

*Signature*

STI4FLEX

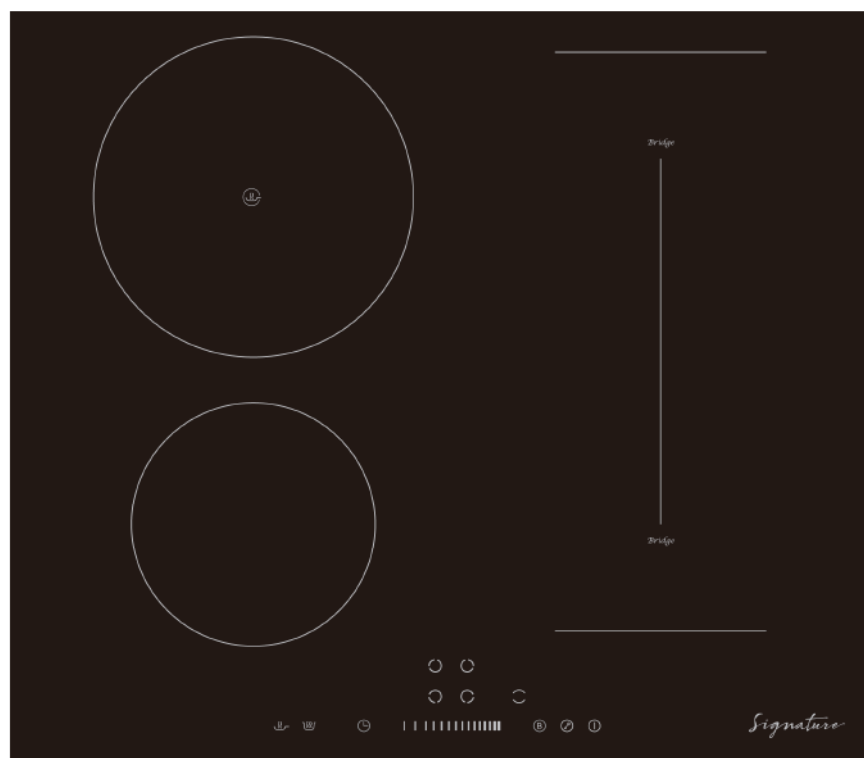


Table à induction Induction hob

INSTRUCTIONS  
D'UTILISATION

INSTRUCTIONS  
FOR USE

## Table des Matières

Consignes de sécurité	-3-
Description de l'appareil	-8-
Utilisation de l'appareil	-10-
Guides de cuisson	-20-
Réglages de la puissance de chauffe	-21-
Nettoyage et entretien	-22-
Trucs et astuces	-24-
Codes d'erreur et inspection	-25-
Installation	-28-



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

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



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

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

## **1.1 Consignes de sécurité**

Dans l'intérêt de votre sécurité, lisez soigneusement des instructions avant d'utiliser votre appareil.

## **1.2 L'installation**

### **1.2.1 Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou toute maintenance.
- Il est essentiel de connecter l'appareil au système de câblage terre approprié.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement effectués par un électricien qualifié.
- Un non-respect de ces instructions peut conduire à un choc électrique ou la mort.

### **1.2.2 Risque de coupure**

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

### **1.2.3 Précautions de sécurité**

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

- Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une installation impropre de l'appareil.

### **1.3 Utilisation et maintenance**

#### **1.3.1 Risque de choc électrique**

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

#### **1.3.2 Risque pour la santé**

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

#### **1.3.3 Risque de surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Il n'est pas recommandé de déposer des objets métalliques (par exemple, des ustensiles de cuisine) et des casseroles vides sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.

- Gardez les enfants éloignés de la surface.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne débordent pas sur d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à des brûlures.

#### **1.3.4 Risque de coupure**

- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est un rasoir tranchant. Utilisez-le avec un soin extrême et toujours stockez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Une utilisation impropre peut conduire à des blessures ou des coupures.

#### **1.3.5 Instructions de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Une cuisson excessive peut causer des fumées et des résidus graisseux qui pourraient s'enflammer.
- N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, une carte de crédit, une carte mémoire etc.) ou d'appareils électroniques (comme un ordinateur, une lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant des touches sensibles). Ne comptez pas sur la fonction de

détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil : s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas de choses intéressantes pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités réduites doivent être instruits par un responsable ou une personne qualifiée pour utiliser cet appareil. L'instructeur doit s'assurer que ces personnes utilisent cet appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- N'essayez jamais de réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'elle ne soit spécifiquement recommandée dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des rebords dentelés sur votre table de cuisson, ou ne traînez pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre à induction.
- N'utilisez pas un tampon à récurer ni un détergent abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans :
  - Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Les habitations de fermes ;
  - Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels ;
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- **MISE EN GARDE** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre et débrancher l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie ! Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.



- Si la surface de l'appareil est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

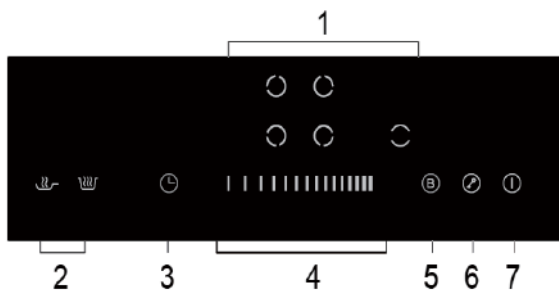
## 2. Description de l'appareil

### 2.1 Vue de dessus



1. Zone de cuisson 1200/1500W max
2. Zone de cuisson 2300/2600W max
3. Zone de cuisson 1500/1800W max
4. Zone de cuisson 1500/1800 W max
5. Zone de cuisson 3000/3600 W max
6. Plaque en verre
7. Panneau de commande

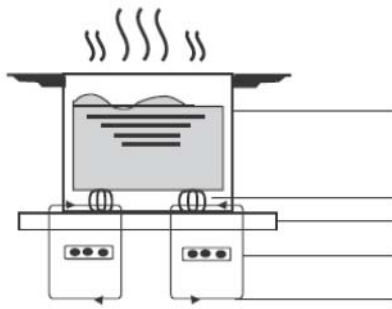
### 2.2 Panneau de commande



1. Boutons de sélection des foyers
2. Fonction spéciale
3. Bouton du minuteur
4. Curseur tactile Puissance/Minuteur
5. Boutons Booster
6. Bouton de verrouillage
7. Bouton « MARCHE/ARRET »

### 2.3 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.



Ustensile de cuisson ferreux  
 Circuit magnétique  
 Plaque vitrocéramique  
 Bobine d'induction  
 Courants induits

## 2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson induction

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 à induction.

## 2.5 Spécifications techniques

Table de cuisson	STI4FLEX
Nombre de zone de cuisson	4 zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance	7100W
Dimensions du produit LxWxH (mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

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

## Information Technique

	Symbole	Valeur	Unite
Référence de modèle	/	STI4FLEX	
Genre de plaque	/	Table induction	
Nombres de zones	/	3 zones	
Technique de chauffage (technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)	/		
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique, arrondi à 5 mm près		Zone1 :16,0 Zone2 :21,0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson chauffée (e), arrondie à 5 mm près	L W	L :38.0 W :19.0	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson par kg		Zone1 :194.4 Zone2 :179.1 Area : 192.6	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table induction calculée par kg		188.7	Wh/kg

### 3. Utilisation de l'appareil

#### 3.1 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.



#### 3.2 Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié




- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dont le fond convient pour la 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 convient 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.

