



TI05B

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

INDUCTION HOB



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité importantes	-1-
Instructions d' installation	-3-
Description de l' appareil	-6-
Utilisation de l' appareil	-8-
Cuisson à induction	-9-
Casserole	-10-
Nettoyage et maintenance	-12-
Dépannage	-13-
Spécifications techniques	-14-

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez les appareils électriques, les instructions suivantes doivent toujours être prises :

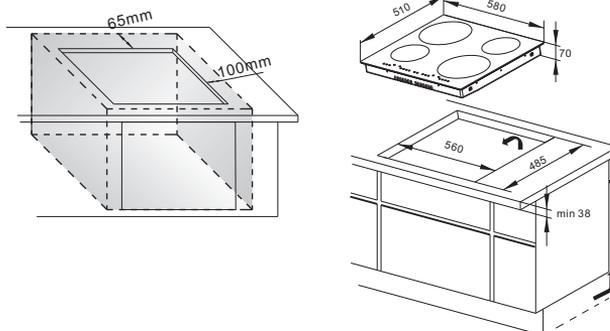
1. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension de la prise de courant à votre domicile correspond à celle montrée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. L'appareil et les parties accessibles deviendront chauds pendant l'utilisation. Ne pas toucher les éléments chauffants. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
3. 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.
4. Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance. Des huiles ou des matières grasses peuvent être dangereux et provoquer un risque d'incendie.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
6. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. N'utiliser que cet appareil comme décrit dans ce manuel. Autre utilisation non recommandée par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique, ou des blessures.
8. Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
9. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de l'appareil, car ils pourraient devenir chauds.
10. 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.
11. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau pendant l'utilisation. Eteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
12. Cet appareil doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre. L'utilisateur doit acheter une prise mise à la terre lui-même pour le câble d'alimentation fourni. Une installation correcte est la responsabilité de l'utilisateur.

13. Toute connexion électrique ne doit qu' être effectuée par un électricien professionnel en respectant les dispositions réglementaires et locales. Référez-vous à la plaque signalétique de l' appareil avant d' effectuer les connexions électriques.
14. Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe en conformité avec les règles du câblage. Une déconnexion incorporée dans le câblage fixe doit être fournie.
15. Après l' utilisation, éteignez l' appareil en utilisant le panneau de commande, puis retirez la fiche de la prise de courant.
16. Toujours coupez l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de réglage ou de maintenance.
17. Ne pas utiliser l' appareil dont le câble d' alimentation ou la fiche endommagé (e) ou après les mal fonctions ou si l' appareil a subi une chute ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Rappelez l' appareil dans un centre de service le plus proche pour le contrôle, la réparation ou le réglage.
18. L' appareil n' est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d' une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
19. Ne pas stocker d' objet sur la surface de la table de cuisson à induction. Risque d' incendie!
20. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
21. Ne pas utiliser l'appareil en cas d'une défaillance. Ne pas tenter de réparer l' appareil par vous même. Tout défaut doit être fixé par une personne qualifiée ou dans le SAV autorisé.
22. Le câble d' alimentation T90 doit être utilisé dans l' appareil (comme la norme IEC60227 Type 56 et 57) .
23. Assurez-vous de remplir le tableau sur le couvercle avant avec les données montrées sur la plaque signalétique de l' appareil.
24. Ne pas laisser le câble d' alimentation toucher les parties chaudes de l' appareil.
25. Ne jamais immerger l' appareil dans l' eau ou tout autre liquide.
26. Vérifiez régulièrement que l' entrée d' air de l' appareil n' est pas obstruée.
27. Ne pas stocker d' articles inflammables sous l' appareil.
28. Ne pas placer de casseroles rugueuses ou irrégulières sur la zone de cuisson, afin d' éviter tout dommage de la surface.
29. Si la table de cuisson à induction n' est pas utilisée pendant une longue période, déconnectez l' alimentation électrique, nettoyez les parties et stockez l' appareil dans un endroit sec et ventilé.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1. Dimensions d'installation

Table de cuisson à induction avec 4 zones de cuisson



IMPORTANT

Gardez une distance minimum de 100mm entre les rebords du trou et les parois des placards adjacents. Si la table de cuisson à induction est plus de 30mm d'épaisseur or si elle est placée sur une surface faussée, le capot de ventilation doit être installé comme indiqué dans le schéma suivant.

