

ROSIÈRES

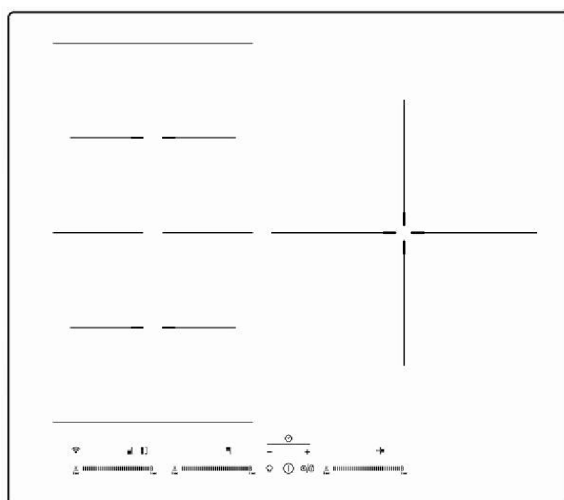
Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuel d'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

MODEL:
RIESJ633MCTTWIFI



Thank you for purchasing the ROSIÈRES induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Safety Warnings

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

Installation

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.

Cut Hazard

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

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.

Operation and maintenance

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.

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.

Hot Surface Hazard

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

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.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - A steam cleaner is not to be used.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING:** In order to prevent tipping of the

appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

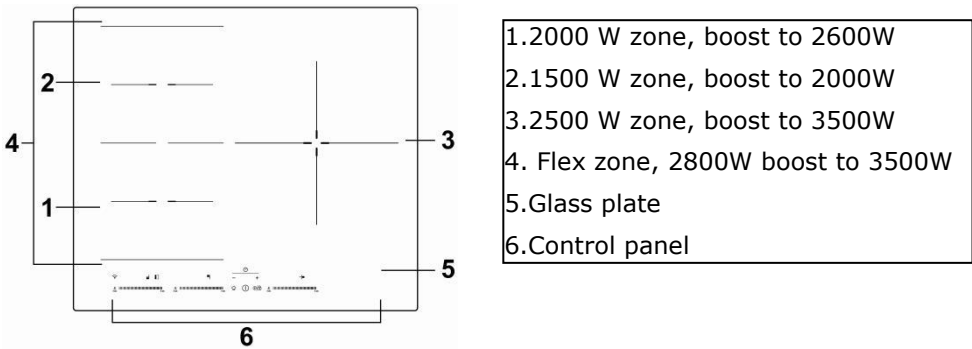
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

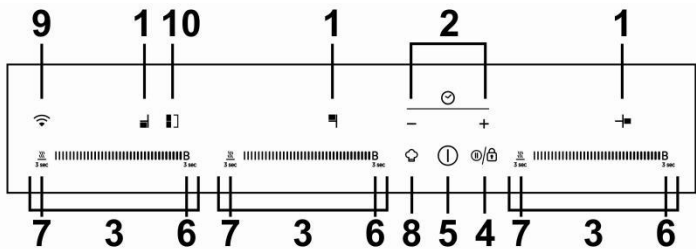
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



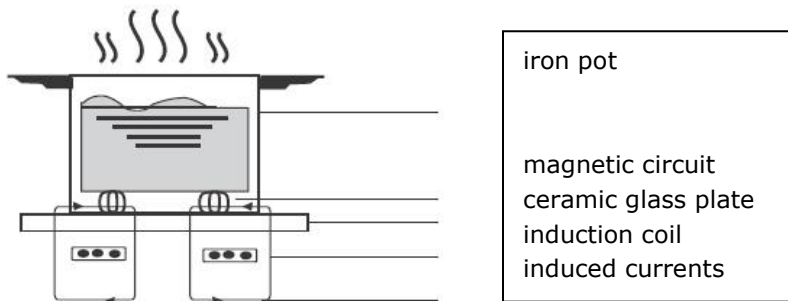
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer regulating key
3. Power regulating slider
4. Keylock/pause control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Keep warm function key
8. Chef button
9. WiFi button
10. Flex zone control key

A Word on Induction Cooking

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

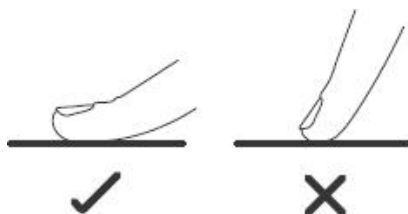


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

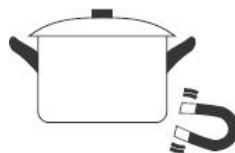
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



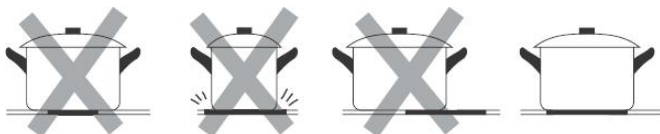
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. 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.