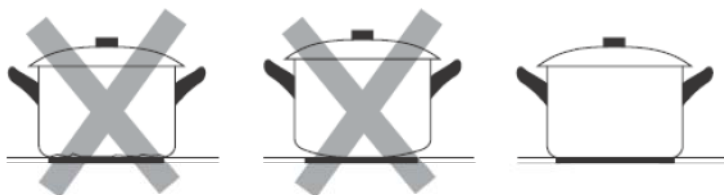
- \* Si vous n'avez pas un aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, cela indique que l'ustensile de cuisson convient.

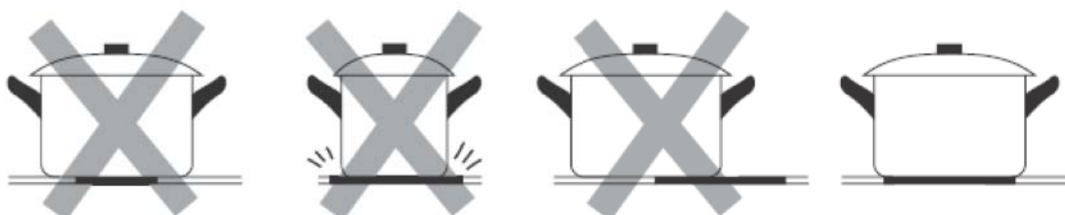


- \* Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas : Aluminium, cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.

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



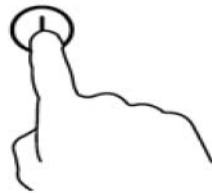
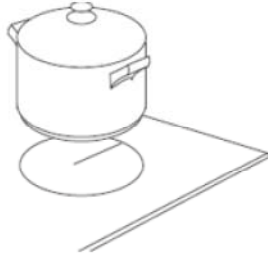
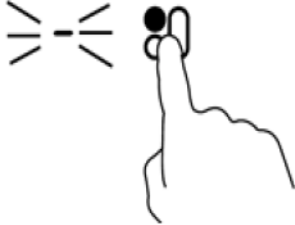
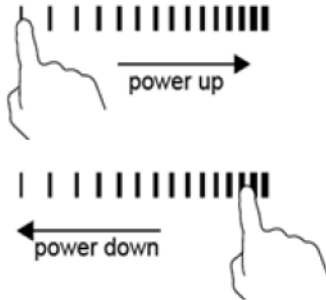
Assurez-vous que le fond de votre récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson et qu'il soit bien positionné au centre de la surface vitrée.



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

### 3.3 Mode d'utilisation

#### 3.3.1 Départ de la cuisson

<p>Pressez la touche MARCHE/ARRET pendant 3 secondes. Après la mise en fonctionnement, il retentit un « bip », et tous les voyants lumineux s'allumeront, puis s'éteindront, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole appropriée au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone sélectionnée soient propres et secs.</li> </ul>	
<p>Pressez la touche pour sélectionner la zone de chauffage, et le voyant lumineux auprès de la clé clignotera.</p>	
<p>Sélectionner la puissance de chauffage en appuyant sur le curseur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout de 1 minute, la table de cuisson va s'éteindre automatiquement. Pour la remise en fonctionnement, recommencez par l'étape 1.</li> <li>La puissance de chauffage peut être modifiée à n'importe quel moment durant la cuisson.</li> </ul>	

Si l'affichage clignote  $\cong \sqcup \cong$  alternativement avec la puissance de chauffage





Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson appropriée ou,
- la casserole que vous utilisez ne s'adapte à la table de cuisson ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas centrée sur la zone de cuisson.

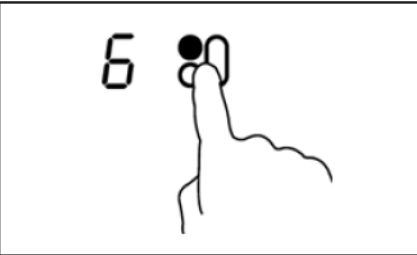
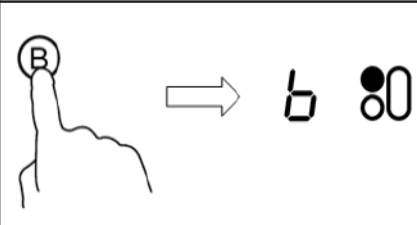
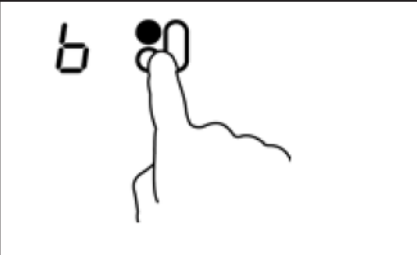
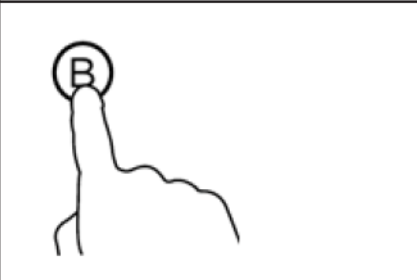
Le chauffage ne se produit pas à moins qu'il n'y ait une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

L'affichage va s'éteindre automatiquement après 2 minutes s'il n'y pas une casserole appropriée sur la table de cuisson.

### 3.3.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

Réglez la puissance de chauffage que vous souhaitez éteindre	
Eteindre la zone de cuisson en appuyant sur le curseur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.	
Eteignez toute la table de cuisson en pressant la touche MARCHE/ARRET	
Attention aux surfaces chaudes H va indiquer quelle zone est chaude. Cela va disparaître lorsque la surface est refroidie jusqu'à une température sécuritaire. C'est aussi une fonction qui peut sert à économiser de l'énergie. Si vous voulez encore faire chauffer la casserole, utilisez la plaque chauffante.	


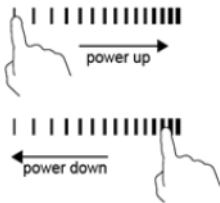
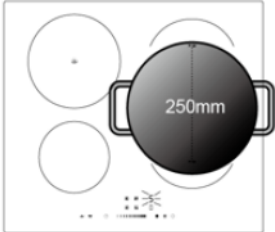
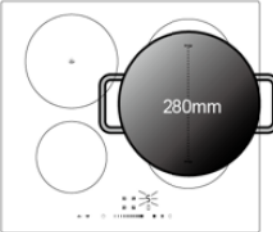
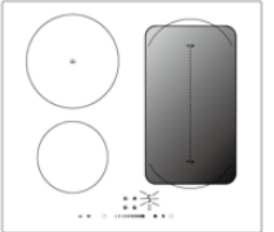
### 3.3.3 Utiliser la fonction Booster

Activer la fonction Booster	
Touchez le bouton de sélection du foyer	
Touchez le bouton Booster <b>B</b> , l'afficheur du foyer affiche « b » et la puissance montre maximum	
Annuler la fonction Booster	
Toucher le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez annuler la fonction Booster.	
Touchez le bouton Booster <b>B</b> pour annuler la fonction Booster, ensuite le foyer retourne dans son réglage d'origine.	

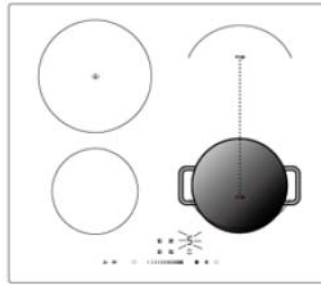
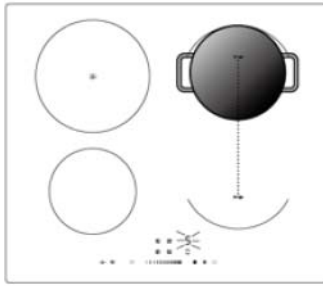
- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.
- Le foyer retourne dans son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de la puissance est « 0 », il retourne à 9 après 5 minutes.
- Si le réglage d'origine de la puissance est « F », il retourne à 7 après 5 minutes.
- Le 1er foyer ne peut atteindre la puissance maximale de 7 que si le 2<sup>e</sup> foyer sur le Booster.
- Le 2<sup>e</sup> foyer ne peut atteindre la puissance maximale de 8 que si 1<sup>er</sup> foyer est sur le Booster.

