLEVEMENT DES APPAREILS

MENAGERS USAGES

La directive Européenne 2012/19/EU 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. Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre autorité locale, le centre de service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

TABLE OF CONTENTS

Foreword	-2-
Product Introduction	-9-
Operation of Product	-11-
Cooking Guidelines	-20-
Heat Settings	-22-
Care and Cleaning	-23-
Hints and Tips	-24-
Failure Display and Inspection	-26-
Installation	-30-

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- 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.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- 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.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- 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.

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- 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.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- 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.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

- 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.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- 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.
- 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.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.

- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- 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.
- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in

a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

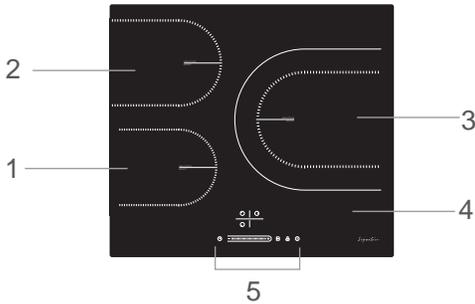
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

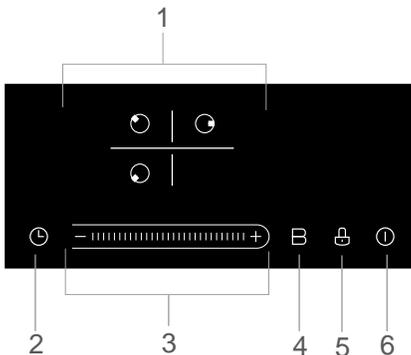
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1200/1500 W zone
2. Max. 2300/2600 W zone
3. Max. 3000/4000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

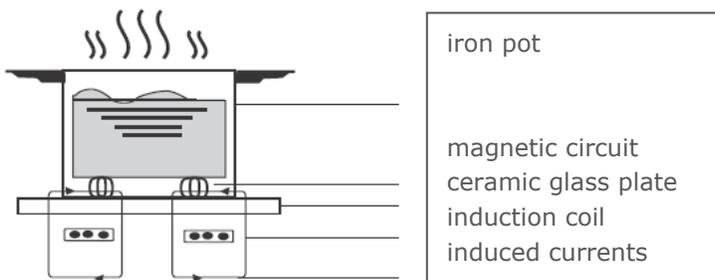
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer slider touch control
4. Boost control
5. Keylock control
6. ON/OFF control

2.3 Working Theory

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.



2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

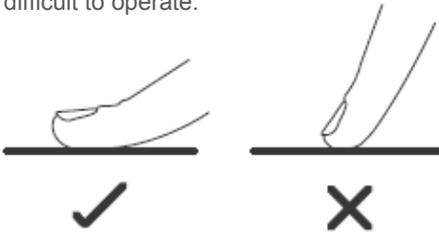
Cooking Hob	STI3B/2
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- 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.



3.2 Choosing the right Cookware



- 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.

- 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.

- If you do not have a magnet:

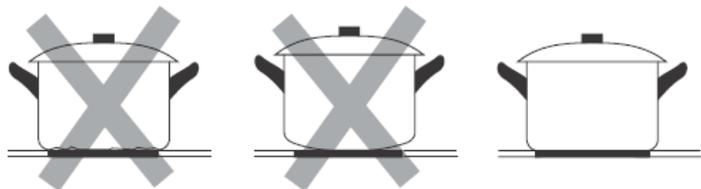
1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

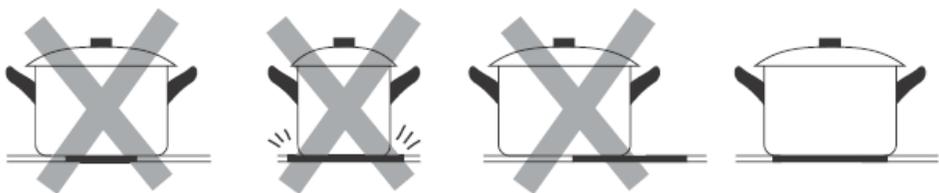
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



