



MANUEL D'UTILISATION AT13/3

FR

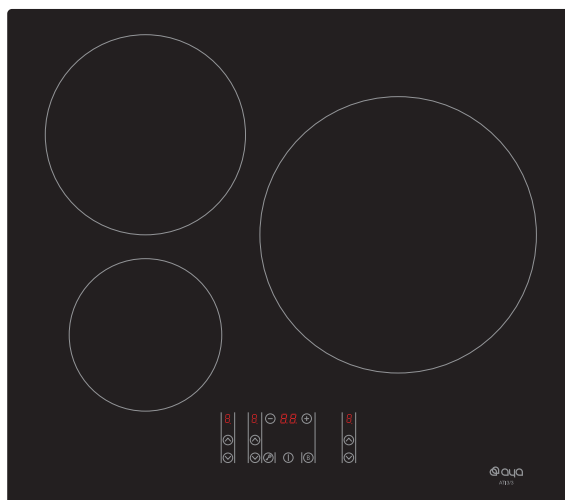


Table de cuisson
à induction

TABLE DES MATIERES

CONSIGNE DE SÉCURITÉ	-5-
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	-10-
UTILISATION DE L'APPAREIL	-13-
CONSEILS DE CUISSON	-22-
REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE	-24-
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	-25-
CONSEILS ET ASTUCES	-26-
CODE D'ERREUR ET INSPECTION	-27-
INSTALLATION	-29-



Séparez les éléments avant de trier



CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !

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

Consigne de sécurité

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

L'installation

Risque de choc électrique

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

Risque de coupure

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

Précaution de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériaux ou produits combustibles doivent être placés sur cet appareil à n'importe quel moment.
- Assurez-vous que la personne qui est responsable de l'installation de cet appareil ait pris parfaitement des connaissances de son installation et des mesures à prendre en matière de sécurité.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé en respectant ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Le défaut d'installer correctement l'appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation de responsabilité.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de même qualification afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les dangers en cause.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique, pour les surfaces de cuisson de verre-céramique ou de matériaux similaires qui protègent les pièces vivantes.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent être chauds.
- N'utilisez pas de nettoyant à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la plaque de cuisson par son contrôle et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Danger d'incendie : ne pas entreposer les articles sur les surfaces de cuisson.
- **CAUTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'une surveillance continue.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture de feu.
- **CAUTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **Danger d'incendie** : ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des protège-roues conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions à utiliser comme gardes appropriés ou de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de gardes inappropriés peut causer des accidents.

Utilisation et maintenance

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.

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

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Gardez les enfants éloignés de la surface.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne débordent pas sur d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à des brûlures.

Risque de coupure

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

Instructions de sécurité importantes

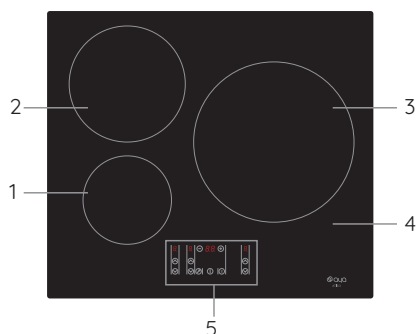
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Une cuisson excessive peut causer des fumées et des résidus graisseux qui pourraient s'enflammer.
- N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.

- Ne laissez pas d'objet magnétisables (par exemple, une carte de crédit, une carte mémoire etc.) ou d'appareil électronique (comme un ordinateur, une lecture MP3, etc) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant des touches sensibles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil : s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas de choses intéressantes pour les enfants dans les armoires audessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités réduites doivent être instruits par un responsable ou une personne qualifiée pour utiliser cet appareil.
- L'instructeur doit s'assurer que ces personnes utilisent cet appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- N'essayer jamais de réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'elle ne soit spécifiquement recommandée dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des rebords dentelés sur votre table de cuisson, ou ne traîner pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre à induction.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans :
 - Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les habitations de fermes;
 - Les chambres d'hôtels, de motel et autres environnements résidentiels ;
- MISE EN GARDE : l'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

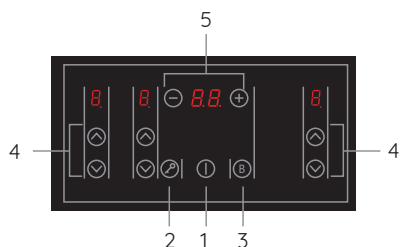
Description de l'appareil

Vue de dessus



1. Zone de cuisson 1300/1500W max
2. Zone de cuisson 2300/2600W max
3. Zone de cuisson 2600/3000W max
4. Plaque en verre
5. Panneau de commande

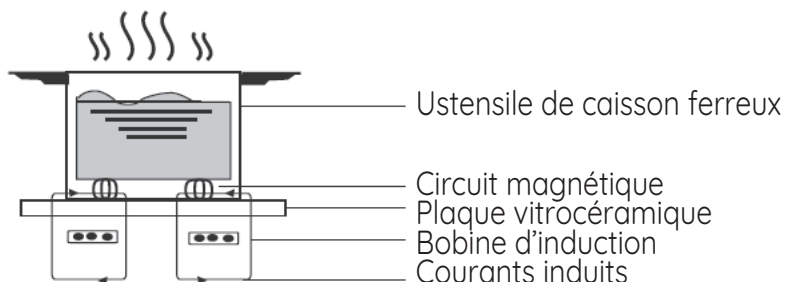
Panneau de commande



1. Button « MAECHE/ARRET »
2. Button de verrouillage
3. Button booster
4. Boutons de sélection des foyers
5. Curseur tactile Puissance/Minuteur

Principe de fonctionnement

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



Avant utiliser votre nouvelle table de cuisson induction

- Lisez ce manuel et faites une particulière attention à la section « CONSIGNE DE SECURITE »
- Retirez le film de protection qui peut être encore sur votre table de cuisson à induction.

