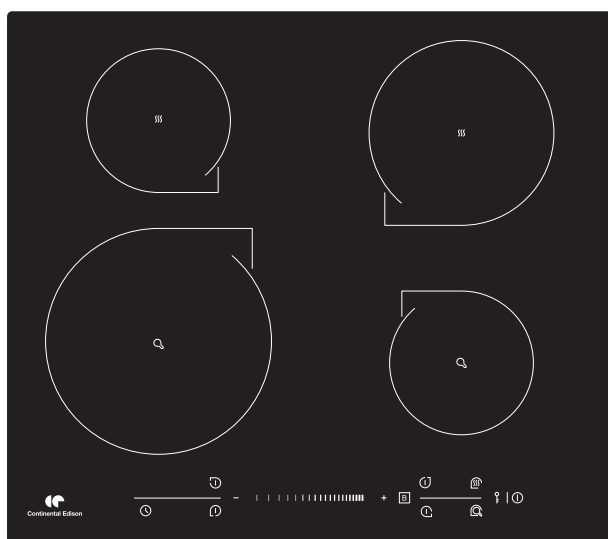




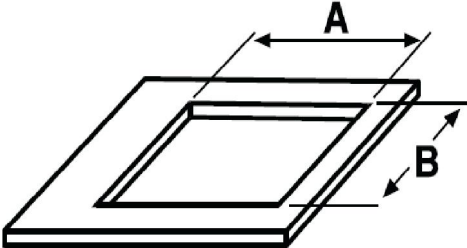
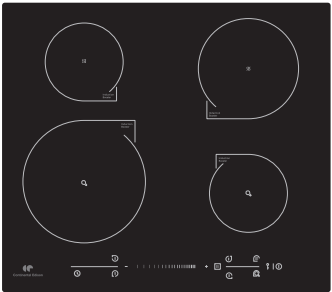
Continental Edison

CECP701FSA



Manuel d'instructions de la
PLAQUE DE CUISSON INDUCTION



Cooking Hob	CECP701FSA
Cooking Zones	4 INDUCTION
Supply Voltage	220-240V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Installed Electric Power (W)	7200
Product Size D×W×H(mm)	590×520×55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490
	
Induction Hotplate Appearance	

Dear customer:

Thank you for purchasing the the induction hotplate our product can serve you many years to your satisfaction.

Please read this instructions manual carefully before using and installation, keep it cautiously after reading for future reference.

Thank you for your purchase of the induction hotplate again, and wish you to enjoy the pleasure by it.

Product Introduction

The induction hotplate can meet various demands of cuisine by electromagnetic heating, with micro-computerized control and multifunction, really the optimal choice for modern families.

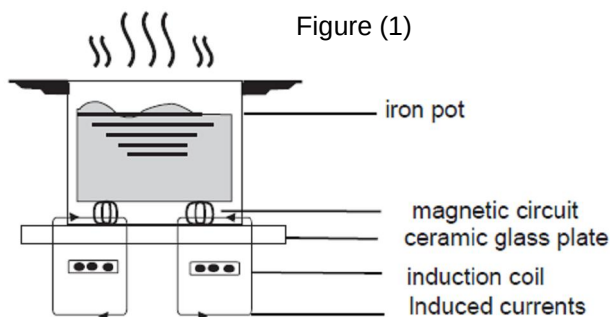
The induction hotplate centers on customers and adopts personalized design, and which will make your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure of life.

We have designed this hob for private use in home.

Working Principle

The induction hotplate is mainly composed of an induced heating coil, hotplate made of ferromagnetic materials and control system.

In principle, current generates a powerful magnetic field via the coil. Large numbers of vortices are produced in the way that the magnetic lines in the field contact the bottom containing iron or stainless steel substances. The tremendous energy generated by the vortexes can heat the food directly by converting efficiency heat energy penetrating through the bottom.



Over- Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hotplate. When an excessive temperature is monitored, the induction hotplate will stop operation automatically.

Pot Detection

When an unsuitable size or non-magnetic pot (e.g. Aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, or the pot has been removed, the hob can stop heating immediately. If there is no suitable pan put on the right hob in one minute, the hob will go automatically into the standby state, and the buzzer will sound for warning at one time.

Heat Indication

When the hotplate is used for a long time, waste heat remains in the heating zone in a few minutes. The code “H” appears, warning to be away from the heating zone.