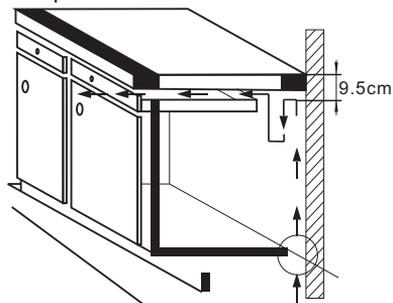
2. Emplacement d'installation

Au dessus d'un tiroir

Assurez-vous que les circuits électroniques de la table de cuisson à induction puissent être refroidis par un courant d'air frais comme indiqué dans le diagramme ci-joint. Pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil, gardez une espace suffisant entre la table de cuisson et le placard en dessous.

IMPORTANT

Votre table de cuisson à induction a besoin d'une entrée d'air à l'arrière et d'une sortie d'air à l'avant.

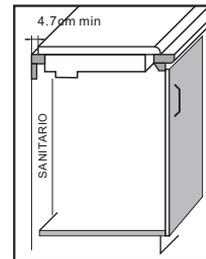




Au dessus d' un placard avec la porte

Lorsque la sortie d' air est en dessous de la table de cuisson à induction :

(a) Idéalement, une grille de sortie d' air doit être placée entre la table de cuisson à induction et la porte du placard. Si la barre transversale est petite, l' installation sera effectuée facilement.

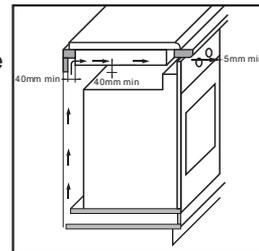


(b) Si la barre transversale est rectangulaire ou la table de cuisson à induction est fermée, faites une coupe en biseau pour la sortie d' air.

Au dessus d' un four

La table de cuisson à induction peut être encastrée au-dessus d' un four de la même marque.

Ce four dispose d' un système de ventilation en haut et peut donc être installé en haute position.



Four en haute position

IMPORTANT

Votre table de cuisson à induction NE doit PAS être installée au-dessus d' un lave-vaisselle, une machine à laver, un réfrigérateur ou un congélateur.

3.Préparation

Retirez tout emballage adhésif et collez le joint d' étanchéité fourni avec l' appareil tout autour de la table de cuisson à induction.

4.Connexion électrique

Un câble d' alimentation est fourni pour la table de cuisson 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 avec un câble identique, afin d' éviter tout danger.

Si l' alimentation du secteur dans l' emplacement d' installation est différente de 220-240V~, la connexion électrique doit être effectuée comme indiqué dans les diagrammes suivants. (Le câble doit être résistant à la température de 120° C.)

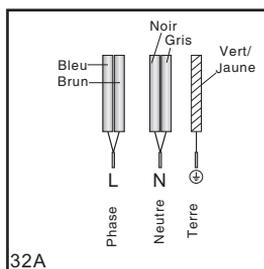


Il doit être branché sur une prise du secteur conformément à la publication 7 CEE ou un disjoncteur single-pôle avec une séparation de contact d' au moins de 3 mm.

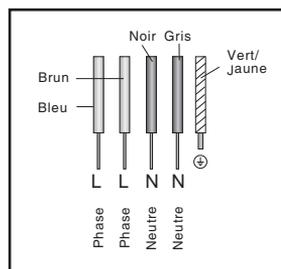
Données techniques

Table de cuisson à induction	Tension	Puissance totale	Courant nominale par phase	Protection
4 foyers	AC 220-240V	7.2Kw	31.5A	32A

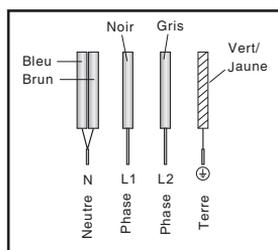
- Branchement monophasé
220-240V



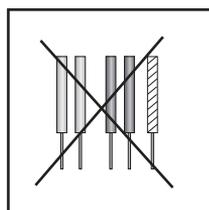
- Branchement 2x230 2L+2N ~ - 16A
Séparer les fils avant de brancher



