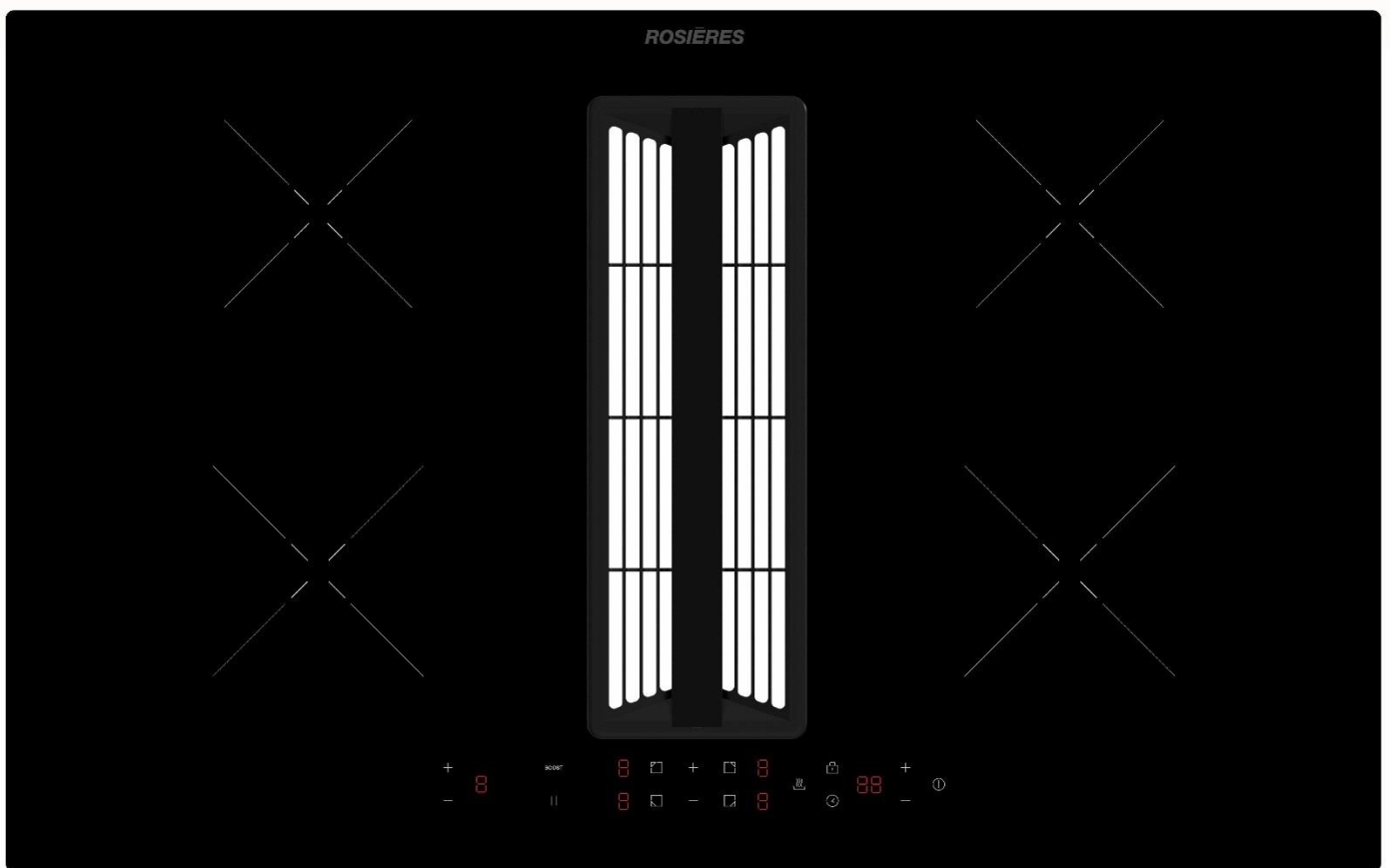


ROSIÈRES

User Manual

RIH8ICF

RIH8ICE



EN Instruction Manual For Induction Hob

FR Prescriptions de montage et mode d'emploi

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

CONTENTS

INSTRUCTION MANUAL-----	2
OPERATION-----	18
POWER MANAGEMENT-----	24
CLEANING AND CARE-----	26
LIST OF ACCESSORIES-----	28
PRODUCT INSTALLATION-----	30
WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS-----	33
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION-----	35
ELECTRICAL CONNECTION-----	35

INSTRUCTION MANUAL

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.

Do not make electrical changes to the device. Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

1. Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- By law, the appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply.
- In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in over voltage category III, in accordance with the installation rules.
- Do not use power strips or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical

components must no longer be accessible by the user.

- The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- Do not touch the heating elements of the device during and after use.
- Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire.
- Do not place flammable material on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food.
- If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock.

- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important

- After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector.
- Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.
- Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode!
- This warning also applies to all other types of hobs.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no

circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.

- If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other

fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambe. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.


PLEASE NOTE

- The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.
- **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the

fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.

- When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.

The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased. Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn

the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimize noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

The induction cooking system uses the physical principle of magnetic induction to directly transfer energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands.
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is converted into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1. Cooking containers

Only use pots marked with the symbol  :

to prevent scratching, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- do not place hot pots and pans on the control panel surface.

2.1.1. Preexisting containers

Induction cooking generates heat through the use of magnetism.

Therefore, containers must be made of a magnetic material, such as iron. To determine if a pot is suitable, test its material with a magnet. If a pot does not respond to a magnet, it is not suitable for induction cooking.

2.1.2. Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: If the pot size is incorrect, the cooking zones will not activate.

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2. Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Keep the lid on the pot whenever possible during cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time.
- Center the pot within the cooking zone indicated on the hob.

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

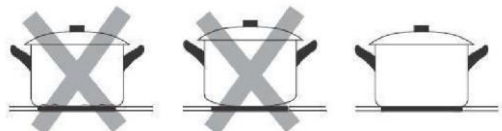
Only use pots with a base suitable for induction.

This is how to establish the suitability of a pot:

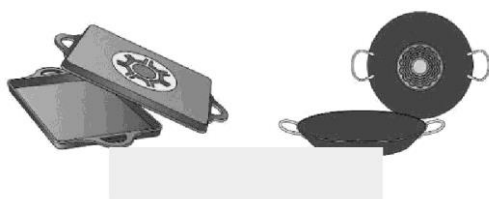
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, ovenproof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, rustproof ferromagnetic steel or aluminium with a special base	

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

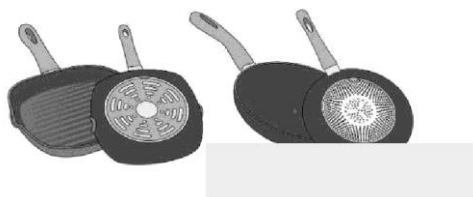
Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.



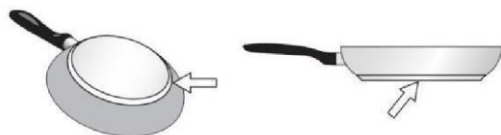
If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



Magnet test:

Move a magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans. Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

Dimension of Cookware

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the hotplate. If a hotplate does not detect an item of cookware, try placing it on another hotplate with a smaller diameter.

Cooking zone	Minimum pan diameter
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm

Using the extractor fan

The extractor fan system can be used in two ways: as an external exhausting version or as a filtration version with internal re-circulation. The external exhausting version removes smoke, steam, and cooking odors to the outside, while the internal filtration re-circulation version filters these elements and circulates cleaned air back into the room.



Exhausting version

The fumes are expelled to the outside using a series of pipes (sold separately) attached to the included connecting pipe. The diameter of the exhaust pipes or adaptor must match the dimension of the included connecting pipe 222 x 89mm.

For more information on using the exhausting version, refer to the relevant page in the illustrated section of the manual. When connecting the product to wall-mounted exhaust pipes and holes, make sure the diameter matches the air outlet (connecting flange). Using pipes and holes with a smaller diameter may decrease the extractor's efficiency and increase noise levels. For best results, keep the duct as short as

possible with a minimum number of curves (maximum angle: 90°) and avoid sudden changes in duct diameter.

- Keep duct as short as possible.
- Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtrating version

Internal filtration re-circulation version is to filter cooking fumes and release clean air back into the kitchen. Instead of venting outside, this system recirculates air indoors after passing it through filters. It's handy when outdoor venting isn't possible.

Specialized filters, like activated carbon filters (include in the accessory), trap grease and odors effectively. Regular maintenance, including filter replacement, is necessary for optimal performance. This method helps maintain clean indoor air and is energy-efficient, but it doesn't entirely remove pollutants from the home. Installation way and dimension requirement can refer to user manual.

3. Installation

- Both the electrical and mechanical installation must be performed by qualified professionals. This electrical appliance is designed to be installed into a worktop with a thickness between 2 to 6 cm for a top installation, or 2.5 to 6 cm for a flush installation. When installing the hob, keep a minimum distance of 5 cm in front, 4 cm on the sides, and 50 cm from overhead wall units. Note: The recommended distances are provided as examples only. When planning your kitchen, follow the guidelines provided by the kitchen manufacturer.

3.1. Connecting to the electrical supply

To connect the hob to the electrical supply, proceed as follows

- Remove the hob from its packaging and place it on a flat surface.
 - Connect the power cable to the hob.
 - Connect the other end of the power cable to the electrical supply.
 - Make sure the electrical connection is secure and meets the local electrical regulations.
-
- Disconnect the device from the electric power supply.
 - Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
 - The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
 - The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
 - Make sure the electrical connection is secure and meets the local electrical regulations.
 - Do not use extension leads.
 - The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.

- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
 - The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
 - The appliance is intended for permanent connection to the power supply.
 - **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.
 - **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorized technical support service or by a person with similar qualifications.
- Note:** the product is equipped with a Power Limitor function, which allows a maximum power limit to be set. The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes).

3.3. Mounting

Before starting the installation:

- **After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.**
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

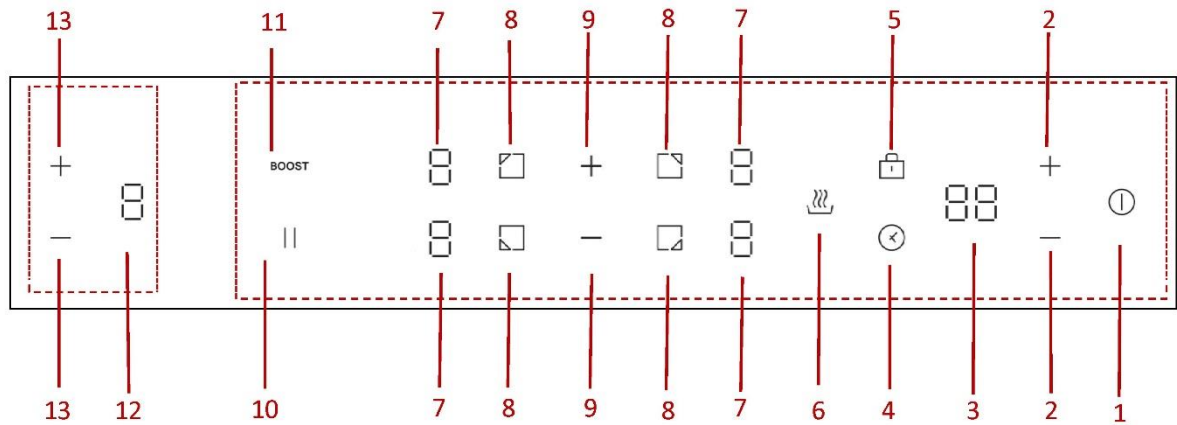
- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.
- **to optimist the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market) IMPORTANT:** use a single-component adhesive sealant (**S**), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive.
- compliant with DIN EN 60454 regulations.
- flame retardant.
- excellent resistance to wear.
- resistant to temperature fluctuations.
- can be used at low temperatures.