### 3.3.4 Zone modulable

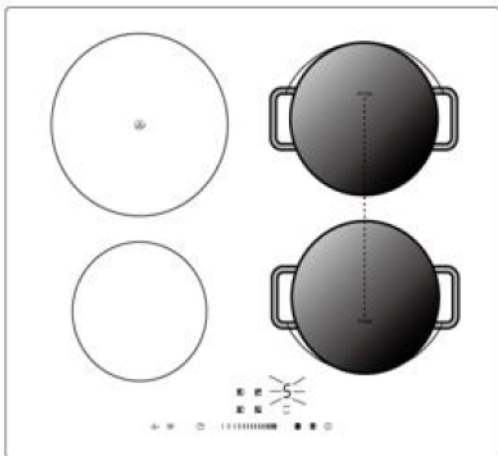
- \* Cette zone peut être utilisée comme zone unique ou zones doubles selon les besoins de cuisson.
- \* Cette zone est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

Comme une grande zone	
Pour utiliser la zone modulable comme une grande zone unique, touchez simplement le bouton dédié.	
Réglez la puissance de chauffe en touchant le curseur tactile.	
<p>Pour l'utilisation de la grande zone, nous préconisons les instructions suivantes :            Ustensile de cuisson : Ustensile d'un diamètre de 250 mm ou 280 mm (carré ou ovale, les deux sont acceptables).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>Nous recommandons de ne pas utiliser de configuration autre que les trois indiquées ci-dessus, car cela peut affecter la chauffe de l'appareil.</p>	
Comme deux zones indépendantes	
Pour utiliser la zone modulable comme deux foyers différents, deux choix de chauffe sont possibles.	

- (a) Placez un ustensile de cuisson sur la partie supérieure ou la partie inférieure de la zone modulable.



(b) Placez deux ustensiles de cuisson sur les deux parties de la zone modulable.



Remarque: N'utilisez pas d'ustensile de cuisson de plus de 12 cm.

### 3.3.5 Fonction spéciale

Il y a deux fonctions spéciales : La fonction Frire et la fonction Maintien au chaud.



Fonction Frire



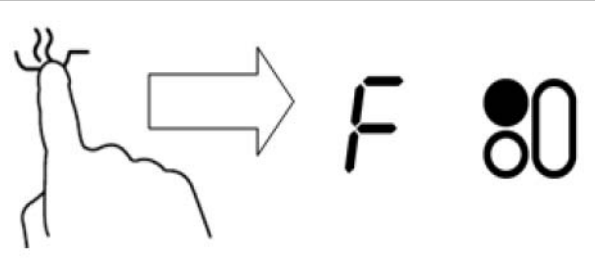
Fonction au maintien au chaud

- a. Fonction Frire
  - Cette fonction vous permet de frire des aliments.
  - Cette fonction n'est disponible qu'avec le foyer.

Touchez le bouton de sélection du foyer avec lequel vous voulez utiliser la fonction Frire.

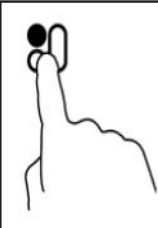
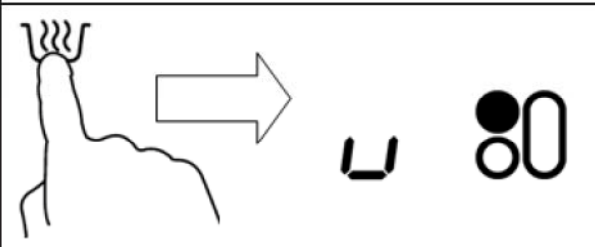




<p>Touchez le bouton de la fonction Frire. L'afficheur affiche « F » et le foyer démarre la fonction Frire.</p>	
---	--

b. Fonction Maintien au chaud



- Cette fonction vous permet de maintenir des aliments chauds.
- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.

<p>Touchez le bouton de sélection du foyer avec lequel vous voulez utiliser la fonction Maintien au chaud.</p>	
<p>Touchez le bouton de la fonction Maintien au chaud, l'afficheur affiche « U » et le foyer démarre la fonction Maintien au chaud.</p>	



### 3.3.6 Verrouiller les boutons de contrôle

\* Vous pouvez verrouiller les boutons de contrôle pour éviter une utilisation involontaire (par exemple que les enfants allument accidentellement les foyers).

\* Quand le verrouillage est activé, tous les boutons de contrôle à l'exception du bouton marche/arrêt sont désactivés.

<p align="center"><b>Verrouiller les boutons de contrôle</b></p>	
<p>Touchez le bouton de verrouillage </p>	<p>L'afficheur du minuteur affiche « LO ».</p>
<p align="center"><b>Déverrouiller les boutons de contrôle</b></p>	
<p>Touchez longuement le bouton de verrouillage</p>	<p></p>



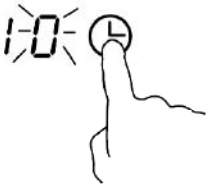



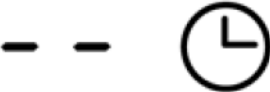
Quand la table de cuisson est verrouillée, tous les boutons de contrôle sont désactivés à l'exception du bouton marche/arrêt  , vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en actionnant le bouton marche/arrêt  , mais vous devez d'abord la déverrouiller pour pouvoir l'utiliser.

### 3.3.7 Bouton du minuteur

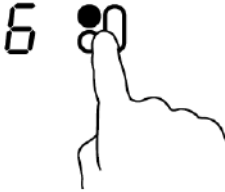

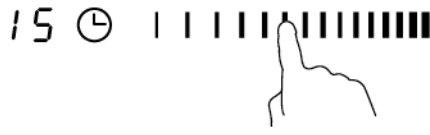




Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alerte sonore. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucun foyer quand la durée réglée est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers à la fin de la durée réglée.
- Le minuteur peut être réglé sur 99 minutes au maximum.

a) Utiliser le minuteur comme alerte sonore  
Si vous ne sélectionnez aucun foyer

Vérifiez que la table de cuisson est sous tension. Remarque : Vous pouvez utiliser l'alerte sonore même si vous ne sélectionnez aucun foyer.	
Touchez le bouton du minuteur, « 10 » s'affiche sur l'afficheur du minuteur et le « 0 » clignote.	
Réglez la durée en touchant le curseur tactile. (par exemple : 5)	
Touchez à nouveau le bouton du minuteur, le « 1 » clignote.	
Réglez la durée en touchant le curseur tactile (par exemple: 9), le minuteur est maintenant réglé sur 95 minutes.	<p>Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'afficheur affiche la durée restante.</p>
La sonnerie bipe pendant 30 secondes et l'afficheur du minuteur affiche « - - » quand la durée réglée est écoulée.	

b) Régler le minuteur pour éteindre un ou plusieurs foyers

Régler un foyer	
Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur.	
Touchez le bouton du minuteur, « 10 » s'affiche sur l'afficheur du minuteur et le « 0 » clignote.	
Réglez la durée en touchant le curseur tactile. (par exemple:5)	
Touchez à nouveau le bouton du minuteur, le « 1 » clignote.	
Réglez la durée en touchant le curseur tactile (par exemple:9), le minuteur est maintenant réglé sur 95 minutes.	
Une fois la durée réglée, elle commence immédiatement à être décomptée. L'afficheur affiche la durée restante. Remarque : Le point rouge à côté de l'afficheur de la puissance s'allume pour indiquer que ce foyer est sélectionné.	
Une fois la durée expirée, le foyer correspondant s'éteint automatiquement.	



