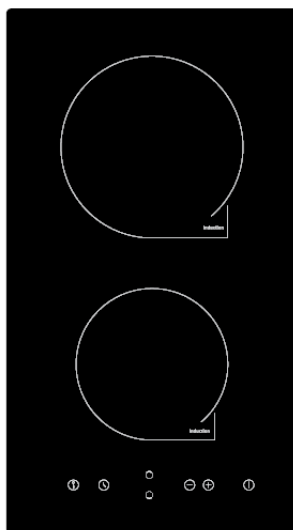


Linkë



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: CEICT2



Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

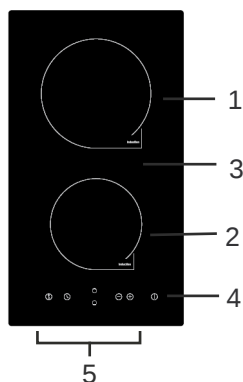
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

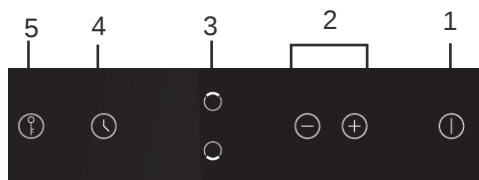
Product Overview

Top View



1. max. 2000 W zone
2. max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

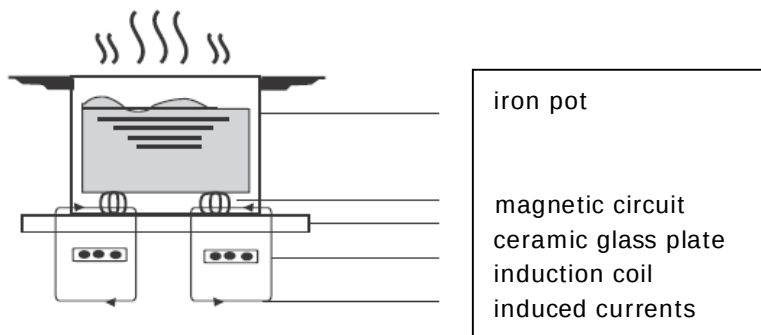
Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power / Timer regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Timer control
5. keylock control

A Word on Induction Cooking

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

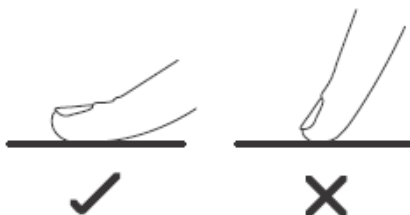


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



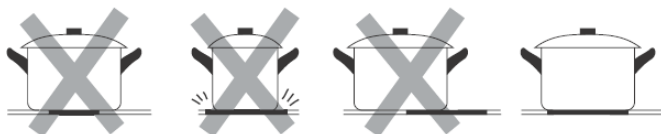
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking' on page 5.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



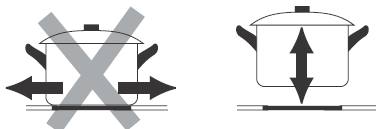
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Using your Induction Hob

To start cooking

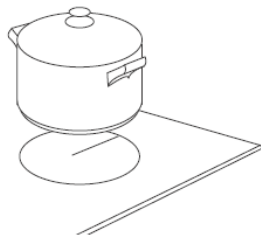
1. Touch the ON/OFF  control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – ” or “ – – ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

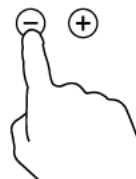


3. Touching the heating zone selection control (e.g. zone 1#), and a indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

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



If the display flashes $\geq \underline{U} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

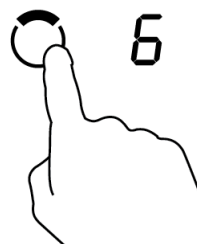
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.