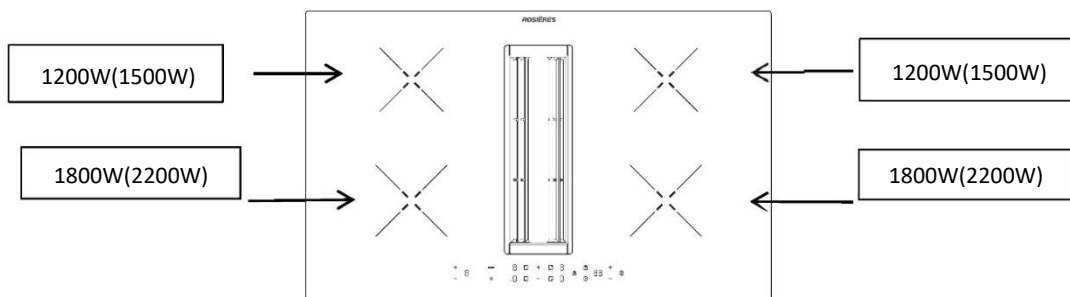
OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | ON/OFF | 2 | Timer setting |
| 3 | Timer display | 4 | Timer selection |
| 5 | Childlock | 6 | Keep warm function |
| 7 | Power level display for HOB | 8 | Cooking zone selection |
| 9 | Power level selection for HOB | 10 | Pause |
| 11 | Boost | 12 | Power level display for HOOD |
| 13 | Power level selection for HOOD | | |

PRODUCT SPECIFICATION

RIH8ICF/RIH8ICE



Using the Hood

1. STANDBY MODE:

After power on, the buzzer beeps once, all displays show "0" and the hood enters the state of standby mode.

If there is no operation within 60s, all display will turn off completely and the hood will automatically switch off. You can re-activate the hood at any time by touching any control panel.

2. POWER LEVEL SETTING:

The hood offers four power levels (level 1 to level 4), allowing users to adjust suction intensity according to their needs.

Press and hold the power selection key \oplus for 1 second to activate the hood. By default, it will start on level 1. You can select the power level by pressing the key \oplus and \ominus .

3. BOOST MODE:

Boost mode, activated by selecting the highest power level ("P"), provides intensified suction for rapid clearing of cooking fumes. It lasts for only 10 minutes to prevent excessive energy consume-ption and is designed to efficiently remove cooking odors and grease during intense cooking sessions.

Press and hold the key \oplus for one second after power level setting, the hood will get into the BOOST MODE (P) directly. Please note that the BOOST MODE can only last for 10min, after that it will go to level 4 automatically.

a) DELAYED SHUT-DOWN MODE:

After the hob stops operating, the hood continues to extract residual oil fumes.

Operates for up to 5 minutes to ensure thorough ventilation even after cooking has ceased. After 5 minutes, it will turn off automatically.

Helps maintain a clean and odor-free kitchen environment by removing lingering cooking smells and grease particles.

Press the key \ominus to turn off the hood (P→4→3→2→1→d→turn off). You can also press and hold the key \ominus for one second to get into delayed shutdown mode (d) directly.

During delayed shutdown mode, you can press \ominus to turn off the hood directly, or press \oplus to turn on the hood to level 1. And you can select the power level by pressing the key \oplus and \ominus .



4. AUTOMATIC MODE:

The hood adjusts its operation based on the induction hob's activity. When the hob is on, the hood activates to level 1. After the hob turns off, the hood switches to delayed shutdown mode automatically. This ensures continuous ventilation even after cooking is complete, effectively eliminating residual odors and grease from the kitchen environment.

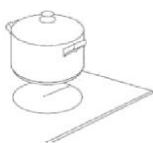
Using the Hob

To start cooking

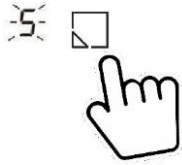
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators for HOB light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the  switch, all the indicators show "—" 

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control and an indicator next to the key will flash.



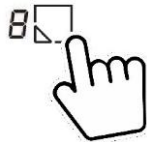
4. Select a heat setting by touching the power level control.



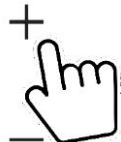
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off.
- You will need to start again at step 1.

When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching the power level control. Make sure the display shows "0".



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



4. Beware of hot surfaces

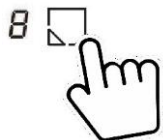
"H" will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

H

Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.

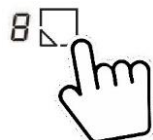


2. Touching the booster key "BOOST", power level indication shows "P".

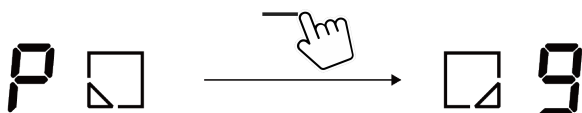


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Press the power level to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.


Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the childlock . The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

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



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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cook top is turned on. And zone selection key is not activated (zone not blinking).

Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch timer key, "30" will show in the timer display and blink. The default setting is 30min.

3. Set the time by touching the "+" or "-" control. (e.g.5)
Short touch for adjusting 1min and long touch for adjusting 10min.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
- Buzzer will beeps for 20 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



- Touch timer key, "30" will show in the timer display and blink. The default setting is 30min.
- Set the time by touching the "+" or "-" control. (e.g.5) Short touch for adjusting 1min and long touch for adjusting 10min.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

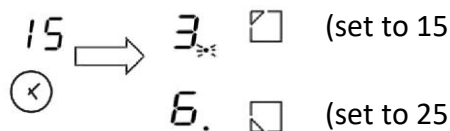
NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned previously.

If the timer is set on more than one zone:

- When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator will flash.

3. Touching the "-" control to set the timer to "00", the timer is canceled.



Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Cooking level:	Suitable for:
1	Keeping food warm. Simmering small quantity (lowest power setting).
2	Simmering.
3-4	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through.
5-6	getting juices.
7-8	Roasting, getting juices.
9	Roasting.
P	Roasting (highest power output).

Power management

This hob can be connected to a 13, 20, 25, 32 Amp supply and configured to work on any of these power settings.

The hob is preset to be connected to a 32Amp supply; When four zones are selected at the same time the hob will limit the maximum power consumed so that the 7.0kW power supply cannot be exceeded. In a similar way, when the hob is connected and configured to a 13/20/25Amp supply mode, the hob will limit the maximum power at 2.5/3.5/4.5/7.0kW.

If, however, the hob is connected and configured to a 32Amp power supply, all four zones can be used on the maximum setting with boost at the same time.

To change the ECO configuration setting

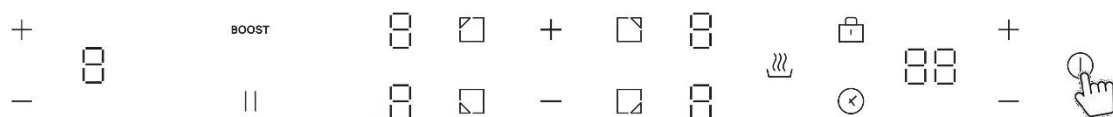
1. Cut off the power supply to the hob.
2. Leave the power supply cut off for one minutes.
3. Switch on the power supply again.
4. Follow the instructions under "To configure the hob into ECO Mode" from step "1" onward.

NOTE: The ECO Mode Configuration can be entered only once if the power supply of the hob is not cut off.

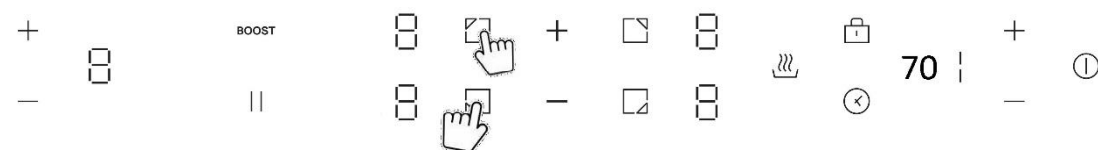
(Note: The ECO mode should be set within one minute after the power is turned on)

To configure the hob into ECO Mode

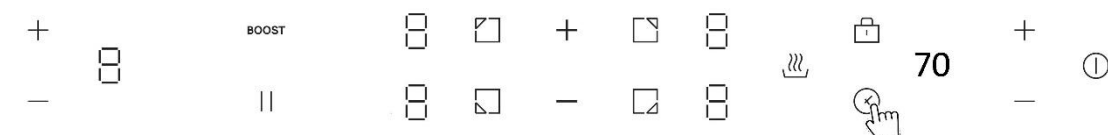
1. Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show "--" and "--".



2. Touch front left zone key and rear left zone key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode. (Display shows the preset power 7.0kW)

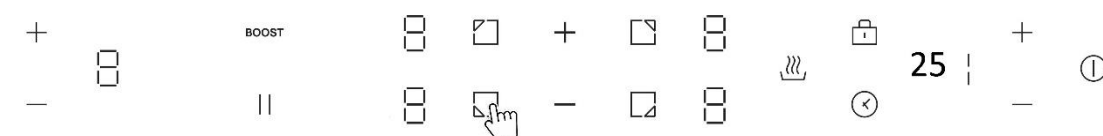


3. Touch timer key, then timer display will flash. You can select the power setting now.



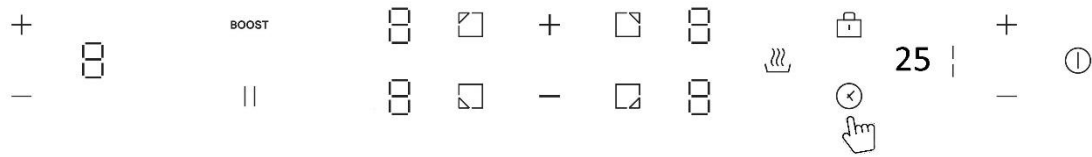
4. To change the total power setting, press the front left area key to select a new total power setting.

Pressing the front left area key again will cycle through the options. The timer display will show four options: 25, 35, 45, and 70. For example, when the timer display shows the number "25," it indicates that the total power is set to 2500W. Keep pressing the front left area key until you find the desired power setting.



* By default, the power setting is factory set to 7.0kW.

5. Touch timer key again, the timer display stop flashing and the previously selected zone key will show "0" indicating that the setting is confirmed.



6. Touch the ON/OFF to switch off. Then switch on and the hob is configured ready to use at the ECO Mode you set for.



7. Touch the ON/OFF to switch on, now you can use the new power setting.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the on/off sensor. The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

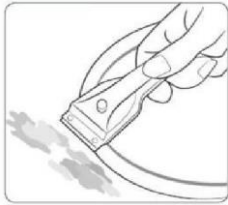
Cleaning after use

Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling Heavy soiling and stains (lime scaling and shiny, mother-of pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2. First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Grid and grease filter

Clean once a week manually or dishwasher. Use a little washing up liquid for cleaning.

Charcoal filter

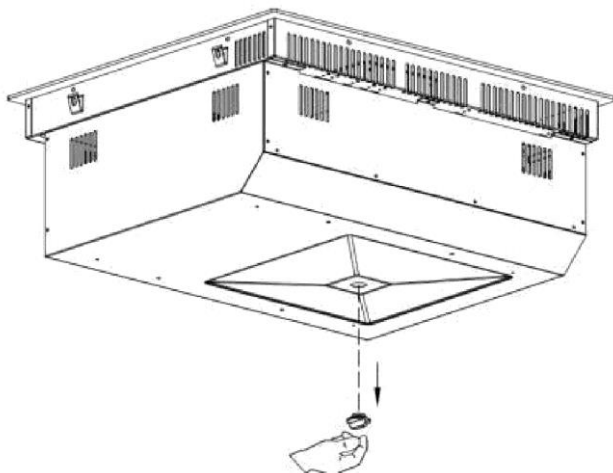
Charcoal filter is recommended to replace it within 2-4 months.

Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.


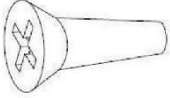






Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

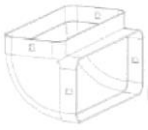


Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface. Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

In case large amount of liquid is accidentally poured into the machine, take off the silicone plug on the bottom case to release the liquid.

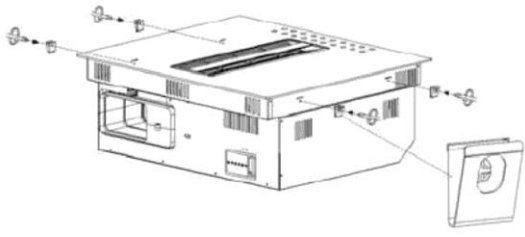
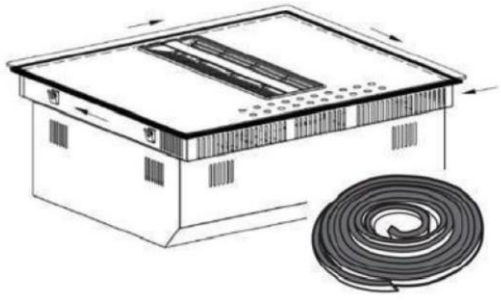
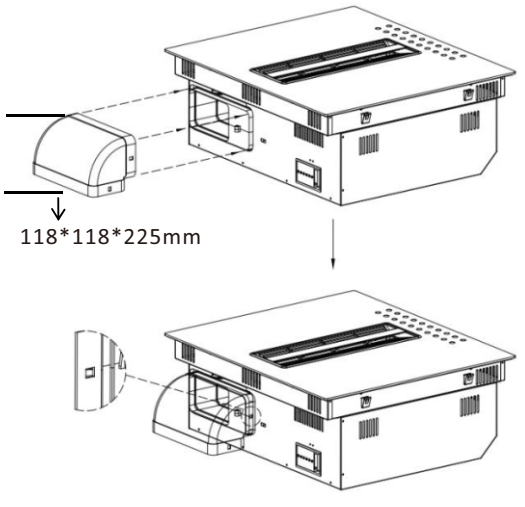
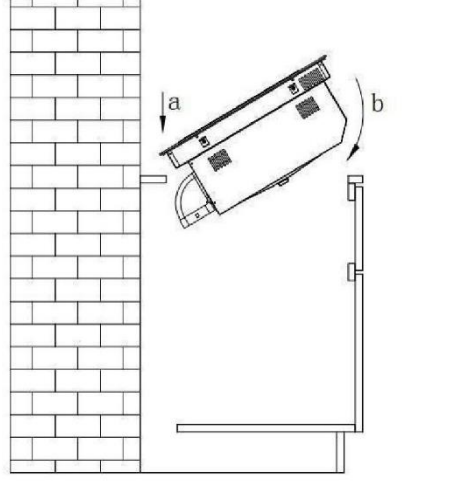
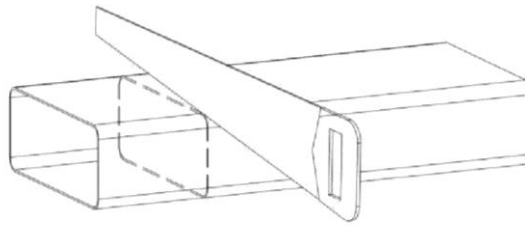
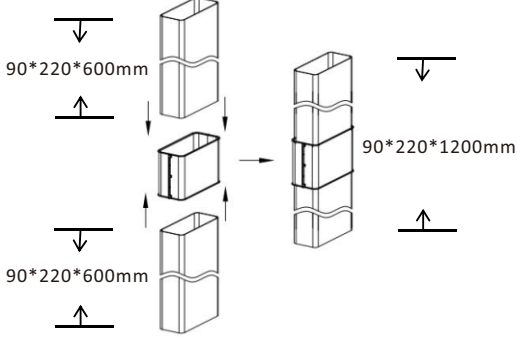


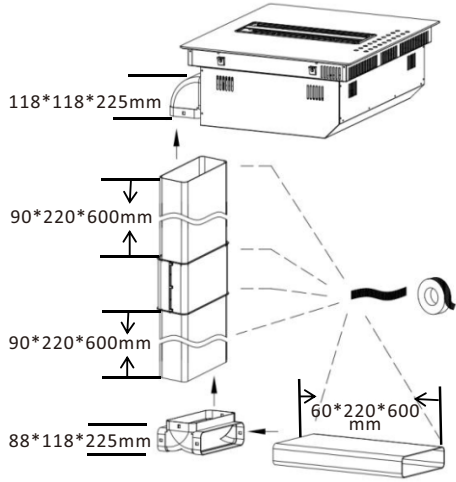
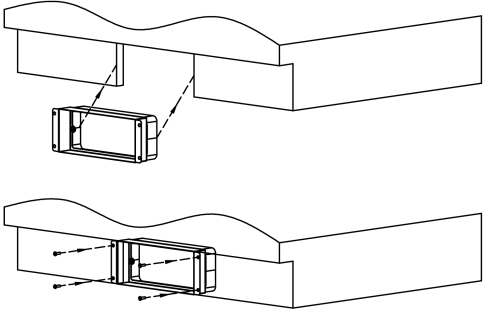
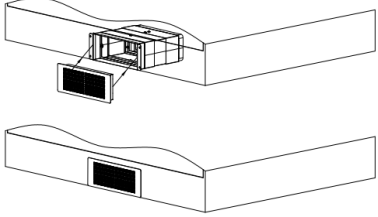
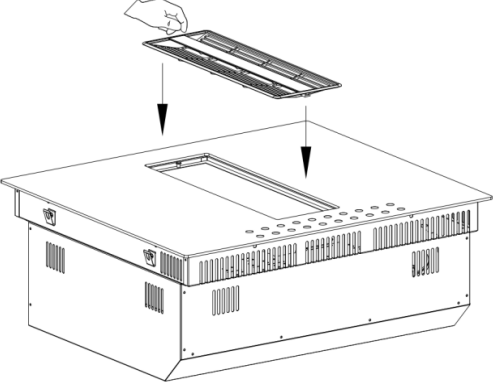
LIST OF ACCESSORIES

No.	Name	Diagram	Qty
1	ST 4x5 Screw		4 pcs
2	ST 4x14 Screw		4 pcs
3	Installation bracket		4 pcs
4	Sponge bar		2 pcs
5	Air intake grid		1 pcs
6	9cm Square pipe		2 pcs
7	6cm Square pipe		1 pcs(only for filtrating version)
8	Connection pipe		1 pcs

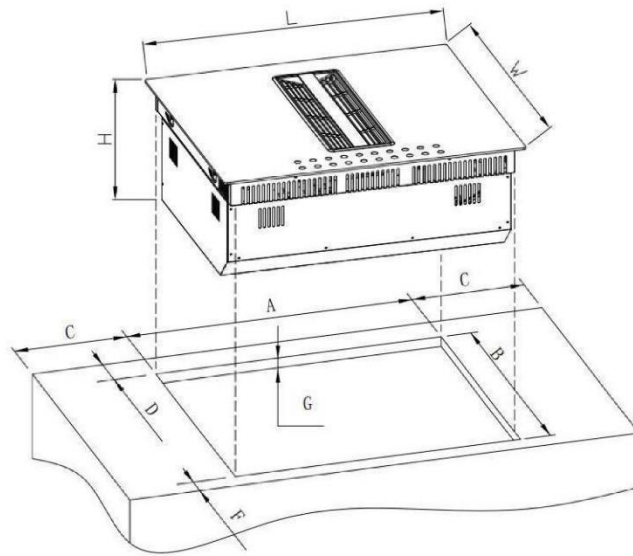
9	Bent pipe		<p>2 pcs for filtrating version 1 pcs for exhausting version</p>
10	Air outlet ASSY		1 pcs(only for filtrating version)
11	Aluminium sticker		7 pcs

PRODUCT INSTALLATION

<p>Step 1: Screw the installation brackets on the bottom case.</p> 	<p>Step 2: Stick the sponge bar around the ceramic glass.</p> 
<p>Step 3: Fix the bent pipe.</p>	<p>Step 4: Install the product into the cabinet, (from step a to step b)</p>
 <p>118*118*225mm</p>	
<p>Step 5: If the cabinet height is less than 80cm, we can cut the pipe to desired length.</p>	<p>Step 6: If the cabinet height is more than 80cm, we can use two pipes with a connection.</p>
	 <p>90*220*600mm</p> <p>90*220*1200mm</p> <p>90*220*600mm</p>

<p>Step 7: Install the pipe and stick with sealing strip.</p>	<p>Step 8: Install the air outlet ASSY at the bottom of cabinet, fix the screwing.</p>
	
<p>Step 9: Pinstall the carton filter in the air outlet ASSY. (*carbon filter for filtra on version only)</p>	<p>Step 10: Install the grid.</p>
	

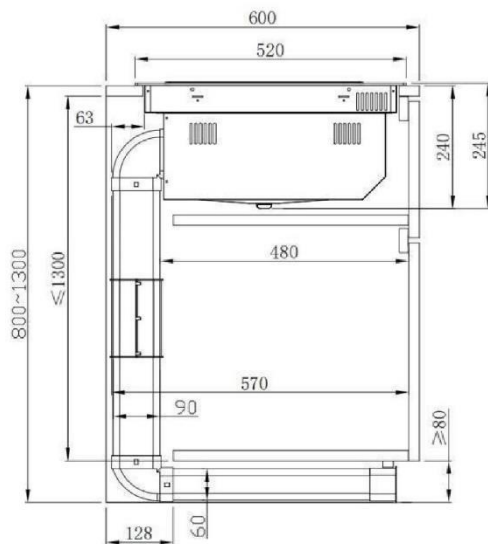
DIMENSION OF INSTALLATION



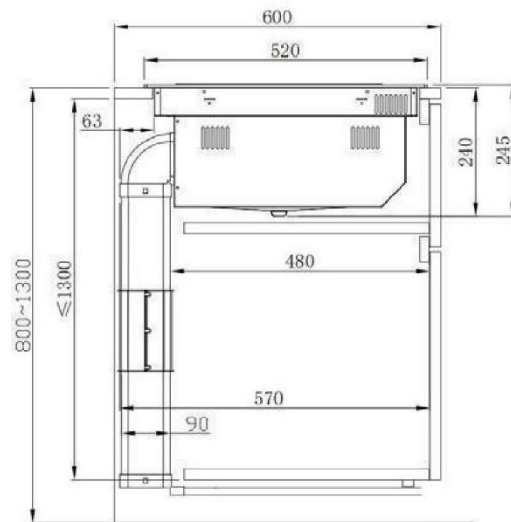
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
RIH8ICF	830	520	245	800	490	≥ 40	≥ 70	≥ 40	20-40
RIH8ICE									