Les autres foyers allumés restent allumés.

Régler plusieurs foyers

La procédure de réglage de plusieurs foyers est identique à celle de réglage d'un foyer. Quand vous réglez la durée de plusieurs foyers simultanément, les points des foyers concernés sont affichés. L'afficheur du minuteur affiche la durée en minutes, le point du foyer correspondant clignote.

L'affichage est le suivant :

(réglé sur 15 minutes)

3. 80

(réglé sur 45 minutes)

6. 80

15 ⌚ | | | | | | |

Une fois la durée réglée écoulee, le foyer correspondant s'éteint. Puis l'afficheur affiche la nouvelle durée du minuteur et le point du foyer correspondant clignote.

Comme montré ci-contre :

H 80

6. 80

30 ⌚ | | | | | | |

Touchez le bouton de sélection d'un foyer, la durée correspondante s'affiche dans l'afficheur du minuteur.

### c) Annuler le minuteur

Touchez le bouton de sélection du foyer pour lequel vous voulez annuler le minuteur.

6. 80



Touchez le bouton du minuteur, l'afficheur clignote.

30 ⌚ |



Touchez le curseur tactile pour régler le minuteur sur « 00 », le minuteur est annulé.

## 3.3.8 Durée de fonctionnement par défaut

Votre table de cuisson à induction intègre une fonction d'arrêt automatique qui sert de protection et de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les durées de fonctionnement par défaut des différentes puissances sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand l'ustensile de cuisson est retiré, la table de cuisson à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un simulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## 4. Guides de cuisson



Faites attention quand vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment si vous utilisez la fonction Booster. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque élevé d'incendie.

### 4.1 Conseils de cuisson

- \* Quand les aliments commencent à bouillir, baissez le réglage de température.
- \* Utilisez un couvercle pour réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- \* Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- \* Démarrez la cuisson avec une puissance élevée et réduisez-la quand la chaleur a pénétré les aliments.

#### 4.1.1 Mijoter, cuire du riz

\* Le mijotage se produit sous le point d'ébullition à 85 environ, quand des bulles commencent juste à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est essentiel pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuisson des aliments. Vous pouvez également cuire des sauces à base d'œufs et épaissies de farine sous le point d'ébullition.

\* Certaines tâches, par exemple la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le moins élevé pour garantir que les aliments sont correctement cuits dans la durée recommandée.

#### 4.1.2 Griller au steak

Pour cuire un steak juteux et savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante 20 minutes environ avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Huilez au pinceau les deux côtés du steak avec de l'huile. Saupoudrez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson désiré. Les durées peuvent varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson, plus il semble ferme, plus son degré de cuisson est élevé.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de s'attendrir avant de le servir.

### 4.1.3 Sauté

1. Sélectionnez un work à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Cette méthode de cuisson doit être rapide. Pour cuire une grande quantité d'aliments, faites les cuire successivement en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté en la maintenant chaude.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez le réglage de puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

## 4.2 Détection des petits objets

Quand un ustensile de cuisson d'une taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur reste en fonctionnement pour refroidir la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

## 5. Réglages de la puissance de chauffe

Les réglages ci-dessus 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 à cuire. Faites des tests avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages les plus appropriés.

Réglage de la puissance	Approprié à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffer délicatement de petites quantités d'aliments.</li><li>• Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite.</li><li>• Mijotage doux</li><li>• Chauffe lente</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer</li><li>• Mijotage rapide</li><li>• Cuire du riz</li></ul>

5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauté</li> <li>• Cuire des pâtes</li> </ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauté asiatique</li> <li>• Griller</li> <li>• Porter une soupe à ébullition</li> <li>• Bouillir de l'eau</li> </ul>

## 6. Nettoyage et entretien

Quoi	Comment	Important
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissés par les aliments ou débordement/projections de substances non sucrés sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur le verre quand il est encore chaud (mais pas brûlant !)</li> <li>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 ! Faites extrêmement attention !</li> <li>• 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.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la table de cuisson : cela peut tacher le verre.</li> </ul>

<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"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale.</li> <li>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.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Effectuez les étapes 2 à 4 de la procédure de nettoyage des « Salissures quotidiennes sur le verre » indiquée ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Débordements/projections sur les boutons tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Imprégnez les substances avec de l'eau.</li> <li>3. Essuyez les zones de boutons tactiles un chiffon ou une éponge humide propre.</li> <li>4. Essuyez intégralement la zone du papier essuie-tout pour la sécher.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>



## 7. Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas alimentation	Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée dans une alimentation électrique et qu'elle est sous tension.
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre « Utilisation de votre table de cuisson à induction ».
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 à ce que la zone des boutons tactiles soit sèche et touchez-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 lisse. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié ».
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 surchauffent. Il peut rester en fonctionnement même après que vous ayez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur est en fonctionnement.

L'ustensile de cuisson ne chauffe pas et s'affiche à l'écran.	La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. 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.	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.
La table de cuisson à induction ou le foyer s'éteint soudainement, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement l'afficheur du minuteur affiche alternativement un ou deux chiffres).	Dysfonctionnement technique	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.

## 8. Codes d'erreur et inspection

La table de cuisson à induction intègre une fonction d'autodiagnostic. Elle permet aux techniciens de contrôler le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou désinstaller la table de cuisson de la surface d'installation.

Dépannage

- Codes d'erreur s'affichant pendant l'utilisation par le consommateur et solutions correspondantes :

Code d'erreur	Problème	Solution
Autodiagnostic		
E1	La tension de l'alimentation électrique est supérieure à la tension nominale.	Vérifier que l'alimentation électrique est normale.
E2	La tension de l'alimentation électrique est supérieure à la tension nominale.	Une fois que l'alimentation électrique est normale, remettre l'appareil sous tension.
E3	Température élevée du capteur de la plaque céramique. (1#)	Attendre que la température de la plaque céramique redevienne normale.
E4	Température élevée du capteur de la plaque céramique. (2#)	Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E5	Température élevée de l'IGBT. (1#)	Attendre que la température de l'IGBT redevienne normale.

E6	Température élevée de l'IGBT . (2#)	Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.  Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.
<b>Pas d'autodiagnostic</b>		
F3/F6	Court-circuit-Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F3 pour 1, F6 pour 2#)	Contrôler la connexion du capteur de température de la plaque céramique ou le changer.
F4/F7	Court-ouvert-Panne du capteur de température de la plaque céramique. (F4 pour 1#, 7 pour 2#)	
F5/F8	Invalide-Panne du capteur de température de la plaque céramique (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Changer la carte alimentation
FC /FD	Panne du capteur de température de l'IGBT (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

#### 1、Pannes et solutions spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Pas d'alimentation.	Vérifier que la fiche est solidement branchée dans la prise électrique et que la prise électrique est sous tension.	
	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion	Contrôler la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas	La carte d'affichage est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	

normal.			
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de la table de cuisson est élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les sorties d'air sont peut-être bouchées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte alimentation.	
La chauffe s'arrête soudainement pendant l'utilisation et « U » clignote sur l'afficheur.	Le type d'ustensile de cuisson est inapproprié.	Utiliser un ustensile de cuisson approprié (Consulter la notice d'utilisation).	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé.  Changer la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson.		
	L'appareil a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendre que sa température redevienne normale.  Appuyer sur le bouton «marche/arrêt »pour redémarrer l'appareil.	
Les foyers du même côtés (par exemple, le premier et le deuxième foyers) affichent « U ».	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion.	Contrôler la connexion.	
	La carte d'affichage du composant est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	Changer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Changer le ventilateur.	

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.