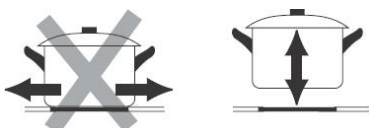
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

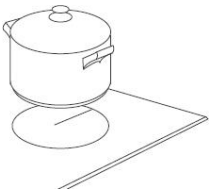
Cooking zone	Minimum (mm)
1,2(180*180mm)	120
Flex zone	240 or 160*270
3 (280mm)	180

The above may vary according to the quality of the pan used.

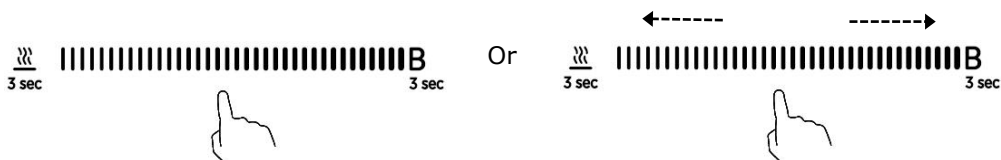
Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – ” or “ – – ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the “—”control, or just touch any point of the “—”.



- If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the "—", power will vary from stage 2 to stage 8.
Press "–", power will decrease by one stage each time till stage 0.
Press "+", power will increase by one stage each time till stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

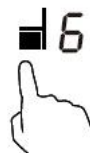
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

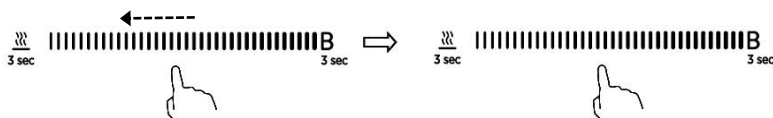
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

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



Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW/ 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

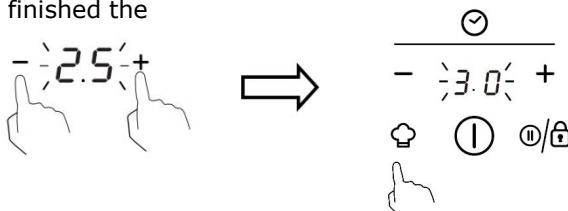
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Chef Button" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Direct cook" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.

2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Chef Button

First, download the hOn App and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Switch on the hob, touch the WiFi button and hold for 3 seconds, the hob will display 'rr', and the WiFi indicator light will flash, then you can start the enrollment. Once the WIFI module connects the router successfully, the WiFi indicator light will be on all the time. Otherwise the WiFi indicator light will keep flashing.

How to set

Set the direct cook procedure on hOn App, and send the command to the hob, you will hear two beeps and the dot of the timer display will flash. Then touch the Chef button, you will hear one beep and the dot of the timer display will be fixed. The hob will work following the setting on App and the selected zones will show "A.". On the App you will have access to several assisted cooking recipes, together with some special functions: Keep warm, Melting, Boiling, Simmering and Frying.

Attention:

There is a special case. If all the zone indicator lights went out when you've set cooking recipes on App, you'll need to touch On/off button before touching Chef button. Once all indicator lights went out, within 10 minutes you need to finish the cooking recipe setting. Otherwise you will need to connect the router and set the recipe again.

a. WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	BLE
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Maximum Power [mW]	100	8

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

Product information for networked equipment	
power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	N/A
How to activate wireless network port:	For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button
How to deactivate wireless network port:	For WiFi de-activation, press 3 seconds the WIFI button

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

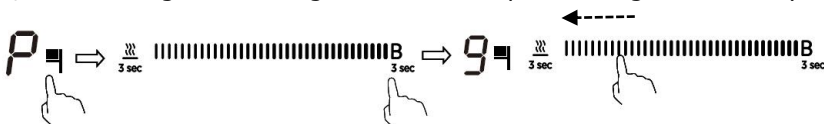
1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash. 
2. Touch the "b" button and hold 3 second, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.

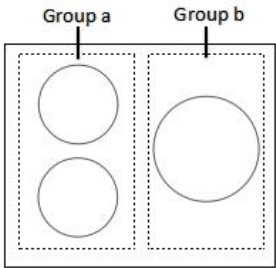


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "—" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



Restrictions when using

The three zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



Using the Keep warm

Keep warm function is suitable for keeping food warm.

Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.



2. Touch the button  3 sec, then hold 3 second, the cooking zone indicator will display "A".



3. If you want to cancel the keep warm. touch the heating zone selection button, and then touch the button  3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.



