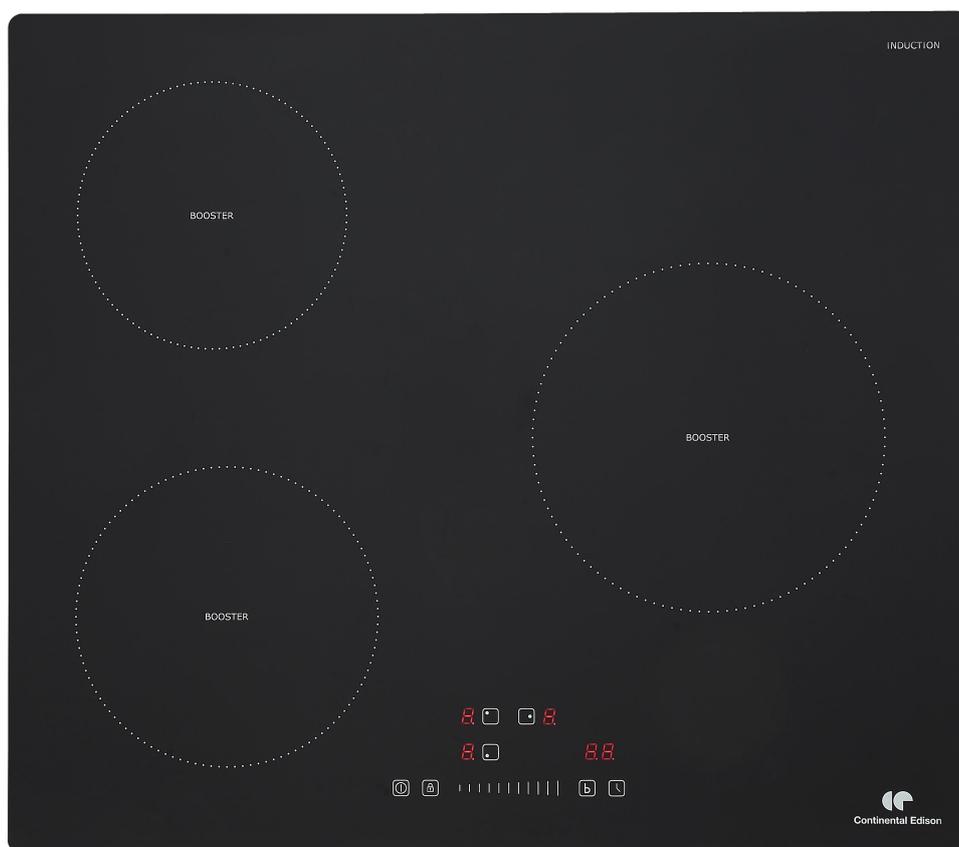




Continental Edison



CETI3B3T2

Plaque de cuisson à induction
Induction Hob

Notice d'utilisation-User Manual

Table des matières

Trouver des informations.....	2
Consignes de sécurité.....	3
Description du matériel.....	8
Utilisation de la Plaque de cuisson à induction	10
Installation.....	15
Nettoyage et entretien.....	22
Dépannage.....	24
Spécifications Techniques.....	27
Protection de l'environnement.....	28

Consignes de sécurité

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

Cet appareil génère des champs magnétiques dans une proximité immédiate.

Cet appareil génère des champs magnétiques de courte portée, par conséquent, les personnes portent d'autres types d'appareils médicaux électriques, tels que les aides auditives, doivent s'assurer que ceux-ci soient conformes aux normes régissant les interférences électromagnétiques.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique uniquement. En cas de doutes ou si vous avez des questions, veuillez contacter le fabricant.

Conservez l'emballage hors de la portée des enfants (les sachets en plastique, les pièces en plastique préformé, etc.), celui-ci pourrait s'avérer dangereux.

Veillez à ce que l'installation et les connexions électriques soient effectuées par une personne qualifiée, en respectant les instructions du fabricant et en se conformant aux normes locales en vigueur.

La plaque doit être installée et mise à la terre par une personne qualifiée. Ne pas réparer ou remplacer des pièces de l'appareil sauf mention contraire spécifique dans ce manuel. Toutes les interventions doivent être effectuées par des techniciens qualifiés.

Cette plaque induction est fournie avec un ventilateur produisant un débit d'air sous le plan de travail. En cas de présence de tiroir sous le plan de travail, ne pas y placer des papiers ou des objets servant à l'allumage car ils pourraient être aspirés par le ventilateur, en endommageant ou en compromettant sa fonction.

Ne pas utiliser de film aluminium pour protéger des parties de la plaque.

Ne pas laisser la cuisine sans surveillance lors de la cuisson des aliments avec un contenu d'huiles ou de graisses élevé, afin d'éviter tout risque d'incendie. Si l'huile ou les graisses prennent feu, ne pas utiliser de l'eau pour l'éteindre. Utilisez un couvercle pour couvrir la flamme et mettez la plaque hors tension.

Ne pas utiliser la plaque pour la cuisson si elle est cassée. L'eau ou les produits de nettoyage pourraient s'infiltrer par les fissures et provoquer des chocs électriques. Contactez immédiatement une personne qualifiée lorsque vous constatez des fissures.

Ne conservez pas de produits fabriqués en matériau combustible à proximité de la plaque (matériaux plastiques, papiers, etc.) ni de liquides inflammables, ceux-ci pourraient prendre feu et les parties métalliques pourraient chauffer et provoquer des brûlures.

Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance dans la cuisine lorsque la plaque est en cours d'utilisation.

Ne pas utiliser la plaque comme surface de travail lorsqu'elle est en cours d'utilisation, la surface du foyer de cuisson pourrait être chaude après un transfert de la température des aliments cuisinés à la casserole et vers le verre.

Après utilisation, lorsque la plaque est éteinte, un témoin de chaleur résiduelle s'allumera, affichant un H (brûlant -"hot" en anglais) pour chaque foyer de cuisson ayant été utilisé : cela indique que le foyer correspondant est encore chaud. Veuillez consulter le chapitre sur le fonctionnement de la plaque).

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Afin d'éviter une utilisation non adaptée par les enfants ou d'autres personnes et de se protéger contre le démarrage

accidentel de la plaque lors du nettoyage, l'appareil est prévu avec un dispositif de sécurité (veuillez consulter le chapitre concernant le fonctionnement de la plaque).

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

N'utiliser pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.

AVERTISSEMENT: En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

Un moyen de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux règles de câblage.

AVERTISSEMENT: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture anti feu.

ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT: Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

Les éléments de chauffage ne fonctionnent pas si la casserole présente un diamètre trop réduit ou qui n'est pas détectable par voie magnétique. Afin de vérifier si le matériau de la casserole est adapté, car ferreux, utilisez un aimant.

Pour éviter d'endommager le circuit électronique, la plaque est équipée d'un capteur contrôlant constamment la température du circuit même : en cas de surchauffe, la plaque réduira automatiquement l'alimentation électrique ou se mettra hors tension jusqu'à ce qu'une température de sécurité soit atteinte. Le câblage fixe de l'appareil doit être muni d'un dispositif de débranchement multipolaire.

Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'auto-réparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

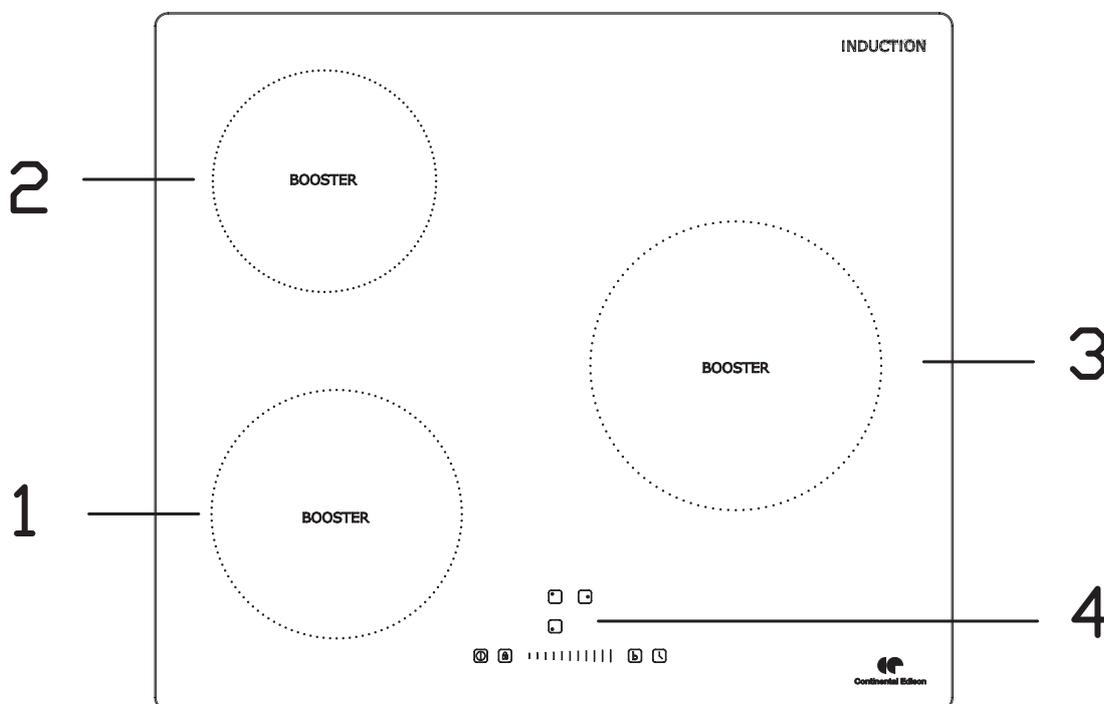
Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.