## 9、Installation

### 9.1 Sélectionner l'emplacement d'installation

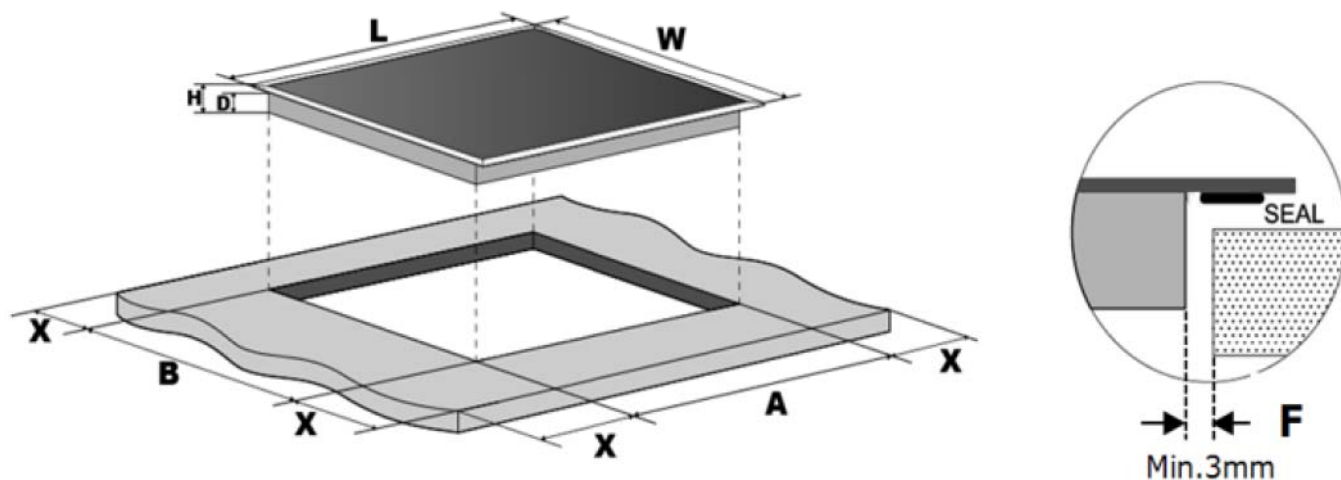
Coupez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimal de 5 cm doit être laissé tout autour du trou.

Vérifiez que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30mm. Sélectionnez un plan de travail dont le matériau est isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matières similaires hygroscopiques ou fibreuses ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail sauf s'ils sont imprégnés) pour éviter un choc électrique et des déformations importantes dus au rayonnement calorifique de la table de cuisson. Voir ci-dessous :



Remarque: La distance de sécurité entre les bords de la table de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3mm au minimum.



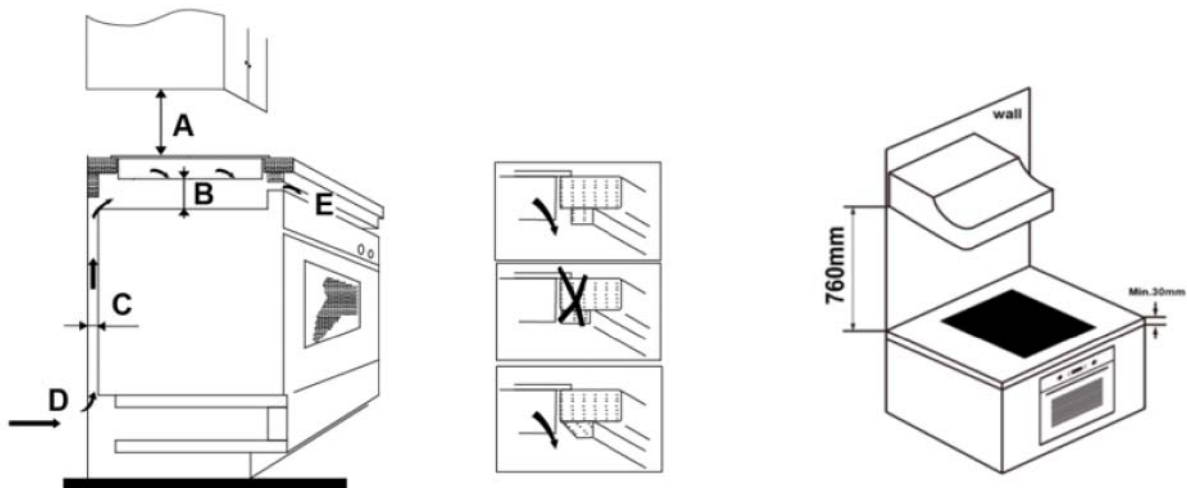
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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 :



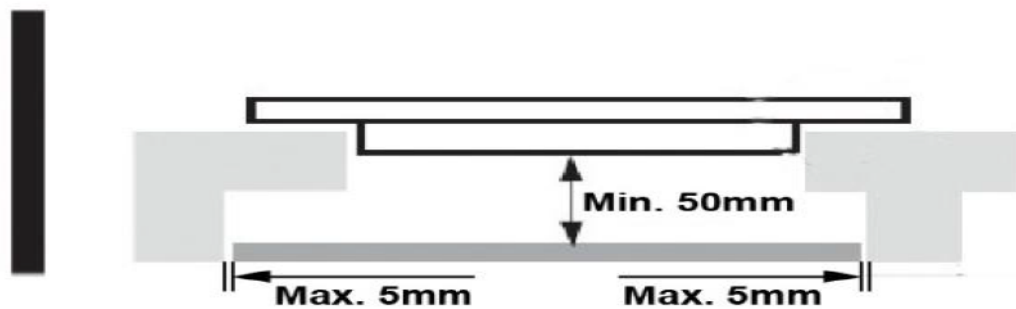
Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard au-dessus d'elle doit être de 760mm au minimum.



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

**Avertissement :** Assurer une aération appropriée

Veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Pour éviter le contact accidentel avec le dessous très chaud de la table de cuisson ou un choc électrique accidentel pendant l'utilisation, il faut placer un insert en bois, fixé par des avis, à une distance minimale de 50mm du dessus de la table de cuisson. Respectez mes exigences suivantes :



L'extérieur de la table de cuisson comporte des orifices de ventilation. VOUS DEVEZ garantir que ces orifices ne sont pas bouchés par le plan de travail quand vous installez table de cuisson.



- Soyez conscient que la colle de jonction du matériau en plastique ou en bois sur le meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter le décollement du panneau.
- Le mur arrière et les surfaces adjacent et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