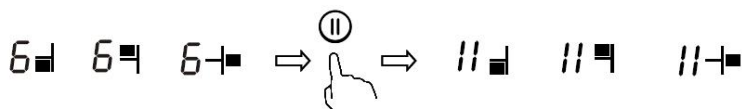
Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

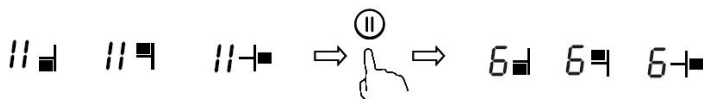
1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button pause function, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope

of all cooking zones, except the pause function, on/off and lock keys.



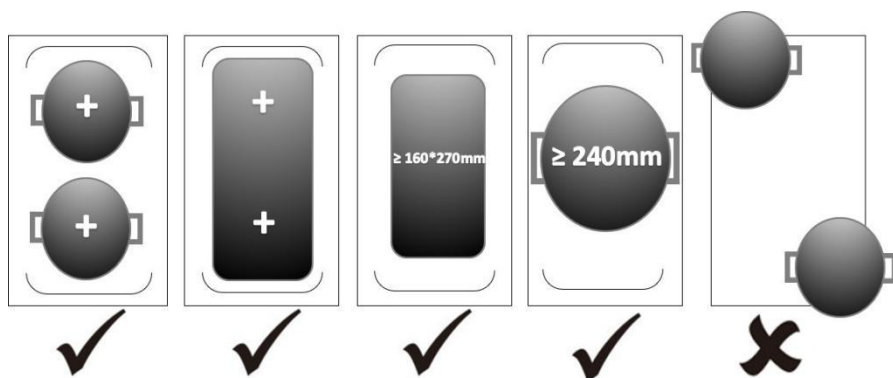
3. To cancel the pause status, touch the button pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Flexible area

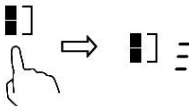
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

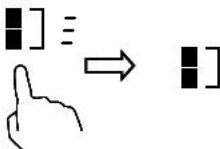
1. Touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator will show .



2. Touch one of the heating zone selection buttons, then slide along the “—” control, or just touch any point of the “—” to adjust the power level.

As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, just touch the button of the flex zone, the indicator  next to the flex zone button will disappear.



Locking the Controls

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

To lock the controls

Hold the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 3 seconds;
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

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

operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

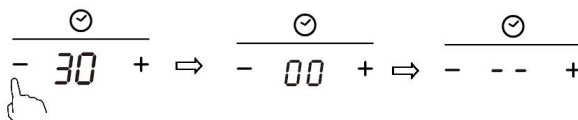
2. Touch timer "+" control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

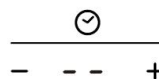
4. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "-" of timer and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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



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



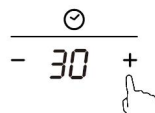
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:



1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)

2. Touch timer "+" control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

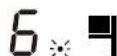
Hint: Touch the “-” or “+” control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

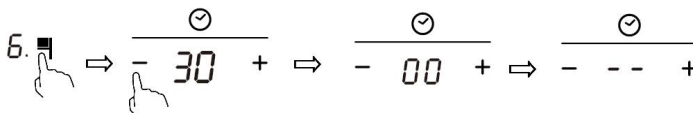
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the “-” of timer and scrolling down to “0”, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display, and then “--”.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show “H”.



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.
(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows “2”.)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 5 minutes)



(set to 2 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show “H”.



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• 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.

Hints and Tips

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

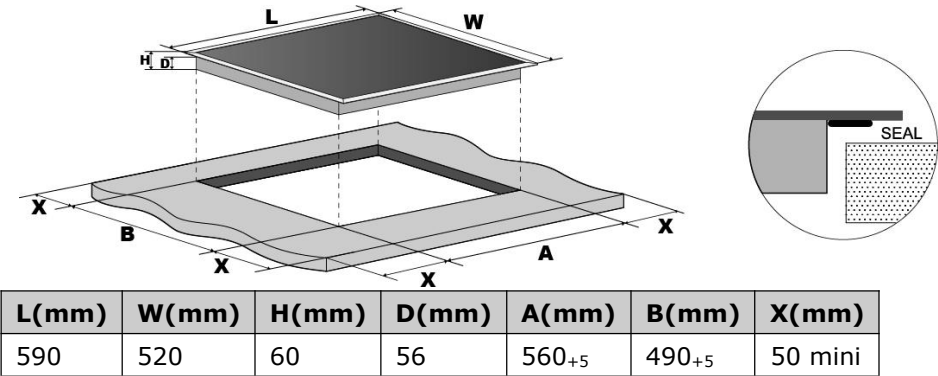
Cooking Hob	
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