Toute installation incorrecte de l'appareil peut rendre caduque la garantie et annuler les droits de réclamation.

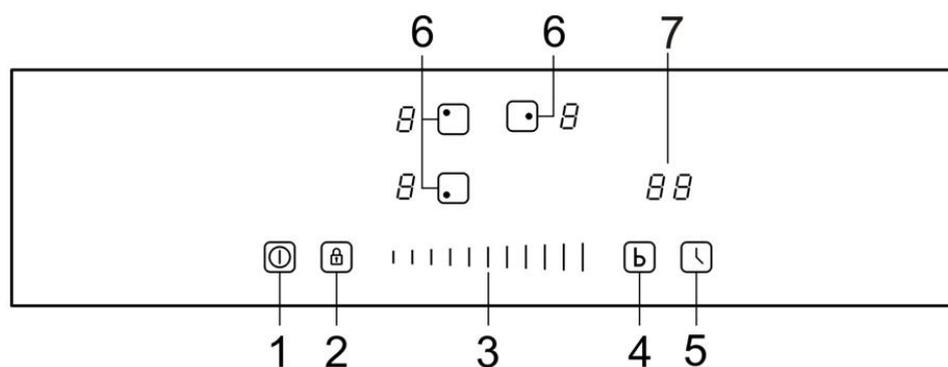
N'utilisez pas des ustensiles dont les bords sont irréguliers, et ne traînez pas les ustensiles sur la surface en verre à induction: vous risqueriez de la rayer.

N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risqueraient de rayer le verre à induction.

En ce qui concerne les instructions pour l'installation fixe, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice

Description du matériel**Vue de dessus**

1. Zone de cuisson 2100W max. 2. Zone de cuisson 1500W max. 3. Zone de cuisson 2600W max. 4. Panneau de commande.

Panneau de commande

1. Bouton de MARCHÉ/ARRÊT 2. Bouton de verrouillage 3. Curseur tactile de Puissance 4. Bouton « Boost » 5. Bouton Minuteur 6. Bouton de sélection des foyers 7. Affichage du minuteur

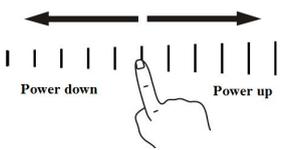
Description

Référence	Description
	Bouton de MARCHÉ/ARRÊT : Pour allumer ou éteindre la machine.
	Bouton de verrouillage : Appuyez une fois sur le bouton pour verrouiller les touches. Les autres boutons ne peuvent pas fonctionner lorsque l'appareil est verrouillé. Appuyez longuement sur ce bouton pour le déverrouiller.
	Bouton boost : réglage de la puissance maximale directement
	Minuteur : Réglez le minuteur selon vos besoins
	La zone de cuisson arrière gauche sélectionnée.
	La zone de cuisson avant gauche sélectionnée.
	La zone de cuisson droite.
	Curseur : Augmenter ou diminuer la puissance
	Affichage : Il indique le niveau de puissance, le code d'erreur et l'état de la plaque de cuisson.
	Affichage du minuteur.

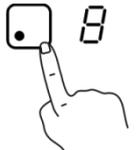
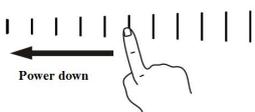
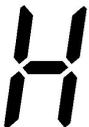
10 UTILISATION DE LA PLAQUE INDUCTION

Utilisation de la plaque induction

Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est passée en mode veille.

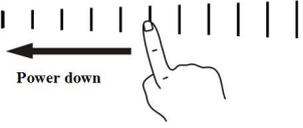
1. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT, tous les voyants lumineux indiquent '—'.	
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
3. Touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson désirée. Un indicateur à côté de la touche clignote.	
4. Sélectionnez une puissance de cuisson en touchant le curseur. Si vous ne choisissez pas une puissance de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.	

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Touchez le bouton de sélection de la zone que vous souhaitez désactiver.	
2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur le curseur. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».	
3. Éteignez toute la table de cuisson en pressant la touche MARCHE/ARRÊT.	
4. Attention aux surfaces chaudes ! « H » indiquera quelle zone de cuisson est chaude. Cela disparaîtra lorsque la surface aura refroidi. C'est également une fonction qui peut servir à économiser de l'énergie. Si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude en priorité.	

UTILISATION DE LA PLAQUE INDUCTION 11

Utiliser la fonction Boost

<p>- Activer la fonction Boost</p> <ol style="list-style-type: none">1. Toucher le bouton de sélection de la zone de cuisson.2. Toucher le bouton Boost, l'affichage indique 'b'.	
<p>- Annuler la fonction Boost</p> <ol style="list-style-type: none">1. Toucher le bouton de sélection de la zone de cuisson.2. Toucher le curseur pour annuler la fonction Boost, et sélectionnez le niveau de puissance souhaité3. La fonction Boost ne dure que 5 minutes, au bout desquelles la zone de cuisson passe automatiquement au niveau 9.	

Verrouillage des touches

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.

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

<p>Pour verrouiller les touches Appuyez sur le bouton de verrouillage. Le voyant lumineux de la minuterie va afficher « Lo ».</p>	
<p>Pour déverrouiller les touches</p> <ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.2. Touchez et maintenez le bouton de verrouillage pendant 3 secondes.3. Vous pouvez recommencer à utiliser la table de cuisson.	



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.

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 émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.

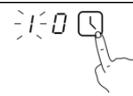
Une minuterie avec une amplitude de 1 à 99 minutes.

12 UTILISATION DE LA PLAQUE INDUCTION

Utiliser le minuteur comme alerte sonore

1. Vérifiez que la table de cuisson est sous tension. Et la touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone '-' ne clignote pas). Remarque : vous pouvez régler le minuteur avant ou après le réglage de la puissance de la zone de cuisson.	- □ □ - - □
2. Touchez le bouton du minuteur, « 10 » s'affiche sur l'affichage du minuteur et le « 0 » clignote.	
3. Réglez la durée en touchant le curseur tactile.	03
4. Touchez à nouveau le bouton du minuteur, le « 1 » clignote.	
5. Réglez la durée en touchant le curseur tactile.	93
6. Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'affichage indique la durée restante.	93
7. La sonnerie bipe pendant 30 secondes et l'afficheur du minuteur affiche « - » quand la durée réglée s'est écoulée.	- -

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Toucher le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.	
2. Touchez le bouton de la minuterie, le « 10 » apparaîtra sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignote.	
3. Réglez la durée en touchant le curseur.	03
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignotera.	
5. Réglez la durée en touchant le curseur.	93
6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commencera immédiatement à être décompté et l'afficheur affichera le temps restant. REMARQUE : le point rouge à côté de l'afficheur de la puissance s'allume pour indiquer que cette zone est sélectionnée.	□ 5
7. Une fois la durée expirée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. REMARQUE : Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont allumées précédemment.	□ -

UTILISATION DE LA PLAQUE INDUCTION 13

Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

<p>1. La procédure de réglages de plusieurs foyers est similaire à celle de réglage d'un foyer ; Lorsque vous réglez la durée de plusieurs foyers simultanément, les points des foyers concernés sont allumés. L'affichage du minuteur indique la durée en minutes. Le point de la zone correspondante clignote.</p>	<p> 7. Réglé à 15 minutes</p> <p> 5. Réglé à 30 minutes</p>
<p>2. Une fois le compte à rebours expiré, le foyer correspondant s'éteint, puis la nouvelle durée s'affiche et le point du foyer correspondant clignote.</p> <p>REMARQUE : Appuyez sur le bouton de sélection d'un foyer, la minuterie correspondante sera affichée dans l'affichage de la minuterie.</p>	<p> 5</p>

Annuler le minuteur

<p>1. Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez annuler la minuterie.</p>	<p> 5</p> <p></p>
<p>2. En touchant le bouton de la minuterie, l'affichage clignote.</p>	<p>9:30 </p> <p></p>
<p>3. Touchez sur le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.</p>	<p>00</p>

Lorsque vous enlevez une casserole de la plaque sans éteindre la zone, l'appareil arrêtera de chauffer immédiatement et s'éteindra automatiquement après 1 minute.