Protection of Shutting Down Automatic

Shutting down Automatic is a safety protection function for your induction hotplate. It will shut down automatically if you forget to turn off your cooker. The default working times for various power levels are shown in the following table:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1 hours

*Remind:

The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

Selection of installation equipment

Drill holes on the table surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the table surface is at least 30mm. Please select heat-resistant table material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown in Figure (2)

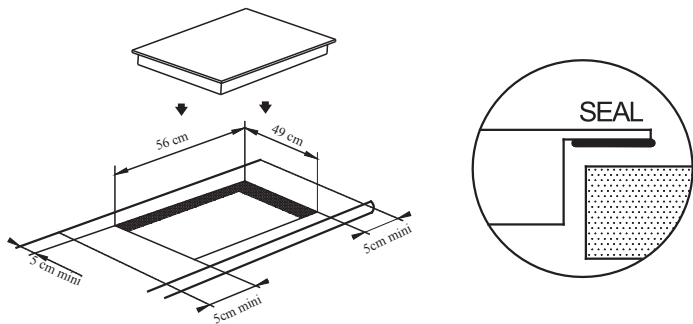


Figure (2)

Under any circumstances, make sure the induction hotplate is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

Ensure the induction hotplate is in good work state.

As shown in Figure (3)

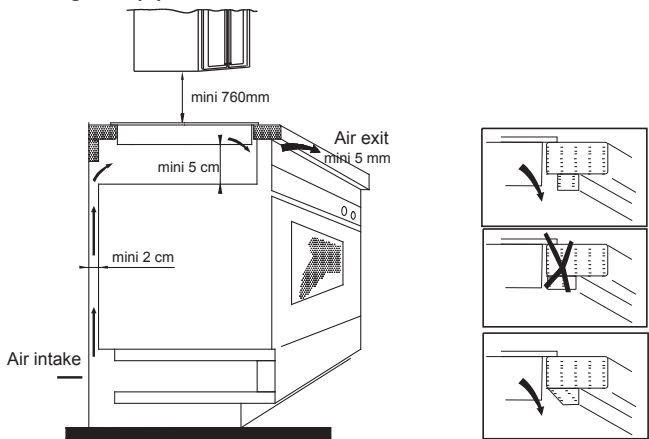


Figure (3)

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

Fix the hob on the table by screw four brackets on the bottom of hob (as shown in figure (4)) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

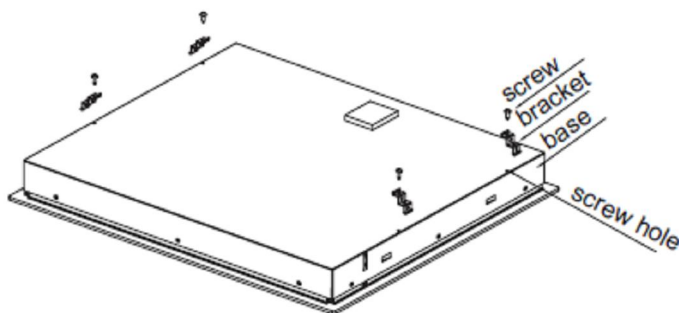


Figure (4)

Cautions:

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction hotplate shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."

The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Power line connection

The socket shall be connected according to the relevant standard or connected to a single-pole breaker.

The method of connection is shown in Figure (5):

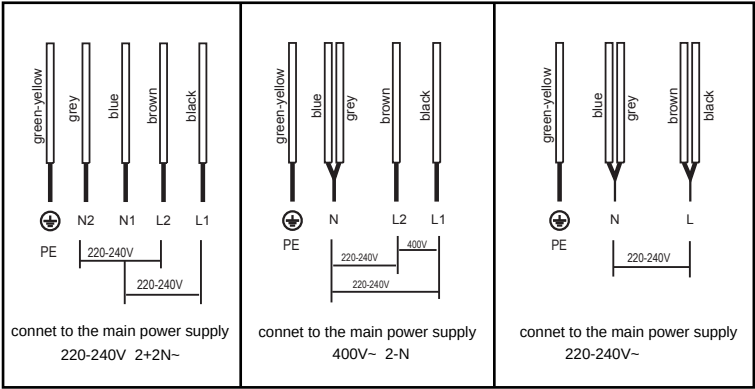


Figure (5)

If the cable is damaged or needed to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents. If the appliance is being connected directly to the mains an Omni-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.