## **9.2 Avant d'utiliser 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.

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

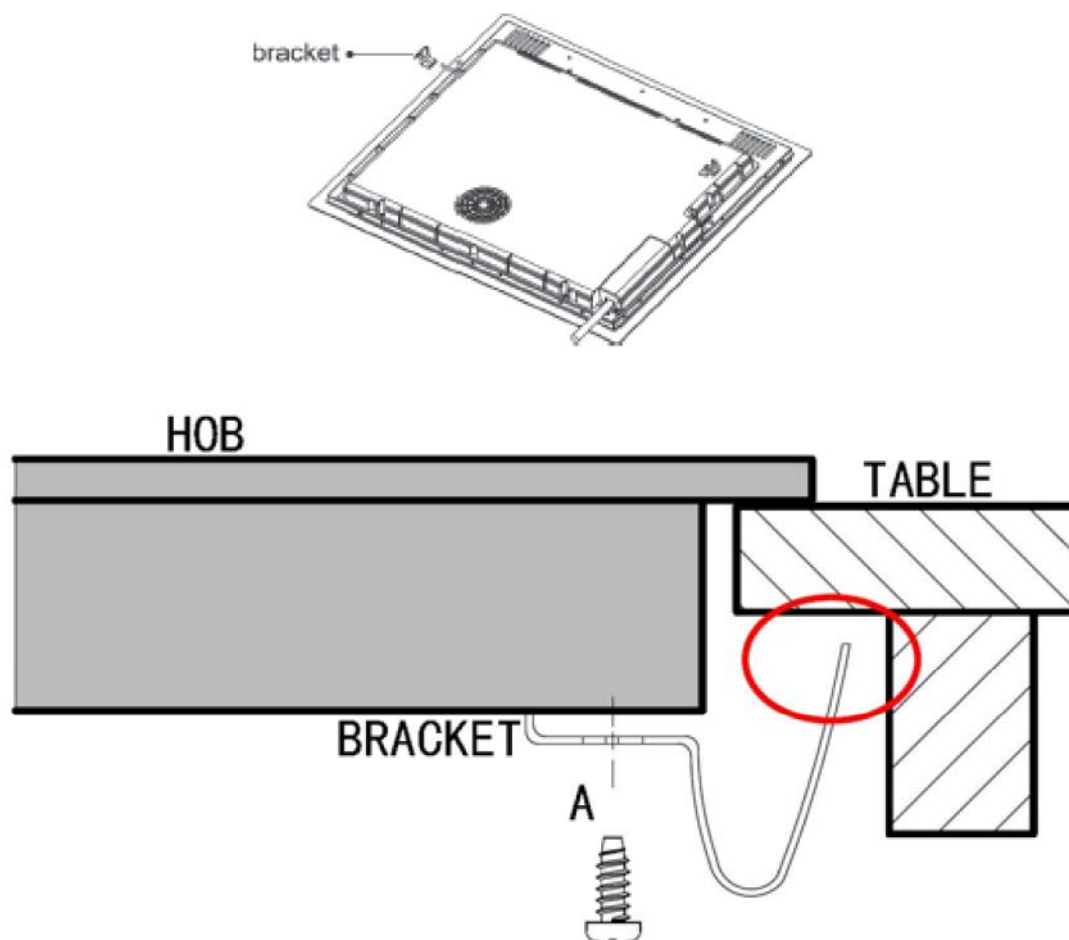
- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais approprié de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection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

## **9.4 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.

## 9.5 Régler la position des supports

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant les 2 supports sous la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.  
Réglez la position des supports pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail.



En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir l'image).

## 9.6 Mise en garde

1. La table de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.



2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La table de cuisson à induction doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

## 9.7 Brancher la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson ne doit pas être branchée à l'alimentation secteur que 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.

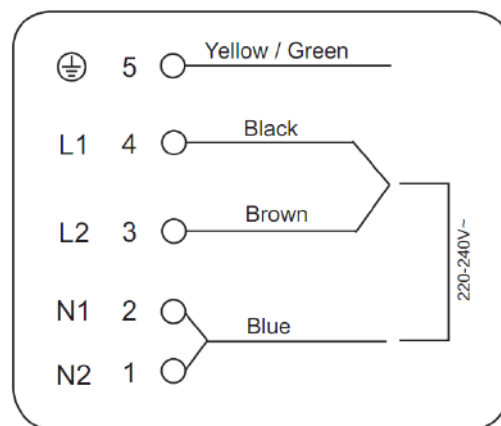
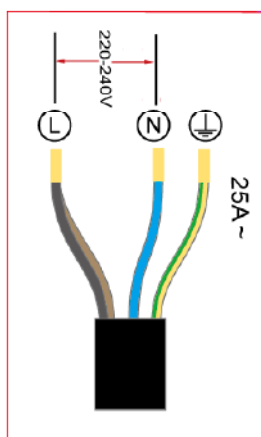
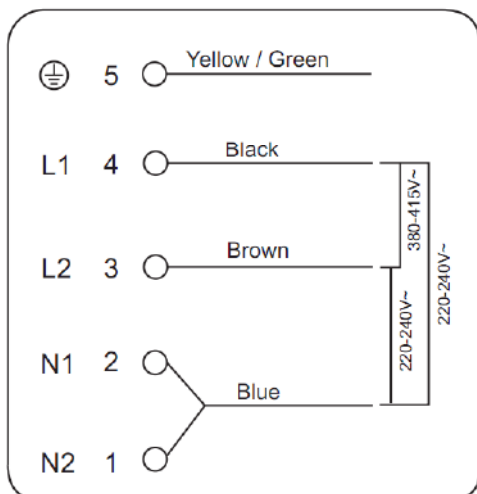
Pour brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur, ni de dispositif de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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 degrés



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 à 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.



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

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 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil. La mise au rebut de la pile doit être effectuée de manière à respecter l'environnement. Déposez-les dans des bacs de collecte prévus pour cet effet (renseignez-vous auprès de votre revendeur afin de protéger l'environnement).

# Content

Foreword	-35-
Product Introduction	-39-
Operation of Product	-41-
Cooking Guidelines	-48-
Heat Settings	-49-
Care and Cleaning	-49-
Hints and Tips	-50-
Failure Display and Inspection	-51-
Installation	-53-



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!  
PLEASE READ CAREFULLY THIS MANUEL BEFORE YOUR FIRST USE AND SAVE  
FUTURE REFERENCE.

## **1. Foreword**

### **1.1 Safety Warnings**

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

### **1.2 Installation**

#### **1.2.1 Electrical Shock Hazard**

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

#### **1.2.2 Cut Hazard**

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

#### **1.2.3 Important safety instructions**

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

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- 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.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

## **1.3 Operation and maintenance**

### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and

contact a qualified technician.

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

### **1.3.2 Health Hazard**

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

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers,

MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

## Congratulations

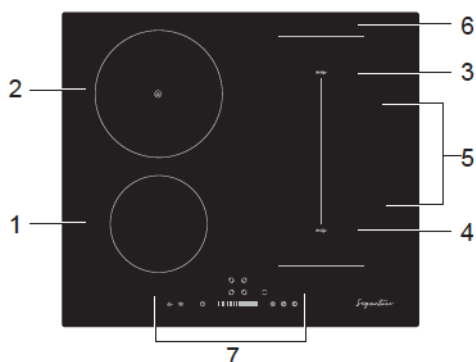
on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

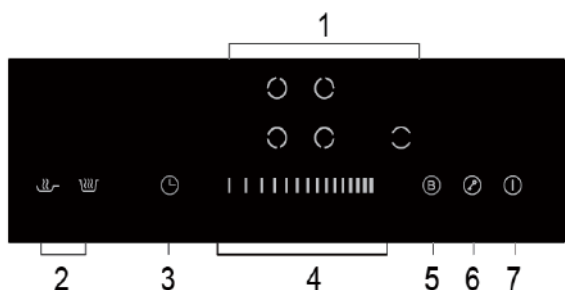
## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View



1. Max. 1200/1500 W zone
2. Max. 2300/2600 W zone
3. Max. 1500/1800 W zone
4. Max. 1500/1800 W zone
5. Max. 3000/3600 W zone
6. Glass plate
7. Control panel

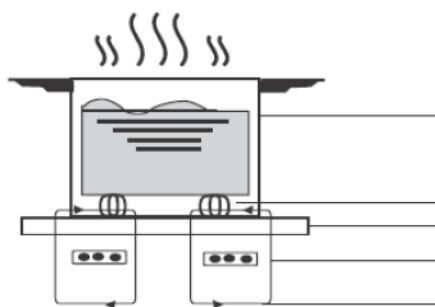
### 2.2 Control Panel



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

### 2.3 Working Theory

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



- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents



## 2.4 Before using your New Induction Hob

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

## 2.5 Technical Specification

Cooking Hob	STI4FLEX
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7100W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