14 UTILISATION DE LA PLAQUE INDUCTION

Conseils d'utilisation :

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, parmi lesquels votre ustensile de cuisson et la quantité d'ingrédients cuire.

Faites des tests avec la table de cuisson pour trouver les réglages les plus appropriés.

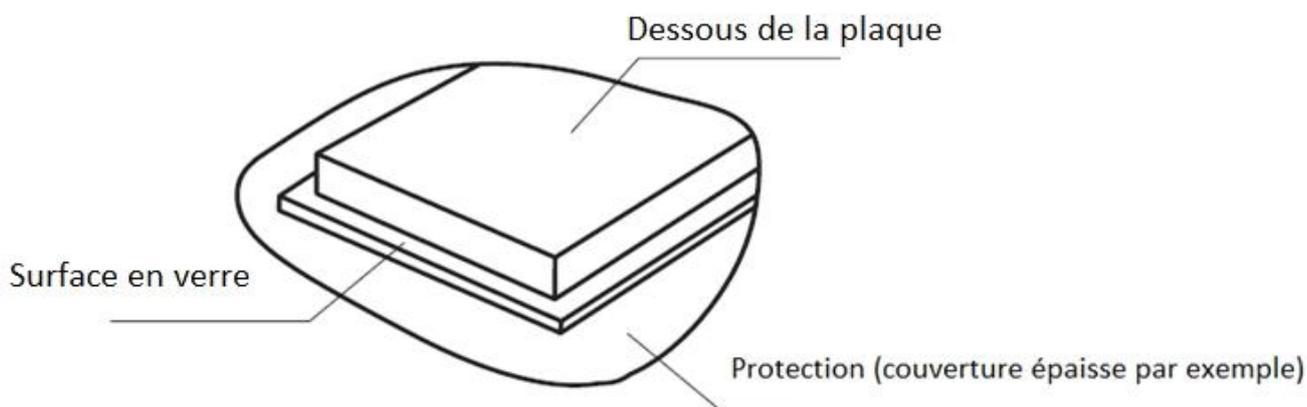
Réglage de la puissance

Réglage de la puissance	Approprié à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Chauffer délicatement de petites quantités d'aliments- Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite- Mijotage doux- Chauffe lente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Réchauffer- Mijotage rapide- Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Sauté- Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">- Sauté- Griller- Porter une soupe à ébullition- Bouillir de l'eau

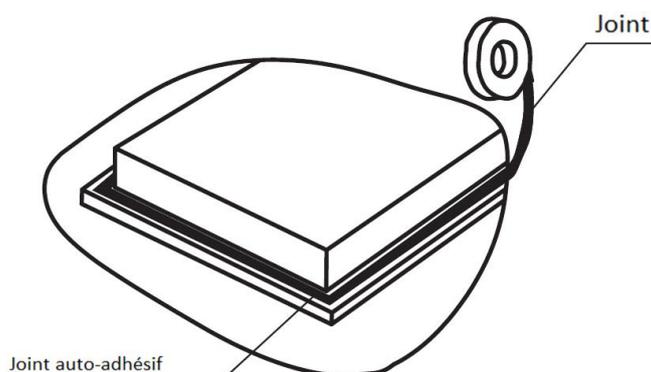
Installation

Sélectionner l'emplacement d'installation

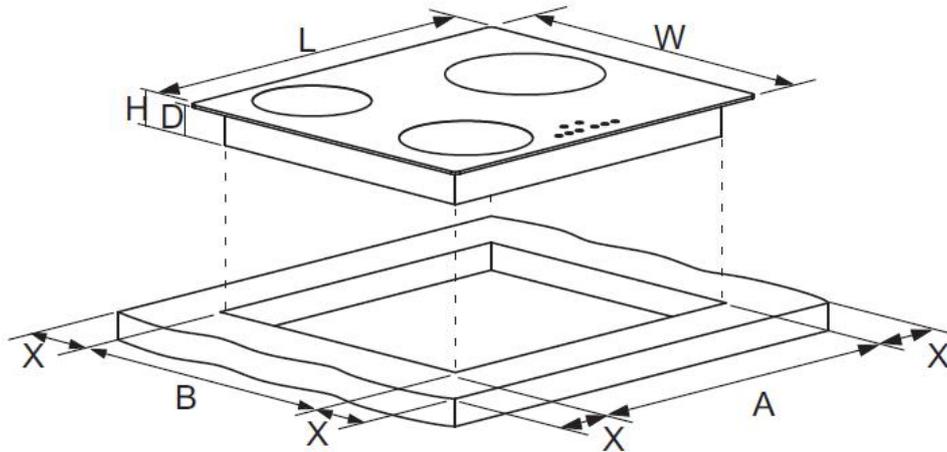
- Coupez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur les schémas suivants.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimal de 5 cm doit être laissé tout autour du trou.
- Assurez-vous que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30mm. Veuillez choisir un plan de travail en matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation importante causée par le rayonnement thermique de la table de cuisson.
- Mettez une serviette ou un chiffon sur la surface de travail. Placez la plaque face vers le bas sur une surface protégée (avec une couverture épaisse par exemple).



Appliquez le joint fourni avec la table de cuisson pour la fixer sur le plan de travail.
Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la plaque en laissant environ 3 mm du bord du verre.
Appliquez le joint tout autour. Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint.



Avertissement : Il faut utiliser le bois imprégné ou un autre matériau isolant comme matériau de surface de plan de travail.



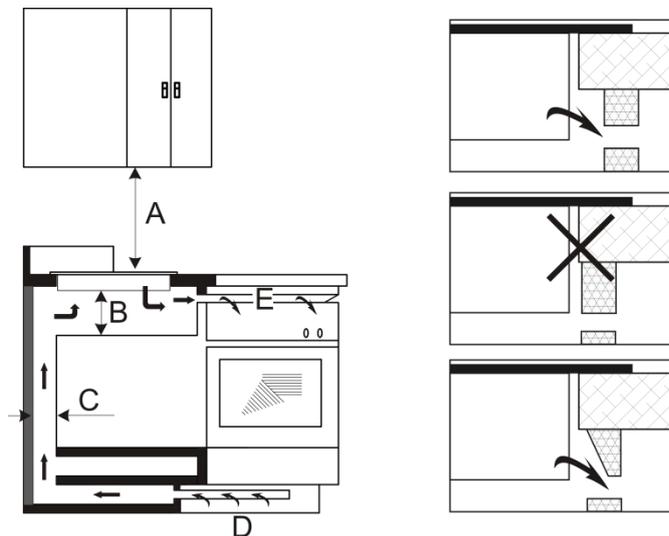
Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CETI3B3T2	590	520	60	56	560	490	50



Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ces entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.

Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.

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



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

Avant l'installation de la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

- Le plan de travail est horizontal et à angles droits, aucun support structurel n'interfère avec les espaces requis.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit comporter un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences d'espacement, ainsi qu'aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur approprié permettant la déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règlements et normes de câblage locaux.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs [phase] actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences.
- Le sectionneur doit être facilement accessible par le consommateur quand la table de cuisson est installée.
- Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installation.
- Utilisez des revêtements faciles à nettoyer et résistants à la chaleur (par exemple des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Après l'installation de la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

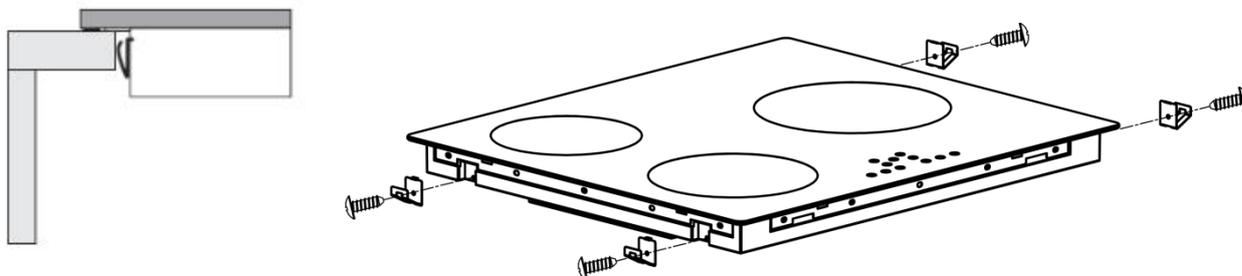
- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais approprié de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le consommateur.