Induction Hotplate Appearance

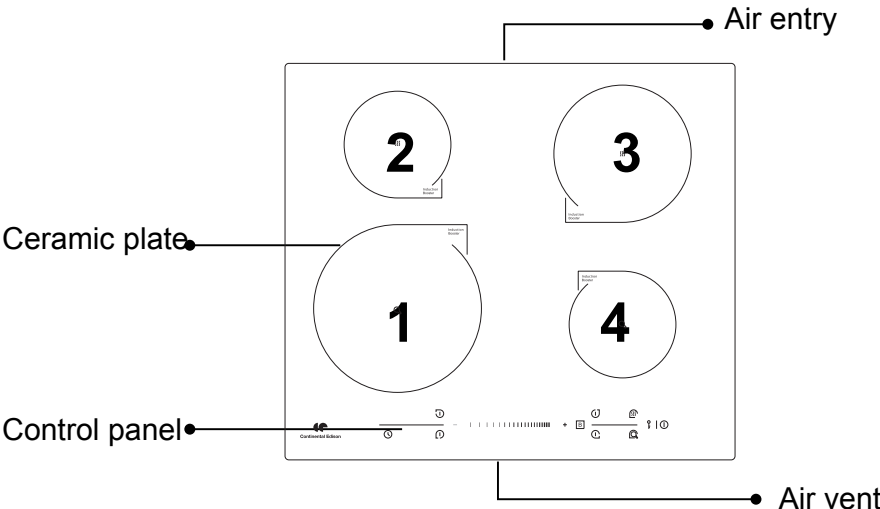


Figure (6)

Schematic Diagram of The Control Panel

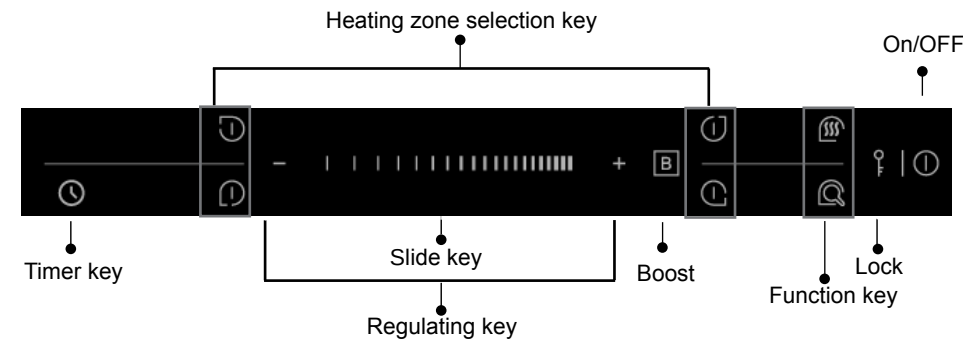


Figure (7)

Instructions For Use

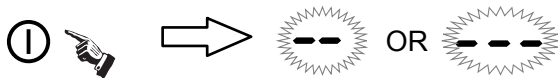
Preparation Before Using:

After power on, the buzzer beep once, all the indicators light up for 1 second and then go out, which indicates the induction hotplate enters the state of standby.

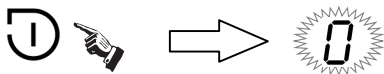
Put the pot in the center of the heating zone.

Operation Instructions:

When the “ON / OFF” button is pressed, all the indicators show “-” or “---”

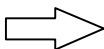


According to the heating zone where the pot is placed, select a relevant zone selection (e.g. select zone 1), with a corresponding power level indicator flashing.

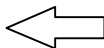


At the moment, press the “+” button, the indicator displays “8”, or press the “-” button, the indicator displays “1”, then adjust the power u levels sing the “+”, “-” button or the slider





Age Group	Number of People
0-10	10
11-20	20
21-30	30
31-40	25
41-50	20
51-60	15
61-70	10
71-80	5
81-90	2
91-100	1



Or press the "+" and "-" buttons simultaneously, the power setting immediately changes to 0, and the relevant cooking zone switches off.



See the attached table "the max power of each heating zone" for the power specific to each heating zone.

Note: 1. After the "ON/OFF" button is pressed, the induction hotplate will restore to its standby state if no any operation is carried out within one minute.

To get a quicker heating speed, there is a function named “Boost” will satisfy your requirement.

Directly press the “ Boost” button after selecting the heating zone, with the power level indicator showing “P. ” , and the heating power can reach up to the max. (e.g. select zone 1)



Note:1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone returns to its original setting.

2. The boost function works on the all cooking zones.

3. As the boost function is activated, the other cooking zone of the same side is limited under level 2 automatically (for example, when the 2nd cooking zone's boost function is activated, the 1st cooking zone which is of the same left side will be limited under level 2 automatically).

Cancellation of “Boost” function

When in the "Boost" function, select the relevant heating zone with the "Boost" function, and press the "Boost" button or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.

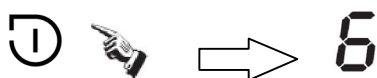


Or press the "+" and "-" buttons simultaneously when the relevant heating zone has been selected, the "Boost" function will be cancelled automatically. The power setting immediately change to 0, and this heating zone switch off at the same time.



Timing function

Select the relevant cooking zone, and set the power level with the "+" or "-" button. (e.g. the cooking zone 1 with power level 6)



Press the "Timing" button, the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.



Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 0 to 9:59 minutes.



Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes . When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .

Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes . When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .

Timing confirmation:

After selecting a set time, once the timing indicator flashes for 5 seconds, or press the "Timing" button, the set time will be confirmed to be valid automatically.

Timing cancellation:

If press the "+" and "-" simultaneously, the timing can be cancelled automatically, with the timing indicator showing "0".



Note: 1. In the timing state, the power level of the relevant cooking zone can be changed, and the time set is still valid.

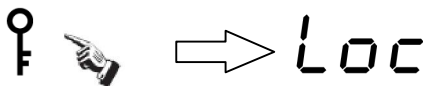
2. Press the timing button without select one cooking zone when the induction hotplate is working, the time-warning function will operate. And the warning time can be set just like the timing function. The buzzer will be beeping for 30 seconds when the time is reached. The function will be cancelled when the time is set to.
3. the time-warning function will be cancelled when the induction hotplate is switched off.
4. Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.
5. on the timer display will be shown the timer than will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing. Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switch off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.

Interlock Function:

To ensure the safety of children, the induction hotplate is provided with the function of interlock.

Interlock:

Press the “Interlock” button, then the induction hotplate enters the locking state, with the timing indicator showing “Loc”.



Unlock:

Holding the “Interlock” button for about 3 seconds, the locking state will be removed.

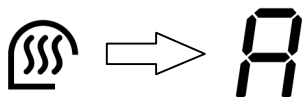
Note:

1. The rest buttons disabled except the “ON/OFF” and “Interlock” button when the induction hotplate is in the locking state. Only unlocking the buttons or else the induction hotplate won’t be operated.
2. If the induction hotplate enters the locking state in the off mode, the timing indicator showing “Loc” for one minute. And it will be shown for one minute again when the “ON/OFF” or “Interlock” button is pressed.

Warm Function:

This function is designed for keeping food warm automatically.

Select the relevant cooking zone, press the "Warm" button, the indicator shows "A", then this relevant cooking zone starts warm function mode.



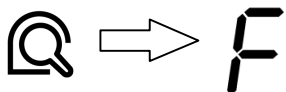
Note:

Warm function only works on the 2nd and 3rd cooking zone.

Fry Function:

This function is designed for frying food automatically.

Select the relevant cooking zone, press the "Fry" button, the indicator shows "F", then this relevant cooking zone starts fry function mode



The max. power of each heating zone are as follows:

Heating Zone	Max. Power(W)		Dia. Of the Heating Zone
	Normal	Boost	
1	2200	2900	220mm
2	1500	2000	140mm
3	2000	2800	180mm
4	1500	2000	140mm

The above power may vary if the material or the size of pot is different.

Selection of heating appliances

			
Iron oil frying pan	Stainless steel pot	Iron pan	Iron kettle
			
Enamel stainless steel kettle	Enamel cooking utensil	Iron plate	

You may have multiple appliances suitable for heating.

This induction hotplate is able to identify multiple heating appliances, and you can test them according to one of the following methods:

1. Place the appliance in the heating zone. If the corresponding heating zone displays a power level, it shows the suitability of the appliance; if “” flashes, it shows the appliance does not fit in the induction cooking.
2. Have a magnet to contact the appliance. If there is attraction between them, it shows the appliance also fits in the induction cooking.

- Requirement for pot material: the bottom contains materials of magnetic conductivity.
- Requirement for shape: flat bottom.

Safety Reminding and Maintenance:

		
Please use a dedicated power protection air switch;	Indoor use only.	Never directly wash the induction hotplate with water so as to avoid dangers.
		
Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.	For sealed food such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.	After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is till hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
		
We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc) that could obstruct the inlet under your induction hotplate.	Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.	Never use the induction hotplate in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.

		
Do not put any detergents or flammable materials in the equipment installed under the induction hotplate.	If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.	Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.
		
Clean the induction hotplate on a regular basis to prevent foreign matters from entering the fan thus influencing the normal operation.	Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliances without supervision.	If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

	This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cleanness and Maintenance

You can easily clean the surface of the induction hotplate if following the methods given in the table.

Type of contamination	Method of cleaning	Articles used for cleaning
Light	Immerse in hot water then wipe it dry	Cleaning sponge
Accumulation of dirt	Immerse in hot water then wipe it dry with abrasive sponge	Special cleaning sponge for ceramic glass
Rings and lime crumbles	Apply white vinegar to the polluted zone, then wipe it dry with soft cloth or a special article available in local markets	Special adhesive for ceramic glass

Sweetmeat, melt aluminum or plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass (to protect glass, a silicon product is preferred) to remove residuals	Special adhesive for ceramic glass
--------------------------------------	---	------------------------------------

Hint: please disconnect power before the cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Troubles	Possible reasons	Solutions
F0-F2	Fan failure.	Please contact the supplier
F3-F8	Thermistor component failure.	Power on, and then restart after the temperature around returns to be normal.
		Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Power on, and then restart after the temperature around returns to be normal.
		Please contact the supplier.
E1-E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
		Please contact the supplier.
E3-E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot.
		Please restart after the hotplate cools down.
		Please contact the supplier.
E5-E6	Bad hotplate heat radiation.	Please restart after the hotplate cools down.
		Please contact the supplier.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Customer Care Service

Before calling the After Sales Service

In case the appliance should not work correctly we suggest to:

- verify if the plug is correctly inserted in the socket
- read the Failure and Display table above

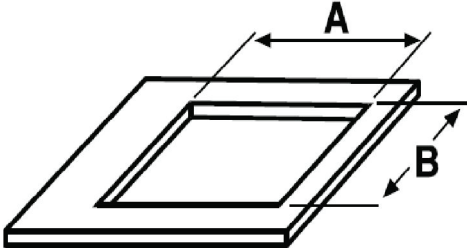
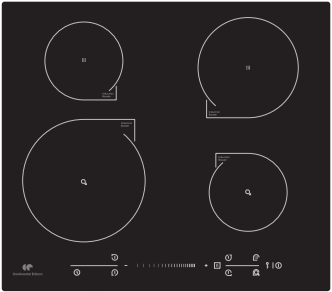
In case it is not possible to establish the reason for the bad functioning of the appliance, switch it off, do not try to manumit it and call the After Sales Service.

Special Declaration

All the contents in this material have been subjected to careful check. For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents,the company keeps the right of interpretation.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to the technical, program or aesthetic features connected with the technical evolution.

Addition:any technical improvement will be placed in the revised manual without notice;for product appearance and color is according to the actual one.

Cooking Hob	CECP701FSA
Cooking Zones	Plaque de cuisson induction 4 zones et 4 booster
Supply Voltage	220-240V 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz
Installed Electric Power (W)	7200
Product Size D×W×H(mm)	590×520×55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490
	
Induction Hotplate Appearance	

Cher Client,

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction LINKE ,un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

Introduction

La table de cuisson induction CEC701FSA est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.

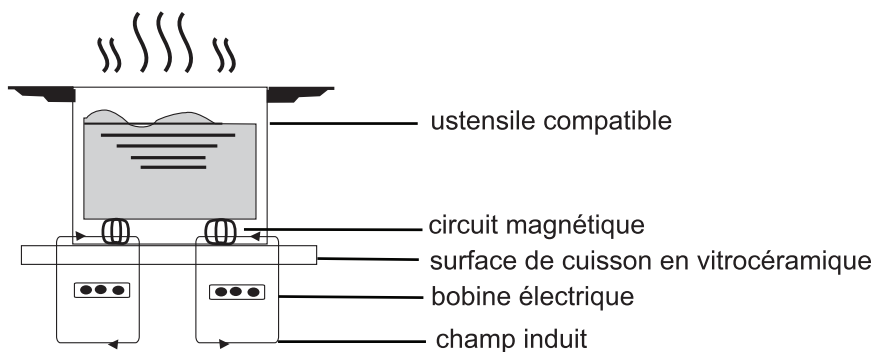


Figure (1)

Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique. Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction.

Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche.

L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1 hours

ATTENTION:

les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.

Cet appareil n'est pas pré pas prévu pour être utilisé par des personnes(y compris ls enfants) don't les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites,ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance,sauf si elles ont pu bénéficier,par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité,d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur

Installation

Modalités d'installation

Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 2).

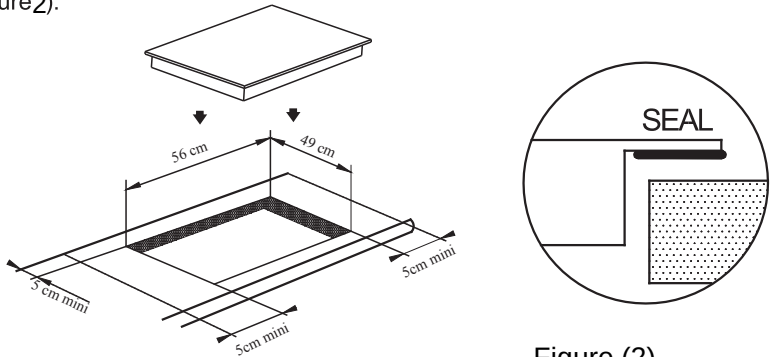


Figure (2)

Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 3).

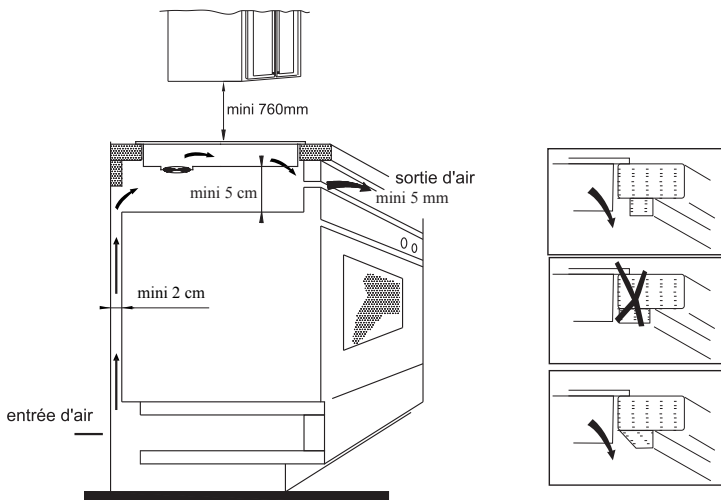


Figure (3)

Attention: il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

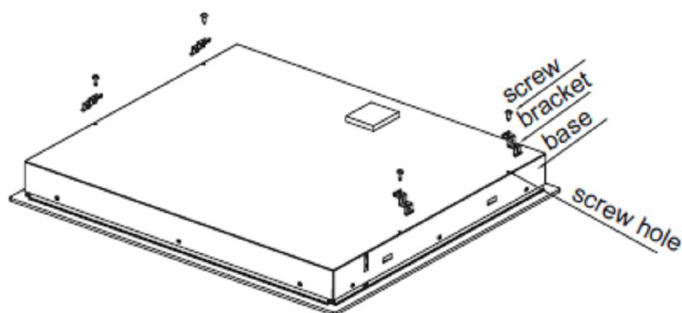


Figure (4)

Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.
- (5) Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure5 :

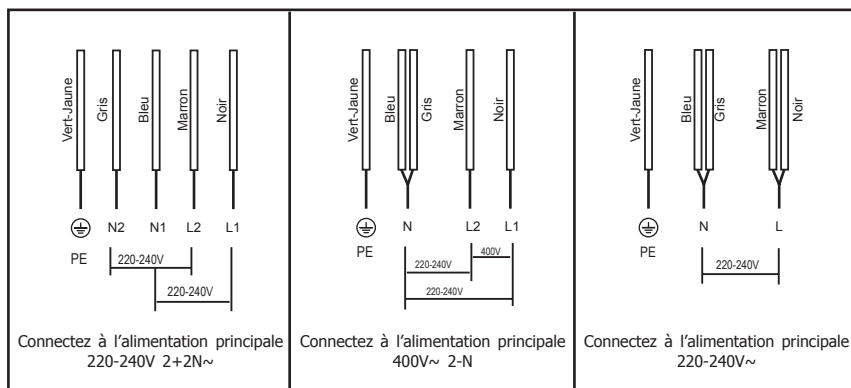


Figure (5)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

Description de la table de cuisson électrique

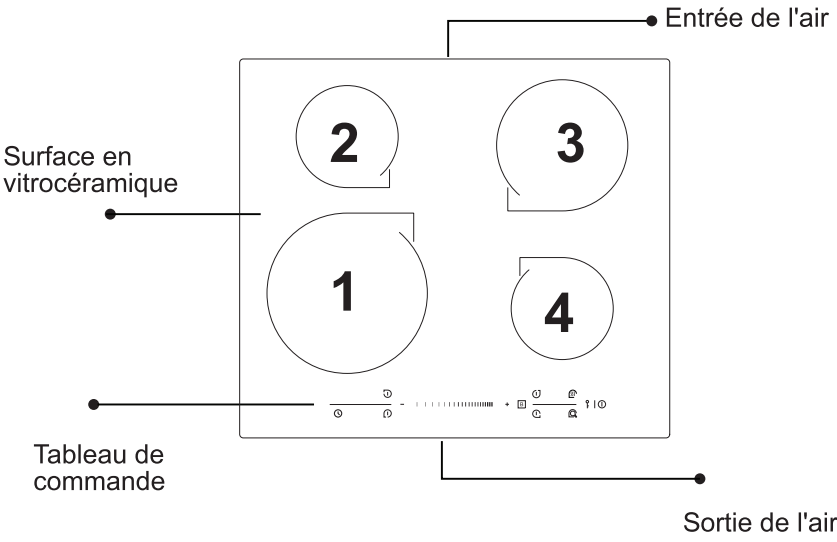
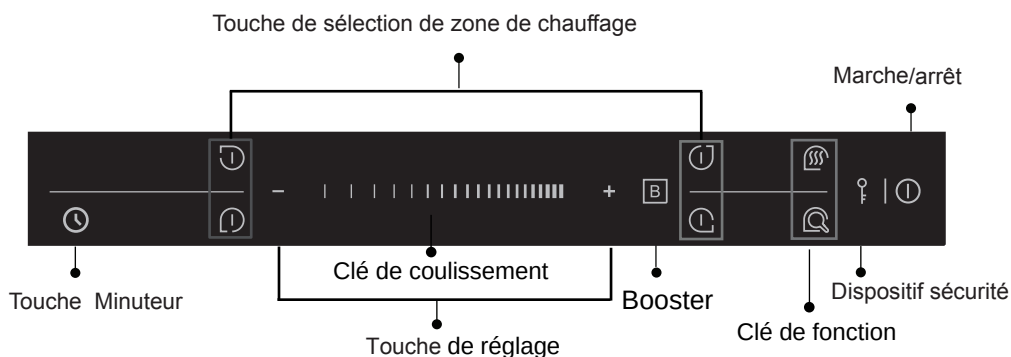


Figure (6)

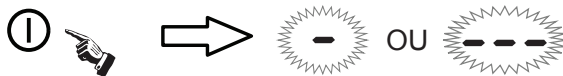
Schéma du tableau de commande



Instructions avant utilisation

Marche à suivre préalable :

Après avoir allumé les plaques, le signal sonore sonnera une fois et tous les voyants s'allumeront pendant 1 seconde puis s'éteindront, ce qui indique que la touche des plaques entre en état de veille.



Placez la casserole au centre de la zone de chauffage.

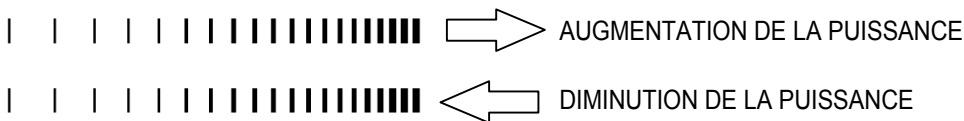
Instructions de fonctionnement

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/arrêt, tous les indicateurs affichent -» ou «---»



En fonction de la zone de chauffage sur laquelle est placée la casserole, choisissez la zone de sélection correspondante (par ex., la zone 1). L'indicateur du niveau de puissance correspondant clignote alors.

||| | | |



revient automatiquement à zéro et la zone de cuisson s'éteint.



de cuisson.

état de veille si aucune action n'est entreprise en l'espace d'une minute.

Fonction Booster

fonction « Booster » qui vous donne cette possibilité.

de chauffage peut alors être réglée au maximum (par ex. pour la zone 1).

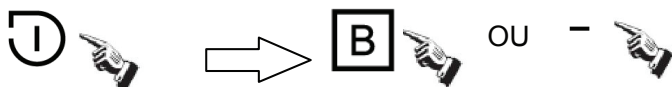


Remarque :

1. La fonction Booster fonctionnera pendant seulement 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient automatiquement à son réglage original.
2. La fonction Booster fonctionne sur toutes les zones de cuissons.
3. Lorsque la fonction Booster est en marche, la puissance de la plaque de cuisson située du même côté est limité automatiquement à 2. (Par exemple, lorsque la fonction de la deuxième plaque de cuisson est activée, la première plaque de cuisson, située du même côté gauche, sera automatiquement limitée à une puissance de 2 maximum).

Annulation de la fonction « Booster »

Lorsque la fonction « Booster » est activée, sélectionnez la zone de chauffage correspondant à la fonction « Booster » et appuyez sur la touche « Booster » ou la touche « - » pour annuler la fonction Booster. La plaque reviendra alors à son réglage original.



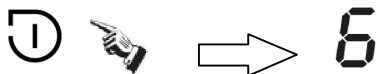
Vous pouvez aussi appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » lorsque la zone de cuisson correspondante a été sélectionnée pour annuler automatiquement la fonction « Booster ». La puissance revient alors automatiquement à zéro, et la plaque de cuisson s'éteindra en même



temps.

Minuterie

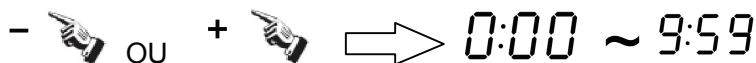
Sélectionnez la plaque de cuisson choisie, et réglez la puissance avec la touche « + » ou « - ». (Par ex., la zone de cuisson 1 sur le niveau 6).



Appuyez sur le bouton « Minuterie », l'indicateur de minuterie clignote, et vous pouvez alors régler la minuterie à ce moment-là.



A l'aide des touches « + » et « - », vous pouvez régler les paramètres du minuteur de 0 à 9.59 minutes.



- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ; Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ; lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ; si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ; Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.

Confirmation de la minuterie

Après avoir sélectionné un temps de minuterie, laissez l'indicateur de minuterie clignoter pendant 5 secondes, ou appuyez sur la touche « Minuterie » pour confirmer le temps choisi. La minuterie sera alors automatiquement confirmée.

Annulation de la minuterie

Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », la minuterie sera automatiquement annulée et l'indicateur de minuterie affichera alors « 0 ».