Installation

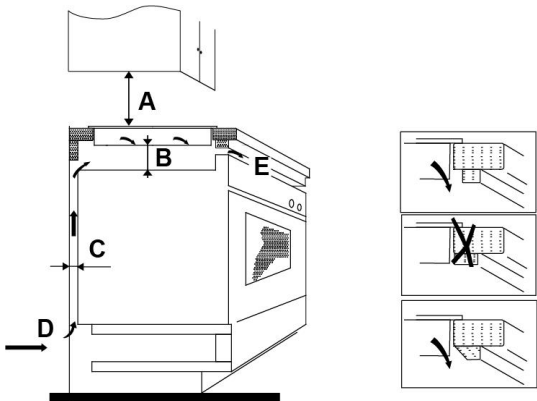
Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 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 work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 10mm

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

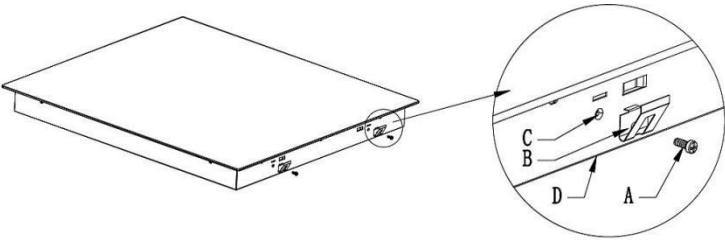
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

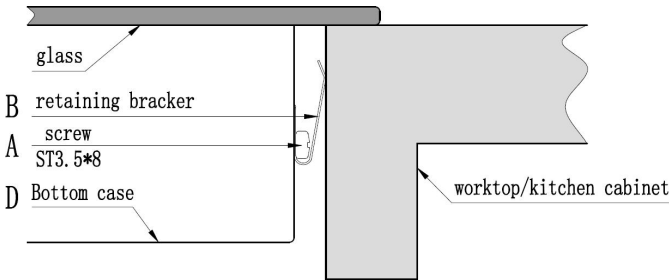
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

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

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

Connecting the hob to the mains power supply



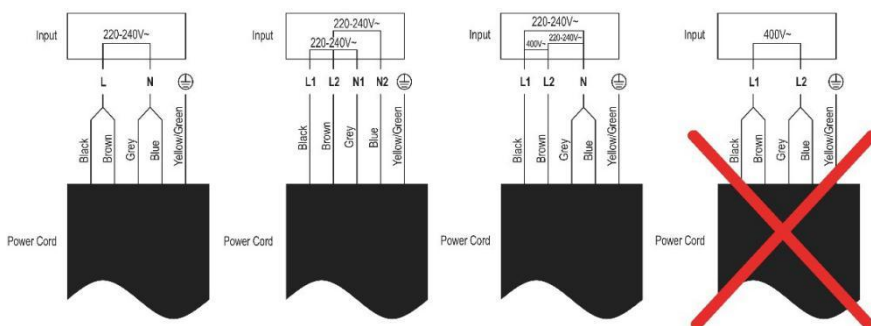
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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



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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- 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.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	-	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	-	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	28,0	cm
		Front left	Ø	-	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	21,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm

	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	21,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	191,4	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	188,4	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise 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. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.

- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : -les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.

Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé.

Reportez-vous aux instructions d'installation.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Cet appareil intègre un raccordement à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

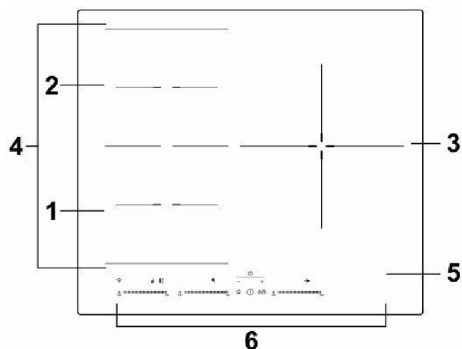
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

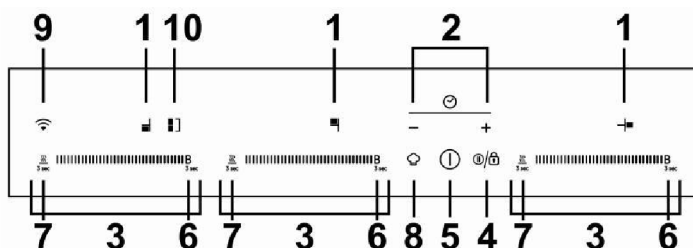
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
2. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000 W
3. Zone de 2500 W, boost jusqu'à 3500 W
4. Zone flexible, boost de 2800 W à 3500 W
5. Plaque en verre
6. Panneau de commande