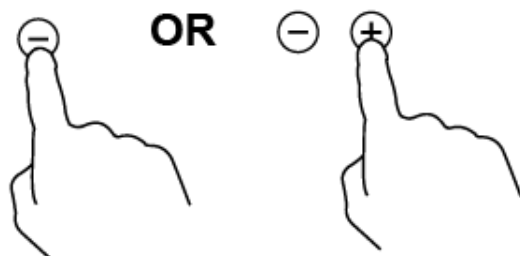
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

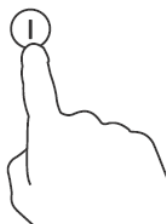
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off (e.g. zone 1#),



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"

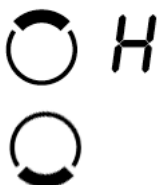


3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.



4. Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show “ L0 “

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

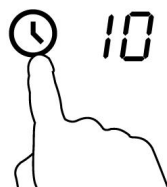
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



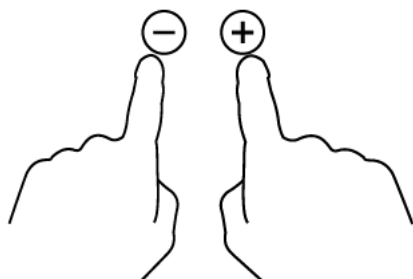
3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer of the timer

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



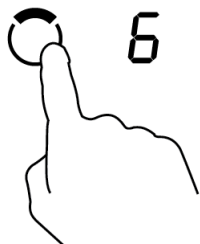
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



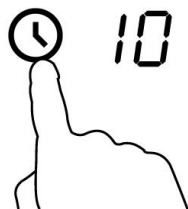
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

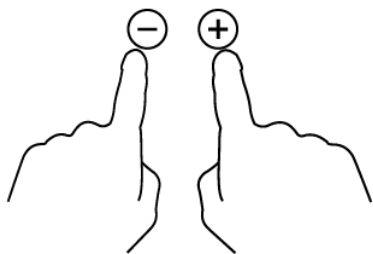
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

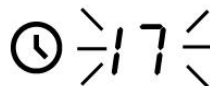
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the will show "00" in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



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



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

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

Heat Settings

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

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

Care and Cleaning

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the

		cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.

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

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CEICT2
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz
Installed Electric Power	3500 W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

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

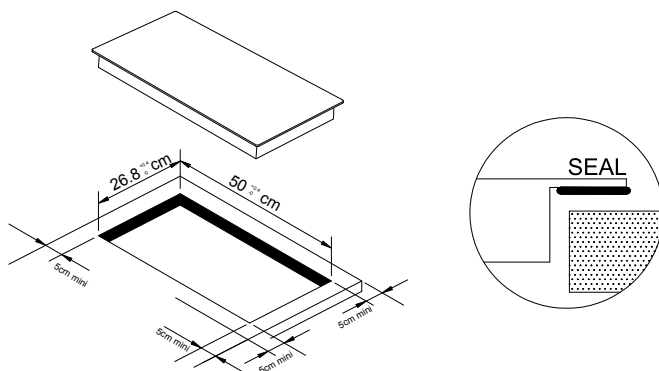
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

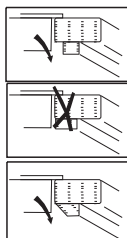
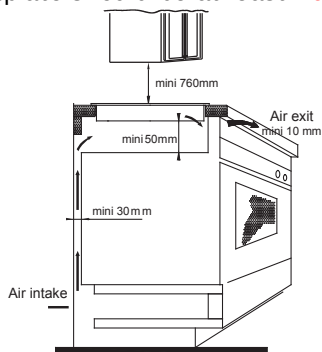
Be sure the thickness of the work surface is at least **30mm**. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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



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



Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

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

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

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians.
We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching

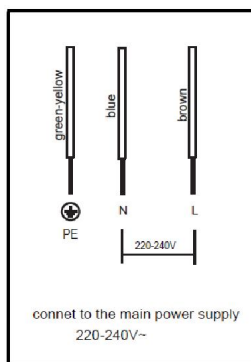
devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted.

- Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

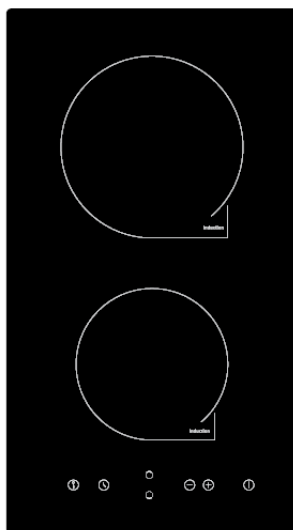
This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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.

Linkë



Plaque à induction

Notice d'Utilisation / Notice d'Installation

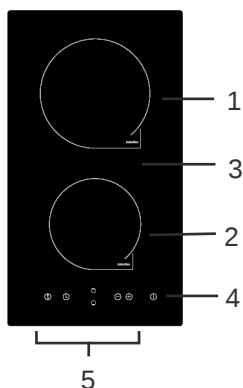
MODÈLE : CEICT2

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction. Nous vous conseillons de lire attentivement cette Notice d'Utilisation et d'Installation pour comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, lisez la section Installation.

Lisez attentivement les instructions de sécurité avant la première utilisation et conservez soigneusement la notice d'Installation et d'Utilisation de façon à pouvoir la consulter ultérieurement en cas de besoin.

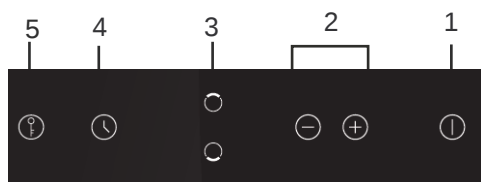
Présentation du Produit

Vue du dessus



1. Zone 2000 W max.
2. Zone 1500 W max.
3. Surface vitrée
4. Bouton MARCHÉ/ARRÊT
5. Tableau de commande

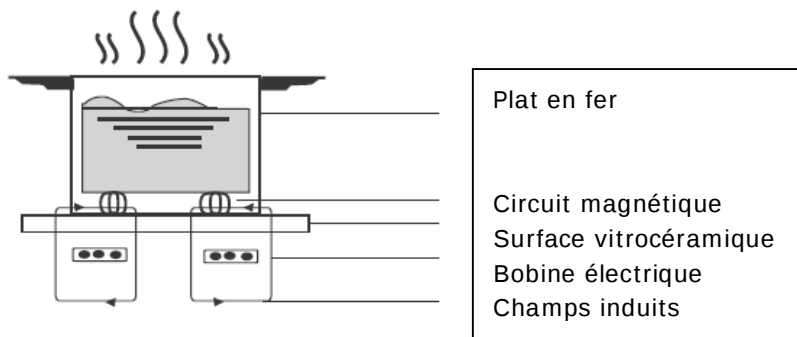
Tableau de commande



1. Bouton MARCHÉ/ARRÊT
2. Réglage de la Puissance / Minuteur
3. Sélection de la zone de cuisson
4. Minuteur
5. Verrouillage

La Cuisson par Induction

La Cuisson par Induction est une technologie de cuisson sûre, moderne, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent directement de la chaleur dans le plat, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. Il se peut que la vitre devienne chaude uniquement si le plat la réchauffe.



Avant d'utiliser votre nouvelle Plaque à

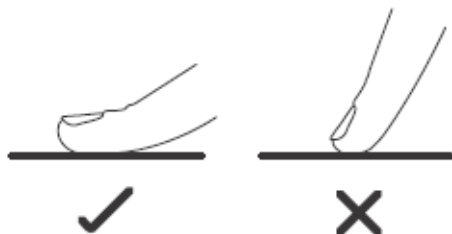
Induction

- Lisez ce guide, et plus particulièrement la section « Consignes de Sécurité ».
- Retirez le film protecteur qui peut se trouver sur votre Plaque à Induction.

Utilisation des touches

- Les boutons répondent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appliquer une pression.
- Utilisez l'arrondi de votre doigt, pas le bout.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est activée.

- Assurez-vous que les touches sont toujours propres, sèches, et qu'elles ne sont pas recouvertes par un objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon). Même une fine couche d'eau peut empêcher l'utilisation des touches.