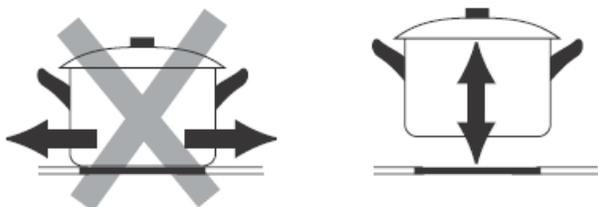
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

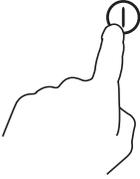
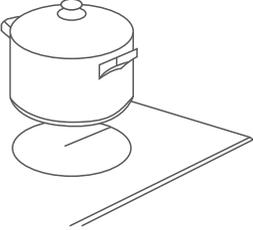
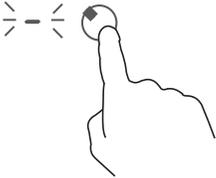
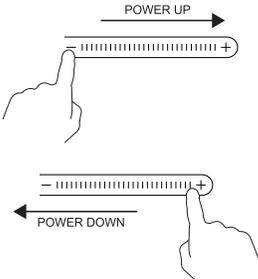


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat

setting

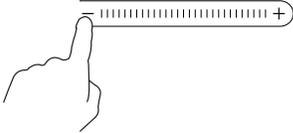
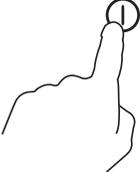
This means that:

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

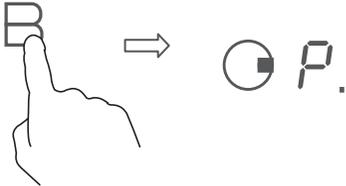
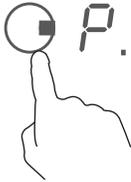
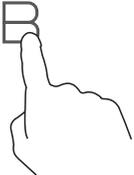
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>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.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control	
Touching the boost control B , the zone indicator show "b" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control B to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 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 lock control 	The timer indicator will show “ Lo ”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	



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

3.3.5 Timer control

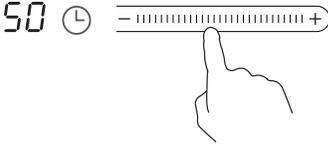
You can use the timer in two different ways:

- 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.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99min.

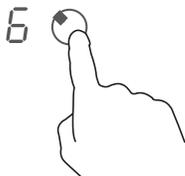
a) Using the Timer as a Minute Minder

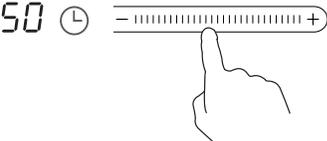
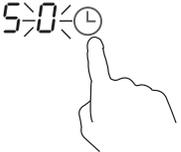
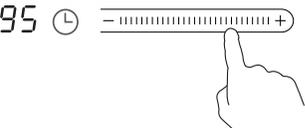
If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control , the “10” will show in the timer display. and the “1” flashes.	

<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "0" will flash</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

<p>Set one zone</p>	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "1" flashes.</p>	

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "0" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

The shown as below:



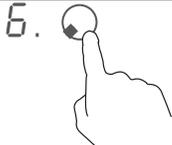
(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)

<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.</p> <p>The shown as right:</p>	 <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

c) Cancel the timer

<p>Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.</p>	
<p>Touching the timer control, the indicator flash</p>	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled</p>	

3.3.6 Default working times

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 switch off after 2 minutes.



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

4. 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.

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

- 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 flour thickened sauces below boiling point.
- 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome 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.
4. 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.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. 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.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 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.

5. 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	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
---	--	--

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>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.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>

<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
<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>
--	-------------------------	---

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.

