

1. Avant-propos.....	62
1.1	Consignes de sécurité 62
1.2	Installation..... 62
1.2.1	Risque de choc électrique..... 62
1.2.2	Risque de blessure par coupure 62
1.2.3	Consignes importantes de sécurité 62
1.3	Fonctionnement et entretien 64
1.3.1	Risque de choc électrique..... 64
1.3.2	Risque pour la santé 64
1.3.3	Risque de surface chaude 64
1.3.4	Risque de blessure par coupure 64
1.3.5	Consignes importantes de sécurité 65
2. Présentation du produit.....	67
2.1	Vue de dessus 67
2.2	Panneau de commande 67
2.3	Théorie du fonctionnement 67
2.4	Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction..... 68
2.5	Spécifications techniques..... 68
3. Utilisation du produit.....	68
3.1	Touches de commande..... 68
3.2	Choisir une bonne batterie de cuisine 69
3.3	Mode d'emploi 69
3.3.1	Démarrage de la cuisson 69
3.3.2	Arrêt de la cuisson..... 70
3.3.3	Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost) ... 71
3.3.4	Zone flexible 71
3.3.5	Plaque de cuisson..... 73
3.3.6	Verrouillage des touches de commande 73
3.3.7	Mode Pause 74
3.3.8	Fonction réglage de la puissance 74
3.3.9	Touche du temporisateur 75
3.3.10	Durées d'utilisation par défaut..... 77
3.3.11	Fonction « Cook with me » 78
3.3.12	Fonction spéciale..... 79
4. Directives de cuisson.....	79
4.1	Conseils de cuisson 79
4.1.1	Faire mijoter, cuire le riz 79
4.1.2	Griller les steaks..... 80
4.1.3	Pour sauter 80
4.2	Détection d'ustensiles trop petits..... 80
5. Réglages de la chaleur.....	80

6. Entretien et nettoyage.....	81
7. Conseils et astuces	82
8. Affichage et inspection des défaillances	83
9. Installation.....	85
9.1 Choix du matériel d'installation	85
9.2 Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que.....	86
9.3 Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que	87
9.4 Avant d'installer les supports de fixation	87
9.5 Réglage de la position du support.....	87
9.6 Attention.....	88
9.7 Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation.....	88

1. Avant-propos

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com.

1.1 Consignes de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de blessure par coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques qu'il implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. •
En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner brûlures ou un choc électrique.

1.3.4 Risque de blessure par coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une

extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements gras qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel.

Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

Nous vous félicitons de votre choix de la table de cuisson à induction.

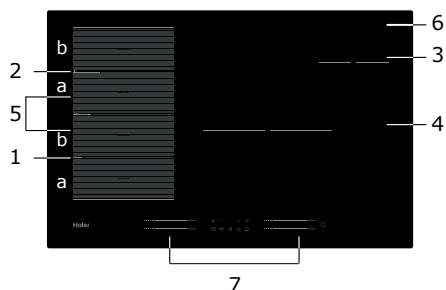
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

2. Présentation du produit

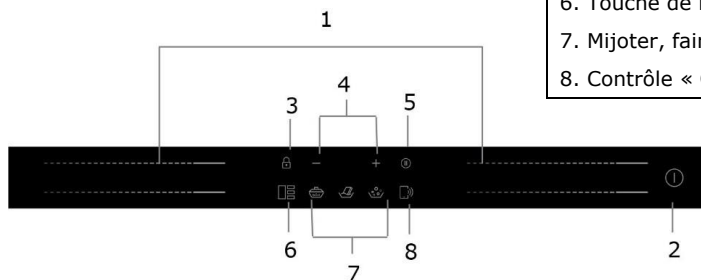
2.1 Vue de dessus



1. Zone max. 2000/3200 W
2. Zone max. 2000/3200 W
3. Zone max. 1400/2000 W
4. Zone max. 3000/3600 W
5. Zone max. 3000/3600 W
6. Table de verre
7. Panneau de commande