Branchement 400V 2N ~ - 16A
Séparer les deux fils (L1 et L2)
avant de brancher



Branchement 400V3 ~ - 16A

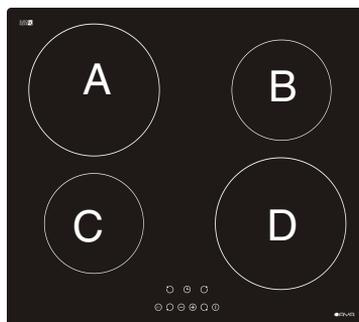


IMPORTANT

Déconnectez l'alimentation électrique avant d'effectuer toute connexion électrique. Une connexion correcte mise à la terre est nécessaire. Assurez-vous qu'un disjoncteur pour déconnecter toutes les phases soit accessible avec une distance minimum de 3mm entre les contacts. Toute connexion électrique doit être effectuée par une personne professionnelle et autorisée.

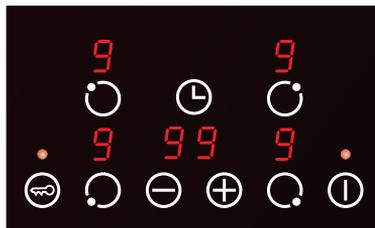
Si vous ne respectez pas les instructions susmentionnées, le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage. Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation résistant aux températures élevées. Si le câble d'alimentation doit être remplacé, toujours contactez un technicien professionnel.

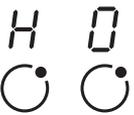
DESCRIPTION DE L' APPAREIL



ZONE DE CUISSON	DIAMETRE	PUISSANCE
A	Φ210mm	2000W
B	Φ160mm	1600w
C	Φ160mm	2000W
D	Φ210mm	1600W

Panneau de commande



Affichage	Fonction	Description
	Touches de sélection des zones de cuisson	Pour indiquer les réglages des zones de cuisson correspondantes.
	Touche Minuteur	Préréglage du temps de cuisson de 0 à 99 minutes pour la zone choisie. Appuyez sur la touche Minuteur pour augmenter/réduire le temps en utilisant les touches « + » et « - ». Ensuite, choisissez la zone de cuisson désirée.
	Touches de réglage du temps ou du niveau de puissance (réduire/augmenter)	Pour sélectionner le niveau de puissance restituée (de 1 à 9) des zones de cuisson et pour régler le minuteur.
	Touche Sécurité enfant	Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer cette fonction et toutes les autres touches sont verrouillées. Appuyez sur cette touche encore une fois pour désactiver la fonction.
	Touche On/off	Pour allumer ou éteindre l' appareil.
	Témoin de chaleur résiduelle	Après avoir arrêté l' appareil, « H » et « 0 » sont affichés pour avertir la zone de cuisson correspondante chaude. Il affiche pendant 15 minutes en fonction de la puissance restituée.
	Réglage du niveau de puissance	Pour indiquer le niveau de puissance de chaque zone de cuisson.

UTILISATION DE L' APPAREIL

1 Branchez et allumez la table de cuisson à induction.

1.1 - Branchez la fiche sur une prise de courant dédiée ($\geq 230/35A$),

1.2 - L' appareil retentit et toutes les touches clignotent 1 seconde, le minuteur affiche « - - ».

1.3 - La fonction Sécurité enfant est activée et le témoin clignote.

1.4 - Si la température de la zone de cuisson est supérieure à $70^{\circ} C$, « H » sera affiché ; Si la température est inférieure à $70^{\circ} C$, pas d' affichage.

2 Désactivez la fonction Sécurité enfant et pressez la touche on/off

2.1 - Appuyez sur la touche Sécurité enfant pendant 3 secondes pour désactiver cette fonction, puis l' appareil entre en mode de veille;

2.2 - Pressez la touche on/off, toutes les zones de cuisson affichent d' abord « 0 » (Si la température de zone de cuisson est plus de 70 degré, la zone de cuisson correspondante affiche « 0 » et « H »).

3. Réglage du niveau de puissance

3.1 - En mode de veille, appuyez sur les touches des zones de cuisson souhaitées pour commencer le chauffage, le témoin clignote et puis le réglage d' usine « 9 » affiche pendant 3 secondes.

3.2 - Dans l' état de chauffage :

3.2.1 - En appuyant sur les touches des zones de cuisson souhaitées, vous pouvez régler le niveau de puissance restituée de 1 à 9 en utilisant les touches $\ominus \oplus$ (Remarque: si aucune opération n' effectuée après 3 secondes, le réglage est invalide).

3.2.2 - En appuyant sur les touches des zones de cuisson souhaitées, si vous continuez à presser la touche \ominus jusqu' à ce que « 0 » ou « H » soit affiché, l' appareil sera éteint.

4. Minuteur

4.1 - Pendant le chauffage et en mode de veille, appuyez sur la touche Minuteur, le LED affiche « 15 » pendant 3 secondes, vous pouvez utiliser les touches $\ominus \oplus$ pour diminuer ou augmenter le temps (Le réglage maximal est de 99 minutes).

4.2 - Après avoir réglé le temps, appuyez sur les touches des zones de cuisson souhaitées pendant 3 secondes, la zone de cuisson correspondante chauffera.

4.3 - Vous pouvez annuler le réglage en appuyant sur la touche Minuteur.

4.4 - Si le temps pré-réglé est atteint, l' appareil retentira trois fois et puis la zone de cuisson correspondante s' arrête de chauffer.

4.5 - Les touches $\ominus \oplus$ peuvent être utilisées pour régler le temps et le niveau de puissance à la fois, si elles sont pressées pendant plus de 2 secondes.

Remarque: pendant le fonctionnement, les zones de cuisson ne peuvent pas continuer à fonctionner pendant plus de 2 heures, si aucune touche n' est pressée (sauf la fonction Minuteur), et l' appareil s' arrête automatiquement. Si l'opération est valide, l'appareil retentira une fois; Sinon, deux fois.



CUISSON A INDUCTION

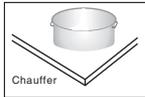
1. Puissance et économie d' énergie

La table de cuisson à induction chauffe les aliments plus rapides que les autres systèmes. Car la chaleur est produite dans la casserole elle-même, la performance est meilleure avec un peu de perte d' énergie. La cuisson à induction ne consomme que la moitié autant que l' énergie que d' autres systèmes. La cuisson à induction est l' un des systèmes de cuisson électrique les moins chers grâce à une faible consommation d' énergie.

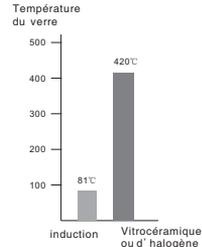
2. Sécurité

Le risque de brûlure causé par la surface chaude est minimal. Car la chaleur est produite dans la casserole elle-même, la surface ne chauffe pas du tout.

Les zones de cuisson à induction disposent d' un système de détection pour la casserole. La zone de cuisson ne fonctionnera pas à moins qu' il y a une casserole utilisable est placée sur la zone de cuisson.



Faire bouillir de l' eau



IMPORTANT

A l' attention du stimulateur cardiaque et de l' utilisateur d' implant actif.

Cet appareil est conforme aux réglementations d' interférence électromagnétique actuelles. Cet appareil est entièrement conforme à toutes les exigences juridiques (Directives CEE 89/336). Il est conçu pour ne pas interférer les fonctionnements des autres appareils électriques, à conditions qu' ils respectent les mêmes réglementations.

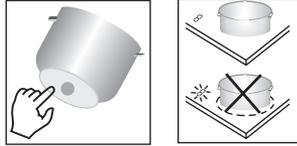
Cette table de cuisson à induction produit les champs magnétiques dans les environs immédiats.

Votre stimulateur cardiaque doit être conçu conformément aux réglementations correspondantes, afin de ne pas provoquer l' interférence entre lui-même et la table de cuisson à induction. Consultez le fabricant de stimulateur cardiaque ou votre médecin.





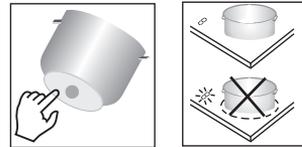
CASSEROLE



CASSEROLE

Utilisez l'aimant fourni dans l'emballage pour tester si une casserole est utilisable. Si l'aimant colle au fond de la casserole, elle peut être utilisée pour la cuisson à induction.

Si le témoin d'alimentation est clignotant et « 0 » est affiché, la casserole est inutilisable et la zone de cuisson ne fonctionne pas.



IMPORTANT

Si une casserole avec une petite base, le témoin clignote, mais l'appareil ne fonctionne pas; même si le matériau de la base est utilisable. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de casserole avec une base plus petite que celle-ci:

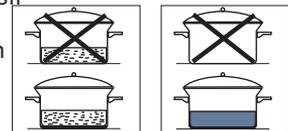
280 zone de cuisson → 160 diamètre 210 zone de cuisson → 180 diamètre
180 zone de cuisson → 160 diamètre 150 zone de cuisson → 120 diamètre

Les casseroles en verre, en céramique, en faïence, en aluminium, en cuivre, et en acier inox non magnétique sont généralement inutilisables. Cependant, les casseroles en acier inox émaillées avec une base spécialisée pour la cuisson à induction peuvent être utilisées (Assurez-vous que la casserole est étiquetée pour la cuisson à induction.).

La base de casserole chauffe rapidement par l'induction. Par conséquent, ne jamais chauffer une casserole vide. Vous devez choisir les casseroles utilisables pour la cuisson à induction qui disposent d'une base épaisse pour une utilisation efficace.

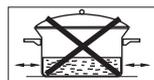
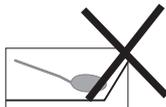
Évitez de rayer la surface de l'appareil lorsque vous portez des casseroles. Retirez la casserole de l'appareil en la soulevant.

Ne pas placer tout ustensile de cuisine sur l'appareil lorsqu'il est allumé. Les ustensiles de cuisine (surtout les grands ustensiles de cuisine) peuvent être détectés comme des casseroles et puis l'appareil chauffe.



IMPORTANT

Gardez un œil sur les autocuiseurs lorsque vous utilisez l' induction. Ils chauffent très rapidement.



NETTOYAGE ET MAINTENANCE

ATTENTION: Avant le nettoyage ou la maintenance, déconnectez l'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil soit éteint et que la fiche soit retirée de la prise murale.

- Ne pas laisser de déversements et éclaboussures rester sur la surface de la table de cuisson à induction. Nettoyez la table de cuisson à induction et les zones de cuisson aussi rapidement que possible en cas des déversements et des éclaboussures.
- Des taches légères peuvent être enlevées avec du papier absorbant ou un chiffon.
- Pour les taches plus résistantes, utilisez le produit spécial pour la surface en suivant des instructions.

IMPORTANT

- Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de nettoyant en poudre car ceux-ci pourraient rayer la table de cuisson à induction.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- S' il la surface est fissurée, éteignez et débranchez l' appareil immédiatement, apportez-le dans un SAV autorisé le plus proche.
- Toute opération de maintenance ne doit qu' être effectuée par une personne professionnelle et agréé ou dans le SAV. Ne jamais essayer de démonter ou réparer l' appareil par vous-même.

DEPANNAGE

Symptôme	Causes possibles	Solution
La table de cuisson à induction ne fonctionne pas. Les témoins lumineux sont éteints.	Pas d'alimentation électrique. La connexion électrique est défectueuse.	Vérifiez l'installation électrique. Vérifiez les fusibles et les interrupteurs différentiels.
Lorsque l'appareil est éteint, le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes.	Les pièces électroniques doivent être refroidies.	Ceci est normal.
Votre appareil émet un faible bruit de cliquetis lors du fonctionnement.	Cela apparaît lorsque les deux bobines d'induction sont connectées à la même source d'alimentation.	C'est un phénomène normal.
Votre ustensile d'usine émet un bruit pendant la cuisson.	La fluctuation du courant induit.	Sous la haute tension, c'est un phénomène normal en fonction du type de casserole. Ce n'est pas dangereux pour l'appareil.
L'affichage continue à clignoter et « E0 » est affiché lors du fonctionnement	La casserole utilisée n'est pas appropriée pour la table de cuisson à induction.	Utilisez une casserole utilisable. Les ustensiles de cuisine peuvent être testés avec l'aimant.
L'affichage continu à clignoter et « E3 », « E4 » ou « E5 » est affiché lors du fonctionnement.	L'appareil fonctionne dans l'état dangereux.	Eteignez l'appareil ou redémarrez l'appareil au bout de quelques minutes.
L'appareil ne fonctionne pas et un message différent apparaît.	Le circuit électronique ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Service Après-vente.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	TI05B
Tension nominale	220-240 V~
Fréquence nominale	50Hz
Puissance total max	7200 W

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



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



CONTENT

1.IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	15
2.INSTALLATION	17
3.ELECTRICAL CONNECTION	18
4.ENERGY SAVING	19
5.DESCRPTION	19
6.USAGE	21
7.COOKING UTENSILS	22
8.MAINTENANCE	23
9.TECHNICAL SPECIFICATIONS	25



1.IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- The technical and identification data for the hob figure on the reference plate fixed to the appliance.
- This reference plate must be consulted before making the electrical connections.
- 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.
- The electrical connections must be made by a specialist aware of the legal and regulatory requirements in each country.
- Fill in table on the front cover with the data from the appliance reference plate.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of failure, only the Authorized Technical Service may repair this hob. Otherwise the guarantee will be null and void.
- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.

- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Steam cleaner is not to be used.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- A disconnection incorporated in the fixed wiring is to be provided;
- Supply cord with T rating of 90 should be used in this appliance. (such as IEC 60227 Type 56 and 57).

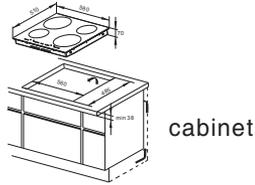
The appliance is for household use only.

- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- There is very little of risk of being burned on the glass hobs. This is because the cooking utensil gets hot, but the glass in the cooker does not get very hot.
- The induction zones detect the cooking utensils and are not activated unless suitable utensils are placed on them.

2.INSTALLATION

DIMENSION FOR RECESSING IN

4 zones induction hob

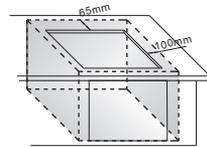


Caution

Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The appliance should not be placed near anything that may echo.

IMPORTANT

The distance from the back edge of the hole to the wall or cabinet must be at least 100 mm. If the cooker is thicker than 30 mm, or if it is recessed in a worktop, the ventilation cover must be fitted as shown in the diagram below.



IMPORTANT

The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet must not be blocked.

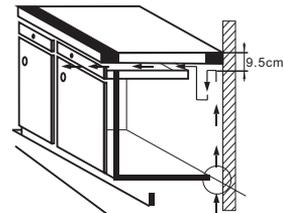
POSITIONING

ABOVE A DRAWER

The electrical circuits in the cooker must have an adequate circulation of air in order to be correctly cooled. Pay attention to the points below. A larger distance between the appliance and an underlying cabinet ensures better functionality.

IMPORTANT

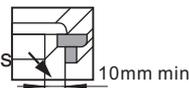
The appliance must be provided with an air inlet at the back and air outlet at the front.



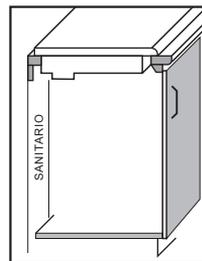
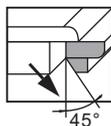
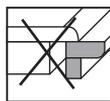
ABOVE A CUPBOARD WITH DOOR

When the air outlet is under the appliance:

A: An air outlet grille should preferably be placed between the appliance and the cabinet door. This is easy if the crosspiece is thin.

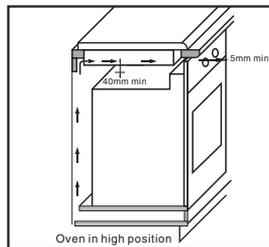


B: If the crosspiece is thick or too close to the appliance, saw the crosspiece at an angle to facilitate the flow of air.



The appliance can be installed directly above ovens of the same brand. These ovens have ventilation systems at the top and can therefore be installed high up. Remove the crosspiece on the cabinet to obtain a free space of at least 5 cm.

IMPORTANT: Never place the appliance over a dishwasher, washing machine, fridge or freezer.



3. ELECTRICAL CONNECTION

The appliance is supplied with a power cord.

A damaged power cord must be replaced by an electrician or other qualified person to ensure it is safe to use.

If the mains supply where the appliance is to be installed is different from 220-240V~, make the connection as shown in the enclosed diagrams. (The cable must be able to withstand temperatures of 120 °)

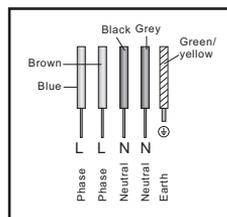
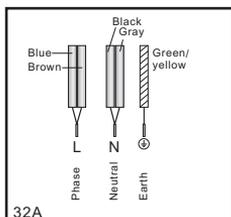
The connection must be earthed and provided with an accessible all-pole switch with a minimum contactor distance of 3 mm.

Technology date

HOB	Voltage	Total power	Nominal power per phase	Protection
4 induction	220...240V	7.2KW	31.5A	32A

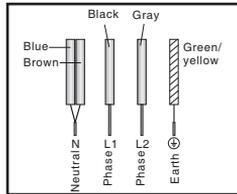
Single phase : 220-240 VAC
Voltage: 220-240
Total power : 7.2Kw

2x230VAC 2L+2N- -16A
separate the wires before connection
Voltage: 220-240 VAC
Rated current per phase : 15A
Fuse: 32A

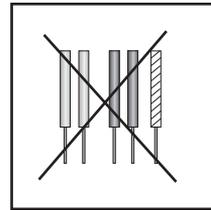




400VAC 2L+N , -16A
separate the wires L1 and L2
before connection



400VAC three phases, 16A



IMPORTANT :

Disconnect the power supply before connecting. The connection must be earthed and provided with an accessible all-pole switch with a minimum contactor distance of 3 mm.

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the above instructions.

The power cord for the appliance can withstand high temperature. A damaged power cord must be replaced by an electrician or other qualified person.

4.ENERGY SAVING

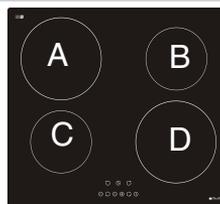
Induction cookers heat food much quicker than other systems.

Energy losses are reduced because only the cooking utensil gets hot, which ensures high performance.

An induction cooker only consumes about half the energy consumed by other systems.

This makes induction cookers the cheapest form of all electric cooking systems. It is almost as economical as using a glass ceramic hob.

5.DESCRPTION



ZONE	SIZE	POWER
A	Φ210mm	2000W
B	Φ160mm	1600w
C	Φ160mm	1600W
D	Φ210mm	2000W





Display	Description	Explanation
	Heating zone selection key	Show settings for respective zones.
	Timer	Sets the cooking time from 0 to 99 minutes for the selected zone. Press the timer to increase/reduce the time with + and -. Then select the zone to be used.
	Power/time regulating key, reduce/increase	To set the output power (1 to 9) for the induction zones and to set the cooking timer.
	Child safety lock	Press 3s to activate the child lock and all control keys are locked for unintended use. Press another 3s to de-activate.
	On/off key	Switches the cooker On/off without having to press any other controls.
	Residual heat indicator	H and 0 are shown after switching off to show that the corresponding zone is hot. This can continue for up to 15 minutes depending on the output setting.
	Power setting	Shows the power stage of each zone

6.USAGE

1 Connect the power cord and switch on the induction hob.

1.1- Switch off the plug to connect the power cord to beyond 230/35A independent plug,

1.2- Switch on the plug, the induction hob give off a remind buzzer sound, all keypad flash 1 second, timer display show “- -” .

1.3 - The induction hob is in locked and standby status, the child lock is blocked and flash.

1.4 - If the induction hob heating zone temperature beyond 70 degree, the heating zone show “H” ; if the induction hob heating zone temperature below 70 degree, nothing show.

2 Activate the child lock and on/off key

2.1 Press the child lock button 3 second to activate the child lock, the induction hob is in standby status;

2.2 Press the on/off key to activate the induction hob, all heating zone show 0 first (if the heating zone temperature beyond 70 degree, the according heating zone show “0” and “H” every second) ;

3. Power level setting

3.1 The induction hob is under standby status, press heating zone selection key to enter heating status, first flash and show 9 power setting for 3 second.

3.2 Under heating status.

3.2.1 Press heating zone selection key, the power setting flash, then press ⊖⊕ to set the output power (1 to 9) within 3 second flash time. (After 3 second flash time, the power setting is invalid).

3.2.2 Press heating zone selection key, the power setting flash, within 3 second to press the heating zone selection key, the heating zone can be switch off and show 0 or H (if the heating zone surface temperature still beyond 70 degree).

4. Timer Setting for heating zone

4.1 The induction hob is under heating and standby status, press timer selection key, the LED show 15 every 0.5 second in light and dark flash, within flash 3 second time, press ⊖⊕ to decrease or increase the setting time (the longest setting time is 99 minutes) .

4.2 After finish timer setting, press the heating zone to enter into the timer setting status within 3 second (the power setting number radix point is light, then can ensure the timer setting valid).

4.3 timer setting can be canceled by press the timer key during timer setting time.

4.4 timer setting is overdue, the appliance will give off three buzzer sound, the heating zone stop working.

4.5 Power/time regulating key ⊖⊕ has double hit function by pressing key in a long time press.

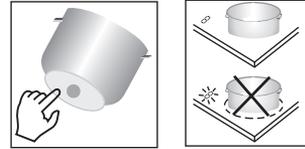
5. Special reminder.

5.1 during the induction hob heating zone operation, one of four heating zones randomly last working for 2 two hours without any key press, the induction hob will switch off automatically and give off 3 buzzer sound, then come back to standby status.

5.2 if all above operation from point 1 to 4 is valid, the induction give off buzzer sound, otherwise give off two short sound.

7. COOKING UTENSILS

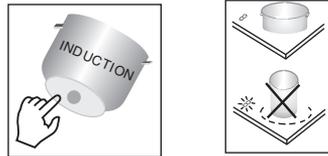
Use the supplied magnet to check if a cooking utensil is suitable. The utensil can be used on induction cookers if the magnet sticks to it. The induction ring display itself will also show you whether the pan is suitable. If the power indicator is flashing, the pan is not suitable and the ring will not heat up.



IMPORTANT:

Very small cooking utensils cannot be used, even if they are made of a suitable material.

The power indicator will flash if the utensil is too small. Use a larger utensil.



Zone 280 --> diameter 160 Zone 210 --> diameter 180
Zone 180 --> diameter 160 Zone 150 --> diameter 120

Cooking utensils made of glass, ceramic, stoneware, aluminium, copper or non-magnetic stainless steel are generally not suitable. Cooking utensils made of enamelled stainless steel with a special bottom for use on induction cookers can be used. Check that they are marked as suitable for induction cookers.

The induction generates a large amount of heat very quickly in the bottom of the cooking utensil. Never heat empty cooking utensils.

Different types of cooking utensils can be used, but utensils with thick bottoms are best. They heat up more efficiently and distribute the heat better.

Lift up cooking utensils when moving them so that they will not scratch the glass.

Never leave kitchen utensils on the appliance when it is switched on. They can activate the zones and be heated up.

This applies especially to larger kitchen utensils.

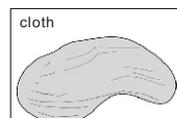
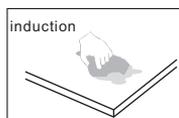


8.MAINTENANCE

Spillage and splashing will not burn onto the glass, because it does not get hot. However, remove all spillage and splashing from the glass hobs and induction zones immediately.

Small stains can be removed with kitchen paper or a cloth.

Stubborn stains can be removed with detergent for glass ceramic hobs. Follow the manufacturer's instructions.



IMPORTANT:

Do not use abrasive detergent or kitchen utensils that can scratch the appliance. Do not use steam cleaning.

Pull out the power cord immediately if the glass cracks. Do not use any part of the appliance before a new glass has been fitted.

Problem	Problem cause	Action
The induction hob is not working. The pilot lights on the keypad are all off	There is no electrical supply to the appliance. The supply or connection is defective.	Check the state of the electrical installation. Check the fuses and differential switches.
The fan keep running for a few minutes after the unit has been switched off	The electronics is cooling down	This is a normal occurrence
Your hob makes faint clicking noise when in operation	This noise occurs when the power is being shared between two induction coils	This is a normal occurrence
Your utensil creates noise during cooking	Your utensil creates noise from vibrations caused by induced current	Under high power this phenomenon is normal with some type of pots and pans. There is no danger for the hob
The power display on the keypad continue to flash and show E0 when the appliance is functioning.	The pan being use is not suitable for induction cooking.	Use a compatible pan. pans can be tested with the magnet.
The power display on the keypad continue to flash and show E3 or E4 or E5 and shut off automatism	The appliance is work in the danger state	Shut off the appliance and open the unit again after some time.
The hob continues to ventilate for several minutes after switching off.	The electronic circuits are cooling down.	This is normal.
The hob is not working and a different message appears.	The electronic circuit is not working correctly.	Contact the after-sales service.

9. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	T105B
Rated Voltage	220-240 V~
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	7200 W

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

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BUT international
1, avenue Spinoza
77184 Emerainville
France