Spécification techniques

Table de cuisson	AT13/3
Nombre de zone de cuisson	3 Zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance	6600W
Dimension du produit LxWxH(mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

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

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

Voici la fiche technique de la plaque à induction domestique conformément à la réglementation n° 66 / 2014 de l'Union Européenne.

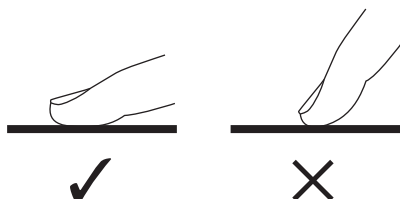
Informations sur les plaques de cuisson domestiques			
	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle	AT13/3		
Type de plaque de cuisson	Encastré		
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson		3	
Technologie de chauffe (foyers de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, plaques pleines)	Zones de cuisson à induction		
Pour les foyers ou les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	cm

Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg	(ECcuisson électrique)	Zone 1: 180,7 Zone 2: 187,6 Zone 3: 191,2	Wh /kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg	(ECcuisson électrique)	186,5	Wh /kg

Utilisation de l'appareil

Boutons tactiles

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



Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié



- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dont le fond convient pour la cuisson à induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.

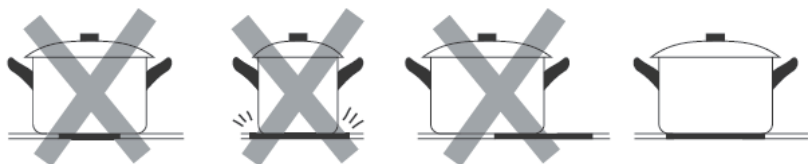


- Vérifiez que votre ustensile de cuisson convient en le testant avec un aimant. Rapprochez un aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par lui, cela indique que l'ustensile de cuisson convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas un aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.
 2. Si l'eau ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, cela indique l'ustensile de cuisson convient.
- Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas :
Aluminium, cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.

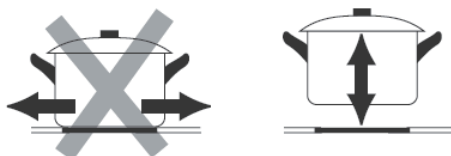
N'utilisez pas de récipients avec un fond abîmé ou arrondi ou des rebords dentelés.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson et qu'il soit bien positionné au centre de la surface vitrée. En utilisant une casserole, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Une casserole inférieure à 140 mm ne pourrait pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

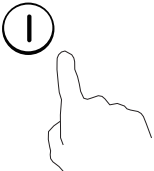
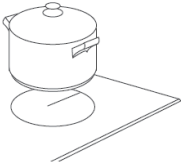


Pour déplacer le récipient, ne glissez pas le récipient sur la table de cuisson vitrocéramique mais soulevez-le. Sinon, il peut rayer le verre.



L'utilisation

Départ de la cuisson

Pressez la touche MARCHE/ARRET pendant 3 secondes. Après la mise en fonctionnement, il retentit un « bip », et tous les voyants lumineux affichent “-” or “- -”, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode ville.	
Placez une casserole appropriée au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que la fond de la casserole et la surface de la zone sélectionnée propres et secs.	
Sélectionner la puissance de chauffage en appuyant sur le contrôle “⤴” ou “⤵” La puissance de chauffage peut être modifiée à n'importe quel moment durant la cuisson.	

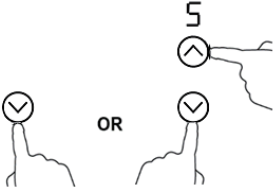
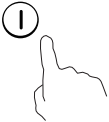
Si l’affichage clignote $\geq \underline{\text{H}} \leq$ alternativement avec la puissance de chauffage

Cela signifie que:

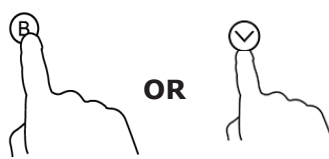
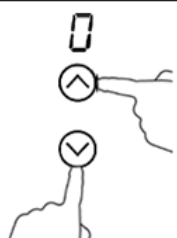
- Vous n’avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson appropriée ou ;
- La casserole que vous utilisez ne s’adapte à la table de cuisson ou ;
- La casserole est trop petite ou n’est pas centrée sur la zone de cuisson.