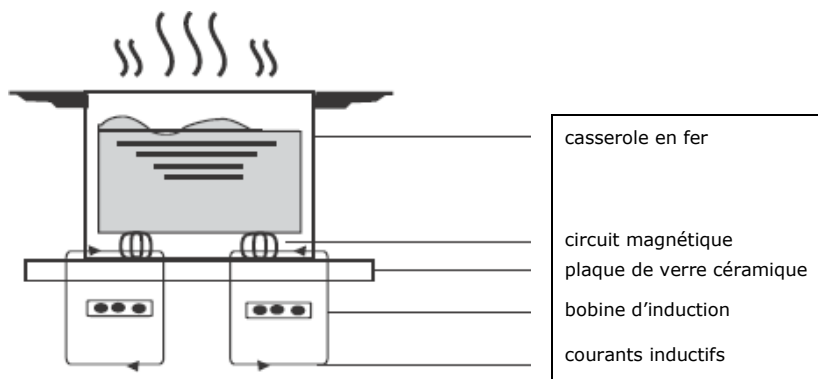
2.2 Panneau de commande

1. Touches de puissance de la zone de cuisson
2. Touche Marche/Arrêt
3. Touche de verrouillage
4. Touche du temporisateur
5. Touche pause
6. Touche de la zone flexible
7. Mijoter, faire fondre, bouillir
8. Contrôle « Cook with me »



2.3 Théorie du fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de champs électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



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

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

2.5 Spécifications techniques

Table de cuisson	HAMTSJ86MC/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Dimensions du produit (mm)	800x520x56
Dimensions d'encastrement (mm)	750x480

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

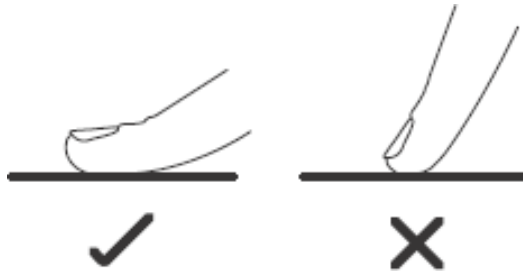
Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zone flexible	80*	200*400

Afin de permettre une détection correcte du panoramique, la casserole doit être placée à l'intérieur du périmètre de la zone "a» ou «b», et non entre les zones «a» et «b».

3. Utilisation du produit

3.1 Touches de commande

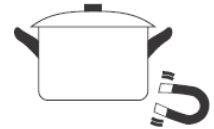
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.2 Choisir une bonne batterie de cuisine



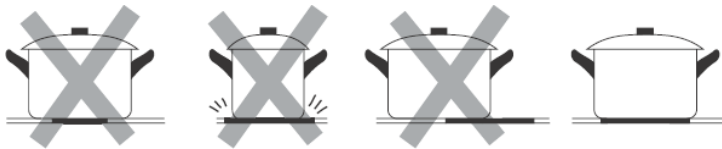
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.
Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique.
Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 - Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 - Si elle ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



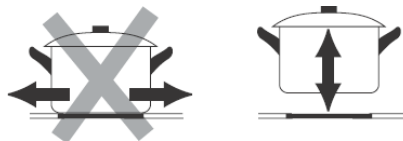
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 80 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

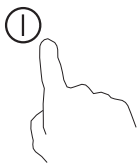
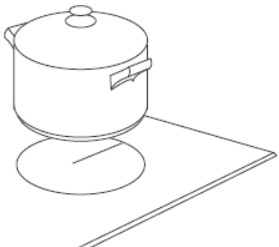

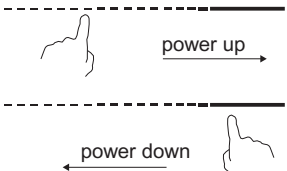


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



3.3 Mode d'emploi

3.3.1 Démarrage de la cuisson


<p>Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « — » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.</p>	
<p>Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs. 	
<p>En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1. • Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson. 	


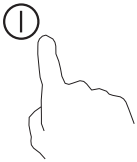

Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :





- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
 - la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
 - la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.
- La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson. Si dans un délai deux minutes, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

3.3.2 Arrêt de la cuisson

<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
--	--

<p>Éteignez de la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 1 » pour s'assurer que l'écran affiche « 0 ».</p>	
<p>Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.</p>	
<p>Prenez garde aux surfaces chaudes. « H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.</p>	

3.3.3 Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

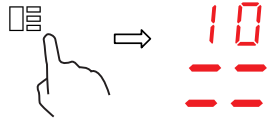
<p style="text-align: center;">Activation de la fonction « boost »</p>	
<p>En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson</p>	
<p>Toucher le curseur à l'extrémité droite. Vérifiez que « P » s'affiche.</p>	
<p style="text-align: center;">Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)</p>	
<p>Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.</p>	
<p>Choisissez n'importe quel niveau de puissance et la fonction Boost sera désactivée.</p>	

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 14 au bout de 5 minutes.

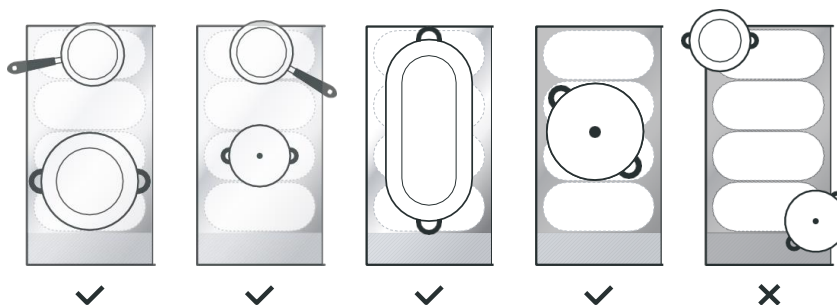
3.3.4 Zone flexible

- Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.

- La zone flexible est constituée de 4 inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément par deux. Lorsque vous utilisez cette zone comme zone unique, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- Pour garantir une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être correctement placés :
 - Dans toute partie de la zone flexible lorsque la batterie de cuisine est comprise entre 80 et 200 mm.
 - Dans la grande zone lorsque la batterie de cuisine est plus grande que 200 mm.


Sélection d'une grande zone	
<p>Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la commande zone flexible.</p>	
Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.	
Le niveau de puissance est unique pour toute la zone flexible et il peut être sélectionné à l'aide d'une simple commande à curseur	
Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en gardant la même puissance.	
Pour ajouter une autre casserole, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.	
Sélection de quatre zones de cuisson séparées	
Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance deux différents, appuyez sur la commande zone flexible.	

Exemples de bons et mauvais placements de pots



3.3.5 Plaque de cuisson

- Cette zone peut régler la puissance en fonction de la position de la casserole.
- Si la casserole se trouve au fond de la zone flexible, la puissance est réglée au niveau 1.
- Si la casserole se trouve au milieu de la zone flexible, la puissance est réglée au niveau 10.
- Si la casserole se trouve au sommet de la zone flexible, la puissance est réglée au niveau 14.

Plaque de cuisson	
Pour activer la zone de la plaque de cuisson, il suffit d'appuyer sur la commande de la zone flexible pendant 2 secondes	
Déplacez la position de la casserole, la puissance changera automatiquement	
Annuler la plaque	
Appuyez sur la commande de la zone flexible pour désactiver la zone de cuisson.	

3.3.6 Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande	
Touchez et maintenez la touche de Verrouillage pendant un moment.	L'indicateur de temporisation affiche « Lo » (bas)
Déverrouillage des touches de commande	
Touchez et maintenez la touche de Verrouillage pendant un moment.	



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt ① et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

3.3.7 Mode Pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode Pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.


Activation du mode Pause	
Touche courte de la commande Pause	Tous les indicateurs affichent « 11 »
Désactivation du mode pause	
Touche courte de la commande Pause.	



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt ① et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

3.3.8 Fonction réglage de la puissance

- Il est possible de régler un niveau de puissance maximum de la table à induction, en choisissant entre deux gammes de puissance différentes.
- Les tables à induction peuvent s'autolimiter pour chauffer à un niveau de puissance moindre et éviter tout risque de surcharge.

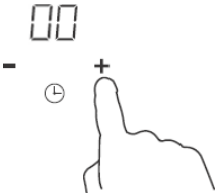
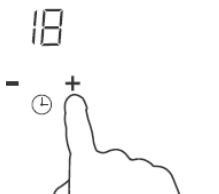


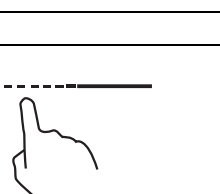
Activation de la fonction réglage de la puissance	
Allumez la table de cuisson, puis appuyez simultanément sur la touche Pause et sur la touche de Verrouillage.	Le témoin du temporisateur affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Le mode par défaut est sur 7,4 kW.
Réglage à un niveau différent	
Appuyez sur +/- du temporisateur 	Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ». Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux. « P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW. « P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW. « P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW. « P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 kW. « P5 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 7,4 kW
Confirmation et sortie de la fonction de réglage de la puissance	
Appuyez simultanément sur le commande de Pause et de Verrouillage pour confirmer.	La table de cuisson s'éteint.

3.3.9 Touche du temporisateur



Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :


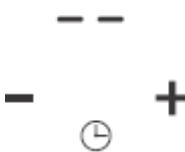
- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps de cuisson choisi écoulé.
La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.	
Appuyez sur les touches « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 00 » s'affichera sur l'écran.	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : En appuyant sur la touche « - » ou « + » une seule fois, on diminue ou on augmente d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.	
L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temporisateur indique « - - » quand le temps réglé est écoulé.	

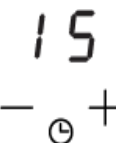
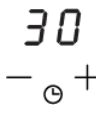
b) Réglage du temporisateur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'une seule zone	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : Appuyez sur la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	

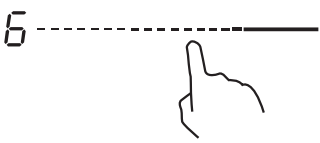
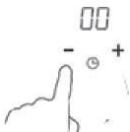
<p>Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.</p> <p>REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.</p>	
<p>Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	



Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage de plusieurs zones :	
<p>Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles du réglage d'une seule zone. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone de cuisson concernée clignote. Comme ci-dessous :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="226 694 830 809"> <p>3.----- (réglage à 15 minutes)</p> <p>6.----- (réglage à 45 minutes)</p> </div> <div data-bbox="871 666 1001 818">  </div> </div>	
<p>Quand le décompte est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point sur la zone de cuisson correspondante commence à clignoter.</p> <p>Comme indiqué sur la droite :</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="761 837 1035 932"> <p>H-----</p> <p>6.-----</p> </div> <div data-bbox="1090 837 1200 952">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(réglage à 30 minutes)</p>
<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et la durée de cuisson lui correspondant s'affichera sur l'indicateur de temporisation.</p>	

c) Annuler la temporisation

<p>Appuyez sur le curseur de la zone dont vous souhaitez annuler la temporisation.</p>	
<p>Touchez et maintenez la commande du temporisateur « - », le temporisateur diminue à « 00 » et la minuterie est annulée.</p>	

3.3.10 Durées d'utilisation par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Niveau de chauffe	10	11	12	13	14				
Temporisateur de travail par défaut (heure)	4	4	4	2	2				

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.



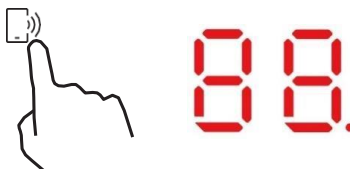
Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

3.3.11 Fonction « Cook with me »

Tout d'abord, vous devez télécharger l'App hOn et l'installer sur votre appareil portable. Inscrivez ensuite votre table d'induction en suivant les instructions directement de l'App.

Pour effectuer le couplage entre table de cuisson et APP, utilisez la procédure suivante :

Appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me » de la table de cuisson. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre du TEMPORISATEUR commence à clignoter avec l'inscription PA et lance le processus de couplage.



Lorsque le Wi-Fi est activé : un point apparaîtra sur le côté droit de la DEL.

Lorsque le Wi-Fi est désactivé : Aucun point n'apparaîtra

Comment régler la fonction « Cook with me »	
Choisissez dans le menu des recettes de l'App hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez pas à pas les indications de l'App et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la table de cuisson qui cuisinera pour vous.	
Lorsque la table de cuisson reçoit la commande de l'App, elle émet deux tons et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues. Pour lancer la recette, appuyez sur le bouton "Cook with me ».	
Si vous voulez sortir de la fonction « Cook with me », modifiez le niveau de puissance de la zone.	

a. PARAMÈTRES DU SANS-FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2402-2480	2402-2480
Puissance maximale [mW]	1500	1500

b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur le produit pour les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	NA
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le Wi-Fi, appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me »
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me »

3.3.12 Fonction spéciale



Mijotage



Faire fondre



Faire bouillir

Comment définir une fonction spéciale	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson.	
La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, des ragoûts, des plats braisés. Appuyez sur la touche Mijotage, l'indicateur affichera " "	
La fonction de faire fondre est la solution idéale pour faire fondre le chocolat, le beurre. Cette fonction vous aide à préparer toutes sortes de desserts ou de sauces. Appuyez sur la touche Faire fondre, l'indicateur « » sera affiché	
La fonction d'ébullition est idéale pour faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide. Appuyez sur la touche Faire bouillir, l'indicateur « » sera affiché	

4. Directives de cuisson



Faites attention lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduire la température de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Faire mijoter, cuire le riz

- La cuisson à petit feu se produit en dessous du point d'ébullition, autour de 85°C, lorsque les bulles montent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Il est également conseillé de cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, notamment la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Griller les steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Brossez à l'huile les deux côtés du steak. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis posez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour mesurer sa cuisson - plus il sera ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

4.1.3 Pour sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les sautés doivent être faits rapidement. Si vous faites cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs quantités plus petites.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais croustillants, réglez de la zone de cuisson à une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.
- 8.

4.2 Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met en veille automatiquement en 1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

5. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites l'essai de la table à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de la chaleur	Quel réglage pour quelle cuisson ?
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement délicat de petites quantités d'aliments • chocolat fondant, beurre et aliments qui brûlent rapidement • cuisson à petit feu • réchauffement lent
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement • cuisson à petit feu rapide • cuisson du riz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"> • cuisson dans une sauteuse • cuisson des pâtes
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • sautés • grillades • porter la soupe à ébullition • porter l'eau à ébullition

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges métalliques à usage intensif, certains racleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne jamais laisser de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre peut être taché.
Débordements d'eau bouillante, d'aliments et de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissure de tous les jours sur verre » 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

7. Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine » Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance.	Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et "E" apparaît sur la touche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour de la zone de cuisson ou mal centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte tout seule de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

8. Affichage et inspection des défaillances

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

Pour les zones 1 et 2

Problème	Cause possible	Solution
E1, E2, E7, C1	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
E3, E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
UE	La connexion entre la carte de l'afficheur et la carte principale est défectueuse	Veillez contacter le fournisseur.
EL, EH	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumez après avoir vérifié que l'alimentation est normale.
C3	Capteur de température de la plaque de verre céramique élevé	Veillez redémarrer une fois que la table de cuisson à induction s'est refroidie.
C2	Capteur de température de l'IGBT élevé	Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.

Pour les zones 3 et 4

1) Le code de défaillance se produit lors de l'utilisation du client, qui peut voir la solution ;

Code de défaillance	Problème	Solution
Rétablissement automatique		
EL	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
EH	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	
C1, C3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée de l'IGBT. (1#)	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
Pas de rétablissement automatique		
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - court-circuit.	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - circuit ouvert.	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - invalidité.	
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	

2) Défaillance et solution spécifique

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage à DEL n'est pas normal.	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "u".	La typologie de casserole est n'est pas adaptée.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé ;	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront un « u ».	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	La carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les éléments de détection et d'inspection ci-dessus concernent les défaillances communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

9. Installation

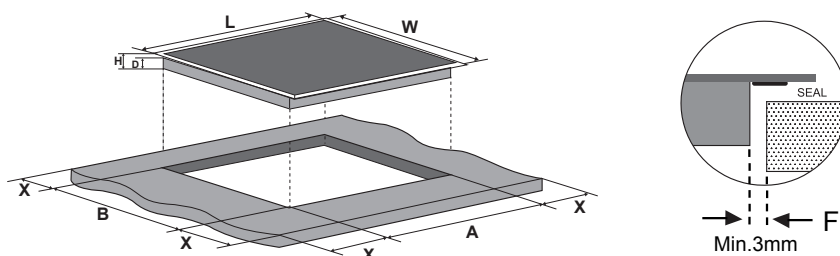
9.1 Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme illustré ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

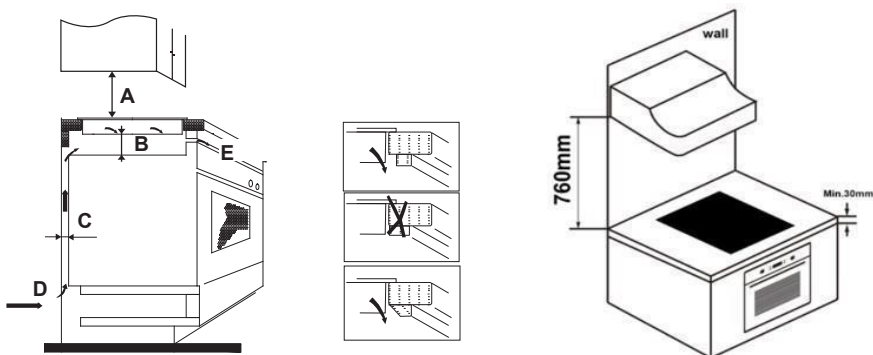


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



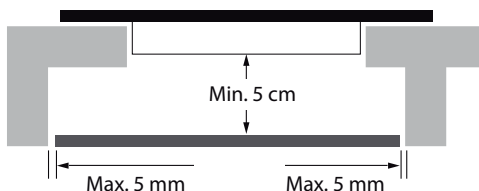
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffant de la table de cuisson, ou tout choc électrique inexplicable pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous



Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.