Remarque :

1. Lorsque la minuterie est enclenchée, il est possible de changer la puissance de cuisson, le temps de minuterie restera valide.
2. Si vous appuyez sur le bouton de minuterie sans avoir sélectionné une plaque de cuisson alors que la plaque à induction est allumée, la fonction d'alarme sera accessible. Pour régler l'alarme, procédez exactement comme pour le réglage de la minuterie. Le buzzer sonnera pendant 30 secondes à l'heure d'alarme voulue. Cette fonction sera annulée lorsque le temps est atteint.
3. Lorsque la plaque à induction est éteinte, la fonction d'alarme sera désactivée.
4. Il est possible de régler la minuterie pour les 4 plaques de cuisson. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de chauffage, vous verrez apparaître un affichage décimal correspondant aux zones de chauffage concernées.

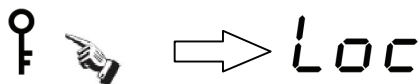
5. L'affichage de la minuterie affichera d'abord le temps de minuterie de la plaque de cuisson qui s'éteindra en premier. L'affichage digital de la plaque correspondante clignotera en même temps. Une fois que le temps de minuterie écoulée aura expiré, la plaque de cuisson correspondante s'éteindra. L'affichage indiquera alors la plaque qui s'éteindra ensuite, et l'affichage digital de celle-ci se mettra à clignoter.

Fonction Sécurité enfants :

Afin de garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction possède une fonction de verrouillage.

Verrouillage sécurité enfant

Appuyez sur le bouton « Sécurité enfant » pour que la plaque à induction passe en mode verrouillé. L'indicateur de minuterie affiche alors « Loc ».



Déverrouiller la sécurité enfant

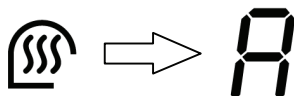
Appuyez sur la touche « sécurité enfant » pendant environ 3 secondes pour désactiver le verrouillage de la plaque.

Remarque :

1. Les touches restantes sont désactivées, sauf pour « MARCHE/ARRET » et « Sécurité enfant » lorsque la plaque à induction est en mode verrouillé. Il est nécessaire de déverrouiller la sécurité enfant pour faire fonctionner la plaque.
2. Si la plaque à induction est mise en mode « sécurité enfant » alors qu'elle est éteinte, l'indicateur de minuterie affiche « Loc » pendant 1 minute. Lorsque vous appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRET » ou « Sécurité enfant », le même affichage apparaîtra aussi pendant 1 minute.

Fonction Réchauffer :

Cette fonction est conçue pour garder la nourriture chaude automatiquement. Sélectionnez la plaque de cuisson correspondante et appuyez sur la touche « Réchauffer ». L'indicateur affiche alors « A », et la plaque correspondante passe alors en mode « Réchauffer ».



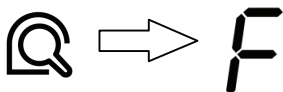
Remarque :

La fonction « Réchauffer » ne fonctionne que sur les plaques de cuisson 2 et 3.

Fonction « Frire » :

Cette fonction est conçue pour faire frire de la nourriture automatiquement.

Sélectionnez la plaque de cuisson correspondante et appuyez sur la touche « Frire ». L'indicateur affiche alors « F », et la plaque correspondante passe alors en mode « Frire ».

**Fonction Réchauffer :**

Heating Zone	Max. Power(W)		Dia. Of the Heating Zone
1	2200	2900	220mm
2	1500	2000	140mm
3	2000	2800	180mm
4	1500	2000	140mm

Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson

			
poêle en fer pour la friture	casserole en acier inoxydable	casserole en fer	poêle en fer
			
bouilloire en acier inoxydable émaillé	casserole émaillée	plat en fer	

- 1

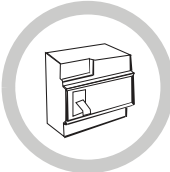
Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:

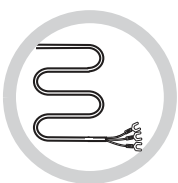
positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.
- 2

Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.

 - La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
 - La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 12 cm.

Sécurité et entretien

		
Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.	Usage exclusivement à l'intérieur.	Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.
		
Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.	Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.	Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.
		
Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).	Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.	Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.
		
Ne pas placer de détergents, de détergers, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.	Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.	Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.

		
Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.	Tenir l'appareil électroménager hors de la portée des enfants et n'en consentir l'utilisation que s'ils sont surveillés par un adulte.	Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique spécialisé LINKE.
	Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages. Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.	
ATTENTION: ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.		

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.

Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucré fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.

Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0 -F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
F9-FE	IGBT endommagé	contacter le fournisseur
E 1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.

Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
 - Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.
- Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission.

En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.