E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature	

		to return to normal. Push “ON/OFF” button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “ <u>u</u> ” .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

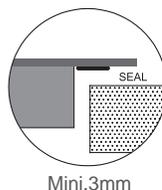
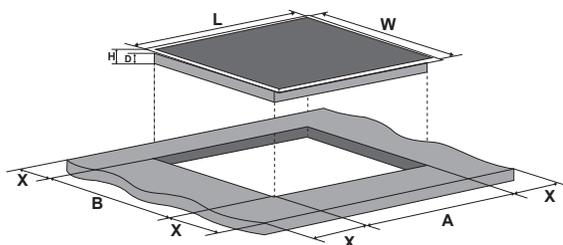
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

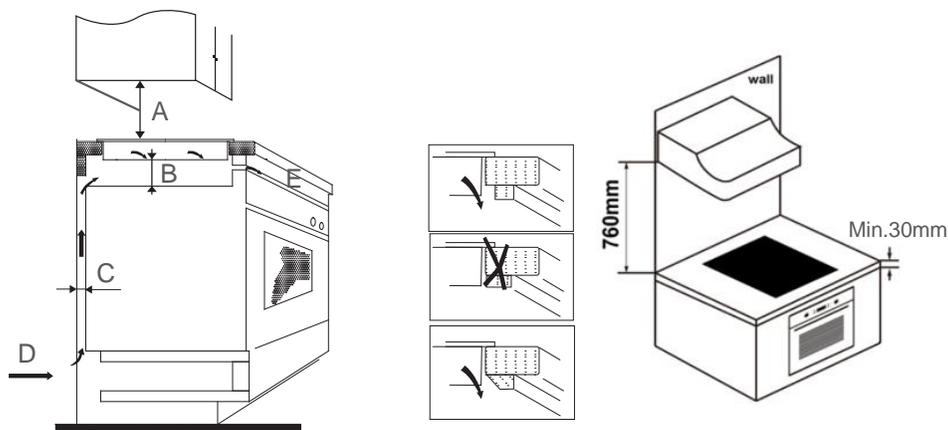


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56.5	52.5	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



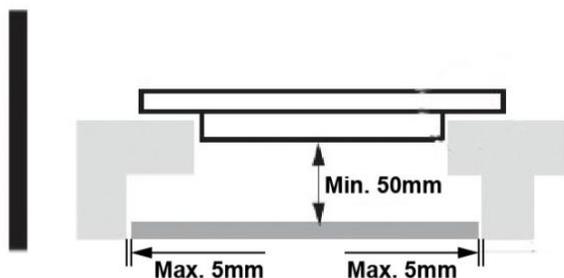
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.
-

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- 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).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

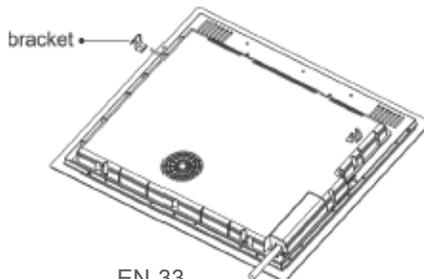
9.4 Before locating the fixing brackets

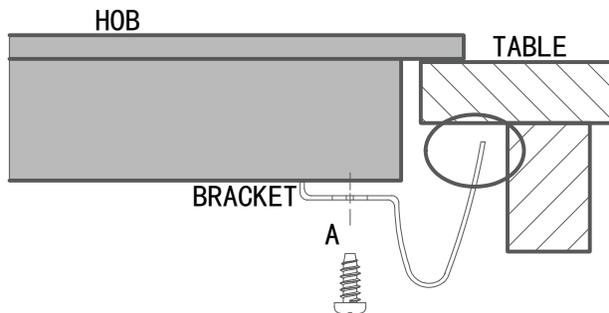
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 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.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 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.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 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.

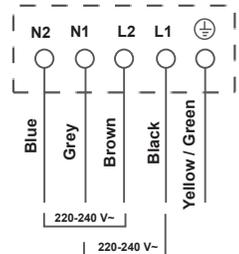
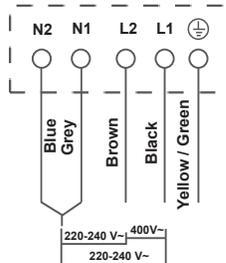
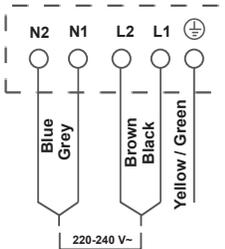
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- 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.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation



DISPOSAL:
Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU 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.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**BUT INTERNATIONAL
1, AVENUE SPINOZA
77184 EMERAINVILLE, FRANCE**