- Sachez que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble, doit résister à une température non inférieure à 150°C, afin d'éviter le décollement des panneaux.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

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

- La surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire.
- La surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne.
- L'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur.
- Un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.
- L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise).
- Le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée.
- Vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation.
- Vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

9.3 Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

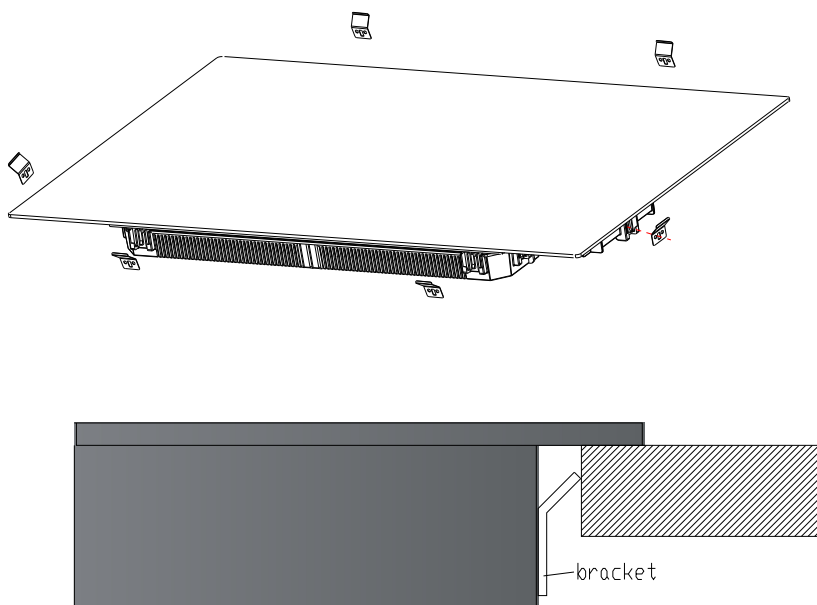
9.4 Avant d'installer les supports de fixation

L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

9.5 Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant 6 supports en bas de la table (voir illustration) après l'avoir installée.

Régalez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

9.6 Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

9.7 Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



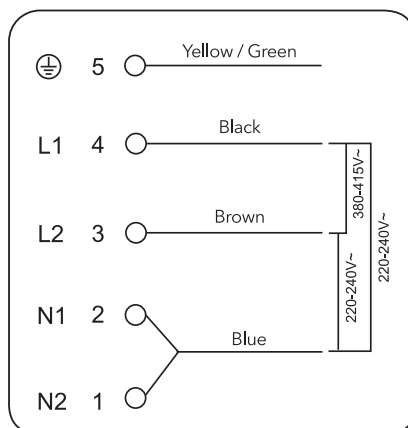
Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. Le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

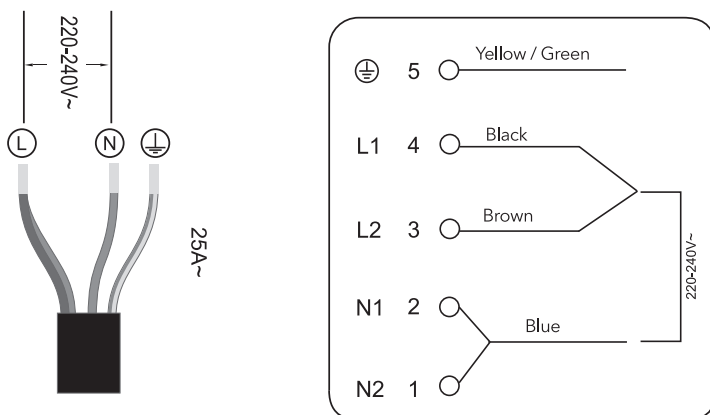
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par une connexion électrique monophasée, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



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



MISE AU REBUT : Ne jetez pas ce produit avec les déchets domestiques non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage des pièces électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.