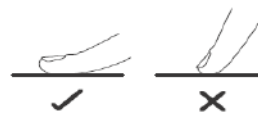
Table 5a  
Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	STI4FLEX	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	2 zones and 1 area	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas,radiant cooking zones,solid plates)	/	Induction cooking zones and areas	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	∅	zone 1: 16,0 zone 2: 21,0	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 5 mm	L W	L:38.0 W:19.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECelectric cooking	zone 1:194.4 zone 2:179.1 Area:192.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	188.7	Wh/kg

## 3. Operation of Product


### 3.1 Touch Controls

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



### 3.2 Choosing the right Cookware



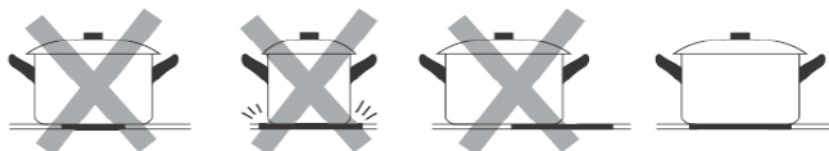
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

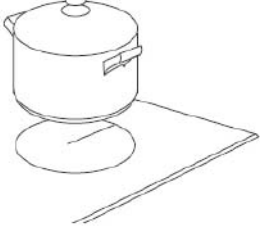

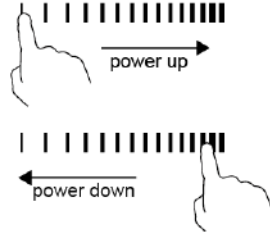


### 3.3 How to use

#### 3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	

**If the display flashes  alternately with the heat setting**

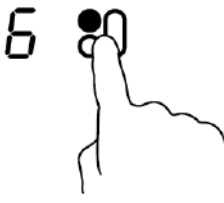

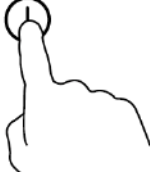

This means that:

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

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


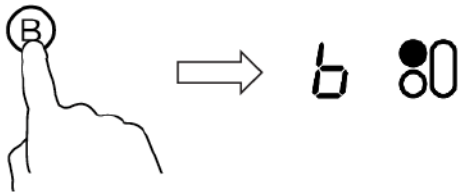

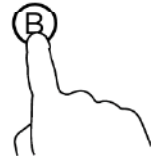
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

**3.3.2 Finish cooking**

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving</p>	

function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	
--	--

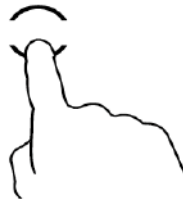
### 3.3.3 Using the Boost function

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

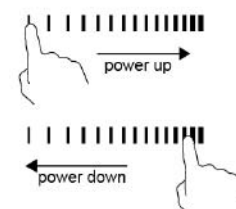
- The function can work in any cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
- If the original heat setting equals F, it will return to 7 after 5 minutes.
- The 1<sup>st</sup> heating zone can only reach the max power of 7 when the 2<sup>nd</sup> heating zone is Boost.
- The 2<sup>nd</sup> heating zone can only reach the max power of 8 when the 1<sup>st</sup> heating zone is Boost.

### 3.3.4 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

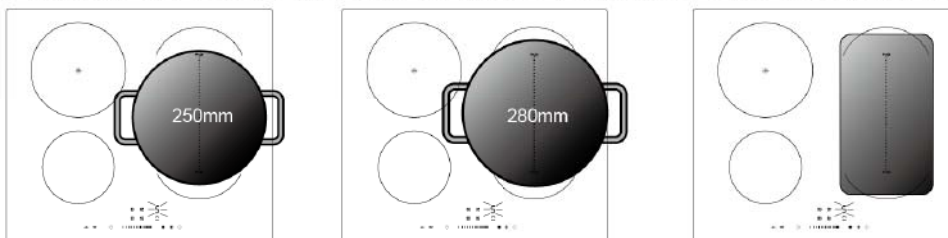
<b>As big zone</b>	
To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.	

Adjust heat setting by touching the slider control.



As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

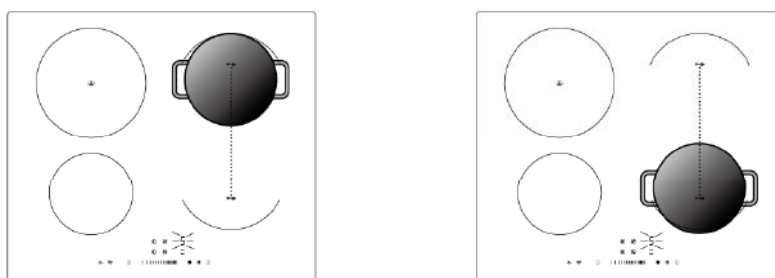


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

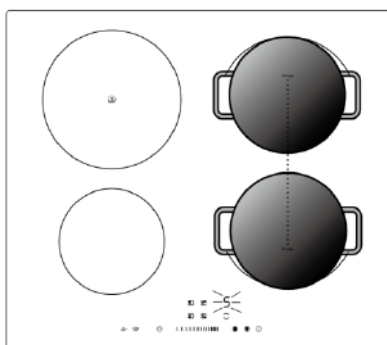
### As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating:

a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone .



(b)Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

### 3.3.5 Special function

The are two kinds of special functions: Fry function and Keep warm function.



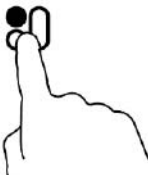
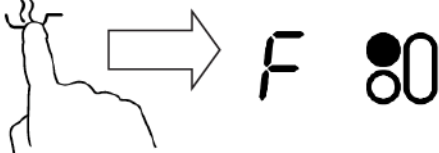
Fry Function



Keep Warm Function

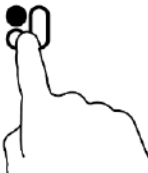
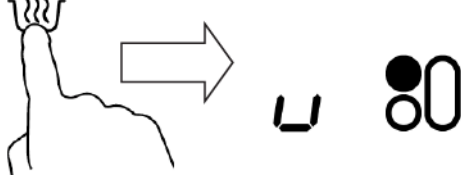
a) Fry function

- You can use the function to fry food.
- The function can only work in cooking zone 2# .

Touching the heating zone selection control that you wish to use the Fry function	
Touch the "Fry function" control. The indicator will show "F", then the cooking zone starts fry function.	



b) Keep warm function

- You can use the function to keep the food warm.
- The function can work in any cooking zone.



Touching the heating zone selection control that you wish to use the warm function	
Touching the "Warm function" control, the indicator shows "W", then the cooking zone starts warm function.	

### 3.3.6 Locking the Controls

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

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock control 	The timer indicator will show "Lo "
<b>To unlock the controls</b>	
Touch and hold the lock control  for a while.	



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

### 3.3.7 Timer control






You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

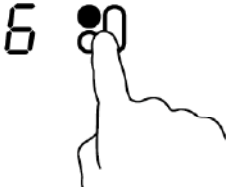

The timer of maximum is 99min.