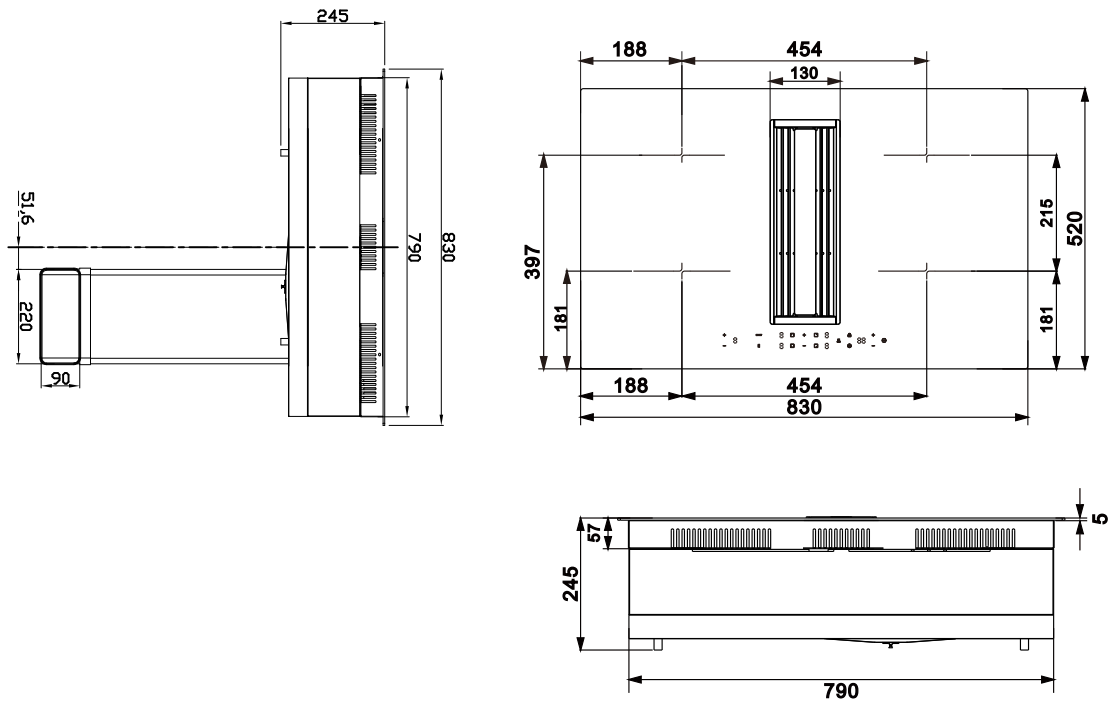
Cabinet and Flue Pipe Size

Filtration Version



Exhausting Version





WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS

In case of any errors during operation, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and the checks to perform.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS' 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 centered 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.
After connecting the power and pressing the "power" key, there is no response from the appliance.	Is there a power supply failure?	Wait for the power supply to be resumed
	Is the fuse blown or circuit breaker tripped?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.
	Is the plug connected firmly?	
Heating is interrupted during normal use and a "Beep" is heard.	Incompatible cookware or no cookware used?	Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.
	The cookware is not placed on the center of the heating zone.	Place the cookware on the center of the indicated heating zone.
	Is the cookware being heated but it is continually being removed?	Place the cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, and contact the Service Centre for inspection and repair. Note the error code and report it to the Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

Error code	Possible cause	What to do
U	No pan	Please put suitable pot on the heating zone. If it is still unworkable, please contact the service center.
E1	Abnormal supply voltage (lower than 160V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Abnormal supply voltage (higher than 280V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E5/E7	Induction coil temperature sensor failure	Please contact the service center.
E4/E6	IGBT temperature sensor failure	Please contact the service center.
Er	Communication between main board and display board failure	Please contact the service center.
Et	Overflow protection	Please clean the water on the control panel and turn on the hob again.

ELECTRICAL CONNECTION



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.

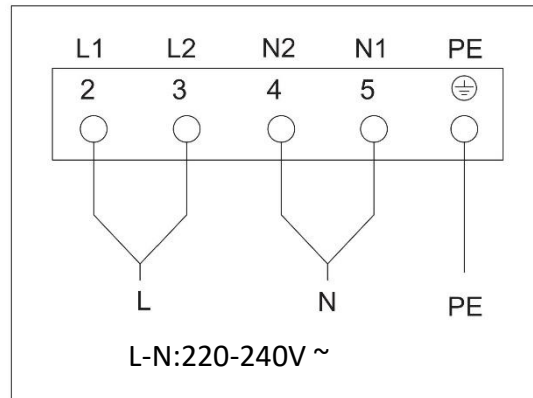
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.
The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the main supply, an Omani polar 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 authorized technicians only.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.



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 one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.



Valid only for Cyprus

SOMMAIRE

MANUEL D'INSTRUCTIONS-----	39
FONCTIONNEMENT-----	55
GESTION DE LA PUISSANCE -----	61
NETTOYAGE ET ENTRETIEN -----	63
LISTE DES ACCESSOIRES -----	65
INSTALLATION DU PRODUIT -----	67
EN CAS DE PROBLÈME-----	70
AFFICHAGE DES PANNES ET INSPECTION -----	72
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE -----	72

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Veillez respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies causés par le non-respect des instructions contenues dans ce manuel. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées générées par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple pour chauffer des pièces de la maison). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglages incorrects des commandes.

Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité. N'apportez aucune modification électrique sur l'appareil. Avant d'installer l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants n'est endommagé. Dans le cas contraire, contactez le revendeur et ne poursuivez pas l'installation. Vérifiez que l'appareil est intact avant de poursuivre l'installation. Dans le cas contraire, contactez le revendeur et ne poursuivez pas l'installation.

1. Avertissement

Attention ! Il convient de respecter scrupuleusement les instructions suivantes :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué(e) par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règles de sécurité locales. Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- Selon la loi, l'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre au dispositif intégré dans l'appareil d'être connecté à l'alimentation électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, un disjoncteur omnipolaire homologué garantissant la déconnexion complète de l'alimentation dans la catégorie de surtension III est nécessaire, conformément aux règles d'installation.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles à l'utilisateur.

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; tenez-les à l'écart et surveillez-les car les parties accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.
- Pour les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) ou d'un implant actif, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur cardiaque est compatible avec l'utilisation de l'appareil.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Évitez tout contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable jusqu'à ce que tous les éléments de la plaque de cuisson aient suffisamment refroidi, car il existe un risque d'incendie.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments gras ou huileux.
- Si la surface est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance d'aliments dans l'huile ou la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- ATTENTION : la cuisson doit se faire sous surveillance. Même courte, la cuisson doit se faire sous surveillance permanente.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Au lieu de cela, éteignez l'appareil et étouffez les flammes, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur, cela présente un risque d'électrocution.
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur l'appareil, car ils pourraient devenir chauds.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique : vérifiez sur la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent à l'alimentation électrique et que la prise de courant est adaptée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Important

- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Pour éviter que les liquides en ébullition ne débordent, baissez le feu lorsque vous faites bouillir ou chauffer des liquides.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés lorsque les casseroles sont vides ou en l'absence de casserole sur les éléments chauffants.
- Éteignez la plaque chauffante que vous avez utilisée lorsque vous avez terminé la cuisson.
- N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la plaque de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne faites jamais chauffer une boîte de conserve ou une canette contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable : elle pourrait exploser !
- Cet avertissement s'applique également à tous les autres types de plaques de cuisson.
- Les niveaux de puissance élevés, notamment la puissance de la fonction Boost, ne doivent pas être utilisés pour chauffer certains liquides, tels que l'huile de friture. Une chaleur

excessive peut être dangereuse dans ces situations. Nous recommandons plutôt d'utiliser une puissance de niveau inférieur.

- Les récipients doivent être placés directement sur la plaque de cuisson et au centre de chaque élément chauffant. Il ne faut en aucun cas placer d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson.
- Si la température devient élevée, l'appareil diminue automatiquement la puissance des zones de cuisson.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en coupant l'interrupteur général. Portez systématiquement des gants de protection lors des opérations d'installation et d'entretien. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de huit ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qu'implique l'utilisation de l'appareil. Vous devez surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Le nettoyage

et l'entretien ne doivent jamais être effectués par des enfants, sauf s'ils sont correctement surveillés. La pièce doit être correctement ventilée lorsque l'appareil est utilisé en même temps que d'autres appareils à gaz ou alimentés par un autre combustible. L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), en respectant scrupuleusement les instructions d'entretien. Le non-respect des règles de nettoyage de l'appareil et de remplacement et de nettoyage du filtre peut entraîner un risque d'incendie. Les aliments ne doivent jamais être cuits à la flamme (flambés). L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; la cuisson à la flamme doit donc être évitée en toutes circonstances. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la friture pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.

ATTENTION

- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsque la plaque de cuisson est allumée.
- **Attention !** Ne raccordez jamais l'appareil à l'alimentation électrique tant que l'installation


n'est pas complètement terminée. Les réglementations établies par les autorités locales doivent être strictement respectées en ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'extraction des fumées.

- L'air extrait ne doit pas passer par les mêmes conduits que ceux utilisés pour l'extraction des fumées générées par la combustion de gaz ou d'autres types d'appareils de combustion. N'utilisez jamais l'appareil si la grille n'est pas correctement installée ! Pour l'installation, utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas fournies, achetez le type de vis approprié.
- Lorsque l'appareil est utilisé avec d'autres appareils alimentés par de l'énergie non électrique, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar). Ce manuel doit être conservé pour pouvoir être consulté à tout moment. En cas de vente, de transfert ou de déménagement, il doit rester avec l'appareil.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, relative aux déchets

d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole  figurant sur l'appareil ou les documents qui l'accompagnent indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être apporté à un centre de tri des déchets adapté au recyclage des appareils électriques et électroniques. Éliminez cet appareil conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la remise en état et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez effectué votre achat. Dispositif conçu, testé et développé en conformité avec les réglementations portant sur :

- La sécurité : EN/IEC 60335-1 ; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- La performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301 ; EN 60350-2 ;
- CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/IEC 61000-3-3 ; EN/IEC 61000-3-12. Recommandations en vue d'une utilisation correcte visant à réduire l'impact sur l'environnement : lorsque vous commencez à cuisiner, mettez l'appareil en marche à la vitesse minimale et faites de même pendant quelques minutes après avoir fini la cuisson. N'augmentez la vitesse que si les fumées et la vapeur générées sont importantes, et n'utilisez la fonction Boost que dans les cas extrêmes. Pour un fonctionnement optimal du système de réduction des odeurs, remplacez le(s) filtre(s) à charbon lorsque cela s'avère nécessaire. Pour garantir des performances optimales du filtre à graisse, nettoyez-le lorsque cela s'avère nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre maximal de conduit indiqué dans ce manuel.

2. Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

Le système de cuisson par induction repose sur le principe physique de l'induction magnétique qui permet de transférer directement l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Par rapport aux plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est :

- **Plus sûre** : température moins élevée sur la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduits.
- **Plus précise** : la plaque de cuisson réagit immédiatement à vos commandes.
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est convertie en chaleur. De plus, lorsque la casserole est retirée de la plaque de cuisson, la transmission de la chaleur s'interrompt immédiatement, évitant ainsi les pertes de chaleur inutiles.

2.1. Récipients de cuisson

N'utilisez que des casseroles sur lesquelles figure le symbole  :

pour éviter les rayures, ne pas utiliser :

- les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- les récipients métalliques à fond émaillé.
- les récipients dont le fond est irrégulier, afin d'éviter de rayer la surface de la plaque de cuisson.
- ne pas poser de récipients chauds sur la surface du panneau de commande.

2.1.1. Récipients que vous possédez déjà

La cuisson par induction génère de la chaleur grâce au magnétisme.

Les récipients doivent donc être composés d'un matériau magnétique, tel que le fer. Pour déterminer si un récipient est compatible avec la cuisson par induction, testez le matériau avec un aimant. Si le récipient ne réagit pas à l'aimant, il n'est pas adapté à la cuisson par induction.

2.1.2. Diamètres de fond recommandés

IMPORTANT : si la taille d'un récipient n'est pas correcte, les zones de cuisson ne s'activeront pas.

Pour plus de détails sur le diamètre minimum de récipient à utiliser pour chaque zone, consultez la partie illustrée de ce manuel.

2.2. Économies d'énergie

Recommandations pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre du fond est égal à celui de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
- Gardez le couvercle sur le récipient autant que possible pendant la cuisson.
- Faites cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec un minimum d'eau pour réduire le temps de cuisson.

- Utilisez un autocuiseur pour réduire la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Centrez le récipient sur la zone de cuisson indiquée sur la plaque de cuisson.

SÉLECTION DU BON RÉCIPIENT DE CUISSON

Récipients de cuisson pour plaques à induction

Les récipients de cuisson pour les zones de cuisson à induction doivent être composés de métal et avoir des propriétés magnétiques. Le fond doit être suffisamment grand.

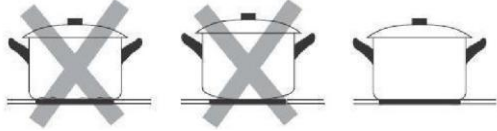
N'utilisez que des casseroles dont le fond est adapté à l'induction.

Pour déterminer la compatibilité d'un récipient :

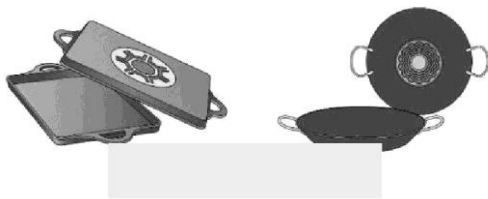
Récipients de cuisson adaptés	Récipients de cuisson inadaptés
Marmites en acier émaillé à fond épais	Récipient en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre résistant au four, en bois, en céramique et en terre cuite
Marmites en fonte avec base émaillée	
Récipients en acier inoxydable multicouche, en acier inoxydable ferritique ou en aluminium avec un fond spécial	

Effectuez le test de l'aimant décrit ci-dessous ou assurez-vous que le récipient porte le symbole indiquant la compatibilité avec la cuisson à induction.

N'utilisez jamais de récipients dont le fond est déformé. Un fond creux ou arrondi peut perturber le fonctionnement de la protection contre la surchauffe, de sorte que l'appareil deviendra trop chaud. Le plateau en verre risque alors de se fissurer et le fond du récipient de fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de récipients inadaptés ou de la cuisson à sec sont exclus de la garantie.



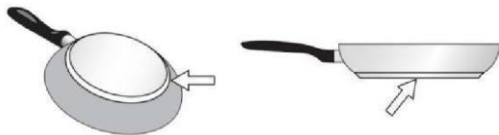
Si le fond du récipient de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.



La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau constituant le fond du récipient de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Le récipient de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou ne sera pas détecté.



Le(s) matériau(x) dont est constitué le fond du récipient de cuisson peut(vent) affecter le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie. Utilisez des récipient de cuisson à fond plat ; si le fond du récipient est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.



Test de l'aimant :

Déplacez un aimant vers le fond de votre récipient de cuisson. S'il est attiré par le récipient, vous pouvez l'utiliser sur la plaque à induction.



Remarque :

En cas d'utilisation de récipients adaptés à la cuisson par induction de certains fabricants, des bruits peuvent se produire, qui sont liés à la conception de ces récipients. Soyez prudent lorsque vous utilisez des récipients à mijoter, car l'eau frémissante peut s'évaporer sans que vous ne vous en aperceviez, ce qui pourrait endommager le récipient et la plaque de cuisson ; et nous ne pourrions en être tenus responsables.

Dimensions des récipients de cuisson

Pour obtenir des résultats optimaux, la surface ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Si une zone chauffante ne détecte pas un récipient de cuisson, essayez de le placer sur une autre zone chauffante de diamètre inférieur.

Zone de cuisson	Diamètre minimal de récipient
∅ 160 mm	∅ 120 mm
∅ 180 mm	∅ 140 mm

Utilisation de l'extracteur

Le système d'extraction peut être utilisé de deux manières : en mode extraction externe ou en mode filtration avec recirculation interne. La version à évacuation externe permet d'évacuer la fumée, la vapeur et les odeurs de cuisson vers l'extérieur, tandis que la version à recirculation interne filtre ces éléments et fait circuler l'air purifié dans la pièce.



Version à extraction

Les fumées sont évacuées vers l'extérieur à l'aide de conduits (vendus séparément) fixés au conduit de raccordement inclus. Le diamètre des conduits d'extraction ou de l'adaptateur doit correspondre à la dimension du conduit de raccordement inclus, à savoir 222 x 89 mm.

Pour obtenir plus d'informations sur l'utilisation du système d'extraction, reportez-vous à la page correspondante de la section illustrée du manuel. Lorsque le produit

est raccordé à des conduits d'extraction et ouvertures dans un mur, veillez à ce que le diamètre corresponde à la sortie d'air (bride de raccordement). L'utilisation de conduits et ouvertures d'un diamètre inférieur peut réduire l'efficacité de l'extracteur et augmenter le niveau de bruit. Pour de meilleurs résultats, le conduit doit être aussi court que possible et comporter un nombre minimal de courbures (angle maximal : 90°) ; il convient par ailleurs d'éviter les changements brusques de diamètre au sein du conduit.

- Le conduit doit être aussi court que possible.
- Utilisez des conduits avec le moins de courbures possible (angle maximum : 90°).
- Évitez de modifier radicalement le diamètre des conduits.



Version filtrante

La version à filtration et à recirculation interne permet de filtrer les fumées de cuisson et de renvoyer de l'air propre dans la cuisine. Au lieu d'évacuer l'air à l'extérieur, ce système recycle l'air à l'intérieur après l'avoir fait passer à travers des filtres. Ce mode de fonctionnement est pratique lorsqu'il n'est pas possible d'évacuer les fumées vers l'extérieur. Des filtres spécifiques, comme les filtres à charbon actif (inclus avec les accessoires), retiennent efficacement les graisses et les odeurs. Un entretien régulier, en ce compris le remplacement des filtres, est nécessaire pour obtenir des performances optimales. Cette méthode permet de maintenir l'air à l'intérieur propre et est économe en énergie, mais elle n'élimine pas entièrement les polluants de la maison. Le mode d'installation et les dimensions requises peuvent être indiqués dans le manuel de l'utilisateur.

3. Installation

- L'installation électrique et mécanique doit être réalisée par des professionnels qualifiés. Cet appareil électrique est conçu pour être installé dans un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 2 et 6 cm pour une installation par le dessus, ou entre 2,5 et 6 cm pour une installation encastrée. Lors de l'installation de la plaque de cuisson, respectez un dégagement minimal de 5 cm devant, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapport aux meubles situés au-dessus. Remarque : les distances recommandées ne sont données qu'à titre d'exemple. Lors de la conception de votre cuisine, suivez les recommandations fournies par le fabricant de la cuisine.

3.1. Raccordement à l'alimentation électrique

Pour raccorder la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, procédez comme suit :

- Sortez la plaque de cuisson de son emballage et placez-la sur une surface plane.
- Branchez le câble d'alimentation sur la plaque de cuisson.
- Branchez l'autre extrémité du câble d'alimentation sur le réseau électrique.
- Assurez-vous que le branchement est sûr et conforme aux réglementations électriques locales.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par du personnel professionnellement qualifié connaissant les réglementations en vigueur en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité à l'égard des personnes, des animaux ou des biens en cas de non-respect des lignes directrices énoncées dans le présent chapitre.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la plaque de cuisson du plan de travail.
- Assurez-vous que le branchement est sûr et conforme aux réglementations électriques locales.
- N'utilisez jamais de rallonges.
- Le câble de mise à la terre doit être plus long de 2 cm que les autres câbles.
- Si l'appareil électrique n'est pas fourni avec un câble d'alimentation, utilisez un câble ayant un diamètre de conducteur de 2,5 mm² minimum pour une puissance allant jusqu'à 7 200 Watts ; pour des puissances supérieures, le diamètre doit être de 4 mm².
- La température ne doit pas atteindre 50 °C au-dessus de la température ambiante à n'importe quel endroit du câble.
- L'appareil est destiné à être raccordé de manière permanente à l'alimentation électrique.

• **Attention !** Avant de reconnecter le circuit au réseau électrique, assurez-vous qu'il fonctionne correctement, vérifiez toujours que le câble d'alimentation est correctement installé.

• **Attention !** Le câble d'interconnexion doit être remplacé par le service d'assistance technique agréé ou par une personne disposant de qualifications similaires.

Remarque : le produit est équipé d'une fonction de limitation de la puissance, qui permet de fixer une limite de puissance maximale. La limite doit être fixée au moment du branchement du produit au réseau électrique ou lors de la reconnexion du réseau électrique lui-même (dans les 2 minutes qui suivent).

3.3. Montage

Avant de commencer l'installation :

• **Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et, en cas de problème, contactez le revendeur ou le service d'assistance à la clientèle avant de l'installer.**

- Vérifiez que la taille du produit est adaptée à la zone d'installation.
- Vérifiez les accessoires (p. ex. sachets contenant des vis, certificats de garantie, etc.) présents à l'intérieur de l'emballage (placés à cet endroit pour des raisons de transport). Sortez-les et placez-les en lieu sûr, le cas échéant.
- Vérifiez également qu'une prise de courant se trouve à proximité de la zone d'installation.

Préparation du meuble en vue de l'installation :

- Le produit ne peut pas être installé au-dessus d'appareils de refroidissement, d'un lave-vaisselle, d'un radiateur, d'un four, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Réalisez les découpes dans le meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et retirez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois.

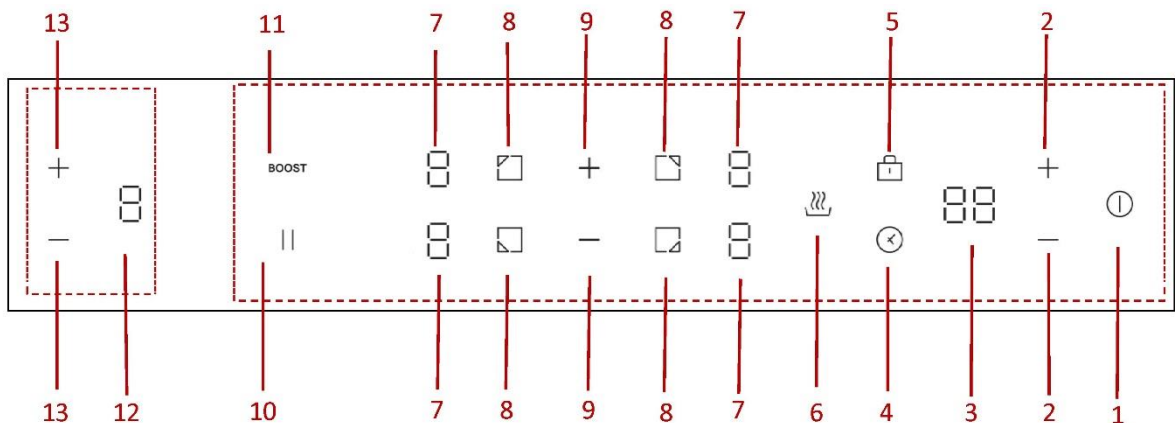
- **Pour une installation optimale du filtre, il est conseillé de découper une fente dans la plinthe pour y insérer une grille (disponible sur le marché). IMPORTANT :** utiliser un adhésif monocomposant (**S**), qui résiste à des températures allant jusqu'à 250° C ; avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller et éliminer toute substance susceptible de compromettre l'adhérence (par exemple, agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, traces d'anciens adhésifs, etc.) ; l'adhésif doit être étalé uniformément sur tout le pourtour du cadre ; après le collage, laisser sécher l'adhésif pendant environ 24 heures.