Choisir le bon plat



- Utilisez uniquement les ustensiles adaptés pour la cuisson par induction.

Recherchez le symbole induction sur l'emballage ou le fond du plat.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile est adapté en utilisant un aimant. Approchez un aimant de la base du plat. Si l'aimant est attiré, votre plat est adapté pour l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

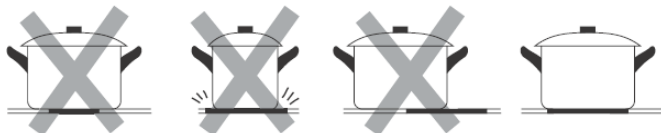
- Versez de l'eau dans le plat que vous voulez vérifier.
 - Suivez les étapes suivant « Pour commencer à cuisiner » sur page 29
 - Si  ne clignote pas sur l'affichage et si l'eau chauffe, cela signifie que votre plat est adapté.
- Les récipients faits dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier pur inoxydable, aluminium ou cuivre sans un fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique, et plats en terre cuite.



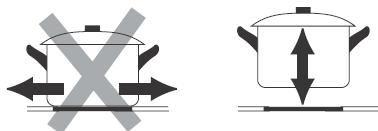
N'utilisez pas des plats dont le dessous serait rugueux ou avec une base courbe.



Assurez-vous que la base du plat est lisse, repose à plat sur la vitre, et est de la même largeur que la zone de cuisson. Utilisez des plats dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant un plat un peu plus grand, l'énergie sera utilisée de la façon la plus efficace. En utilisant un plat plus petit, l'efficacité sera moindre que prévue. Les plats de moins de 140 mm risquent de ne pas être détectés par la plaque. Mettez toujours votre plat au centre de la zone de cuisson.



Retirez toujours le plat de la plaque en le soulevant – ne le faites pas glisser, car il pourrait rayer la vitre.



Utilisation de votre Plaque à Induction

Pour commencer à cuisiner

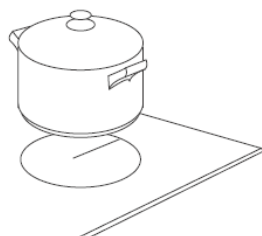
1. Appuyez sur la touche  MARCHE/ARRÊT.

Après l'allumage, l'appareil émet un bip et tous les écrans affichent " – " ou " – – ", indiquant que la plaque à induction est en mode veille.



2. Mettez un plat adapté sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

- Assurez-vous que le dessous du plat et que la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson (par exemple, zone 1), et un indicateur à côté de la touche s'allumera.



4. Réglez la température en appuyant sur la touche « - » ou « + ».

- Si vous ne réglez pas la température en moins d'1 minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant la cuisson.



Si l'écran affiche  en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé le plat sur la bonne zone de cuisson, ou
- le plat utilisé n'est pas adapté pour l'induction, ou
- le plat est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

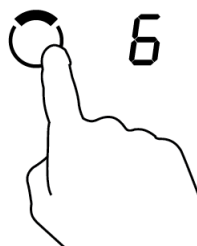


Aucune chaleur n'est émise si un plat adapté n'est pas placé sur la zone de cuisson.

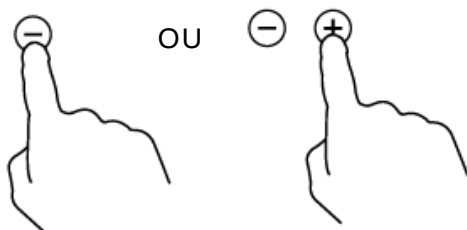
L'écran s'éteindra au bout de 2 minutes si aucun plat adapté n'est posé sur la

Quand vous avez fini la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous voulez éteindre (par exemple, zone 1),



2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur « - » et « + ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 »

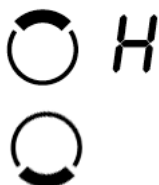


3. Éteignez complètement la plaque en appuyant sur la touche ① MARCHE/ARRET.