Le chauffage ne se produit pas à moins qu’il n’y ait une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
L’affichage “ $\underline{\text{H}}$ ” disparaîtra automatiquement après une minute si aucune casserole appropriée n’est placée dessus.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

Éteindre la zone de cuisson en appuyant sur le curseur « 0 » ou appuyant “ $\wedge$ ” and “ $\vee$ ” en même temps. Assurez-vous que « 0 » s’affiche.	
Éteignez toute la table de cuisson en pressant la touche « MARCHE » / « ARRET ».	
Attention aux surfaces chaudes « H » va indiquer quelle zone est chaude. Cela va disparaître lorsque la surface est refroidie jusqu’à une température sécuritaire. C’est aussi une fonction qui peut servir à économiser de l’énergie. Si vous voulez encore faire chauffer la casserole, utilisez la plaque chauffante.	

Utiliser la fonction booster

Activer la fonction booster	
Touchez le bouton “⬆” ou “⬇” pour la sélection du foyer.	
Touchez le bouton Boost Ⓑ, l’afficheur du foyer affiche “P” et la puissance montre maximum.	
Annuler la fonction booster	
Toucher le bouton Boost ou le bouton “-” pour annuler la fonction booster, puis la zone de cuisson revient à son réglage d’origine.	
Touchez le bouton “⬆” and “⬇” en même temps. La zone de cuisson s’éteint et la fonction booster s’annule automatiquement.	

- Cette fonction est disponible avec tous les foyers.
- Le foyer retourne dans sons réglage d’origine dans 5 minutes.
- Si le réglage d’origine de la puissance est « 0 », il retourne à 9 dans 5 minutes.

Verrouillage des touches

- Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires. Par exemple, les enfants peuvent allumer l'appareil par hasard.
- Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche « MARCHE/ARRÊT ».

Pour verrouiller les touches	
Appuyez sur la touche	Le voyant lumineux de la minuterie va afficher "Lo"
Pour déverrouiller les touches	
Appuyez sur la touche pendant secondes pour déverrouiller les touches.	



Lorsque la table de cuisson est verrouillée, vous pouvez uniquement appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » ①, pour l'éteindre en cas d'urgence. Avant de redémarrer la table de cuisson, il faudra désactiver d'abord le mode verrouillage.

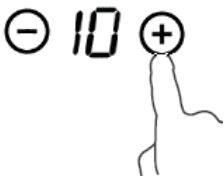
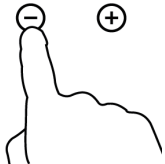
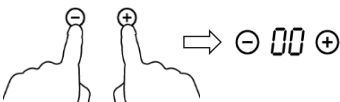
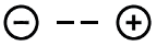
Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

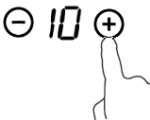
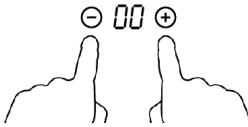
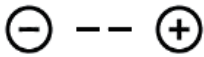
- a) Minuteur de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
- b) Minuteur avec arrêt d'une ou de plus zone(s) de cuisson à la fin du décompte. Une minuterie avec une amplitude de 1 à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuteur de rappel

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie au moins une zone doit être active.	
Touchez la commande de la minuterie. L'indicateur commencera à clignoter et "10" s'affichera dans l'affichage de minuterie.	
Définir l'heure en touchant le "-" ou "+" de la minuterie. Conseil : Touchez le contrôle "-" ou "+" de la minuterie une fois diminuera ou augmentera de 1 minute. Touchez et maintenez le contrôle "-" ou "+" la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.	
Touchant le "-" et "+" en même temps, la minuterie est annulée, et le "00" s'affichera dans l'affichage minute.	
Lorsque le temps est fixé, il commencera à compter immédiatement. L'affichage affiche le temps restant et le flash de l'indicateur de minuterie pendant 5 secondes.	
Buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie indique "-" -" lorsque le temps de réglage terminé.	

a) Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

Régler une zone	
Toucher le contrôle “⤴” or “⤵” de la zone de chauffage pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.	
Définir l'heure en touchant le “-” ou “+” de la minuterie Conseil : Touchez le contrôle “-” ou “+” de la minuterie une fois diminuera ou augmentera de 1 minute. Touchez et maintenez le contrôle “-” ou “+” la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.	
Touchant le “-” et “+” en même temps, la minuterie est annulée, et le “00” s’affichera dans l’affichage minute.	
Lorsque le temps est fixé, il commencera à compter immédiatement. L’affichage affiche le temps restant et le flash de l’indicateur de minuterie pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge à côté de l’indicateur de niveau de puissance s’illuminera indiquant que la zone est sélectionnée.	
Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.	



L'autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle est activée précédemment.

Régler plus d'une zone:

Lorsque vous réglez la durée de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote.

5.

3.



⊖ 15 ⊕



(régler à 15 minutes) (régler à 45 minutes)

Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, elle affiche le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignote.

H

3.



⊖ 30 ⊕



(régler à 30 minutes)

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (par exemple, lors d'un oubli d'arrêt).

Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionner par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque le pot est enlevé, la plaque d'induction peut arrêter le chauffage immédiatement et la table s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes avec un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cette unité.

CONSEILS DE CUISSON



AVERTISSEMENT : Soyez prudent pendant la friture, de l'huile et de la matière grasse se réchauffent très rapidement. De l'huile et de la matière grasse avec des hautes températures pourront s'enflammer spontanément et provoquer un sérieux risque d'incendie.

CONSEILS UTILES

- Quand la nourriture commence à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Limitez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température, puis réduisez la température lorsque des aliments ont cuits suffisamment.

Mijoter, cuire le riz

- Les aliments mijotent à température en dessous du point d'ébullition, environ 85°C, quand des bulles sortent ponctuellement à la surface du liquide de cuisson. C'est idéal pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres. Car les arômes se développent sans que les aliments soient trop cuits. Il est également recommandé de cuire les sauces à base d'œufs ou les sauces épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines utilisations, y compris la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée pour être certain que les aliments sont cuits dans le temps recommandé.

Cuire le bifteck

Pour cuisiner de savoureux biftecks juteux :

1. Laissez le bifteck à température ambiante pendant environ 20 mins avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.

4. Enduisez les deux faces du bifteck avec de l'huile. Faites couler un filet d'huile dans la poêle, puis déposez le bifteck dans la poêle chaude.
5. Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du bifteck et de vos préférences de cuisson. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le bifteck cuit pour évaluer sa cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
6. Laissez le bifteck reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté au plaques vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson doit être rapide. Si vous préparez une grande quantité d'aliments, faites de petites portions.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez là de côté au chaud.
5. Faites sauter des légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, remettez la viande dans le plat et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils soient cuits uniformément.
7. Servez-les immédiatement.

Détection de petits articles

Lorsqu'une poêle inadaptée ou non magnétique (p. ex. aluminium) ou un autre petit article (p. ex. couteau, fourchette, clé) a été laissée sur la plaque, la table de cuisson est automatiquement immobilisée en 1 minute. Le ventilateur continuera à cuire la table d'induction pendant 1 minute de plus.

REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement. Les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme les ustensiles de cuisine, la quantité d'aliments à cuisiner, Seules les expériences utilisant la table de cuisson à induction vous permettront de choisir les bons réglages du niveau de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation appropriée
1 - 2	• Faire cuire lentement les petites quantités d'aliments. • Faire fondre du beurre, du chocolat, ou des aliments qui doivent être cuits très vite • Faire frémir de l'eau doucement • Cuisson lente
3-4	• Réchauffage • Faire frémir de l'eau rapidement • Cuire du riz
5-6	• Faire cuire des crêpes
7-8	• Faire sauter des légumes • Cuire des pâtes
9	• Faire frire la viande • Faire griller la viande • Faire bouillir la soupe • Faire bouillir de l'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi?	Comment?	Important!
Les saletés quotidiennes sur le verre (les empreintes digitales, les marques, les taches laissées par des aliments ou les débordements sur le verre).	1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. 2. Utilisez un nettoyeur de cuisson quand le verre est encore tiède (Mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumez la table de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez particulièrement prudent. • Les éponges lourdes, les tampons à récurer en nylon, les agents de nettoyage agressifs / abrasives peuvent rayer le verre. • Ne jamais laisser les résidus de nettoyage sur la surface de cuisson, car le verre peut se tacher.
Les débordements et les grains sucrés chauds sur le verre	Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté pour les surfaces en verre d'induction, mais méfiez-vous des surfaces des zones chaudes : 1. Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale. 2. Maintenez une lame ou un ustensile à un angle de 30° et grattez des salissures ou des déversements dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour retirer les saletés quotidiennes sur le verre.	• Enlever les taches laissées par la fonte et aliments sucrés ou débordements dès que possible. S'il est laissé refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à supprimer ou même de façon permanente endommager la surface de verre. • Risque de coupure : lorsque la couverture de sécurité est rétractée, la lame dans un grattoir est acérée. Utilisation avec extrême soins et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles.	1. Transférer l'alimentation sur la cuisinière. 2. S'imprégner du déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Remettre le courant sur la cuisinière.	• La cuisinière peut bipper et tourner lui-même hors tension, et les commandes tactiles peut ne pas fonctionner tant qu'il y a liquide sur eux. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile à sec avant de rallumer la cuisinière.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Comment faire
La table d'induction ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	Assurez-vous que la table d'induction est connectée à l'alimentation et qu'il est allumé. Vérifier s'il y a une alimentation panne dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et le problème persiste, appelez un qualifié technicien.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Débloquez les commandes. Voir la section «Utilisation de l'appareil» pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film de l'eau sur les commandes ou vous peut être en utilisant la pointe de votre doigt en touchant le contrôles.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Un récurer abrasif ou inadapte produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits crépitants ou cliquant.	Cela peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrer.	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas de défaut.
La table d'induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est un	Ceci est causé par la Technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit doit se calmer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la table d'induction.	Défaut technique.	S'il vous plaît noter l'erreur lettres et nombres, commutateur la puissance de la table d'induction au mur, et contactez un technicien qualifié.
Les casseroles ne chauffent pas et apparaissent à l'écran.	La table de cuisson ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la table de cuisson. La table de cuisson ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée dessus.	Utilisez des ustensiles adaptés à la table de cuisson. Voir la section « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié » Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie de cuisson)	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les chiffres d'erreur, éteignez la table de cuisson à induction et contactez un technicien qualifié.

Code d'erreur et inspection

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

Dépannage

1) Codes d'erreur s'affichant pendant l'utilisation par le consommateur et solutions correspondantes ;

Code d'erreur	Problème	Solution
Autodiagnostic		
E1	Court-ouvert-panne du capteur de température de la plaque céramique.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Court-circuit-panne du capteur de température de la plaque céramique.	
Eb	Panne du capteur de température de la plaque en céramique.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque céramique redevienne normale. Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Panneau du capteur de température de l'IGBT- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Panneau du capteur de température de l'IGBT- court-circuit	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT redevienne normale. Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement, Si ce n'est le cas, le changer.
E7	La tension de l'alimentation électrique est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez que l'alimentation électrique est normale.
E8	La tension de l'alimentation électrique est inférieure à la tension nominale.	Une fois que l'alimentation électrique est normale, remettre l'appareil sous tension.
U1	Erreur de la communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Pannes et solution spécifique

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la fiche est solidement branchée dans la prise électrique et que la prise électrique est sous tension.	
	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion.	Contrôlez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changez la carte alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Changez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Changez la carte d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	La température de la table de cuisson est élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air sont peut-être bouchées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changez.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte alimentation.	
La chauffe s'arrête soudainement pendant l'utilisation et «  » clignote sur l'afficheur.	Le type d'ustensile de cuisson est inapproprié.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié (Consulter le manuel d'utilisation)	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé. Changez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson.		
	L'appareil a surchauffé;	L'appareil a surchauffé. Attendre que sa température redevienne normale. Appuyez sur le bouton « marche /arrêt » pour redémarrer l'appareil.	

Les foyers du même côté (par exemple, le premier et le deuxième foyers) affichent «  ».	La carte alimentation et la carte d'affichage présente un problème de connexion failure;	Vérifier la connection.	
	La carte d'affichage du composant est endommagée.	Changez la carte d'affichage.	
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	Changez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Changer le ventilateur.	

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

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

Installation

Sélectionner l'emplacement d'installation

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

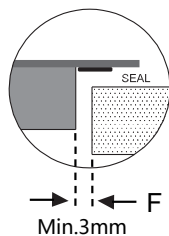
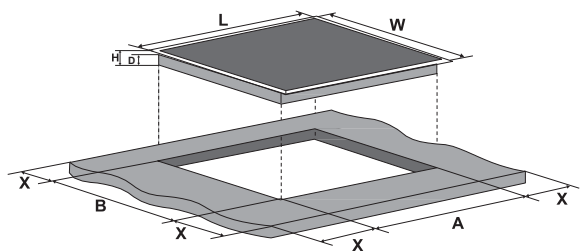
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimal de 5 cm doit être laissé tout autour du trou.

Vérifiez que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30mm. Sélectionnez un plan de travail dont le matériau est isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matières similaires hygroscopiques ou fibreuses ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail sauf rayonnement calorifique de la table de cuisson.

Voir ci-dessous :



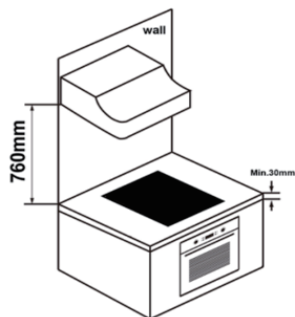
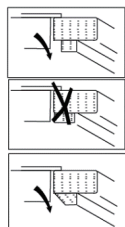
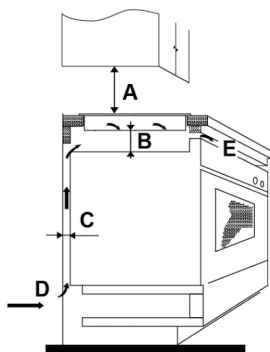
Remarque : La distance de sécurité entre les bords de la table de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3mm au minimum.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ces entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.
Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous :

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

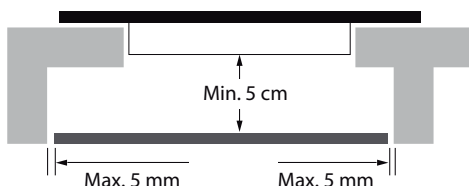


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

Avertissement : Assurer une aération appropriée

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

Respectez les exigences suivantes.



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



Soyez conscient que la colle de jonction du matériau en plastique ou en bois sur le meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C pour éviter le décollement du panneau.

Le mur arrière et les surfaces adjacent et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

Avant d'utiliser la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

- Le plan de travail est horizontal et à angles droits, aucun support structurel n'interfère avec les espaces requis.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau isolé et résistant à la chaleur.

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit comporter un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences).
- Un sectionneur doit être facilement accessible par le consommateur quand la table de cuisson est installée. Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installée.
- Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installation. Utilisez des revêtements faciles à nettoyer et résistants à la chaleur (par exemple des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

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

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

Avant de positionner les supports de fixation

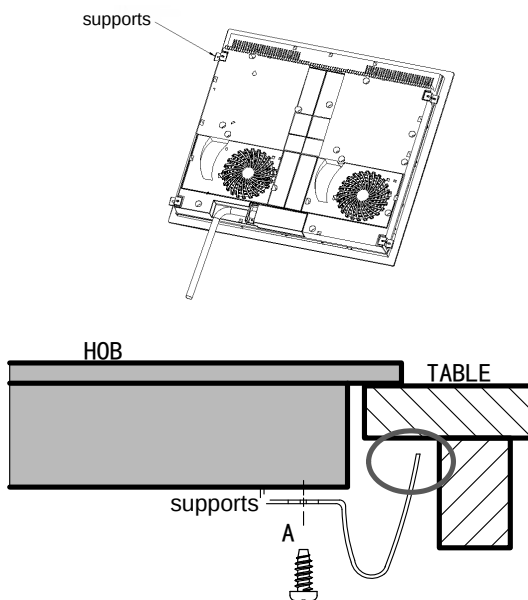
L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage).

N'appuyez pas avec force sur les boutons de contrôle faisant saillie par rapport à la surface de la table de cuisson.

Régler la position des supports

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports sous la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.

Réglez la position des supports pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail.



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

Mise en garde

1. La table de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur. Machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.

3. Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
4. Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
5. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Brancher la table de cuisson au secteur

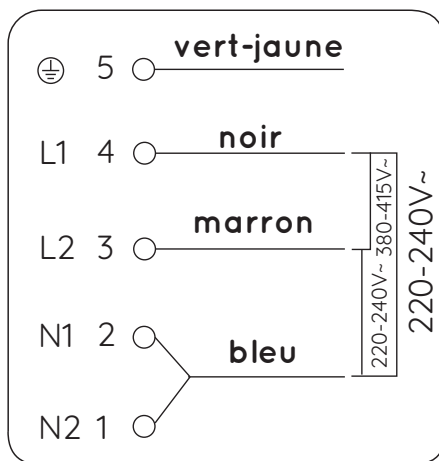


Cette table de cuisson ne doit pas être branchée à l'alimentation secteur que par une personne ayant les qualifications requises. Avant de brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, procédez aux vérifications suivantes :

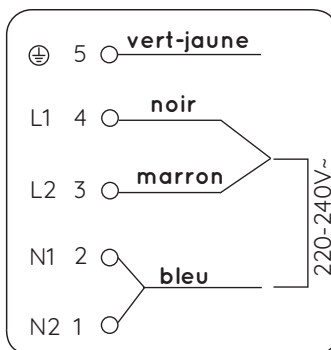
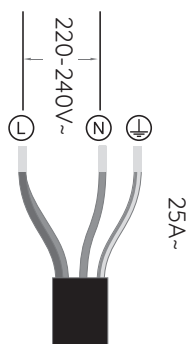
1. Le système de câblage domestique est approprié à la puissance électrique requise par la table de cuisson.
2. La tension d'alimentation correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câblage d'alimentation peuvent soutenir la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
Pour brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur, ni de dispositif de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné en sorte qu'aucun point du câble n'ait une température dépassant 75 degrés.

Vérifiez avec un électricien que le système de câblage domestique convient sans modification.

Toute modification doit impérativement être effectuée par un électricien qualifié.



- ⚠** Si le nombre d'unité de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être connecté directement au réseau par connexion électrique à une seule phase, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble d'alimentation est endommagé ou doit être changé, cela ne doit être fait que par un agent du service après-vente avec des outils spécialisés pour éviter un accident.
- Si l'appareil est branché directement sur l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé et comporter une ouverture minimale de 3 mm entre ses contacts.

- L'installateur doit veiller à ce que le branchement électrique correct soit effectué et à ce qu'il soit conforme aux règlements de sécurité.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ni comprimé. Le câble d'alimentation doit être inspecté régulièrement et remplacé exclusivement par des techniciens agréés.
-



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



ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

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

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans. Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le



09 78 97 97 97

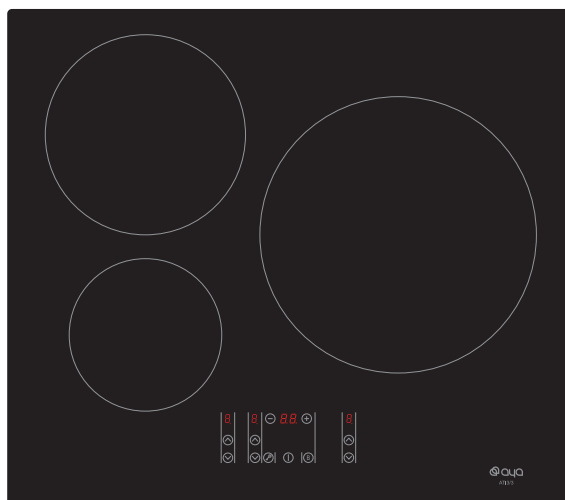
du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00

Prix d'un appel local



INSTRUCTION FOR USE AT13/3

EN



Induction Hob

Content

Foreword	-40-
Product Introduction	-45-
Operation of Product	-48-
Cooking Guidelines	-57-
Heat Settings	-59-
Care and Cleaning	-60-
Hints and Tips	-61 -
Failure Display and Inspection	-62-
Installation	-64-

**THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD
USE ONLY!**

**Please read these instructions carefully
before the first use of this product and
save this manual for your future
reference.**

Foreword

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
 - A steam cleaner is not to be used.
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
 - Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
 - After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

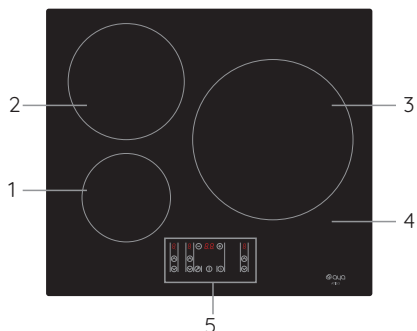
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

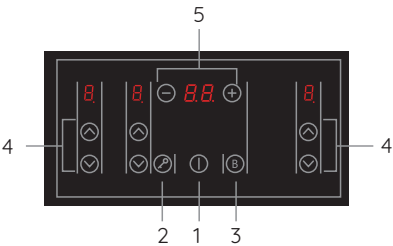
Product Introduction

Top View



1. Max. 1300/1500W zone
2. Max. 2300/2600W zone
3. Max. 2600/3000W zone
4. Glass plate
5. Control panel

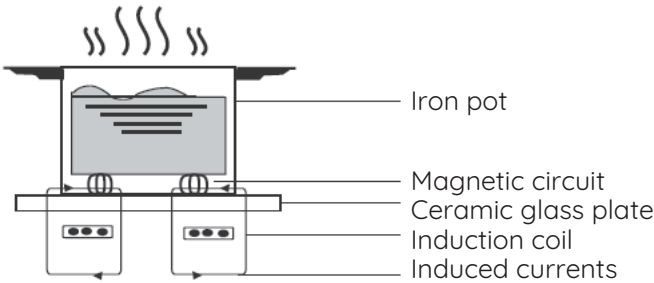
Control Panel



- 1. On/Off control
- 2. Keylock control
- 3. Boost control
- 4. Power regulating key
- 5. Timer regulating key

Working Theory

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



Before using your New Induction Hob

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

Technical Specification

Cooking Hob	ATI3/3
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6600W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

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

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of household induction hob according to EU regulation No. 66 / 2014.

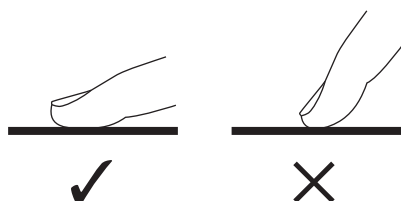
Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	ATI3/3		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 29,0	cm

Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1: 180,7 Zone 2: 187,6 Zone 3: 191,2	Wh /kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186,5	Wh /kg

Operation of Product

Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

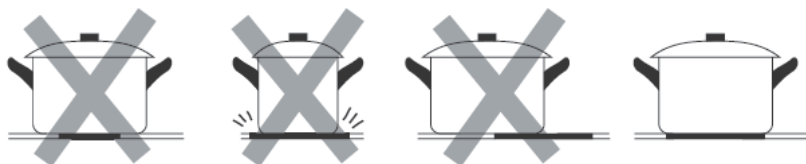


- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If 'E' does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable:
pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

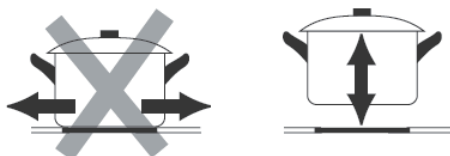
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



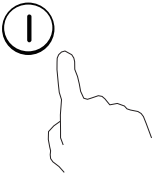
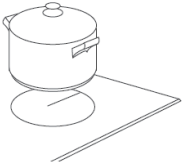
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



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



How to use Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Select a heat setting by touching the “⬆” or “⬇” control. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes $\geq \text{H} \leq$ alternately with the heat setting

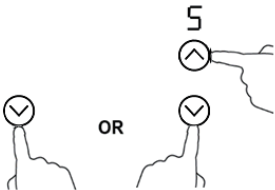
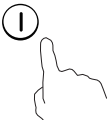
This means that:

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

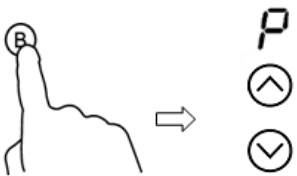
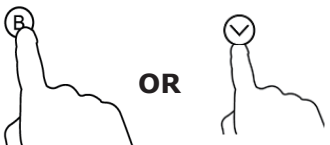
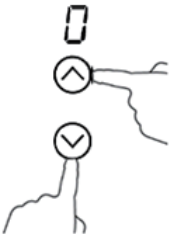
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “ H ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “ H ” and “ H ” control together. Make sure the display shows “0”.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Using the Boost function

Activate the boost function	
Select the heating zone by touching the “  ” or “  ” control.	
Touching the boost control  , the zone indicator show “P” and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the “Boost” control or the “-” button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching “  ” and “  ” control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

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 lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

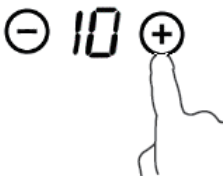
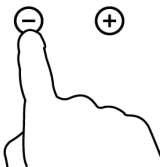
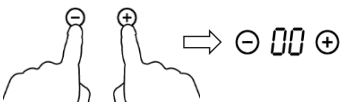
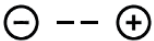
Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) 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.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time is finished.	

**b) Setting the timer to turn one or more cooking zone
offcuisson**

Set one zone	
Touch the “⤴” or “⤵” of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	5 ⤴ ⤵
Set the time by touching the or control of the timer Hint: In short time, touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	⊖ 10 ⊕
Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.	⊖ 00 ⊕
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	⊖ 39 ⊕
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	⊖ -- ⊕

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

set more than one zone:

When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

6.



(set to 15 minutes)

3.



⊖ 15 ⊕

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

H



(set to 30 minutes)

3.



⊖ 30 ⊕

Default working times

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

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

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



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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute.

The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes “  ”.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push “ON/OFF” button to restart unit.	

Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “  ”.	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

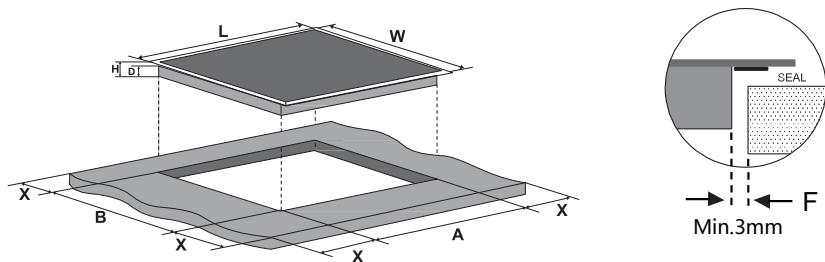
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Installation

Selection of installation equipment

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

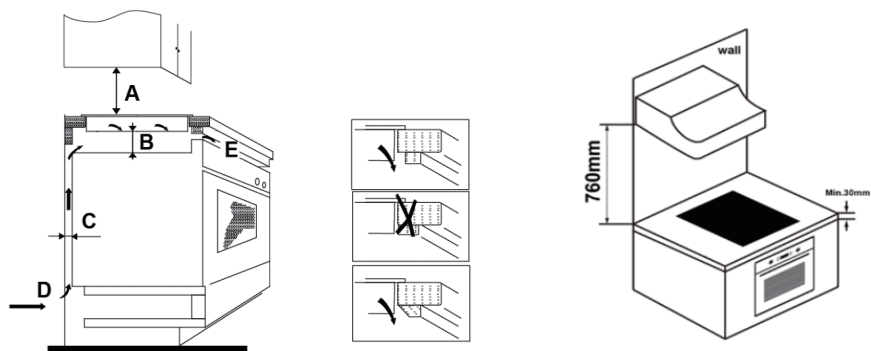
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

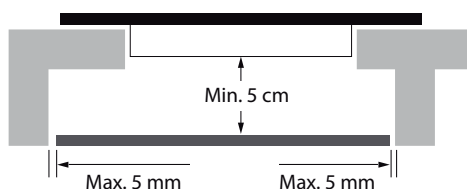
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that

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

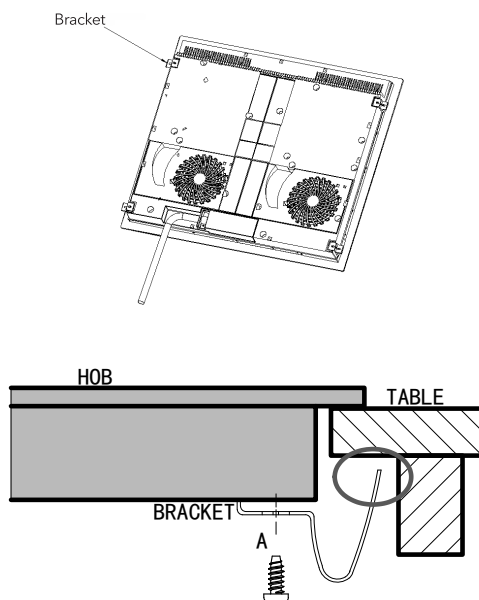
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

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

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply



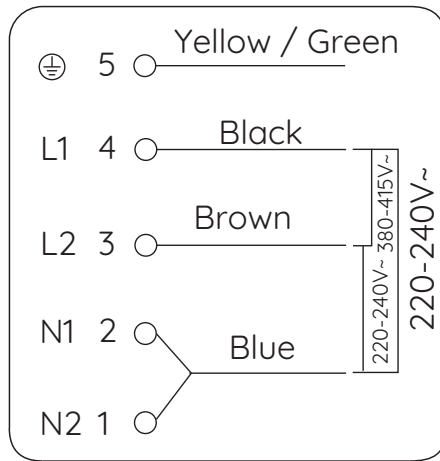
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

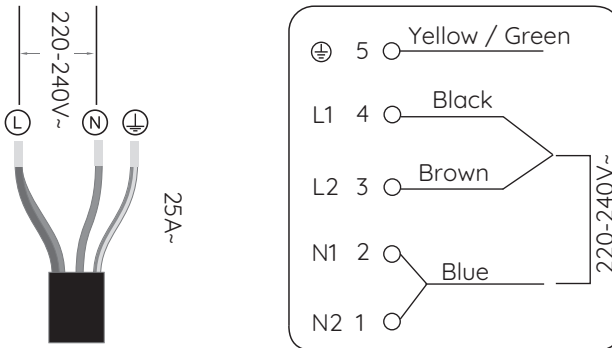
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.



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



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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

- The cable must not be bent or compressed.
 - The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only .
-



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



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment.

The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

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

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.
To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call



09 78 97 97 97

du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00

Prix d'un appel local



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France