Attention ! Si les vis ou les dispositifs de fixation ne sont pas installés conformément à ces instructions, cela peut provoquer des dangers électriques.

Remarque : pour garantir une installation correcte du produit, il est recommandé de coller les conduits à l'aide d'un adhésif présentant les caractéristiques suivantes :

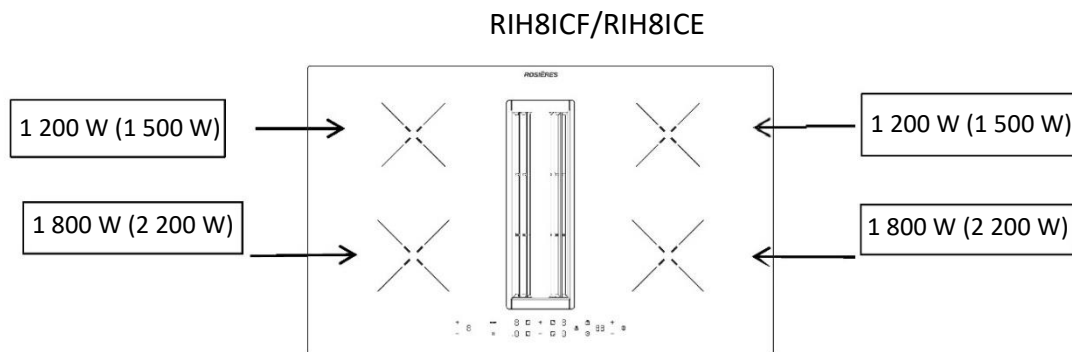
- film PVC souple et élastique, avec un adhésif à base d'acrylique.
- conforme à la norme DIN EN 60454.
- ignifuge.
- présentant une excellente résistance à l'usure.
- résistant aux fluctuations de température.
- utilisable à basse température.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À L'AIDE DES COMMANDES TACTILES



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | MARCHE/ARRÊT | 2 | Réglage de la minuterie |
| 3 | Affichage de la minuterie | 4 | Sélection de la minuterie |
| 5 | Sécurité enfants | 6 | Fonction de maintien au chaud |
| 7 | Affichage du niveau de puissance de la zone de cuisson | 8 | Sélection de la zone de cuisson |
| 9 | Sélection du niveau de puissance de la zone de cuisson | 10 | Pause |
| 11 | Fonction Boost | 12 | Affichage du niveau de puissance de la hotte |
| 13 | Sélection du niveau de puissance de la hotte | | |

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Utilisation de la hotte

1. MODE VEILLE :

Lorsque la plaque est allumée, un bip sonore est émis, tous les afficheurs indiquent « 0 » et la hotte entre en mode veille.

Si, dans les 60 secondes, aucune commande n'est activée, tous les afficheurs s'éteignent complètement et la hotte s'éteint automatiquement. Vous pouvez réactiver la hotte à tout moment en touchant n'importe quelle touche du panneau de commande.

2. RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE :

La hotte offre quatre niveaux de puissance (niveau 1 à niveau 4), ce qui permet aux utilisateurs de régler l'intensité de l'aspiration en fonction de leurs besoins.

Appuyez sur la touche de sélection de puissance \oplus et maintenez-la enfoncée pendant 1 seconde pour activer la hotte. Par défaut, la hotte démarre au niveau 1. Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur les touches \oplus et \ominus .

3. MODE BOOST :

Le mode Boost, qui s'active en sélectionnant le niveau de puissance le plus élevé (« P »), permet d'intensifier l'aspiration pour éliminer rapidement les fumées de cuisson. Cette fonction ne dure que 10 minutes pour éviter une consommation excessive d'énergie et est prévue pour éliminer efficacement les odeurs de cuisson et les graisses lors d'une utilisation intensive.

Appuyez sur la touche \oplus et maintenez-la enfoncée pendant une seconde après le réglage du niveau de puissance, la hotte passera directement en MODE BOOST (P). Veuillez noter que le MODE BOOST ne peut durer que 10 minutes, après quoi il passera automatiquement au niveau 4.

a) MODE ARRÊT DIFFÉRÉ :

Après l'arrêt de la plaque de cuisson, la hotte continue d'aspirer les vapeurs d'huile résiduelles.

Fonctionne jusqu'à 5 minutes après l'arrêt de la plaque pour assurer une ventilation complète, même après la fin de la cuisson. Au bout de 5 minutes, l'arrêt s'effectue automatiquement.

Contribue à un environnement de cuisine propre et sans odeur en éliminant les odeurs de cuisson persistantes et les particules de graisse.

Appuyez sur la touche \ominus pour éteindre la hotte (P→4→3→2→1→d→arrêt). Vous pouvez également appuyer sur la touche \ominus et la maintenir enfoncée pendant une seconde pour passer directement en mode d'arrêt différé (d).

En mode d'arrêt différé, vous pouvez appuyer sur \ominus pour éteindre directement la hotte, ou sur \oplus pour allumer la hotte au niveau 1. Vous pouvez également sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur les touches \oplus et \ominus .

4. MODE AUTOMATIQUE :


La hotte ajuste son fonctionnement en fonction de l'activité de la plaque de cuisson à induction.

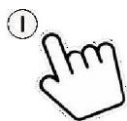
Lorsque la plaque de cuisson est allumée, la hotte s'active au niveau 1. Lorsque la plaque de cuisson s'éteint, la hotte passe automatiquement en mode d'arrêt différé. Cela garantit une ventilation continue même après la fin de la cuisson, éliminant efficacement les odeurs résiduelles et les graisses de l'environnement de la cuisine.

Utilisation de la plaque de cuisson

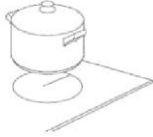
Commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le bip sonore retentit une fois, tous les voyants des zones de cuisson s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.

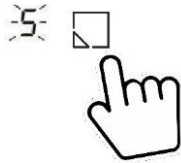
1. Appuyez sur le bouton , tous les voyants indiquent « — ».



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 sont 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.



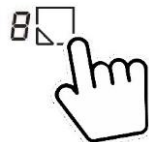
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande de niveau de puissance.



- Si vous ne choisissez aucun réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.
- Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.

En fin de cuisson

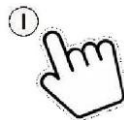
1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en touchant la commande de réglage de la puissance. Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



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



4. Faites attention aux surfaces chaudes

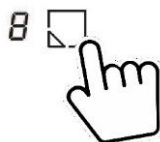
La lettre « H » indique que la zone de cuisson est trop chaude pour que vous la touchiez. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.

H

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.

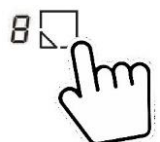


2. Appuyez sur la touche « BOOST », l'indicateur du niveau de puissance affiche « P ».

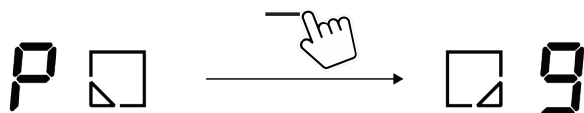


Désactiver la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.



2. Touchez le niveau de puissance pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.




- La fonction Boost est limitée à 5 minutes, ensuite la zone passe automatiquement au niveau 9.


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

Appuyez sur la commande de sécurité enfants . Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Appuyez sur la commande de sécurité enfants  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.



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

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

Coupage automatique

La fonction de sécurité de la table de cuisson est automatiquement arrêtée. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Utilisation de 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 l'utiliser comme compte à rebours avant l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

1. Assurez-vous que la plaque est allumée et que la touche de sélection de zone n'est pas activée (la zone ne clignote pas).

Remarque : vous pouvez régler la minuterie de fin de cuisson avant ou après la fin du réglage de la puissance de la zone de cuisson.



2. Appuyez sur la touche de la minuterie, « 30 » s'affiche pour la minuterie et clignote. Le réglage par défaut est de 30 minutes.

3. Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » (par ex. 5). Un appui bref permet de régler la valeur par incrément d'une minute et un appui long permet de régler la valeur par incrément de 10 minutes.



4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

5. Un bip sonore retentit pendant 20 secondes et le voyant de la minuterie indique « -- » quand le temps réglé est terminé.

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Appuyez sur la touche de la minuterie, « 30 » s'affiche pour la minuterie et clignote. Le réglage par défaut est de 30 minutes.

3. Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » (par ex. 5). Un appui bref permet de régler la valeur par incrément d'une minute et un appui long permet de régler la valeur par incrément de 10 minutes.



4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indique que cette zone est sélectionnée.

5. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

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

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.



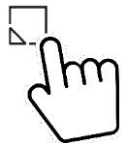
2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler la minuterie.



2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant clignote.

3. Appuyez sur la commande « - » pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.



Réglage de la puissance

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur différents niveaux de puissance. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des exemples d'utilisation de chaque niveau.

Puissance de cuisson :	Adapté pour :
1	Maintenir au chaud les aliments. Faire mijoter une petite quantité (réglage de puissance le plus bas).
2	Faire mijoter.
3-4	Faire mijoter de plus grandes quantités ou faire rôtir de plus gros morceaux de viande jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
5-6	Recueillir du jus.
7-8	Faire rôtir, recueillir du jus.
9	Faire rôtir.
P	Faire rôtir (puissance maximale).

Gestion de la puissance

Cette plaque de cuisson peut être connectée à une alimentation de 13, 20, 25 ou 32 ampères et configurée pour fonctionner avec n'importe laquelle de ces puissances. La plaque de cuisson est préréglée pour être connectée à une alimentation de 32 ampères. Lorsque quatre zones sont sélectionnées simultanément, la plaque de cuisson limite la puissance maximale consommée afin de ne pas dépasser 7,0 kW. De la même manière, lorsque la plaque de cuisson est connectée et configurée en mode d'alimentation 13/20/25 ampères, la plaque de cuisson limite la puissance maximale à 2,5/3,5/4,5/7,0 kW.

Toutefois, si la plaque de cuisson est connectée et configurée pour une alimentation de 32 ampères, les quatre zones peuvent être utilisées en même temps avec le réglage maximum et la fonction Boost.

Modifier le réglage de la configuration ECO

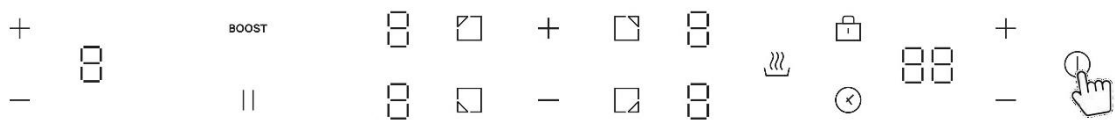
1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Laissez l'appareil hors tension pendant une minute.
3. Remettez l'appareil sous tension.
4. Suivez les instructions de la section « Configurer la plaque de cuisson en mode ECO » à partir de l'étape 1.

REMARQUE : la configuration du mode ECO n'est accessible qu'une seule fois si l'alimentation électrique de la plaque de cuisson n'est pas coupée.

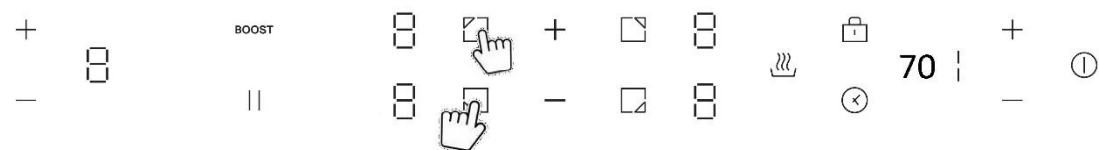
(Remarque : le mode ECO doit être paramétré dans la minute qui suit la mise sous tension)

Configurer la plaque de cuisson en mode ECO

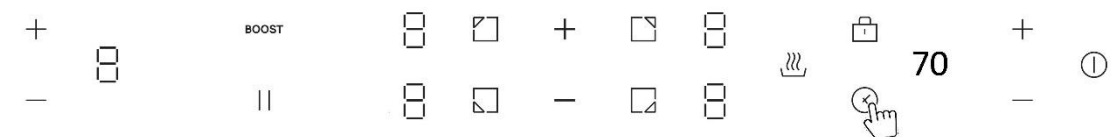
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre l'appareil sous tension. Un bip sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent « - » et « -- ».



2. Appuyez brièvement sur la touche correspondant à la zone avant gauche et sur la touche correspondant à la zone arrière gauche simultanément pendant 3 secondes. Un bip sonore indique que la plaque de cuisson à induction passe en mode ECO. (L'écran affiche la puissance pré réglée de 7,0 kW)

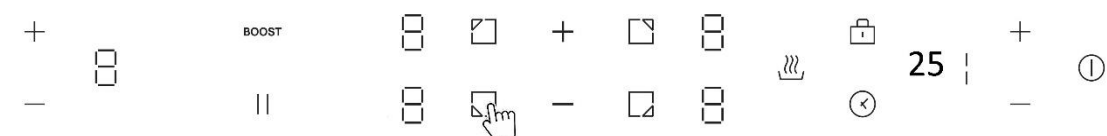


3. Appuyez sur la touche de minuterie, l'affichage de la minuterie clignote. Vous pouvez maintenant sélectionner le réglage de la puissance.



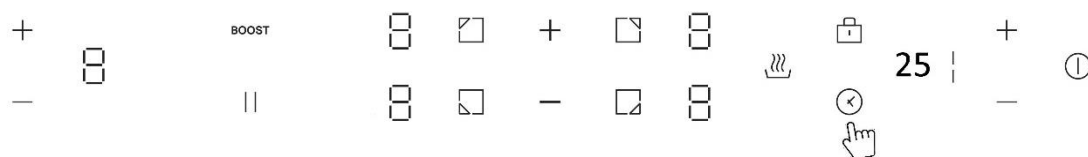
4. Pour modifier le réglage de la puissance totale, appuyez sur la touche de la zone avant gauche pour sélectionner un nouveau réglage de puissance totale.

Appuyez à nouveau sur la touche de la zone avant gauche pour passer d'une option à l'autre. L'écran de la minuterie affiche quatre options : 25, 35, 45 et 70. Par exemple, lorsque l'écran de la minuterie affiche le chiffre « 25 », cela signifie que la puissance totale est réglée sur 2 500 W. Continuez à appuyer sur la touche de la zone avant gauche jusqu'à ce que vous ayez atteint le réglage de puissance souhaité.



*Par défaut, la puissance est réglée en usine sur 7,0 kW.

5. Appuyez à nouveau sur la touche de minuterie, l'affichage de la minuterie arrête de clignoter et la touche de la zone sélectionnée précédemment affiche « 0 », ce qui indique que le réglage est confirmé.



6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil. Ensuite, allumez la plaque de cuisson et elle est configurée pour être prête à être utilisée dans le mode ECO que vous avez choisi.



7. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil, vous pouvez maintenant utiliser le nouveau réglage de puissance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la plaque de cuisson, car vous risqueriez de vous électrocuter.
- Lors du nettoyage, veillez à n'essuyer que légèrement le capteur marche/arrêt. Dans le cas contraire, vous pourriez mettre en marche par inadvertance la plaque de cuisson !

Plateau vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs tels que des produits à récurer, des nettoyeurs abrasifs pour casseroles, des produits antirouille et anti-taches, etc.

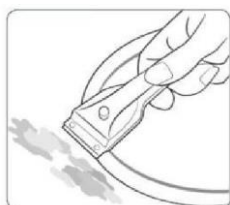
Nettoyage après utilisation

Nettoyez toujours l'ensemble de la plaque de cuisson lorsqu'elle est sale. Il est recommandé de le faire à chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle pour le nettoyage. Séchez ensuite la plaque de cuisson avec un chiffon propre et sec pour vous assurer qu'il ne reste pas de détergent en surface.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson dans son intégralité une fois par semaine à l'aide de produits de nettoyage pour vitrocéramique vendus dans le commerce. Veuillez suivre attentivement les instructions du fabricant. Une fois appliqué, le produit de nettoyage recouvre la plaque de cuisson d'un film protecteur résistant à l'eau et à la saleté. Toutes les saletés restent sur le film et peuvent être enlevées facilement. Frottez ensuite la plaque de cuisson avec un chiffon propre pour la sécher. Veillez à ce qu'aucun produit de nettoyage ne reste sur la surface de la plaque de cuisson, car il réagit de manière agressive lorsque la plaque de cuisson est chauffée et peut modifier la surface.

Salissures spécifiques. Les salissures importantes et les taches (calcaire et taches brillantes de type nacré) peuvent être éliminées de préférence lorsque la plaque de cuisson est encore légèrement chaude. Utilisez des produits nettoyants disponibles dans le commerce pour nettoyer la plaque de cuisson. Procédez comme indiqué au point 2. Il convient tout d'abord d'imbiber les résidus d'aliments avec un chiffon humide, puis d'éliminer les salissures restantes avec un grattoir spécial pour plaques de cuisson en vitrocéramique. Nettoyez ensuite à nouveau la plaque de cuisson comme indiqué au point 2.



Grille et filtre à graisse

À nettoyer une fois par semaine à la main ou au lave-vaisselle. Utilisez un peu de liquide vaisselle pour le nettoyage.

Filtre à charbon

Il est recommandé de remplacer le filtre à charbon dans les 2 à 4 mois.

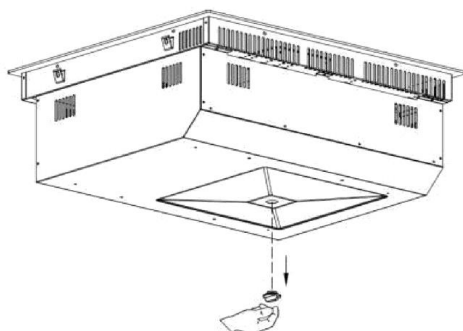
Le sucre brûlé et le plastique fondu doivent être enlevés immédiatement, lorsqu'ils sont encore chauds, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en verre. Nettoyez ensuite à nouveau la plaque de cuisson comme indiqué au point 2.

Les grains de sable qui peuvent se déposer sur la plaque de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou nettoyez de la laitue peuvent rayer la surface de la plaque de cuisson lorsque vous déplacez des récipients. Veillez à ce qu'aucun grain de sable ne reste sur la plaque de cuisson.


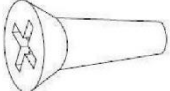






Les changements de couleur de la plaque de cuisson n'affectent pas le fonctionnement et la stabilité du matériau vitrocéramique. Ces changements de couleur ne sont pas des changements dans le matériau mais des résidus alimentaires qui n'ont pas été enlevés et qui ont brûlé en surface.

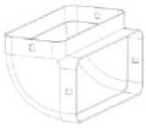


Des taches brillantes apparaissent lorsque le fond du récipient de cuisson frotte sur la surface de la plaque de cuisson, en particulier lorsque le récipient de cuisson a un fond en aluminium ou que des produits de nettoyage inadaptés ont été utilisés. Ces taches sont difficiles à éliminer avec les produits de nettoyage habituels. Il se peut que vous deviez répéter le processus de nettoyage plusieurs fois. Avec le temps, la décoration s'estompe et des taches sombres apparaissent à la suite de l'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles défectueux.

Si une grande quantité de liquide est accidentellement renversée au sein de l'appareil, retirez le bouchon en silicone situé au fond de l'appareil pour libérer le liquide.

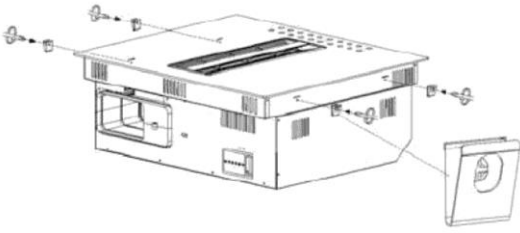
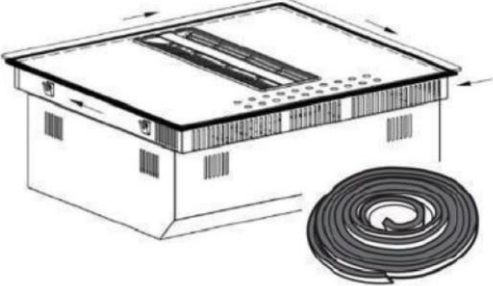
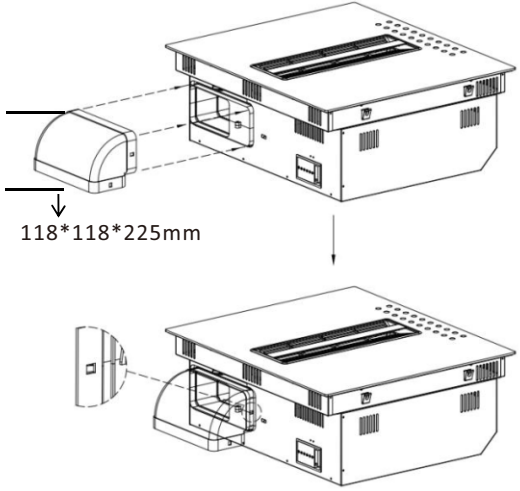
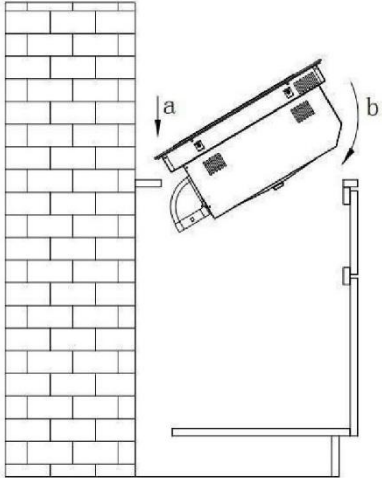
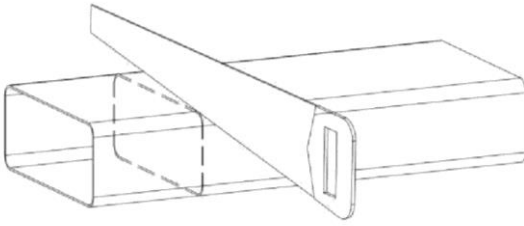
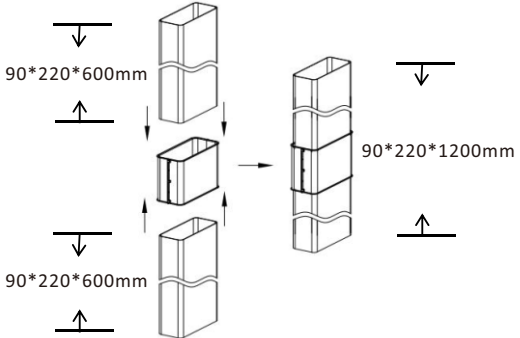


LISTE DES ACCESSOIRES

N°	Nom	Schéma	Qté
1	Vis standard 4x5		x 4
2	Vis standard 4x14		x 4
3	Support d'installation		x 4
4	Bande de mousse		x 2
5	Grille d'entrée d'air		x 1
6	Tube carré de 9 cm		x 2
7	Tube carré de 6 cm		x 1 (uniquement pour la version filtrante)
8	Tuyau de raccordement		x 1

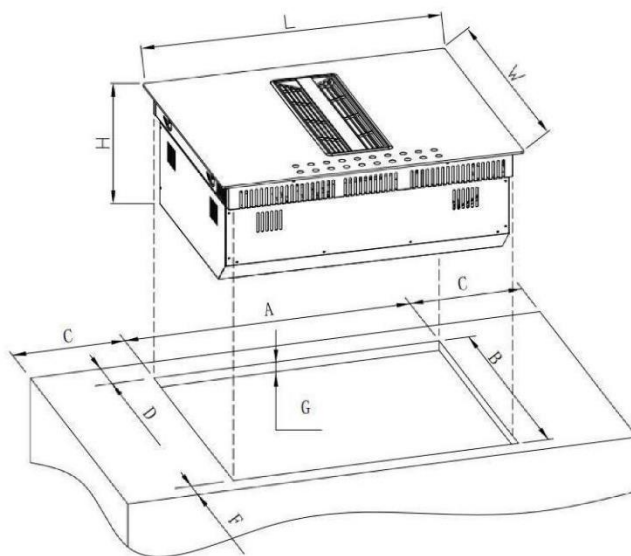
9	Tuyau coudé		x 2 pour la version filtrante x 1 pour la version à extraction
10	Ensemble sortie d'air		x 1 (uniquement pour la version filtrante)
11	Autocollant en aluminium		x 7

INSTALLATION DU PRODUIT

<p>Étape 1 :</p> <p>Vissez les supports d'installation sur le boîtier inférieur.</p>	<p>Étape 2 :</p> <p>Collez la bande en mousse autour de la plaque en vitrocéramique.</p>
	
<p>Étape 3 :</p> <p>Fixez le tuyau coudé.</p>	<p>Étape 4 :</p> <p>Installez le produit dans le meuble (étape a, puis étape b).</p>
	
<p>Étape 5 :</p> <p>Si la hauteur du meuble est inférieure à 80 cm, il est possible de couper le tube à la longueur souhaitée.</p>	<p>Étape 6 :</p> <p>Si la hauteur du meuble est supérieure à 80 cm, il est possible d'utiliser deux tubes avec un raccord.</p>
	

<p align="center">Étape 7 :</p> <p align="center">Installez le tube et collez avec une bande d'étanchéité.</p>	<p align="center">Étape 8 :</p> <p align="center">Installez l'ensemble sortie d'air au bas du meuble, fixez à l'aide des vis.</p>
<p align="center">Étape 9:</p> <p align="center">Installez le filtre à charbon dans la sortie d'air air (*filtre à charbon pour la version filtrante uniquement).</p>	<p align="center">Étape 10 :</p> <p align="center">Installez la grille.</p>

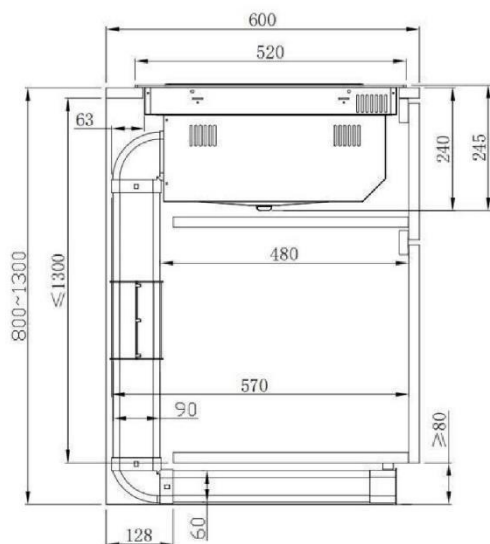
DIMENSIONS DE L'INSTALLATION



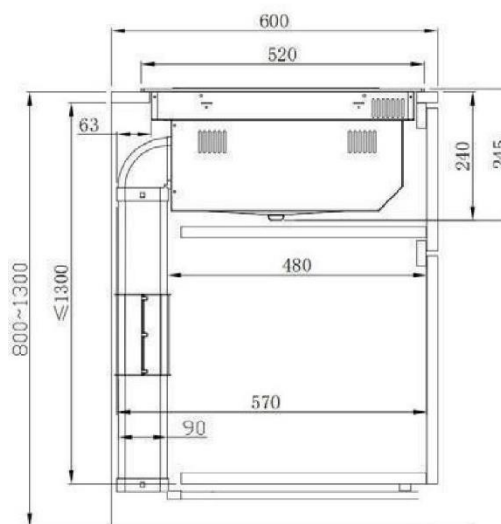
Modèle	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	F (mm)	G (mm)
RIH8ICF	830	520	245	800	490	≥ 40	≥ 70	≥ 40	20-40
RIH8ICE									

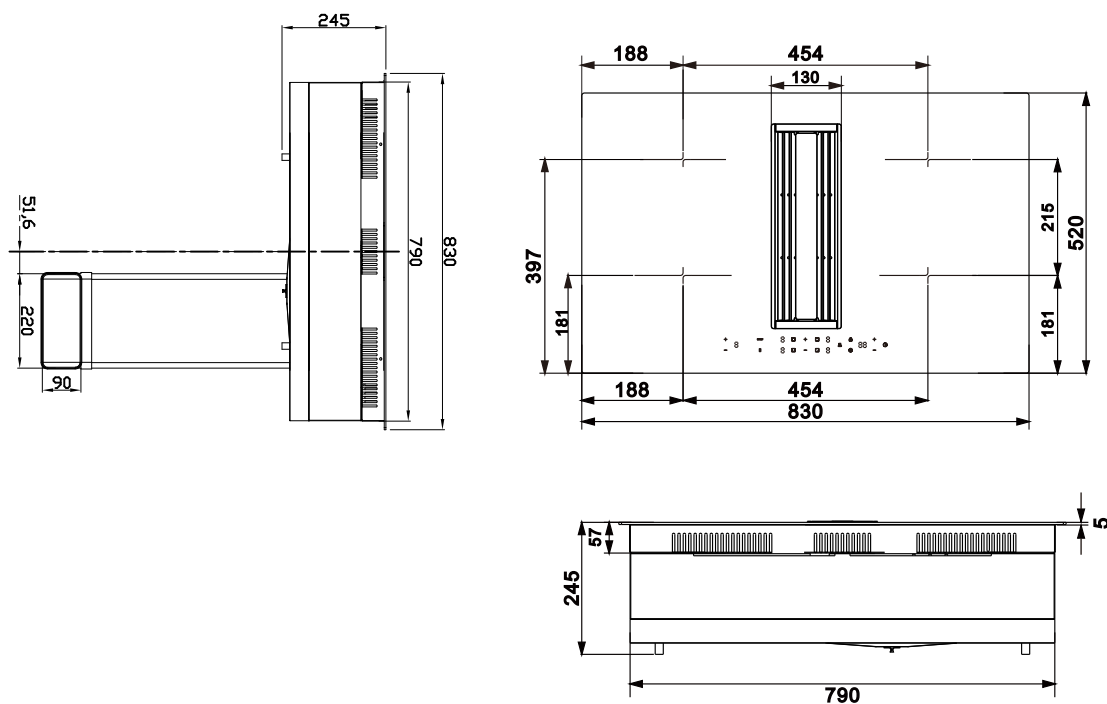
Dimensions du meuble et du conduit

Version filtrante



Version à extraction





EN CAS DE PROBLÈME

En cas de défaillance pendant le fonctionnement de l'appareil, veuillez consulter le tableau suivant avant de faire appel au service après-vente. Vous trouverez ci-dessous quelques erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est 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 LA PLAQUE DE CUISSON À L'AIDE DES COMMANDES TACTILES » pour connaître 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 récipients de cuisson avec des fonds plats et lisses. Consultez « Sélection du bon récipient de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	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. Consultez le paragraphe « Sélection du bon récipient 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.
Après avoir connecté l'appareil à l'alimentation et appuyé sur la touche de marche/arrêt, l'appareil ne réagit pas.	L'alimentation électrique est-elle défectueuse ?	Attendez que l'alimentation électrique se réactive
	Le fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?	Vérifiez attentivement l'état de votre installation. Si le problème ne peut être résolu, veuillez contacter notre centre de service pour qu'il réalise une inspection et une réparation.
	La fiche est-elle bien branchée ?	
Dans le cadre d'une utilisation normale, l'appareil arrête de chauffer et un « bip » retentit.	Des récipients de cuisson incompatibles ont-ils été utilisés ? Un récipient est-il bien présent ?	Remplacez les récipients de cuisson ; utilisez des récipients de cuisson compatibles avec la plaque à induction.
	Le récipient de cuisson n'est pas placé au centre de la zone de chauffe.	Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de chauffe indiquée.
	Le récipient de cuisson est-il chauffé mais continuellement retiré de la zone ?	Placez le récipient de cuisson à l'intérieur de la zone de chauffe.
La chauffe est activée mais l'appareil ne fonctionne pas.	Le récipient de cuisson est-il vide ou la température est-elle trop élevée ?	Veillez vous assurer que l'appareil est utilisé conformément aux instructions.
	L'ouverture d'entrée/de sortie d'air est-elle obstruée ou des saletés s'y sont-elles accumulées ?	Débouchez l'ouverture d'entrée/de sortie d'air. Attendez que l'appareil refroidisse, puis remettez-le en marche.
	L'appareil fonctionne-t-il depuis plus de 2 heures sans intervention de votre part ?	Réinitialisez les modes de cuisson ou utilisez la fonction de minuterie

Si les solutions/vérifications ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le centre de service pour qu'il l'examine et le répare. Notez le code d'erreur et mentionnez-le au centre de service. Pour éviter tout danger et tout dommage à l'appareil, ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même.

AFFICHAGE DES PANNES ET INSPECTION

Code d'erreur	Cause possible	Que faire
U	Pas de récipient de cuisson	Veillez placer un récipient adéquat sur la zone de chauffe. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le centre de service.
E1	Tension d'alimentation anormale (inférieure à 160 V).	Veillez contrôler que la tension d'alimentation est normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E2	Tension d'alimentation anormale (supérieure à 280 V).	Veillez contrôler que la tension d'alimentation est normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3/E5/E7	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter l'assistance.
E4/E6	Panne du capteur de température IGBT	Veillez contacter l'assistance.
Er	Défaut de communication entre le tableau principal et le tableau d'affichage	Veillez contacter l'assistance.
Et	Protection contre les débordements	Veillez nettoyer l'eau sur le panneau de commande et rallumer la plaque de cuisson.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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.

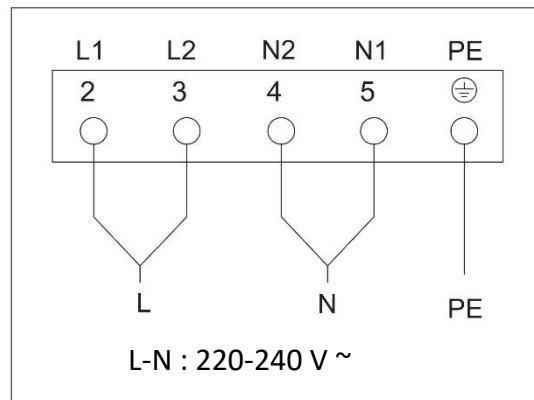
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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 avoir à apporter de modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable. La méthode de raccordement est illustrée 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 ni comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, l'entreprise ne peut être tenue pour responsable d'aucune erreur d'impression ou omission. En outre, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de celles de votre appareil.



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 de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par votre collectivité 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.



Valable uniquement pour
Chypre