### a) Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone


Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

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

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	





Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

### 3.3.8 Default working times

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

## 4. Cooking Guidelines



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

### 4.1 Cooking Tips

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

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

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

#### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak

to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

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

### 4.1.3 For stir-frying

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

## 4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## 5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
-------	------	------------

<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>

The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
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 centred on it.	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.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## 8. Failure Display and Inspection

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

### Troubleshooting

- 1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

## 2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	

	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## 9. Installation

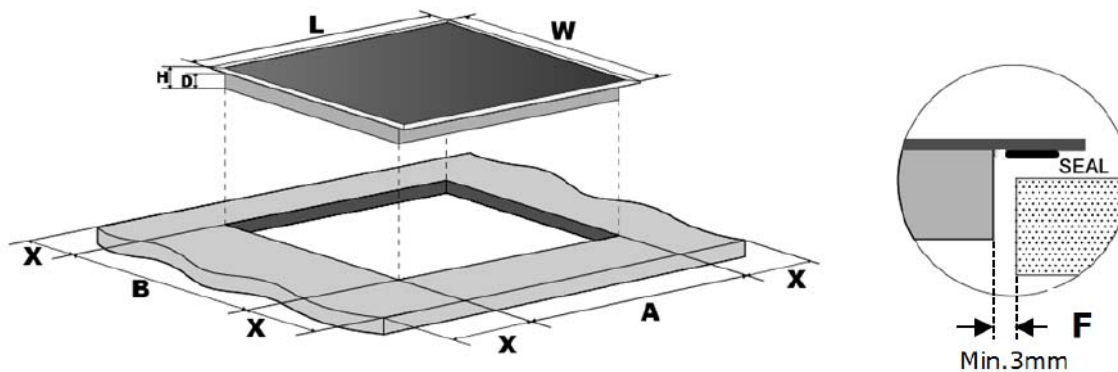
### 9.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:




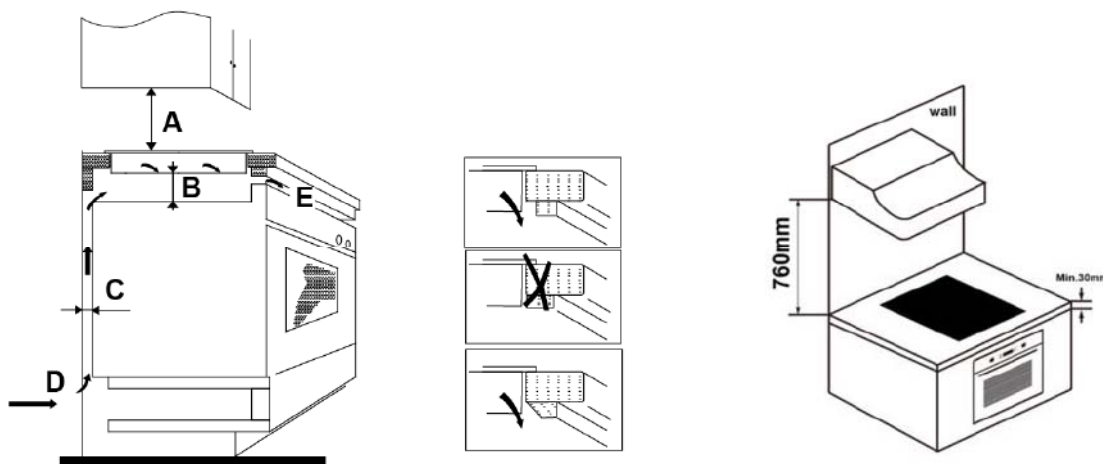
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

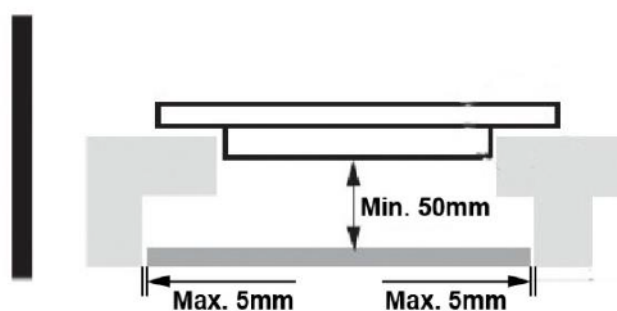
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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





---

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

---



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

## **9.2 Before installing the hob, make sure that**

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

## **9.3 After installing the hob, make sure that**

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

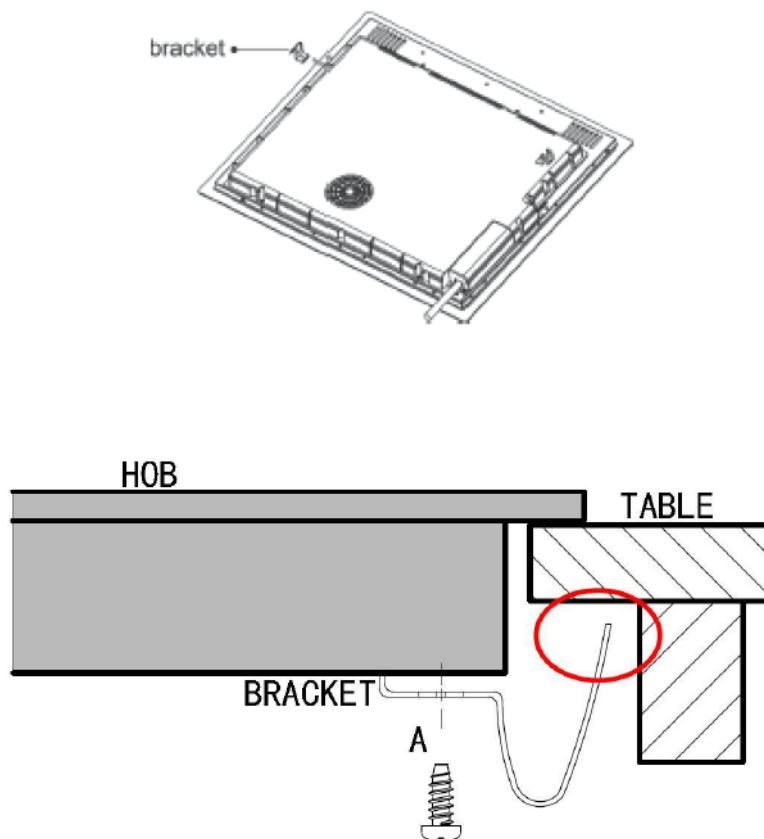


## 9.4 Before locating the fixing brackets

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

## 9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



---

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

---

## 9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## 9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

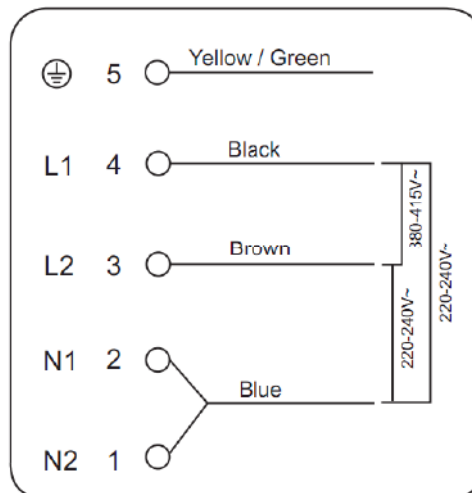
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

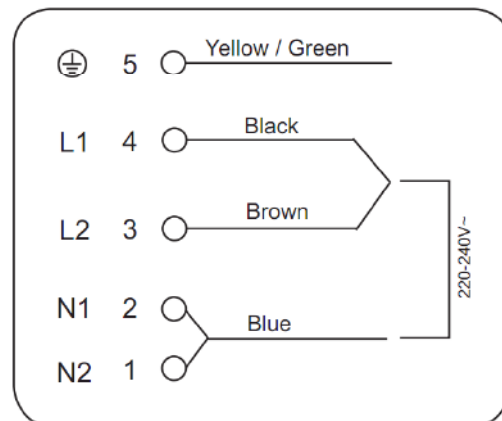
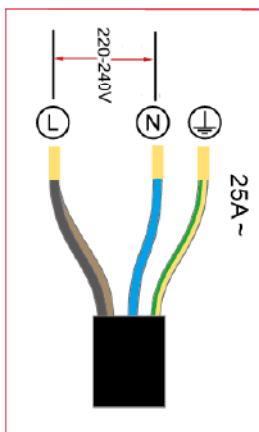
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent

with dedicated tools to avoid any accidents.

- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



---

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

---

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. Please bring the batteries in the batteries disposal center (contact your retailer in order to protect the environment).

BUT INTERNATIONAL  
1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE