

# Integrated Extractor Hob

## INSTRUCTION MANUAL

MODEL:

CBBEH392B

CBBEH392BF

CBBEH594BBF

CBBEH594BBFF

CBBEH834BBF

CBBEH834BBFF

 <b>ENGLISH</b>	<b>INSTALLATION AND USER'S MANUAL</b>	<b>Page 1-32</b>
 <b>DEUTSCH</b>	<b>BENUTZERHANDBUCH&amp;INSTALLATION SANLEITUNG</b>	<b>Seite 34-68</b>
 <b>FRANÇAIS</b>	<b>MANUEL DE L'UTILISATEUR ET D'INSTALLATION</b>	<b>Page 70-104</b>

# CONTENTS

INSTRUCTION MANUAL-----	2
LIST OF ACCESSORIES-----	11
PRODUCT INSTALLATION -----	12
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE -----	15
OPERATION-----	18
CLEANING AND CARE-----	26
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION-----	29
WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS -----	29
ELECTRICAL CONNECTION-----	32

# 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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.

### **Using the extractor fan**

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



## Extraction version

The fumes are expelled to the outside using a series of pipes (sold separately) attached to the included connecting flange. The diameter of the exhaust pipes must match the diameter of the connecting ring: for rectangular outlets, 222 x 89 mm, and for circular outlets, Ø 150mm (\*).

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (\*)

For more information on using the evacuation 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.

## 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 mm<sup>2</sup> for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm<sup>2</sup>.
- 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 Limitator 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.

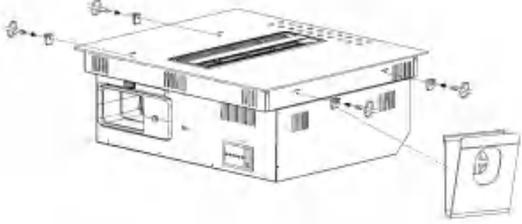
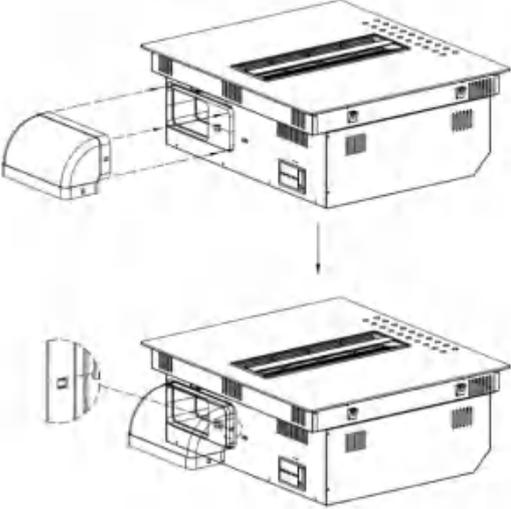
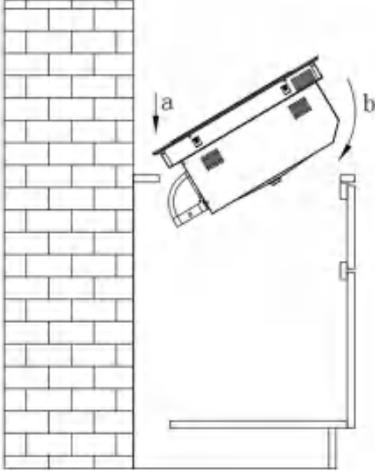
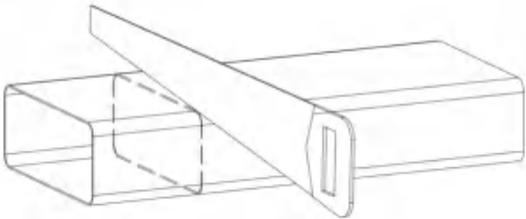
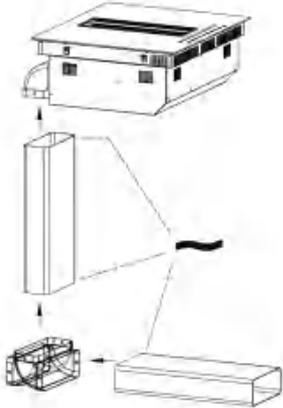
**Note:** to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

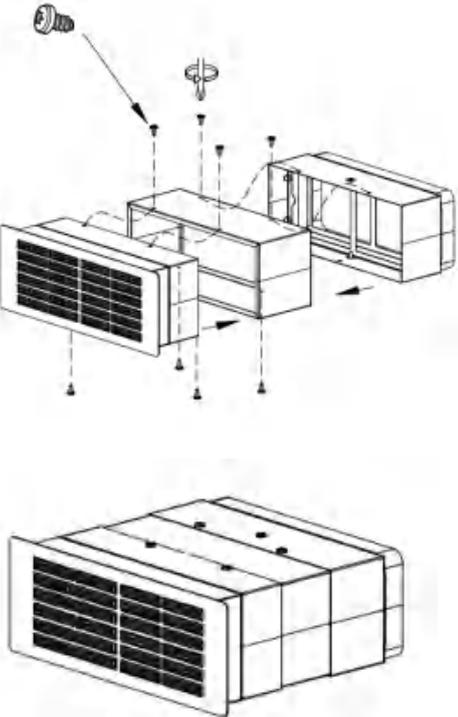
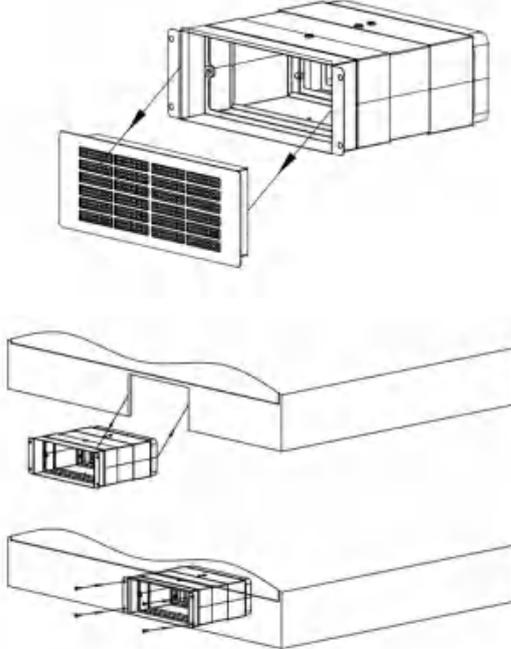
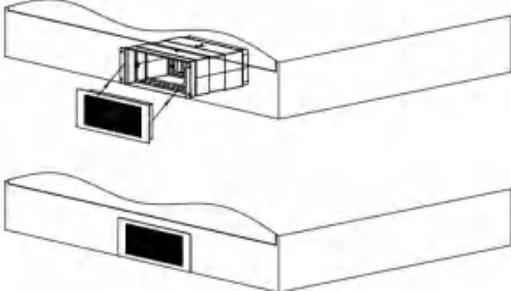
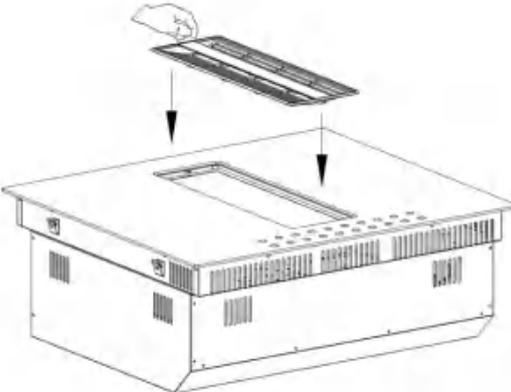
- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive.
- compliant with DIN EN 60454 regulations.
- flame retardant.
- excellent resistance to wear.
- resistant to temperature fluctuations.
- can be used at low temperatures.

## LIST OF ACCESSORIES

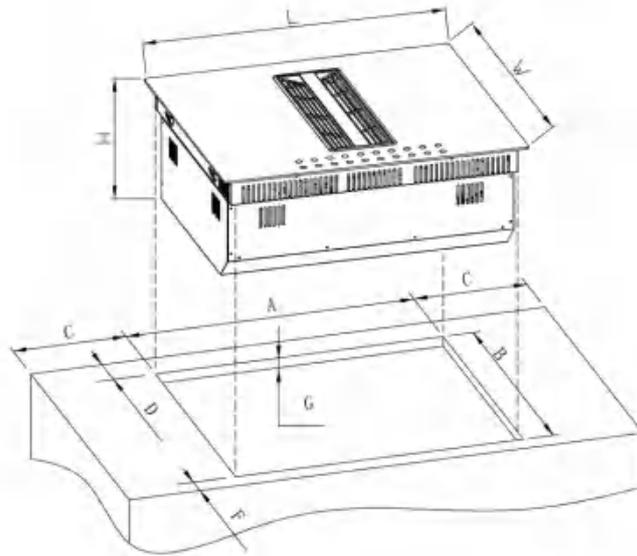
No.	Name	Diagram	Qty
1	Screw	ST 4x5      ST 4x14 	ST 4x5: 12 pcs ST 4x14: 4 pcs
2	Installation bracket		4 pcs
3	Sponge bar		1-2 pcs
4	Air intake grill		1 pcs
5	Square pipe		2 pcs
6	Bent pipe		2 pcs
7	Air outlet ASSY		1 set
8	Aluminium sticker		5 pcs

## PRODUCT INSTALLATION

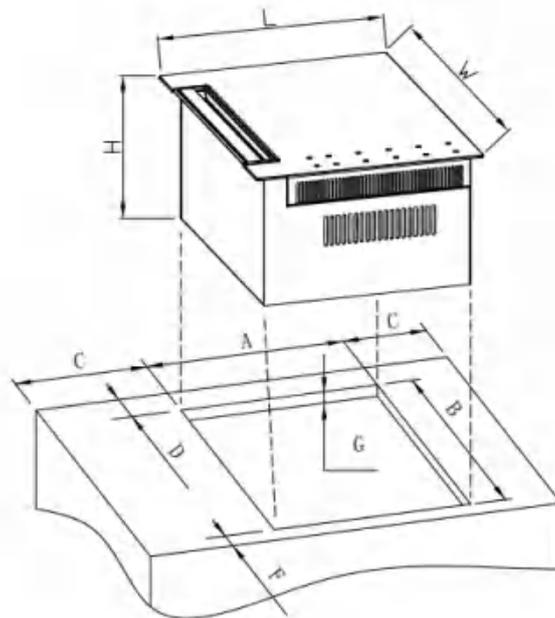
<p><b>Step 1:</b> Screw the installation brackets on the bottom case. (4 pcs of ST 4x5 screws)</p>	<p><b>Step 2:</b> Stick the sponge bar around the ceramic glass.</p>
	
<p><b>Step 3:</b> Fix the bent pipe.</p>	<p><b>Step 4:</b> Install the product into the cabinet.</p>
	
<p><b>Step 5:</b> Cut the wind pipe if the length is not suitable.</p>	<p><b>Step 6:</b> Install the wind pipe and stick with sealing strip.</p>
	

<p><b>Step 7:</b> Fix the Ultra-filter ASSY by screwing. (8 pcs of ST 4x5 screws)</p>	<p><b>Step 8:</b> Take out the magnetic type filter, install and screw the Ultra-filter ASSY in the air outlet. (4 pcs of ST 4x14 screws)</p>
	
<p><b>Step 9:</b> Put the magnetic type filter back to the Ultra-filter AASY.</p>	<p><b>Step 10:</b> Install the grill.</p>
	

## DIMENSION OF INSTALLATION

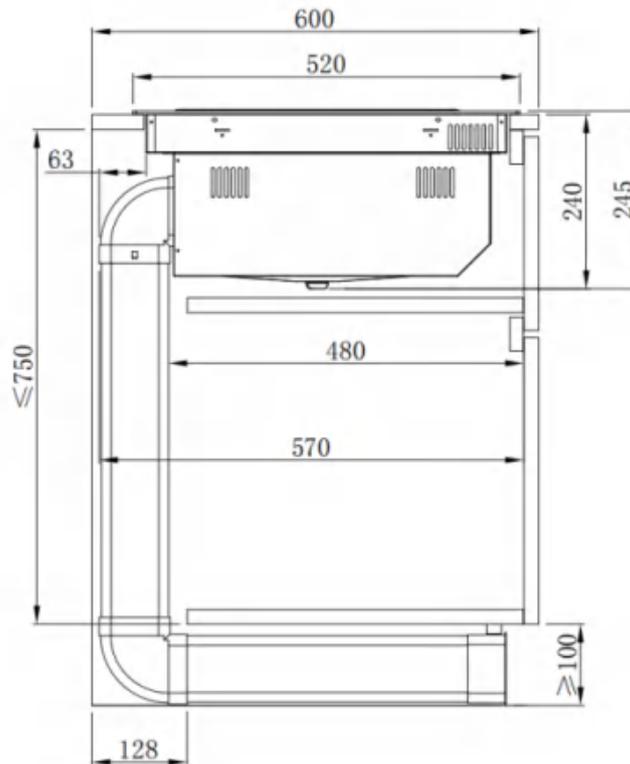


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
590-520	590	520	245	560	490	≥50	≥70	≥50	15-25
760-520	760	520	245	730	490	≥50	≥70	≥50	15-25
830-520	830	520	245	800	490	≥50	≥70	≥50	15-25



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
390-520	390	520	245	350	490	≥50	≥70	≥50	15-25

## Cabinet and Flue Pipe Size



EN

## 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 ferrite 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.



**NOT SUGGESTED**

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.



**NOT SUGGESTED**

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.

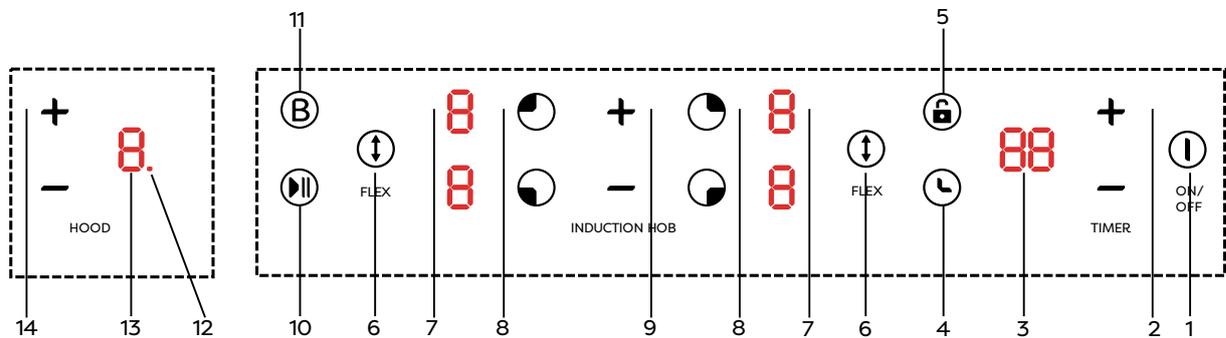
EN

**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.

<b>Cooking zone</b>	<b>Minimum pan diameter</b>
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm
Ø 210mm	Ø 180mm
Ø 280mm	Ø 220mm

## OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS



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



## 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.  
You can re-activate the hood at any time by touching any control panel.
- 2. POWER LEVEL SETTING:** Press and hold the power selection key **+** 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 **+** and **-** .
- 3. BOOST:** Press and hold the key **+** for one second after power level setting, the hood will get into the BOOST MODE directly. Please note that the BOOST MODE can only last for 10min, after that it will go to level 4 automatically.
- 4. TURN OFF AND DELAYED SHUT-DOWN:** Press the key **-** to turn off the hood (P→4→3→2→1→d→turn off). You can press and hold the key **-** for one second to get into delayed shutdown mode (d) directly.  
Delayed shutdown mode can only last for 5min. After 5min, the hood will turn off automatically. During delayed shutdown mode, you can press **-** to turn off the hood, or press **+** to turn on the hood to level 1.
- 5. HOB TO HOOD LINKAGE:** There is a linkage switch function between cooker hood and induction hob. When the hood is in turn off or delayed shutdown mode, if the induction hob is working, the hood will automatically turn on to level 1. Then when the induction hob is turned off, the hood will automatically get into delayed shutdown mode.
- 6. PLASMA FUNCTION:** Press and hold **+** and **-** at the same time for 1 second, PLASMA function will be activated and display will show the dot “•”. Press and hold **+** and **-** again to turn off the PLASMA function.

## 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.

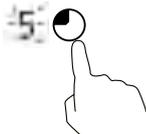
1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-“



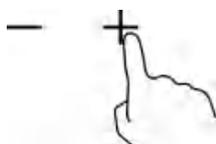
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.



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



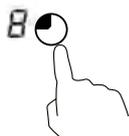
4. Select a heat setting by touching the power level control.



- 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.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

### When you have finished cooking

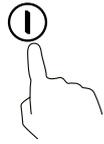
1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.



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

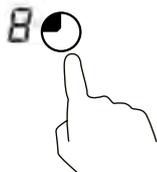
“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

**H**

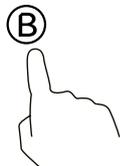
## Using Boost function

### Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.

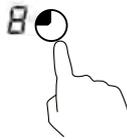


2. Touching the booster key (B) , power level indication shows “P”.

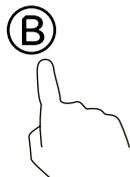


### Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key (B) or press the power level to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

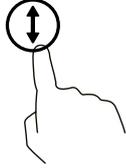


- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

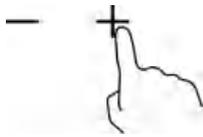
## Using Flex Area

### Activate the Flex Area

1. Press Flex area selection, display will show “=” and power level 5.



2. Touch the power level selection to select the level you want.



### Cancel the Flex Area

1. Touch one of the cooking zone selection. The indication “=” will turn to “-” or “5”. Now the flex area is cancelled.
2. Select the power level of single zone that you want to set.

## 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 control . 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 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 cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

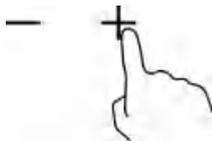
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch timer key, “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.

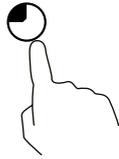


4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

5. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

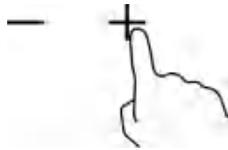
## Using the timer to switch off one or more cooking zones

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



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.



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

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

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

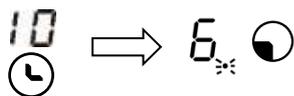
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

### If the timer is set on more than one zone:

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



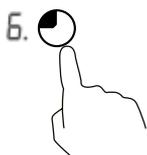
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



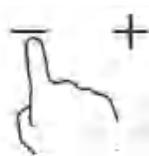
Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

## 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 slider control or “-” to set the timer to “00”, the timer is cancelled.



## 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).

## 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 (limescaling 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.



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.

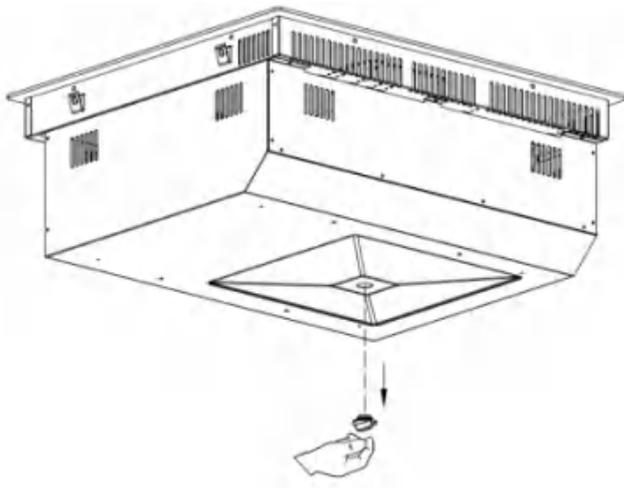
Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

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.



EN

## 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 170V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Abnormal supply voltage( higher than 270V).	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.

## 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.

<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
<p>The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>
<p>Fan noise coming from the induction hob.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

<p>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).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>
<p>After connecting the power and pressing the “power” key, there is no response from the appliance.</p>	<p>Is there a power supply failure?</p>	<p>Wait for the power supply to be resumed</p>
	<p>Is the fuse blown or circuit breaker tripped?</p>	<p>Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.</p>
	<p>Is the plug connected firmly?</p>	
<p>Heating is interrupted during normal use and a “Beep” is heard.</p>	<p>Incompatible cookware or no cookware used?</p>	<p>Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.</p>
	<p>The cookware is not placed on the center of the heating zone.</p>	<p>Place the cookware on the center of the indicated heating zone.</p>
	<p>Is the cookware being heated but it is continually being removed?</p>	<p>Place the cookware inside the heating zone.</p>
<p>No operation during the heating being in use</p>	<p>Is the cookware empty or the temperature too high?</p>	<p>Please check whether the appliance is being misused</p>
	<p>Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?</p>	<p>Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.</p>
	<p>Is the cooker working over 2 hours without any interaction?</p>	<p>Reset cooking modes or use the timer function</p>

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.

## 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:

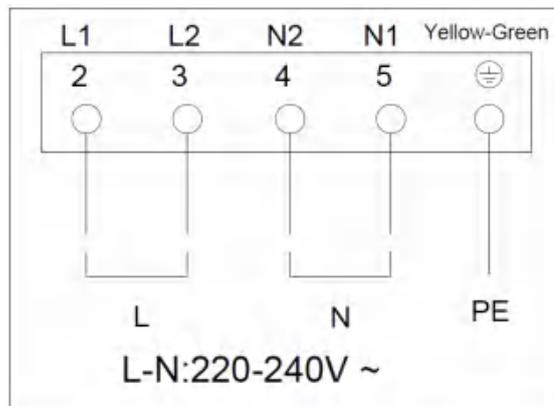
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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 by the 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.

## SOMMAIRE

INSTRUCTION MANUAL-----	71
LISTE DES ACCESSOIRES-----	81
PRODUCT INSTALLATION-----	82
CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISINE-----	85
OPERATION -----	88
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	97
AFFICHAGE ET INSPECTION DES DÉFAILLANCES-----	100
CE QU'IL FAUT FAIRE EN CAS DE PROBLÈME-----	100
ELECTRICAL CONNECTION-----	103

# MANUEL D'INSTRUCTIONS

Respectez 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 de ce manuel. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, 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). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de mauvais réglage des commandes.

- Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- Ne pas effectuer de modifications électriques 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. avertissements

**Attention !** Respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règles de sécurité locales. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication spécifique 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 à l'appareil d'être connecté à l'alimentation électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un disjoncteur omnipolaire homologué qui garantisse la déconnexion complète du réseau en catégorie de surtension III, 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 chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; éloignez-les et surveillez-les car les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pour les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'un implant actif, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que leur stimulateur cardiaque est compatible avec l'appareil.
- Ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Éviter tout contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable jusqu'à ce que tous les composants de la table de cuisson aient suffisamment refroidi, risque d'incendie.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. 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 destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- La cuisson sans surveillance sur un appareil avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez les flammes, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur, 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 dessous de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent au réseau 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 au niveau de l'interrupteur et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
  - Empêchez les liquides de déborder, donc baissez le feu lorsque vous faites bouillir ou chauffer des liquides.
  - Ne laissez pas les éléments chauffants allumés lorsque les casseroles sont vides ou qu'il n'y a pas de casseroles.
  - Éteignez la plaque chauffante concernée lorsque vous avez terminé la cuisson.
  - N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner 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 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 tels que la fonction Booster ne doivent pas être utilisés pour chauffer certains liquides, comme l'huile pour la friture. Une chaleur excessive peut s'avérer dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'un niveau de puissance inférieur.
  - Les récipients doivent être placés directement sur la table de cuisson et au centre. En aucun cas, d'autres objets ne doivent être placés entre la casserole et la table de cuisson.
  - Si la température devient élevée, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
  - Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil en retirant la fiche ou en coupant l'interrupteur général.
- Porter des gants de protection pour toutes les 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 des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers inhérents à l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient 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 des filtres peut entraîner un risque d'incendie. Les aliments ne doivent jamais être cuits à la flamme. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; elle doit donc être évitée en toutes circonstances. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la friture afin d'éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.

## A NOTER

- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsque la table de cuisson est allumée.
- **Attention ! Ne pas** raccorder l'appareil à l'alimentation électrique tant que l'installation n'est pas entièrement 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 être acheminé 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. Ne jamais utiliser l'appareil sans que la grille soit correctement installée ! Pour l'installation, utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas fournies, acheter le type de vis adéquat.
- 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 x 10<sup>-5</sup> 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, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, l'utilisateur contribuera à prévenir les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole apposé sur l'appareil ou la documentation fournie indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais qu'il doit être remis à un site de collecte des déchets approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Il doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où l'appareil a été acheté. Appareil conçu, testé et développé en conformité avec les réglementations sur :

- Sécurité : 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. Recommandations pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact sur l'environnement : Lorsque vous commencez à cuisiner, allumez l'appareil à la vitesse minimale, en le laissant allumé pendant quelques minutes à la fin de la cuisson. N'augmentez la vitesse qu'en cas de grande quantité de fumées et de vapeur, et n'utilisez la fonction Booster que dans les cas extrêmes. Pour que le système de réduction des odeurs fonctionne efficacement, remplacez le(s) filtre(s) à charbon lorsque c'est nécessaire. Pour garantir le bon fonctionnement du filtre à graisse, nettoyez-le si nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre maximal du conduit indiqué dans ce manuel.

## 2. Utilisation

### Utilisation de la table de cuisson

Le système de cuisson par induction utilise le principe physique de l'induction magnétique pour transférer directement l'énergie du générateur à la casserole.

#### Avantages :

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

- **Plus sûr** : température plus basse sur la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffage des aliments plus courts.
- **Plus précis** : la table de cuisson réagit immédiatement à vos commandes.
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est convertie en chaleur. De plus, dès que la casserole est retirée de la plaque de cuisson, la transmission de la chaleur est immédiatement interrompue, ce qui évite les pertes de chaleur inutiles.

FR

### 2.1 Récipients de cuisson

**N'utiliser que des pots marqués du symbole ** ;

pour éviter les rayures, ne pas utiliser :

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

#### 2.1.1 Conteneurs existants

La cuisson par induction génère de la chaleur grâce au magnétisme. Les récipients doivent donc être fabriqués dans un matériau magnétique, comme le fer. Pour déterminer si une casserole convient, testez son matériau avec un aimant. Si la casserole ne réagit pas à l'aimant, elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.

### 2.1.2 Diamètres de fond de cuve recommandés

**IMPORTANT : Si la taille de la casserole est incorrecte, les zones de cuisson ne seront pas activées.**

Pour plus de détails sur le diamètre minimum du pot à utiliser pour chaque zone, voir 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 la casserole chaque fois que possible pendant la cuisson.
- Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec un minimum d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur, qui permet de réduire davantage la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Centrez la casserole dans la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson.

### Utilisation de la hotte aspirante

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



#### Version d'extraction

Le diamètre des tuyaux d'échappement doit correspondre au diamètre de la bague de raccordement : pour les sorties rectangulaires, 222 x 89 mm, et pour les sorties circulaires, Ø 150 mm (\*).

- pour prises rectangulaires 222 x 89 mm
- pour sorties circulaires Ø 150 mm (\*)

Pour plus d'informations sur l'utilisation de la version d'évacuation, reportez-vous à la page correspondante de la section illustrée du manuel. Lorsque vous raccordez l'appareil à des tuyaux et des orifices d'évacuation muraux, veillez à ce que leur diamètre corresponde à celui de la sortie d'air (bride de raccordement). L'utilisation de tuyaux et de trous d'un diamètre inférieur peut réduire l'efficacité de l'extracteur et augmenter le niveau sonore. Pour obtenir les meilleurs résultats, le conduit doit être le plus court possible, avec un minimum de courbes (angle maximum : 90°) et éviter les changements brusques de diamètre.

- Gardez le conduit aussi court que possible.
- Utiliser des conduits comportant le moins de courbes possible (angle maximal : 90°).
- Éviter les changements radicaux du diamètre des conduits.

## 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 table de cuisson, respectez une distance minimale de 5 cm devant, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapport aux meubles hauts. Remarque : les distances recommandées ne sont données qu'à titre d'exemple. Lors de la planification de votre cuisine, suivez les directives fournies par le fabricant de la cuisine.

### 3.1 Raccordement à l'alimentation électrique

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

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

- Déconnecter 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 envers les personnes, les animaux ou les biens si les directives fournies dans ce chapitre ne sont pas respectées.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la connexion électrique est sûre et conforme aux réglementations électriques locales.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2cm plus long que les autres câbles.
- Si l'appareil électrique n'est pas fourni avec un câble d'alimentation, utilisez-en un avec un diamètre de conducteur minimum de 2,5 mm<sup>2</sup> pour une puissance allant jusqu'à 7200 Watt ; pour des puissances supérieures, le diamètre doit être de 4 mm<sup>2</sup>.
- 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 façon permanente à l'alimentation électrique.

● **Notez bien !** Avant de rebrancher le circuit sur le secteur, 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 ayant des qualifications similaires.

**Note :** le produit est équipé d'une fonction Power Limitator, qui permet de fixer une limite de puissance maximale. La limite doit être fixée au moment du raccordement 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 Client.**

**avant de l'installer.**

- Vérifiez que le produit est de la bonne taille pour la zone d'installation.
- Vérifiez la présence d'accessoires (par exemple, des sachets contenant des vis, des certificats de garantie, etc.) à l'intérieur de l'emballage (placés là pour des raisons de transport). Retirez-les et conservez-les s'il est présent.
- Vérifiez également qu'une prise de courant se trouve à proximité de la zone d'installation.

**Préparation de l'armoire pour l'installation :**

- Le produit ne peut pas être installé au-dessus d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle, de radiateurs, de fours, de machines à laver et de sèche-linge.

- Réalisez les découpes dans le meuble avant d'insérer la table de cuisson et retirez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois.

- **pour optimiser l'installation du filtre, il est conseillé de découper une fente dans le socle pour y insérer une grille (disponible sur le marché)**

**IMPORTANT :** utiliser un mastic adhésif monocomposant (**S**), qui résiste à des températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller et éliminer toute substance susceptible de compromettre l'adhérence, (par ex.) ; l'adhésif doit être étalé uniformément sur tout le pourtour du cadre ; après le collage, laisser sécher l'adhésif pendant environ 24 heures.

**Attention !** Le fait de ne pas installer les vis et les attaches conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

**Note :** pour garantir une installation correcte du produit, il est recommandé de coller les tuyaux 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.
- retardateur de flamme.
- excellente résistance à l'usure.
- résistant aux fluctuations de température.
- peut être utilisé à basse température.

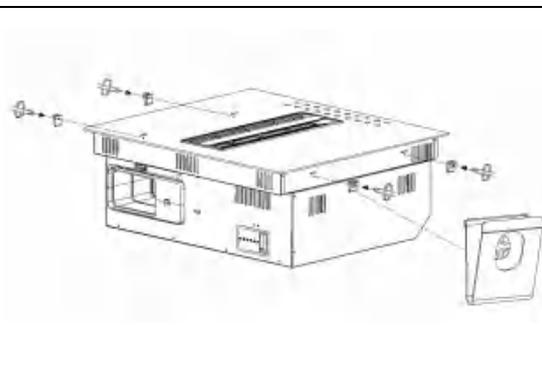
**LISTE DES ACCESSOIRES**

Non.	Nom	Schéma	Qté
1	Vis	ST 4x5      ST 4x14 	ST 4x5: 12 pièces ST 4x14: 4 pièces
2	Support d'installation		2-4 pièces
3	Barre d'éponge		1-2 pièces
4	Grille d'entrée d'air		1 pièce
5	Tube carré		2 pièces
6	Tuyau coudé		2 pièces
7	Sortie d'air ASSY		1 pièce
8	Autocollant en aluminium		5 pièces

## INSTALLATION DU PRODUIT

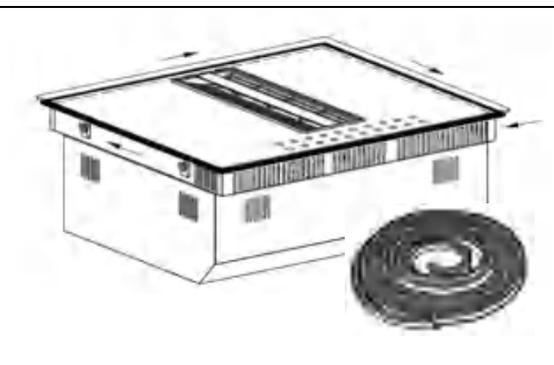
### Étape 1 :

Visser les supports d'installation sur le boîtier inférieur. (4 vis ST 4x5)



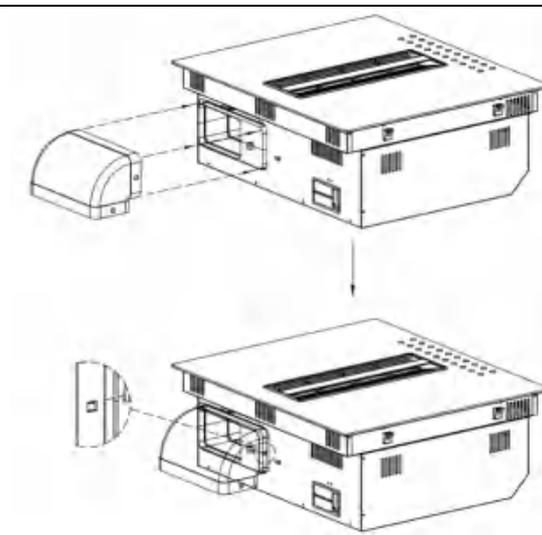
### Étape 2 :

Collez la barre d'éponge autour du verre en céramique.



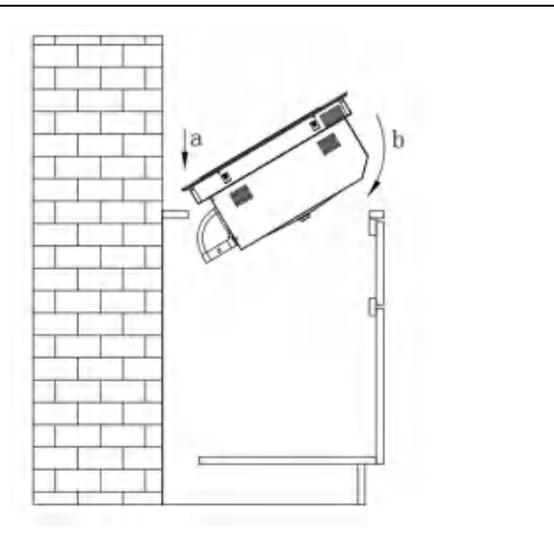
### Étape 3 :

Réparer le tuyau tordu.



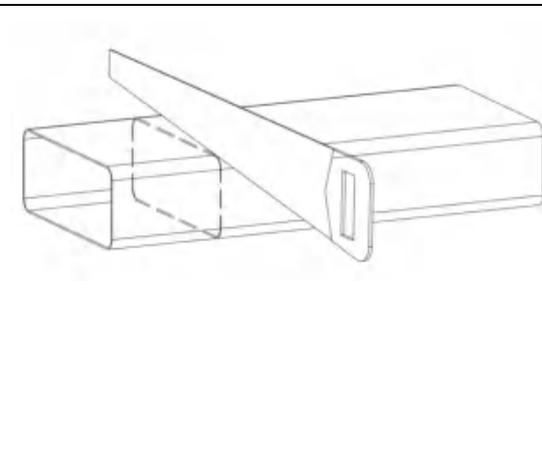
### Étape 4 :

Installer le produit dans l'armoire.



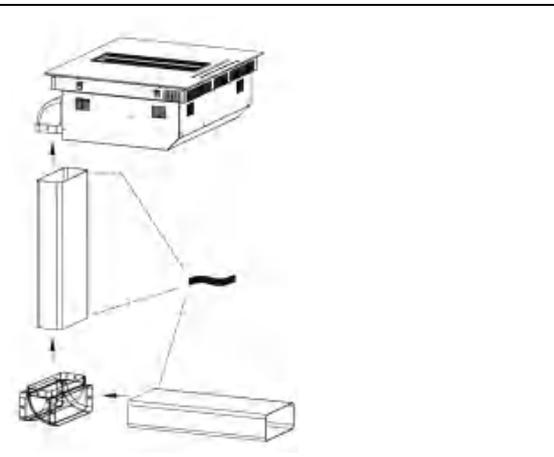
### Étape 5 :

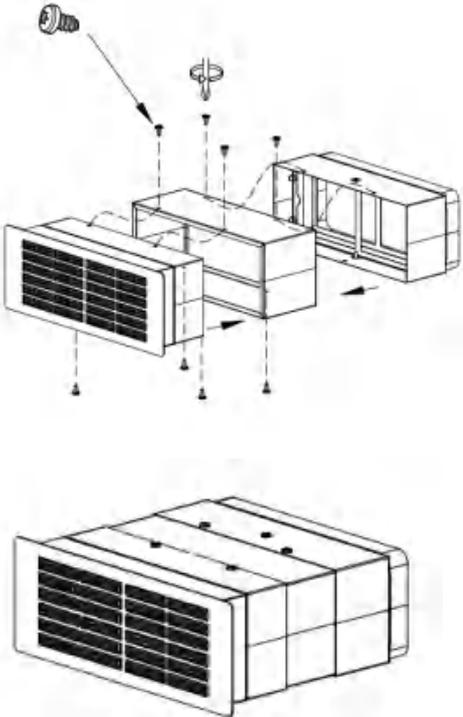
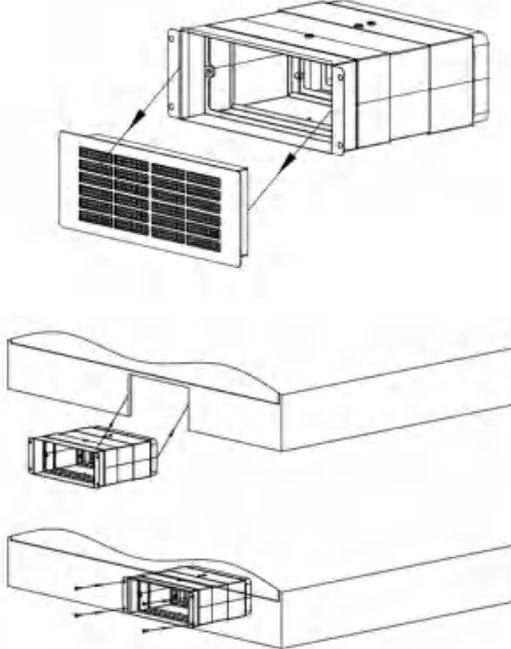
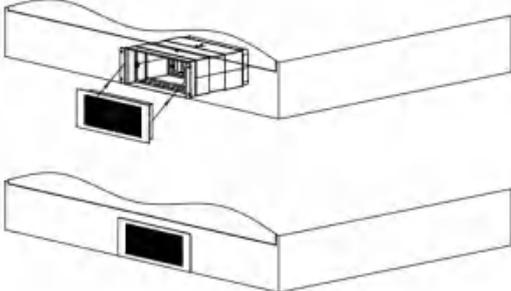
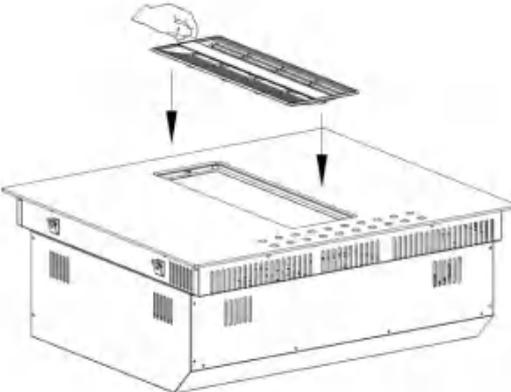
Couper le tuyau si la longueur n'est pas suffisante.



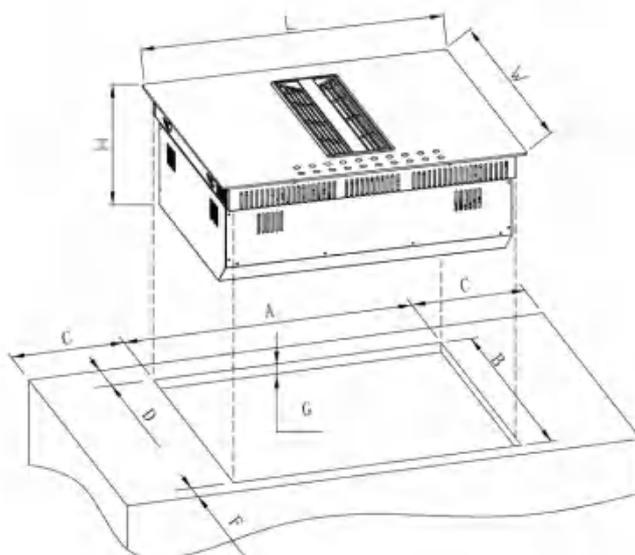
### Étape 6 :

Installer le tuyau de vent et le coller avec la bande d'étanchéité.



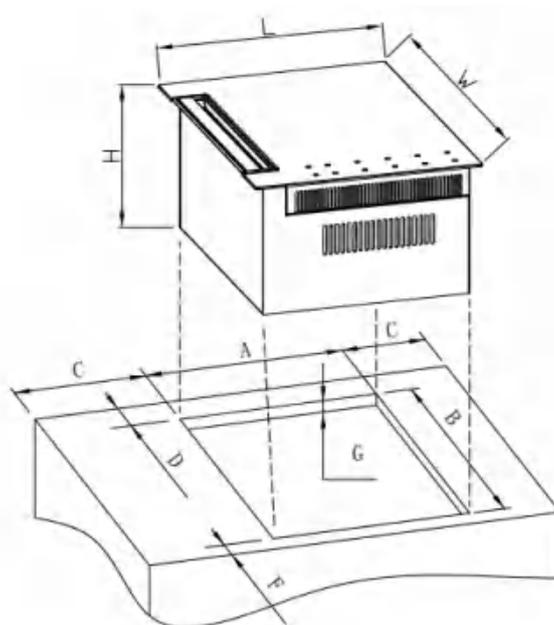
<p><b>Étape 7:</b> Fixer l'ASSY de l'ultrafiltre en le vissant (8 vis ST 4x5).</p>	<p><b>Étape 8:</b> Retirez le filtre magnétique, installez et vissez l'ASSY Ultra-filtre dans la sortie d'air. (4 vis ST 4x14)</p>
	
<p><b>Étape 9:</b> Remettre le filtre magnétique dans l'ultrafiltre AASY.</p>	<p><b>Étape 10:</b> Installer la grille.</p>
	

## DIMENSION DE L'INSTALLATION



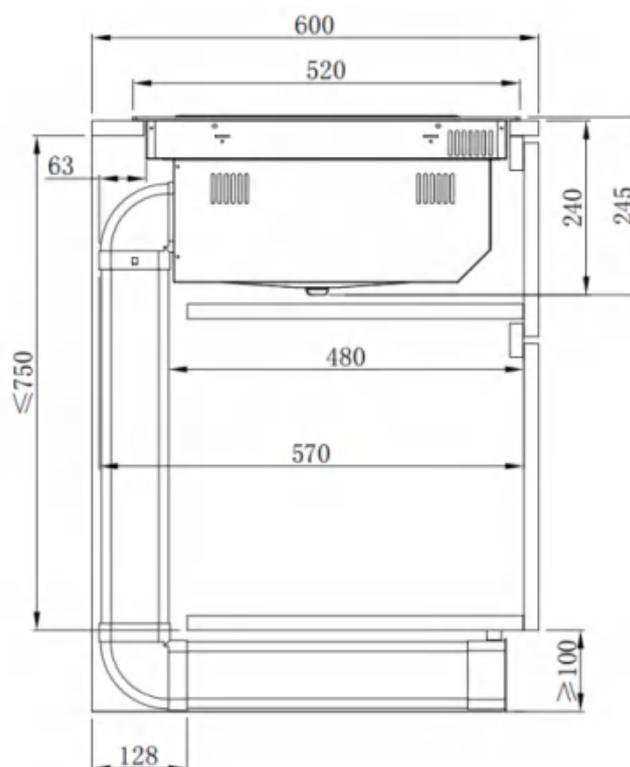
Modèle	L(mm)	L(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
590-520	590	520	245	560	490	≥50	≥70	≥50	15-25
760-520	760	520	245	730	490	≥50	≥70	≥50	15-25
830-520	830	520	245	800	490	≥50	≥70	≥50	15-25

FR



Modèle	L(mm)	L(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
390-520	390	520	245	350	490	≥50	≥70	≥50	15-25

## Dimensions de l'armoire et du conduit de fumée



FR

## CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISINE

### Batterie de cuisine pour plaques à induction

Les ustensiles de cuisine pour les zones de cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques. La base doit être suffisamment large.

N'utilisez que des casseroles dont la base est adaptée à l'induction.

C'est ainsi que l'on peut déterminer si un pot convient :

Ustensiles de cuisine adaptés	Ustensiles de cuisine inadaptés
Marmites en acier émaillé à fond épais	Pots 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	
Pots en acier inoxydable multicouche, en acier fermité inoxydable ou en aluminium avec une base spéciale.	

Effectuez le test de l'aimant décrit ci-dessous ou assurez-vous que la casserole porte le symbole d'aptitude à la cuisson avec le courant d'induction.

N'utilisez jamais de casseroles dont le fond est difforme. Un fond creux ou arrondi peut entraver le fonctionnement de la protection contre la surchauffe, de sorte que l'appareil devient trop chaud. Le plateau en verre risque alors de se fissurer et le fond de la casserole de fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inadaptées ou de l'ébullition à sec sont exclus de la garantie.



Si la base de l'ustensile de cuisine 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 risque de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.



**NON SUGGÉRÉ**

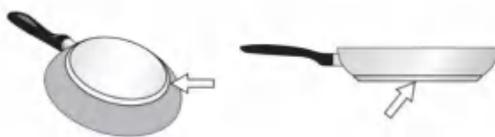
La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau de la base de l'ustensile de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Cela peut signifier que l'ustensile de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou même qu'il ne sera pas détecté.



**NON SUGGÉRÉ**

Le(s) matériau(x) dont est fait le fond de l'ustensile de cuisine peut(vent) influencer 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 avec une base à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat ; si le fond de l'ustensile est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.



### **Test de l'aimant :**

Approchez un aimant de la base de votre ustensile de cuisine. S'il est attiré, vous pouvez utiliser l'ustensile sur la plaque à induction.



### **Remarque :**

Lors de l'utilisation de casseroles adaptées à l'induction de certains fabricants, des bruits peuvent se produire, qui sont imputables à la conception de ces casseroles. Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles à mijoter, car l'eau frémissante peut s'assécher sans que l'on s'en aperçoive, ce qui peut endommager la casserole et la table de cuisson, sans que l'on puisse en être tenu responsable.

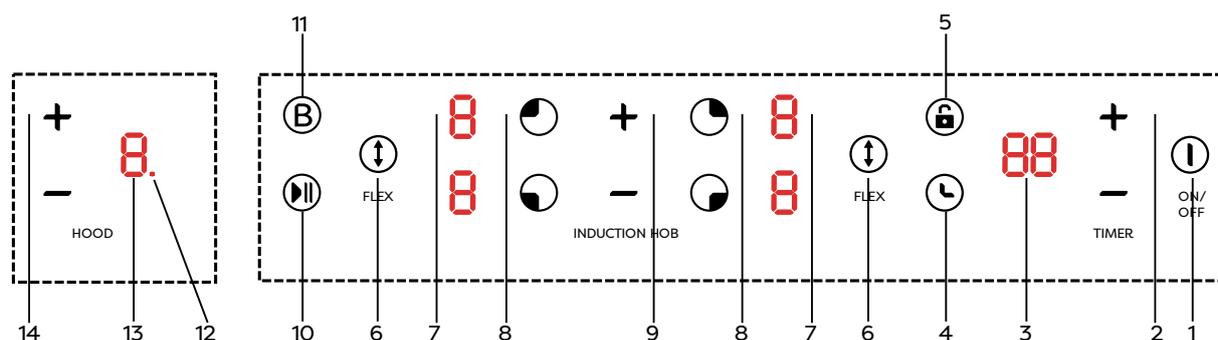
FR

### **Dimension des ustensiles de cuisine**

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique de la base de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque chauffante. Si une plaque chauffante ne détecte pas un ustensile de cuisine, essayez de le placer sur une autre plaque chauffante de diamètre inférieur.

<b>Zone de cuisson</b>	<b>Diamètre minimal de la cuvette</b>
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm
Ø 210mm	Ø 180mm
Ø 280mm	Ø 220mm

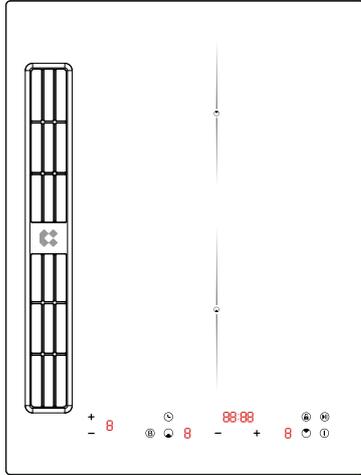
## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À L'AIDE DES TOUCHES DU CAPTEUR



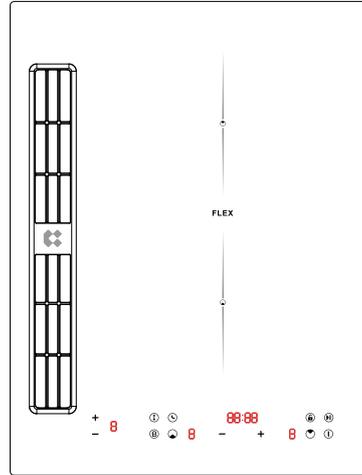
- 1 MARCHE/ARRÊT
- 2 Réglage de la minuterie
- 3 Affichage de la minuterie
- 4 Sélection de la minuterie
- 5 Verrouillage enfants
- 6 Sélection de la zone Flex
- 7 Affichage du niveau de puissance pour HOB
- 8 Sélection de la zone de cuisson
- 9 Sélection du niveau de puissance pour le HOB
- 10 Pause
- 11 Boost
- 12 Fonction PLASMA
- 13 Affichage du niveau de puissance pour le HOOD
- 14 Sélection du niveau de puissance pour le HOOD

# SPÉCIFICATION DU PRODUIT

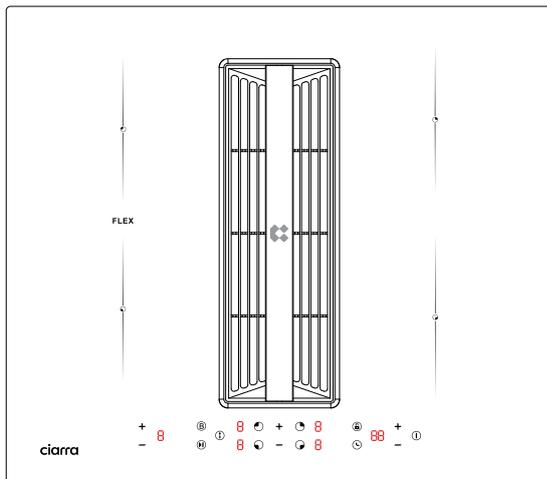
CBBEH392B



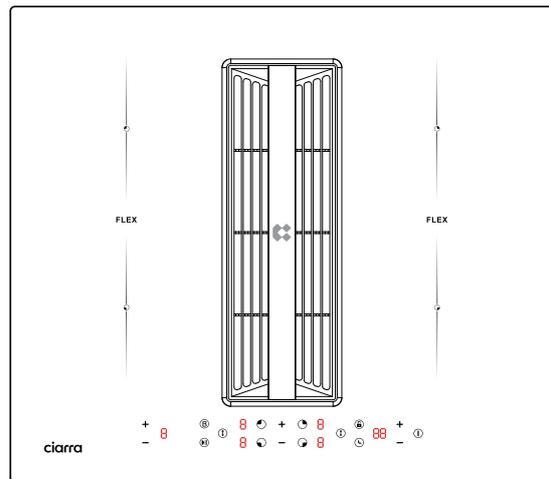
CBBEH392BF



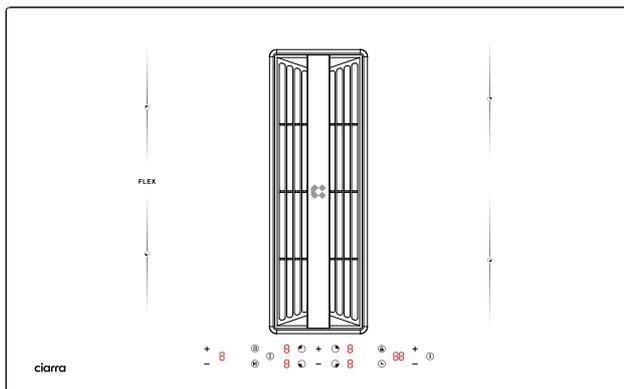
CBBEH594BBF



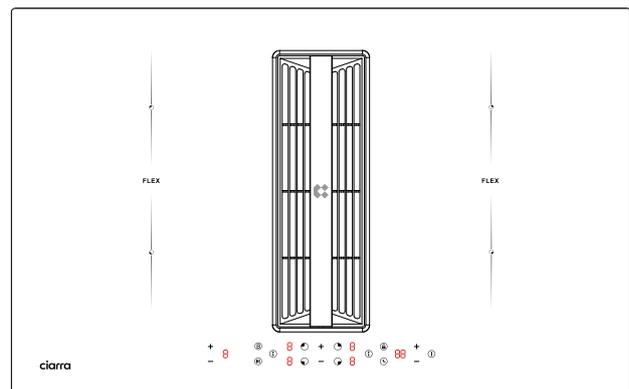
CBBEH594BBFF



CBBEH834BBF



CBBEH834BBFF



FR

## Utilisation de la hotte

- 1. MODE D'ATTENTE :** Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les écrans affichent " 0 " et la hotte entre en mode d'attente.  
Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, tous les affichages s'éteignent complètement et la hotte s'éteint automatiquement. Vous pouvez réactiver la hotte à tout moment en touchant n'importe quel panneau de commande.
- 2. RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE :** Appuyez sur la touche de sélection de puissance "+" et maintenez-la enfoncée pendant 1 seconde pour activer la hotte. Par défaut, elle démarre au niveau 1. Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur les touches "+" et "-".
- 3. BOOST :** Appuyez sur la touche "+" et maintenez-la enfoncée pendant une seconde après le réglage du niveau de puissance, la hotte passera directement en MODE BOOST. Veuillez noter que le MODE BOOST ne peut durer que 10 minutes, après quoi la hotte passe automatiquement au niveau 4.
- 4. ARRÊT ET ARRÊT DIFFÉRÉ :** Appuyez sur la touche "-" pour éteindre la hotte (P→4→3→2→1→d→arrêt). Vous pouvez appuyer sur la touche "-" et la maintenir enfoncée pendant une seconde pour passer directement en mode d'arrêt différé (d).  
Le mode d'arrêt différé ne peut durer que 5 minutes. Au bout de 5 minutes, la hotte s'éteint automatiquement. Pendant le mode d'arrêt différé, vous pouvez appuyer sur "-" pour éteindre la hotte, ou sur "+" pour allumer la hotte au niveau 1.
- 5. LIAISON ENTRE LA TABLE DE CUISSON ET LA HOTTE :** Il existe une fonction de commutation entre la hotte et la table de cuisson à induction. Lorsque la hotte est en mode d'arrêt ou d'arrêt différé, si la plaque à induction fonctionne, la hotte se met automatiquement en marche au niveau 1. Ensuite, lorsque la plaque à induction est éteinte, la hotte passe automatiquement en mode d'arrêt différé.
- 6. FONCTION PLASMA :** Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" pendant 1 seconde, la fonction PLASMA sera activée et l'écran affichera le point ". Appuyez à nouveau sur "+" et "-" et maintenez-les enfoncés pour désactiver la fonction PLASMA.

## Utilisation de la table de cuisson

### Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les voyants de HOB s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en état de veille.

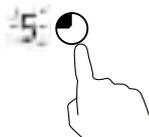
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF . Tous les indicateurs affichent "-".



- Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage, le voyant situé à côté de la touche clignote.