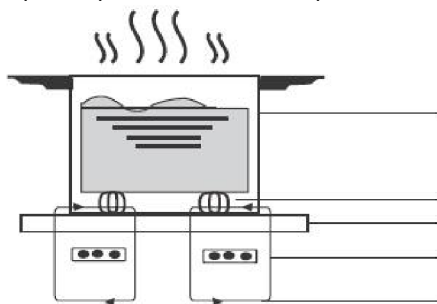
Panneau de commande



1. Commandes de sélection des zones de cuisson
2. Touche de réglage de la minuterie
3. Curseur de réglage de la puissance
4. Commande de verrouillage/pause
5. Commande Marche/Arrêt
6. Commande de la fonction boost
7. Touche de la fonction pour garder au chaud
8. Bouton Chef
9. Bouton Wi-Fi
10. Touche de commande de la zone flexible

Un mot sur la cuisson à induction

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



marmite en fer

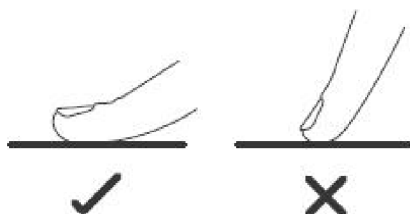
circuit magnétique
plaque en verre céramique
bobine d'induction
courants induits

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



Sélection du bon ustensile de cuisson



- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.

2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

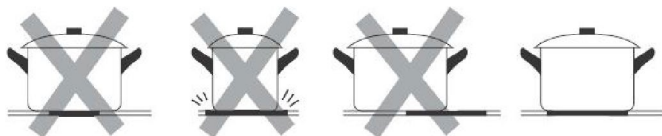
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



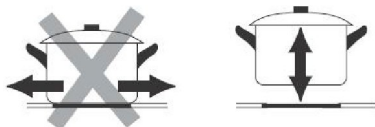
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
1,2 (180*180 mm)	120
Zone flexible	240 ou 160*270
3 (280mm)	180

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuire

1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent " - " ou " - - " pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

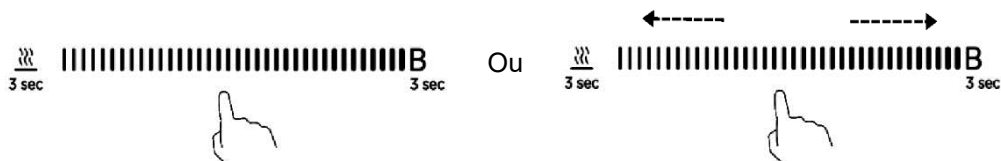
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



4. Sélectionnez une zone de cuisson et réglez un niveau de puissance en touchant le curseur, ou faites glisser le long de la commande "—" ou touchez tout simplement n'importe quel point de "—".



- Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.
- Si vous faites glisser le curseur le long de "—", la puissance varie du niveau 2 au niveau 8. Appuyez sur "—", la puissance diminue d'un niveau à chaque fois jusqu'au niveau 0. Appuyez sur "+", la puissance augmente d'un niveau à chaque fois jusqu'au niveau 9.

Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

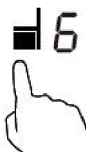
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

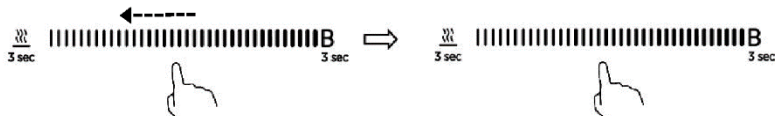
L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Quand vous avez fini de cuisiner

- En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



- Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser "—" sur le point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique "0", puis "H".



3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



4. Faites attention aux surfaces chaudes. La lettre 'H' indiquera la zone de cuisson trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Utilisation de la gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW/ 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

Réglage du niveau de puissance total pour répondre à vos besoins

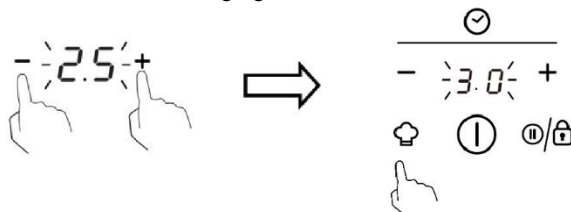
1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.

2. Appuyez sur la touche "Bouton Chef" et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le signal sonore une fois.



3. Après avoir entendu le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons "+" et "-", puis maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie indique alors le niveau de puissance total précédent qui clignote, par exemple '2.5'. Appuyez sur les touches "+" et "-" en les maintenant enfoncées pendant 1 seconde pour passer à un autre niveau de puissance, par exemple 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur le bouton "Cuisson directe" et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. La sonnerie retentit 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



Remarque :

1. Après l'étape n° 2, vous devez toucher "+" et "-" **dans les 3 secondes** après avoir entendu le signal sonore. Sinon vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 2.

2. Une fois le réglage terminé, attendez la fin des 10 bips. N'appuyez sur aucun bouton au cours de cette période. Dans le cas contraire, le paramètre ne sera pas valide.

Règles de gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

Si vous l'augmentez en appuyant sur '+', la plaque émet un bip à 3 reprises et le voyant affiche l'inscription 'Pn' en clignotant. Vous devez alors diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

Bouton Chef

Vous devez d'abord télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable.

Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction.

Allumez la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la plaque de cuisson affiche 'rr' et le voyant lumineux Wi-Fi se met à clignoter, puis vous pouvez commencer l'enregistrement. Une fois que le module WI-FI s'est connecté au routeur avec succès, le voyant du WI-FI reste allumé tout le temps. Dans le cas contraire, le voyant du Wi-Fi continue de clignoter.

Comment effectuer le réglage

Réglez la procédure de cuisson directe sur l'application hOn et envoyez la commande à la plaque de cuisson, vous entendrez deux bips et le point de l'affichage de la minuterie se mettra à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton Chef, un bip retentira et le point de l'affichage de la minuterie sera fixe. La plaque de cuisson fonctionne en suivant le réglage sur l'application et les zones sélectionnées indiqueront "A.". Sur l'application, vous aurez accès à plusieurs recettes de cuisson assistées, ainsi qu'à quelques fonctions spéciales : Garder au chaud, faire fondre, bouillir, mijoter et frire.

Attention :

il y a un cas particulier. Si tous les voyants de zone s'éteignent lorsque vous avez réglé les recettes de cuisson sur l'application, vous devez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt avant d'appuyer sur le bouton Chef. Une fois tous les voyants éteints, dans les 10 minutes, vous devez terminer le réglage de la recette de cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez vous connecter au routeur et régler à nouveau la recette.

a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Puissance maximale [mW]	100	8

b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

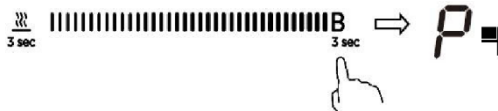
Informations sur le produit pour les équipements en réseau	
La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés :	N/A
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour l'activation Wi-Fi, appuyez sur le bouton Wi-Fi pendant 3 secondes.
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez sur le bouton WI-FI pendant 3 secondes.

Utilisation de la fonction Boost

Boost est la fonction permettant à une zone de monter à une plus grande puissance en une seconde et qui dure 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation du Boost pour obtenir une plus grande puissance

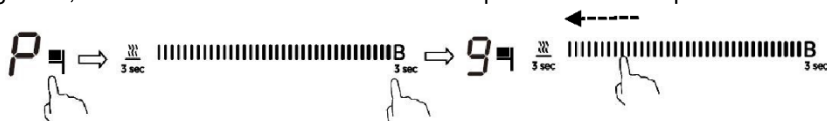
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez augmenter, un voyant à côté de la touche clignote. 
2. Appuyez sur le bouton "b" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. L'écran de la puissance affichera la lettre "P" pour indiquer que la zone est en mode Boost.



3. La puissance de Boost durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau de puissance 9.

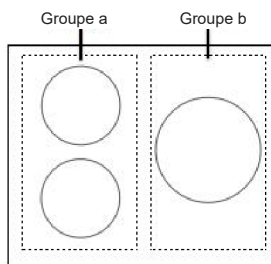


4. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La zone de cuisson revient au niveau de puissance "9". Ou faites glisser "—" sur le point gauche, la zone de cuisson revient au niveau de puissance dans lequel vous avez touché.



Restrictions lors de l'utilisation

Les trois zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost sur une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur ou en dessous du niveau de puissance 5.

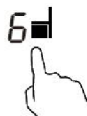


Utilisation de la fonction Garder au chaud

La fonction Garder au chaud convient pour maintenir au chaud des aliments.

Utilisation de la fonction Garder au chaud pour obtenir une température stable

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour garder au chaud, un voyant à côté de la touche clignote.



2. Appuyez sur le bouton  **3 sec**, puis maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de la zone de cuisson affiche "A".



3. Si vous souhaitez annuler la fonction Garder au chaud, touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton  **3 sec** pendant 3 secondes. La zone de cuisson revient au niveau de puissance "0".

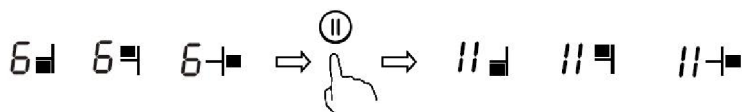


Utilisation de la fonction Pause

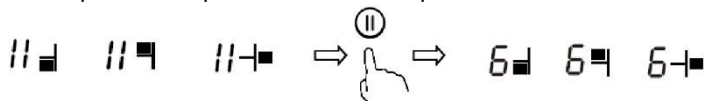
La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.

2. Appuyez sur le bouton de la fonction pause, le voyant de la zone de cuisson affiche "II". Puis le fonctionnement de la plaque à induction sera désactivé dans le cadre de toutes les zones de cuisson, à l'exception de la fonction pause, de la touche marche/arrêt et de la touche de verrouillage.

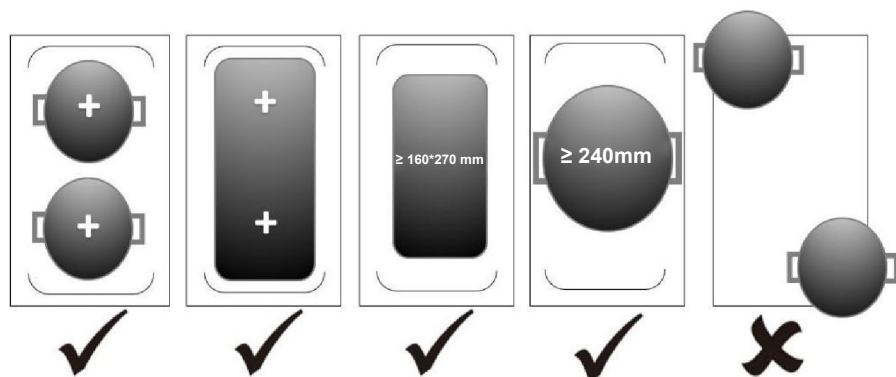


4. Pour annuler l'état de pause, touchez le bouton de la fonction pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.



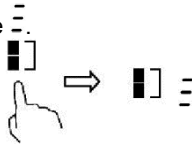
Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.
- Important : assurez-vous que vous avez bien placé les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson individuelle. Si la casserole est grande, ovale, rectangulaire ou longue, assurez-vous qu'elle est bien placée au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix. Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles :



En tant que grande zone

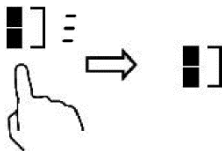
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone flexible pour activer la zone flexible en une seule grande zone, l'indicateur affiche



2. Appuyez sur l'un des boutons de sélection de la zone de cuisson, puis faites glisser le long de la commande "—" ou appuyez simplement sur n'importe quel point du "—" pour régler le niveau de puissance.

En tant que deux zones indépendantes

1. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, il suffit d'appuyer sur le bouton de la zone flexible, l'indicateur — à côté du bouton de la zone flexible disparaît.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Maintenez la commande de verrouillage pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie affichera " Lo "

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant 3 secondes ;
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la plaque de cuisson dans les 10 s si de l'eau coule sur le panneau de commande, tandis que le signal sonore retentit pendant 1 seconde.

Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant une minute supplémentaire.

Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



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

En utilisant la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

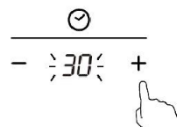
Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.

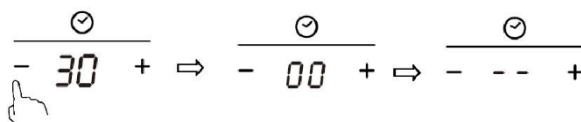
2. Touchez la commande "+" de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+".

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

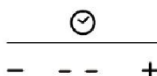
4. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, puis touchez "-" de la minuterie et faites défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée et "00" apparaît sur l'affichage des minutes, puis "--".



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "--" quand le temps réglé est terminé.



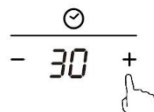
Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie. (par ex. zone 1#)



2. Touchez la commande "+" de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+".

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+", la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

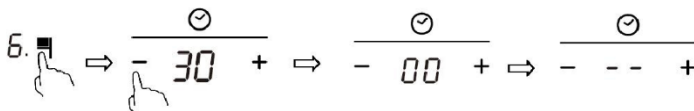
4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



5. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, puis touchez "-" de la minuterie et faites défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée et "00" apparaît sur l'affichage des minutes, puis "--".



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si cette fonction est utilisée sur plus d'une zone de cuisson, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.
(par ex. zone 1# temps de réglage de 2 minutes, zone 2# temps de réglage de 5 minutes, le voyant de la minuterie indique "2".)

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.

6. 

(réglé sur 5 minutes)


- 02 +

3. 

(réglé sur 2 minutes)

2. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".

H 

REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.
--	-------------------	---

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
F3/F4	Panne du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'IGBT	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Taille du produit LxIxH (en mm)	590X520X60
Dimensions du produit encastré (en mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

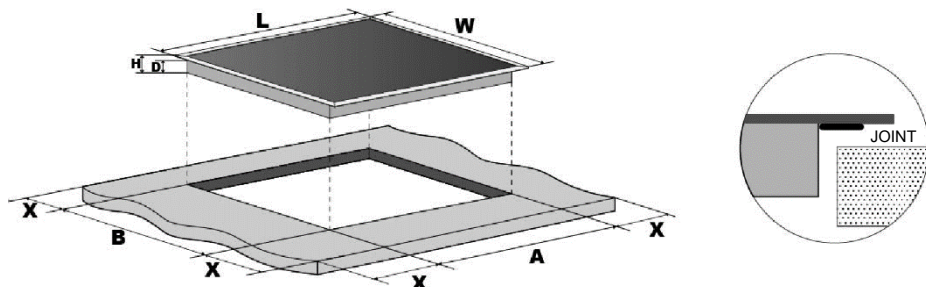
Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

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

Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude.