Avant de positionner les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas avec force sur les boutons de contrôle faisant saillie par rapport à la surface de la table de cuisson.

Régler la position des supports

- Fixez les supports sur le côté gauche et le côté droit par vis. Mettez la plaque à induction dans le meuble découpé.



Mise en garde :

- La table de cuisson doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un appareil de réfrigération, lave-vaisselle, ou sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Cette table de cuisson ne doit être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez consulter le vendeur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Brancher la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson doit être branchée à l'alimentation secteur uniquement par une personne ayant les qualifications requises.

Avant de brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, procédez aux vérifications suivantes :

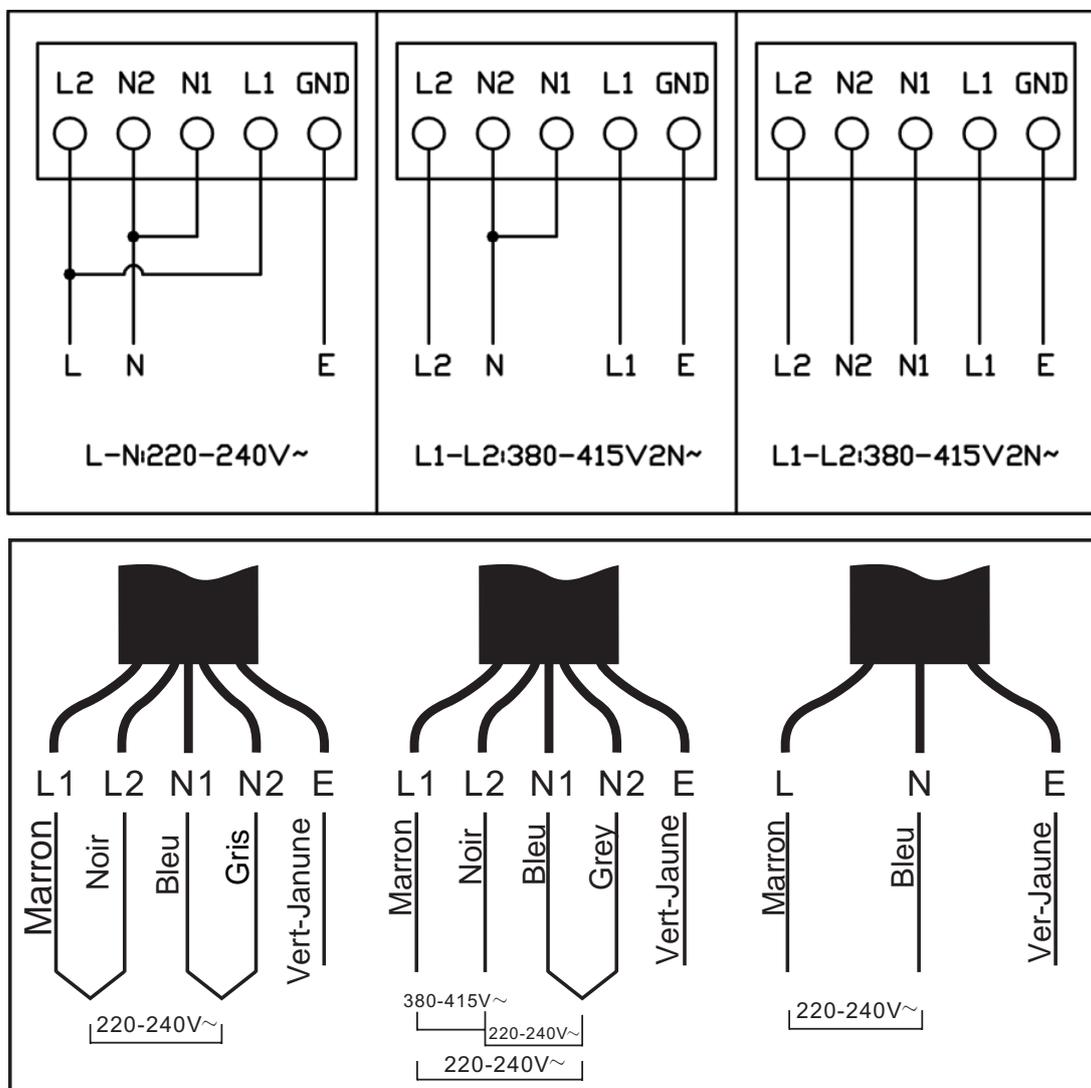
1. Le système de câblage domestique est approprié à la puissance électrique requise par la table de cuisson.
2. La tension d'alimentation correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent soutenir la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur, ni de dispositif de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné en sorte qu'aucun point du câble n'ait une température dépassant 75°C.



Vérifiez avec un électricien que le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit impérativement être effectuée par un électricien qualifié.



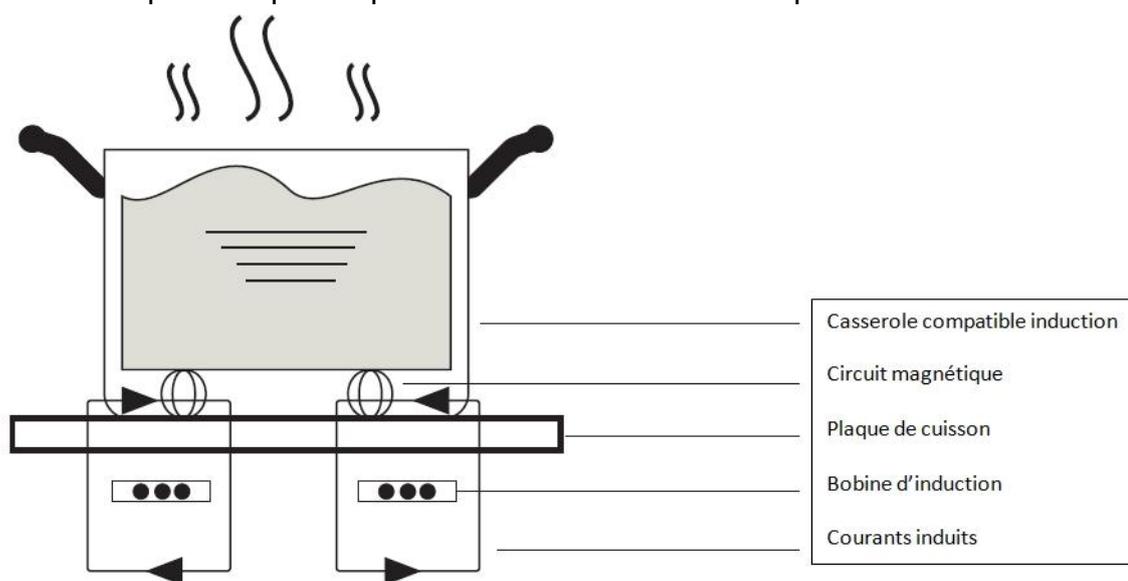
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou doit être changé, cela ne doit être fait que par un agent du service après-vente avec des outils spécialisés pour éviter un accident.
- Si l'appareil est branché directement sur l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé et comporter une ouverture minimale de 3mm entre ses contacts.
- L'installateur doit veiller ce que le branchement électrique correct soit effectué et à ce qu'il soit conforme aux règlements de sécurité.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble d'alimentation doit être inspecté régulièrement et remplacé exclusivement par des techniciens agréés.

Utilisation de l'appareil

- 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.

Principe de fonctionnement

La table à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle utilise des vibrations électromagnétiques générant directement de la chaleur dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface de verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile de cuisson finit par le chauffer.



Boutons tactiles

- Les boutons de contrôle réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer dessus.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip à chaque fois que la pression sur un bouton est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des boutons de contrôle.

Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés à l'induction

- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dont le fond convient pour la table de cuisson à induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vérifiez que votre ustensile de cuisson convienne en le testant avec un aimant. Rapprochez un aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par lui, cela indique que l'ustensile de cuisson convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas un aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
 2. Suivez les étapes de la section « Départ de la cuisson ».

3. Si ‘ ’ ne clignote pas sur l’afficheur et que l’eau chauffe, cela indique que l’ustensile de cuisson convient.

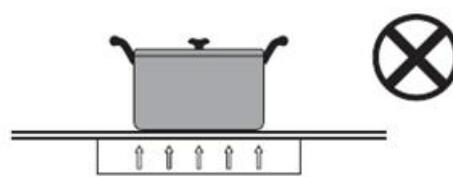
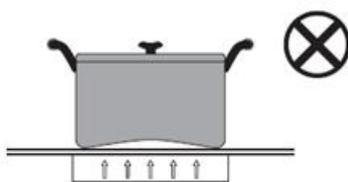
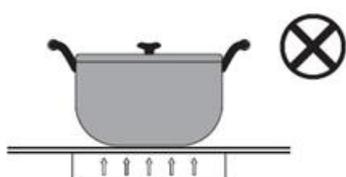
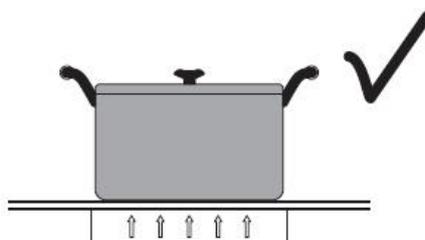
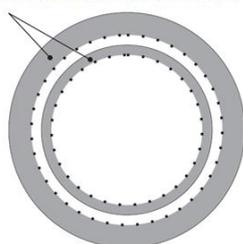
· Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas : Aluminium, cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.

Dimension de foyer (diamètre/mm)	Ustensile minimum (diamètre/mm)
160	120
180	140
210	160

· Assurez-vous que le fond de votre récipient soit bien positionné au centre de la surface vitrée.

· Dans certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué, avec un contour plus clair, ce qui conseille à l'utilisateur d'opter pour une zone de cuisson plus petite, si disponible, avec une casserole de plus petit diamètre. Le but est d'obtenir des performances et une efficacité optimale. Vous pouvez toutefois utiliser des casseroles dont le diamètre est inférieur à cette limite.

Optimisation de la zone de cuisson



Nettoyage et entretien

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissés par les aliments ou débordement / projections de substances non sucrées sur le verre).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur le verre quand il est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Remettez la table de 	<ul style="list-style-type: none"> · Quand la table de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface brûlante » bien que les foyers puissent être encore brûlants ! · Les tampons à récurer à usage Intensif, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressif/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyant ou tampon est approprié. · Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la table de cuisson : cela peut tacher le verre.
<p>Débordements, substances fondues et projections de substances sucrées chaudes sur le verre.</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, un couteau à palette ou un racloir à lame spécialement conçu pour les tables de cuisson à induction, mais prenez garde aux foyers brûlants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale. 2. Positionnez la lame ou l'ustensile de nettoyage à un angle de 30 degrés et raclez les salissures ou débordements / projections vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Effectuez les étapes 2 à 4 de la procédure de nettoyage des « salissures quotidiennes sur le verre » indiquée ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> · Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordement/projections dès que possible. Si elles sont laissées sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer et même endommager irrémédiablement la surface du verre. · Danger de coupure : Quand le couvercle de sécurité d'un grattoir est rétracté, sa lame est tranchante comme un rasoir. Faites extrêmement attention et rangez-les toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

<p>Débordements / projections sur les boutons tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Mettez la table de cuisson hors tension.2. Imprégnez les substances avec de l'eau.3. Essuyez les zones de boutons tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre.4. Essuyez intégralement la zone avec un papier essuie-tout pour la sécher.5. Remettez la table de cuisson sous tension.	<p>·La table de cuisson peut bipper et s'éteindre, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide sur eux. Veillez à essuyer la zone des boutons tactiles pour la sécher avant de remettre la table de cuisson sous tension.</p>
--	--	--

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table de cuisson est branchée dans une alimentation électrique et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre «Utilisation de l'appareil».
Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les boutons de contrôle ou vous utilisez le bout des doigts pour toucher les boutons de contrôle.	Veillez ce que la zone des boutons tactiles soit sèche et touches-les avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisson non lisses ont été utilisés. Des produits de nettoyage ou des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est plat et lisse. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié ». Voir « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisson et ce n'est pas dysfonctionnement.
La table de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit Normalement s'atténuer ou disparaître Complètement quand vous baissez la puissance.
Il y un bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter que les composants électroniques ne	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de vote part. Ne mettez pas la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur est en fonctionnement.

	<p>surchauffent. Il peut rester en fonctionnement même après que vous avez éteint la table de cuisson à induction.</p>	
<p>L'ustensile de cuisson ne chauffe pas et s'affiche à l'écran.</p>	<p>La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction.</p> <p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour le foyer ou il n'est pas bien centré dessus.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle du foyer.</p>
<p>La table de cuisson à induction ou le foyer s'éteint soudainement, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche.</p>	<p>Dysfonctionnement technique.</p>	<p>Notez les lettres et chiffres du code d'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale, et contactez un technicien qualifié.</p>

Codes d'erreur et inspection

En cas d'anomalie, la table de cuisson se met automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Code d'erreur	Causes possibles	Solution
<u>-</u>	Pas d'ustensile ou ustensile non appropriée	Replacer l'ustensile
E2/E3	La tension d'alimentation électrique est anormale.	Vérifiez que l'alimentation électrique est normale. Une fois que l'alimentation électrique est normale, remettre l'appareil sous tension.
E4/E5	Panneau du capteur de température de l'IGBT	Contactez le service après-vente.
E7/E8	Panneau du capteur de température	Contactez le service après-vente.
E6/E9	Mauvais rayonnement thermique de la plaque à induction	Veuillez redémarrer la table de cuisson à induction après qu'elle a refroidi.
Eb/EC	Erreur de la communication de PCBA.	Contactez le service après-vente.

Les indications fournies ci-dessus correspondent à l'évaluation et l'inspection des pannes communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter des dangers et la détérioration de la table de cuisson à induction.

Spécifications Techniques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	CETI3B3T2	-
Type de plaque	-	Table de cuisson électrique	-
Nombre de zones de cuisson et / ou de zones	-	Trois zones	-
Technologie de chauffage (zone de cuisson par induction et zone de cuisson, zone de cuisson par rayonnement, assiettes vendues)	-	Induction	-
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre effectif de la surface de chaque zone de cuisson électrothermique, arrondi à 5 mm près	ϕ	Zone avant gauche: 18.5 Zone arrière gauche: 16.5 Zone droite: 21.5	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires: la longueur et la largeur de la surface effective de chaque zone ou zone de cuisson électrothermique, arrondie au 5mm le plus proche	L W	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche: 176.6 Zone arrière gauche: 186.9 Zone droite: 191.2	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	184.9	Wh/kg
Mode veille / arrêt	Mode arrêt	0.29	W

Les mesures et les calculs du tableau ci-dessus ont été effectués conformément aux règlements (UE) n° 66/2014 de la Commission Européenne.

Ce qui suit montre comment réduire l'impact environnemental global du processus de cuisson (p. ex., la consommation d'énergie).

- (1) Utiliser une casserole de cuisson de taille appropriée.
- (2) Couvrir la casserole avec un couvercle pendant la cuisson.
- (3) Choisissez un ustensile de cuisson avec une meilleure isolation.
- (4) Si possible, décongeler les aliments congelés d'une manière qui ne nécessite aucune consommation d'électricité.
- (5) Il faut moins de temps pour faire cuire des aliments plus volumineux que des aliments plus gros.

Protection de l'environnement



Ce produit est marqué d'un symbole sur la classification sélective des équipements électroniques usagés et en fin de vie. Traitement écologique! Vous pouvez aider à protéger l'environnement! N'oubliez pas de respecter la réglementation locale: remettre l'équipement électrique non opérationnel au centre d'élimination des déchets approprié. Les matériaux d'emballage sont recyclables. Les emballages sont traités de façon écologique et emballés pour le Service de collecte des matériaux recyclables.

Cela signifie que le produit ne doit pas être éliminé avec des déchets domestiques, mais doit être soutenu par un système de collecte sélective conformément à la directive 2012 / 19 / CE. Les produits électriques et électroniques présentent des risques potentiels pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Traitement écologique! Vous pouvez aider à protéger l'environnement!

N'oubliez pas de respecter la réglementation locale: remettre l'équipement électrique non opérationnel au centre d'élimination des déchets approprié.

Les matériaux d'emballage sont recyclables.

Éliminer les emballages d'une manière respectueuse de l'environnement et les utiliser pour les services de collecte de matières recyclables.

CONTINENTAL EDISON
120-126 Quai de Bacalan
CS 11584
33000 Bordeaux

IMPORTÉ PAR:
A.M.C
123 quai Jules Guesde 94400 VITRY SUR SEINE FRANCE

Content

Find information.....	1
Safety Instructions	2
Description of the Appliance.....	6
Using your Induction Hob.....	8
Installation.....	12
Cleaning and Maintenance.....	18
Trouble Shooting.....	20
Technical Specification.....	22
Environmental Protection.....	23



Safety Instructions

Please read all instructions carefully before first use and save them for future reference.

This appliance generates magnetic field in the direct vicinity. ATTENTION: people with PACEMAKERS must ensure that their pacemaker has been designed in conformity with the norms in force. It is recommended that the manufacture or your doctor is consulted to verify any incompatibility.

This appliance generates short range magnetic field therefore people with other types of electrical medical equipment, such as hearing aids for the deaf, must ensure they confirm to the norms regarding electromagnetic disturbances.

This appliance has been designed for family use only. In case of doubts or questions, please contact the manufacturer.

Keep the packing material away from children (plastic bags, parts in foamed plastic, etc.) they could be potentially dangerous.

To prevent electrical shocks, contact the technical service centre for any repairs.

Make sure that installation and electrical connections are carried out by qualified personnel, following the manufacturer's instructions and in conformity with local norms in force.

The hob must be installed and grounded by qualified personnel.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other interventions must be carried out by qualified technicians.

This hob comes with a cooling fan with air vent underneath the worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.

Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.

Do not leave the kitchen unattended when cooking foods where high contents of oil or fat are used, the oil could catch fire. If the oil should catch fire never put out with water. Immediately suffocate the fire with a lid and turn off the hob.

Do not cook on the hob if the glass is broken. Water or cleaning products could filter through the breakage and cause electrical shocks. Immediately contact qualified personnel as soon as you notice a breakage.

Keep the area around the hob free from combustible material (plastic, paper etc.) or flammable liquids, these can catch fire, metal parts can heat up and cause burns.

Children must not be along in the kitchen when the hob is in use.

Do not use the hob as a surface when the hob is in use, the surface of the cooking areas could be hot after a transfer of the temperature of the cooker food to the pan and then to the glass. After use, when the cooking element or entire hob is turned off, a residual heat indicator will come on, showing an H (hot) for each cooking area that was used: this indicates that the corresponding cooking area is still dangerously hot (please see the chapter on how the hob works).

After use, turn off the hob using the command device and do not rely on the pan detector.

Do not heat up food in hermetically closed containers before opening them: they can explode! This warning must also be observed for other types of cooking surfaces.

Do not place metal utensils on the hob, they could heat up and cause serious burns.

To prevent improper use by children or others and to protect against accidental start-up of the hob during cleaning the appliance has a safety device (please see the chapter on how the hob works).

During cooking the glass surface remains cold, preventing burns; moreover the cooking area cannot be accidentally activated unless suitable pans are placed on the area.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot. A steam cleaner is not to be used.

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: 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.**

For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.

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.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards

incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

The heating elements do not work if the pan has a diameter that is too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is suitable, that is ferrous, use a magnet.

To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself: in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.

The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

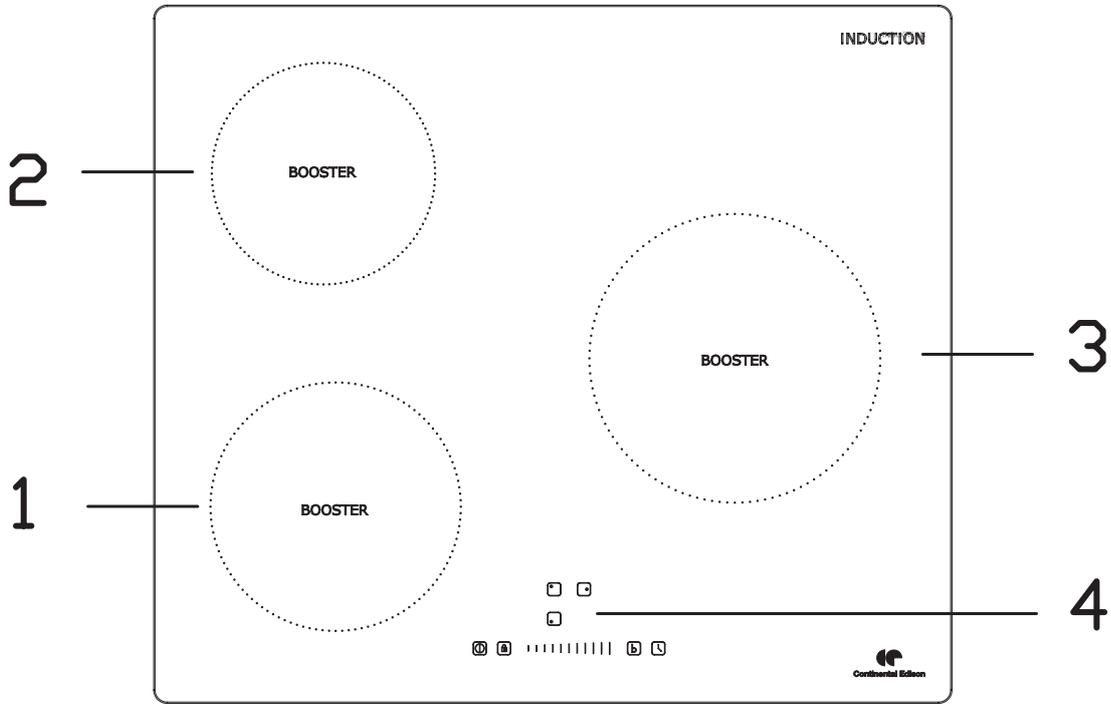
Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

6

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

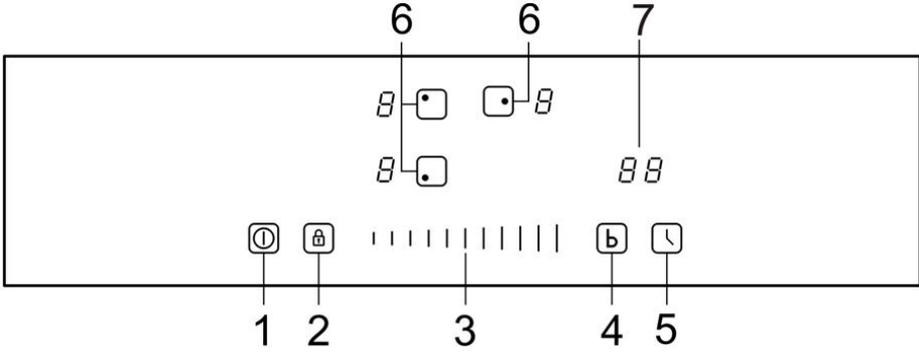
Description of the Appliance

Top View



1. max. 2100W zone. 2. max. 1500W zone. 3. max. 2600W zone . 4. Control panel

The Control Panel



1.ON/OFF 2.Child lock 3.Select power level 4.Boost control 5.Setting the timer
6.Select heating zone 7. Timer display

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

7

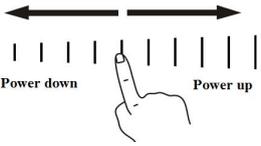
Instruction

No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn on or turn off the machine.
2		CHILD LOCK: Press the button one time, it is locked. Other buttons can't operate when it is locked. Long press the button, it is unlocked.
3		The booster function
4		Timer: Setting the time as you need.
5		The left up hob choose.
6		The left down hob choose.
7		The right hob choose.
8		Slide control: Increase or Reduce the power level
9		Display: It shows power level, error code and hob status.
10		Timer display

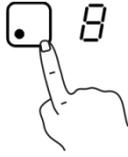
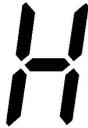
Using your Induction Hob

To Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch, all the indicators show '—'.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.	
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	
<p>4. Select a heat setting by touching the 'slider' control.</p> <p>·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.</p> <p>·You can modify the heat setting at any time during cooking.</p>	

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection that you wish to switch off.	
2. Turn the cooking zone off by touching the 'slider' control. Make sure the display shows '0'.	
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
<p>4. Beware of hot surface</p> <p>'H' will show which means cooking zone is too 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>	

Using Boost Function

<ul style="list-style-type: none"> - Activate the boost function 1. Select the zone with boost function. 2. Touching the 'boost' key, then the display shows 'b'. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Cancel boost function 1. Select the zone with boost function. 2. Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set. 3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically. 	

Using Child Lock Function

- 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.

<ul style="list-style-type: none"> - To lock the controls Touch the key lock control. The timer indicator will show 'Lo'. 	
<ul style="list-style-type: none"> - To unlock the controls 1. Make sure the hob is turned on. 2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. 3. You can now start using your hob. 	



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

Using the Timer

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 use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '-' is not blinking). Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.	- □ □ - - □
2. Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will blink.	1:00 □ 
3. Set the time by touching the '-', '+', or touching the 'slider' control of timer.	03
4. Touch timer control again, then '1' will flash.	1:00 □ 
5. Set the time by touching the '-', '+', or touching the 'slider' control.	93
6. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows '- -' when the setting time finished.	- -

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	□ 5 
2. Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes.	1:00 □ 
3. Set the time by touching the '-', '+', or touching the 'slider' control.	03
4. Touch timer control again, the '1' will flash.	1:00 □ 
5. Set the time by touching the '-', '+', or touching the 'slider' control.	93
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.	□ 5 
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	□ - 

If the timer is set on more than one zone

<p>1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.</p>	<p> 7:30 (set to 15 minutes)</p> <p> 5:00 (set to 30 minutes)</p>
<p>2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. tier and the dot of corresponding zone will flash.</p> <p>NOTE: touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

Cancelling the timer

<p>1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.</p>	
<p>2. Touching the timer control, the indicator will flash.</p>	
<p>3. Touch the '-' or 'slider' control to set the timer to '00', the timer is cancelled.</p>	

When you remove the pan from the plate without closing the cooking area, the equipment will automatically stop heating after 1 minute.

Residual heating warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter 'H' appears to warn you to keep away from it.

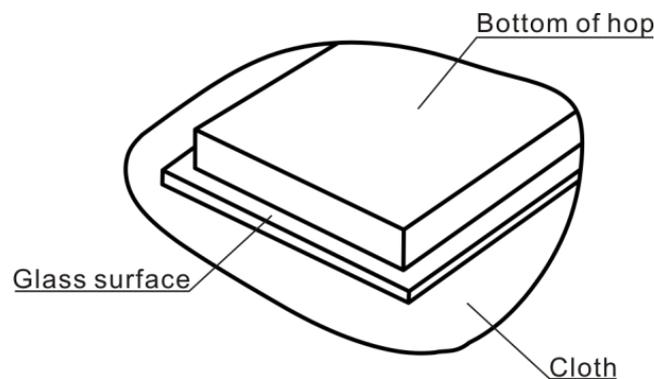
Heat settings

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"> -sauteing -cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> -stir-frying -searing -bringing soup to the boil -boiling water

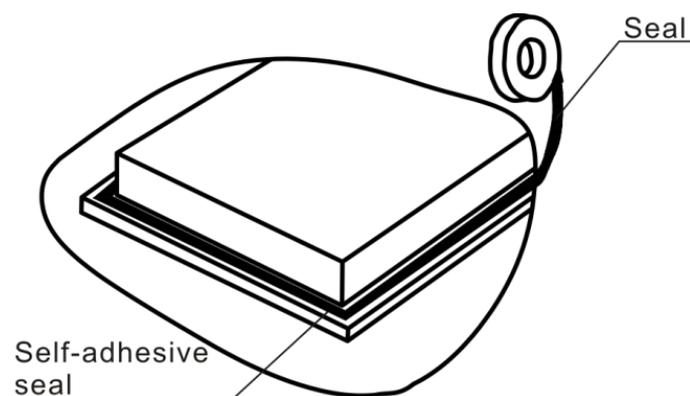
Installation

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 50mm space shall be preserved around the hole.
 - Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.

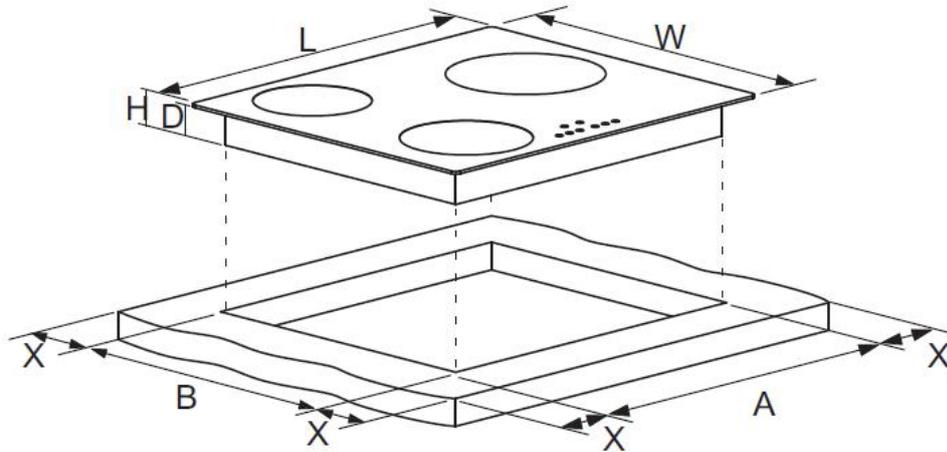


- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.
- Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of glass. Apply the seal all around the circumference.
- Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.



INSTALLATION

Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

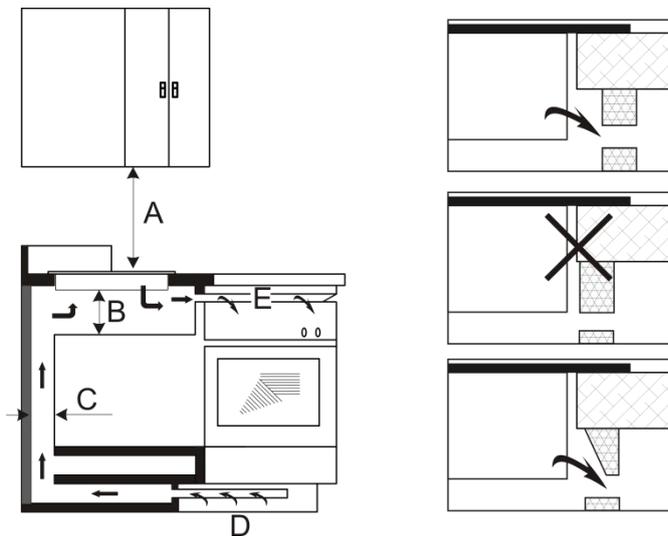


Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CETI3B3T2	590	520	60	56	560	490	50



Under any circumstance, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the 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 760mm.



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

Before you install 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 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.

When you have installed the hob, make sure that

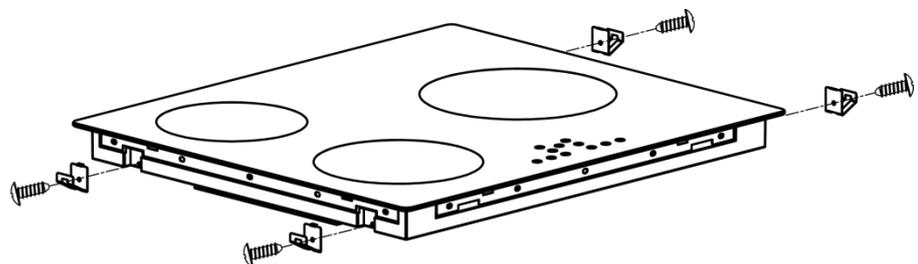
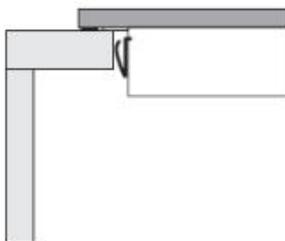
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

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.

Locating the fixing brackets

- Fix the brackets on the left side and right side by screw. Put the induction hob in the cut-out cabinet.



Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians, we have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
 - Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
 - The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
 - The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
-
-

- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

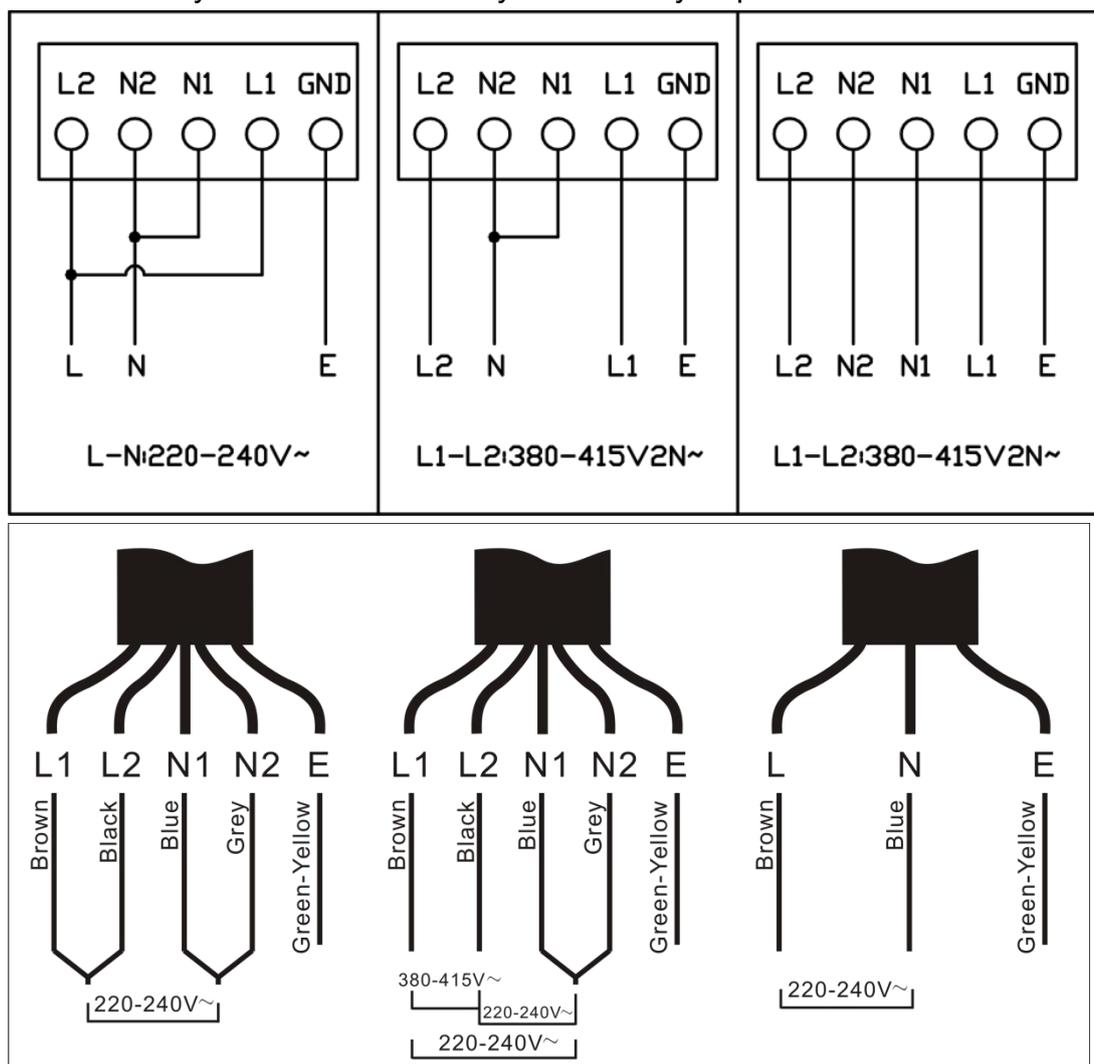
! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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 over heating 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.



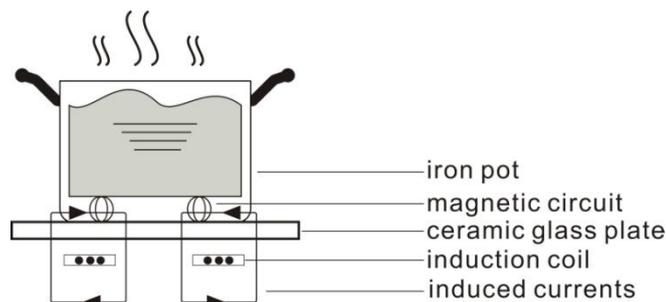
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an all poles circuit-breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

Before using the New Hob

- Read this guide, taking special note of the “Safety Instructions” section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

A Word on Induction Cooking

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



Using the 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.

Choosing the right cookware

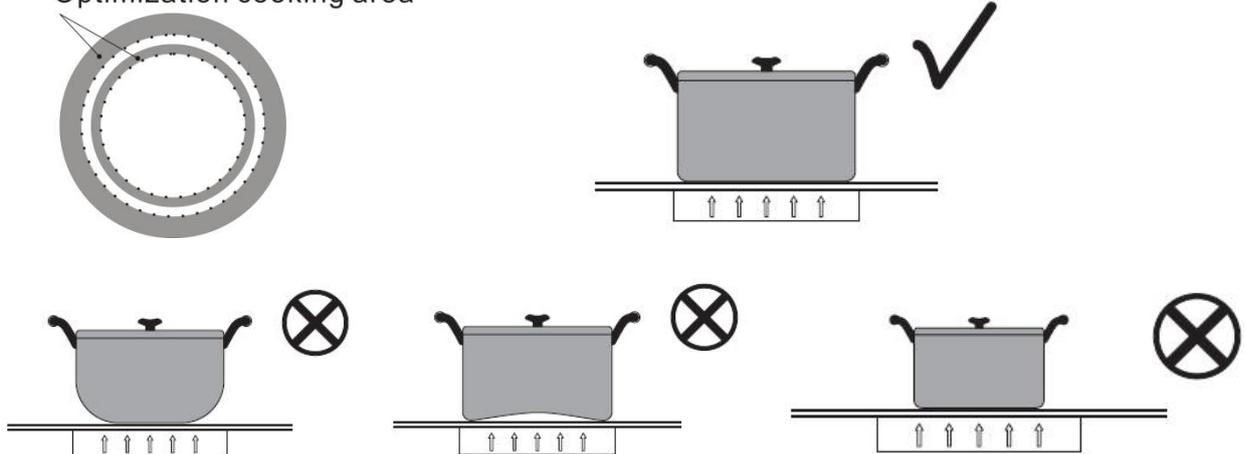
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If 'H' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.

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

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
160	120
180	140
210	160

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.

Optimization cooking area



Care and Cleaning

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooker 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! ·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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<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 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.
Spillovers on the touch control	<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. 	<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.

	<ol style="list-style-type: none">4. Wipe the area completely dry with a pater towel.5. Swith the power to the cooktop back on.	
--	--	--



Trouble shooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	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.	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.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

	centered on it.	
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds or an error code is displayed.	Technical fault.	Please not down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible cause	What to do
<u>U</u>	No pot or pot not suitable	Replace the pot
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E4/E5	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.
Eb/EC	PCBA communication failure	Please contact the supplier.

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.



Technical Specification

	Symbol	Value	Unit
Model Identification	-	CETI3B3T2	-
Type of hob	-	Electronic hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	Three zones	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction	-
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Φ	Left front zone: 18.5 Left rear zone: 16.5 Right front zone: 21.5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left front zone: 176.6 Left rear zone: 186.9 Right front zone: 191.2	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	184.9	Wh/kg
Standby/off model	Off mode	0.29	W

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation (EU) No 66/2014.

The following shows how to reduce total environmental impact (e.g energy use) of the cooking process.

- (1). Use suitable size of pan of cooking.
- (2). Cover the pan with lid of possible during cooking.
- (3). Choose pan which has better retaining heat capacity.
- (4). If possible, defrost frozen food in a way which does not need any power consumption.
- (5). It takes less time to cook food which has large surface area to volume ratio.

Environmental Protection



This product is marked with the symbol on the selective sorting of waste electronic equipment. Environment friendly disposal! You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal centre. The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

. This means that this product must not be disposed of with household waste but must be supported by a system of selective collection in accordance with Directive 2012/19/EC. It will then be recycled or dismantled to minimize impacts on the environment, electrical and electronic products are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

For more information, please contact your local or regional authorities.

Environment friendly disposal! You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal centre. The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

CONTINENTAL EDISON
120-126 Quai de Bacalan
CS 11584
33000 Bordeaux

IMPORTÉ PAR:
A.M.C
123 quai Jules Guesde 94400 VITRY SUR SEINE FRANCE



Continental Edison



www.continentaledison.fr