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



- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement.
- Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

### Lorsque vous avez terminé la cuisson

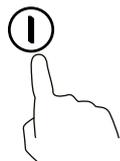
- Appuyez sur la sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.



2. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur le bouton de réglage du niveau de puissance. Assurez-vous que l'écran affiche "0".



3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



4. Attention aux surfaces chaudes

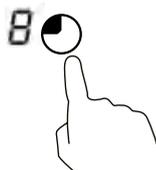
Le symbole "H" s'affiche, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

**H**

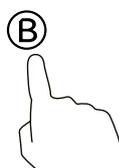
## Utilisation de la fonction Boost

### Activer la fonction boost

1. Sélectionner la zone avec la fonction boost.

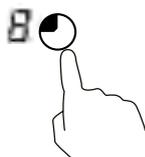


2. En appuyant sur la touche " (B) ", l'indication du niveau de puissance est "P".



### Annuler la fonction Boost

1. Sélectionner la zone avec la fonction boost.



2. Touchez la touche "P" ou appuyez sur le niveau de puissance pour annuler la fonction Boost, et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.



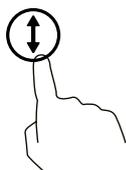
- La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passe automatiquement au niveau 9.

## Utilisation de la zone de flexion (pas pour tous les modèles)

- Cette fonction peut fonctionner dans la zone de cuisson latérale gauche ou droite.

### Activer la zone flexible

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone Flex, l'écran affiche "=" et le niveau de puissance 5.



2. Touchez la sélection du niveau de puissance pour sélectionner le niveau souhaité.



### Annuler la zone Flex

1. Effleurer l'une des zones de cuisson sélectionnées. L'indication "=" devient "-" ou "5". La zone flexi est maintenant annulée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance de la zone unique que vous souhaitez régler.

## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

## Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des enfants . L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

## Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des enfants  pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

## Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

## Arrêt automatique

Le dispositif de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (heure)	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 minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation de la minuterie comme compte-minutes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. La touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone '-' ne clignote pas).

Remarque : Vous pouvez régler le minuteur avant ou après la fin du réglage de la puissance de la zone de cuisson.



2. Effleurer la touche de minuterie, "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et clignote. Le réglage par défaut est de 30 minutes.

3. Réglez l'heure en touchant la commande "+" ou "-". (par exemple 5)

Une pression courte permet de régler 1 minute et une pression longue permet de régler 10 minutes.



4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

5. Le buzzer émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le réglage est terminé.

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

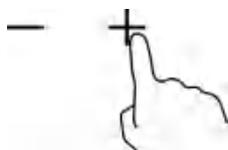
1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Effleurer la touche de minuterie, "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et clignote. Le réglage par défaut est de 30 minutes.

3. Réglez l'heure en touchant la commande "+" ou "-". (par exemple 5)

Une pression courte permet de régler 1 minute et une pression longue permet de régler 10 minutes.



- Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

**REMARQUE : Un point rouge apparaît dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance, ce qui indique que la zone est sélectionnée.**

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

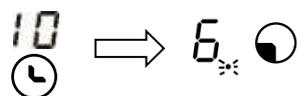
Remarque : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

### Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

- Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson concernées sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique la durée minimale. Le point de la zone correspondante clignote.



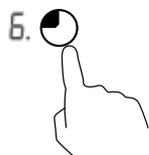
- Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.



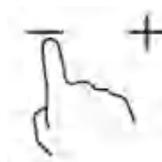
Remarque : Si vous touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.

### Annuler la minuterie

- Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.



- En touchant la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.
- Si l'on touche le curseur ou "-" pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.



## Réglages de puissance

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur différents niveaux de puissance. Vous trouverez dans le tableau des exemples d'utilisation de chaque réglage.

Niveau de cuisson :	Convient pour :
1	Maintenir les aliments au chaud. Faire mijoter de petites quantités (réglage de puissance le plus faible).
2	Mijotage.
3-4	Faire mijoter de plus grandes quantités ou rôtir de plus gros morceaux de viande jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
5-6	obtenir des jus.
7-8	Rôtir, récupérer les jus.
9	Rôtissage.
P	Rôtissage (puissance maximale).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car vous risqueriez de vous électrocuter.
- Lors du nettoyage, veillez à n'essuyer que légèrement le capteur de marche/arrêt. Sinon, la table de cuisson pourrait s'allumer accidentellement !

## **Plaque de cuisson en 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 hebdomadaire**

Nettoyez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson 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 table de cuisson d'un film protecteur résistant à l'eau et à la saleté. Toutes les saletés restent sur le film et peuvent être facilement enlevées. Frottez ensuite la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre. Veillez à ce qu'il ne reste pas de produit de nettoyage sur la surface de la table de cuisson, car celui-ci réagit de manière agressive lorsque la table de cuisson est chauffée et modifie la surface.

**Salissures spécifiques** Les salissures et les taches importantes (calcaire et taches brillantes de type nacre) peuvent être éliminées de préférence lorsque la table de cuisson est encore légèrement chaude. Utilisez des produits de nettoyage commerciaux pour nettoyer la table de cuisson. Procédez comme indiqué au point 2. Commencez par imbiber les aliments qui ont débordé à l'aide d'un chiffon humide, puis éliminez les salissures restantes à l'aide d'un grattoir spécial pour plaques de cuisson en vitrocéramique. Nettoyez ensuite la table de cuisson comme indiqué au point 2.



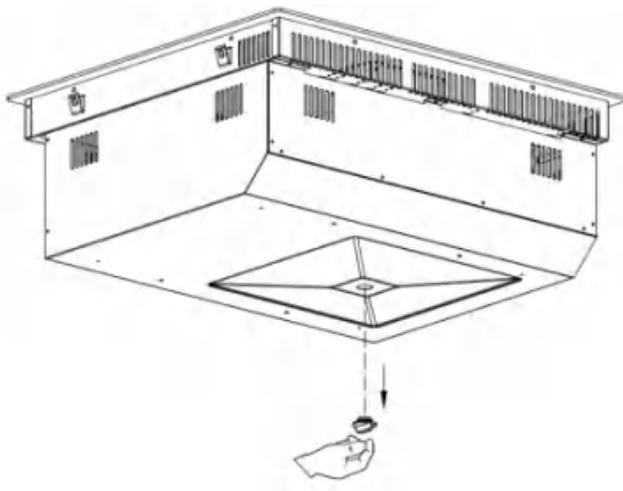
Le sucre brûlé et le plastique fondu doivent être enlevés immédiatement, lorsqu'ils sont encore chauds, à l'aide d'un grattoir à vitre. Nettoyez ensuite à nouveau la table de cuisson comme indiqué au point 2.

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

Les changements de couleur de la table de cuisson n'affectent pas le fonctionnement et la stabilité du matériau vitrocéramique. Ces changements de couleur ne sont pas dus à des modifications du matériau, mais à des résidus alimentaires qui n'ont pas été enlevés et qui ont brûlé la surface.

Les taches brillantes résultent du frottement du fond de l'ustensile de cuisson sur la surface de la table de cuisson, en particulier lorsque l'ustensile de cuisson a un fond en aluminium ou que des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés. Elles sont difficiles à éliminer avec des produits de nettoyage standard. Il peut être nécessaire de 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 versée dans l'appareil, retirez le bouchon en silicone situé sur le fond de l'appareil pour libérer le liquide.



## AFFICHAGE DES DÉFAILLANCES ET INSPECTION

Code d'erreur	Cause possible	Ce qu'il faut faire
U	Pas de casserole	Veillez placer le pot approprié sur la zone de chauffage. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le centre de service.
E1	Tension d'alimentation anormale (inférieure à 170V).	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
E2	Tension d'alimentation anormale (supérieure à 270V).	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
E3/E5/E7	Défaut du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le centre de service.
E4/E6	Défaut du capteur de température de l'IGBT	Veillez contacter le centre de service.
Er	Défaut de communication entre le tableau principal et le tableau d'affichage	Veillez contacter le centre de service.
Et	Protection contre les débordements	Veillez nettoyer l'eau sur le panneau de commande et rallumer la table de cuisson.

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

En cas d'erreur pendant le fonctionnement, veuillez vérifier 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	Ce qu'il faut faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée.  Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.