Comme cela est montré ci-dessous :

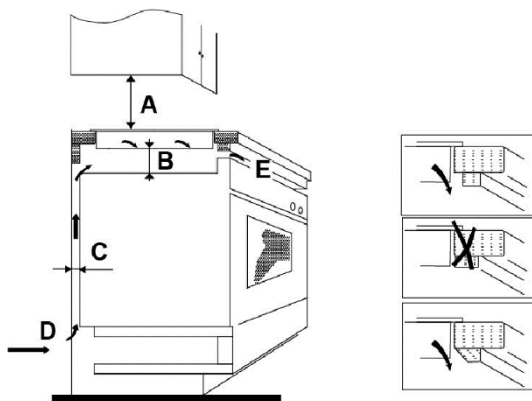


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 10mm

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.

- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

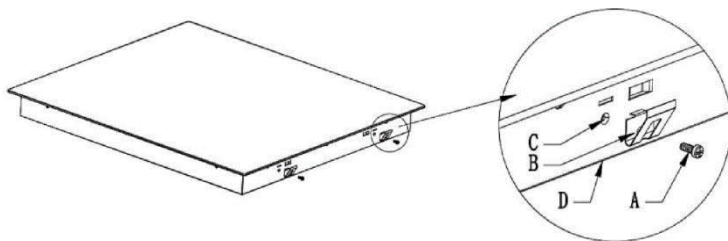
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

Avant de placer les étriers de fixation

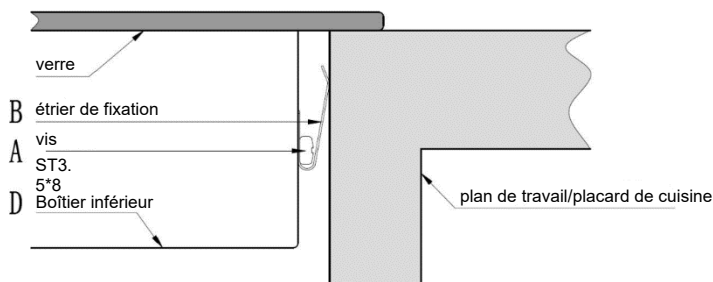
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le boîtier du fond de la plaque (voir image) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Étrier	Trou de vis	Boîtier inférieur



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

3. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
4. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
5. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
6. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
 2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
 3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

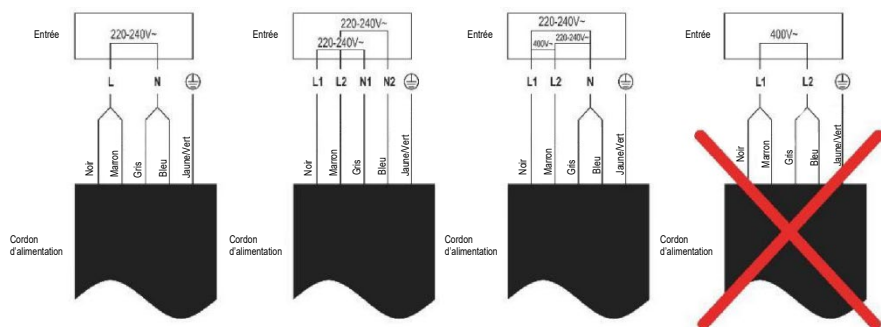
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.

- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Informations sur le produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle					
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			3	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			x	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	Ø	-	cm
		Arrière centrale	Ø	-	cm
		Arrière droite	Ø	-	cm
		Centrale gauche	Ø	-	cm
		Centrale centrale	Ø	-	cm
		Centrale droite	Ø	28,0	cm
		Avant gauche	Ø	-	cm
		Avant centrale	Ø	-	cm
		Avant droite	Ø	-	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	L I	21,0 20,0	cm
		Arrière centrale	L I	-	cm
		Arrière droite	L I	-	cm

	Centrale gauche	L I	-	cm
	Centrale centrale	L I	-	cm
	Centrale droite	L I	-	cm
	Avant gauche	L I	21,0 20,0	cm
	Avant centrale	L I	-	cm
	Avant droite	L I	-	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	186,5	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	191,4	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	187,3	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	188,4	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
Conseils pour économiser de l'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.				