4. Prenez garde aux surfaces chaudes

H Indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. L'indication disparaîtra quand la surface se sera refroidie pour atteindre une température acceptable. Vous pouvez aussi l'utiliser pour économiser de l'énergie : utilisez une plaque qui est encore chaude si vous voulez chauffer d'autres plats.



Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les touches pour empêcher toute utilisation non souhaitée (par exemple, pour empêcher des enfants d'allumer des zones de cuisson).
- Quand les touches sont verrouillées, toutes les touches sont désactivées, excepté la touche MARCHE/ARRET.

Pour verrouiller les touches

Appuyez sur la touche  Clé. L'indicateur de minuteur affichera «  »

Pour déverrouiller les touches

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche  Clé pendant 2 secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque à induction.



Quand la plaque est verrouillée, toutes les touches sont désactivées excepté la touche  MARCHE/ARRET. Vous pourrez toujours éteindre la plaque avec la touche  MARCHE/ARRET en cas d'urgence, mais vous devrez ensuite déverrouiller la plaque avant toute autre opération.

Protection contre la surchauffe

Un détecteur de température contrôle la température dans la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction s'arrête de fonctionner automatiquement.

Détection de petits objets

Quand un plat non-magnétique (par exemple, en aluminium) ou d'une taille inadapté, ou quand un autre petit objet (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé) ont été laissés sur la plaque, la plaque se mettra automatiquement en veille au bout d'1 minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant 1 minute de plus.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une protection de sécurité pour votre plaque à induction. Celle-ci s'éteindra automatiquement si vous avez oublié de l'éteindre. Les paramètres par défaut de temps d'arrêt pour les différentes puissances sont les suivants :

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

Quand le plat est retiré, la plaque à induction peut s'arrêter immédiatement de chauffer et la plaque se met automatiquement en veille au bout de 2 minutes.



Les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent demander l'avis de leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation du Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons :

- Vous pouvez l'utiliser comme indicateur de temps. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson quand le temps réglé sera écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une zone de cuisson une fois que le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

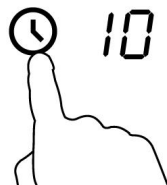
Utilisation du minuteur comme indicateur de temps

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.

Note : vous pouvez utiliser l'indicateur de temps même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. appuyez sur la touche du minuteur, l'indicateur de temps clignotera et l'écran affichera « 10 ».



3. Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du minuteur.

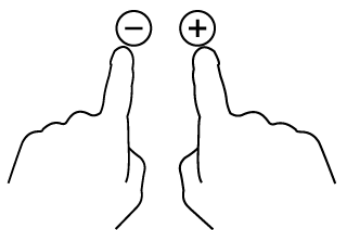
Astuce : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou rallonger d'1 minute.

Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou allonger de 10 minutes.



Si le réglage du temps dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 00 minute.

4. Si vous appuyez en même temps sur « - » et « + », le minuteur sera annulé et « 00 » sera affiché sur l'écran.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



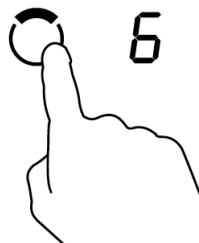
6. La sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » quand le temps réglé sera écoulé.



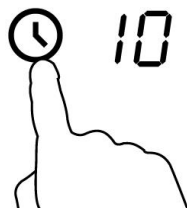
Régler le minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Pour la zone de cuisson sélectionnée :

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler le minuteur (par exemple, zone 1).



2. appuyez sur le minuteur, la touche clignotera et « 10 » apparaîtra dans l'affichage.



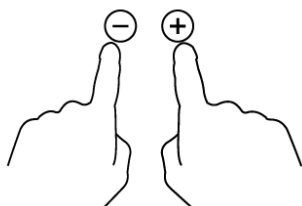
3. Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du minuteur.

Astuce : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou rallonger d'1 minute.

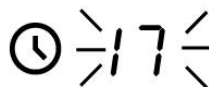
Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou allonger de 10 minutes.

Si le réglage du temps dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 00 minute.

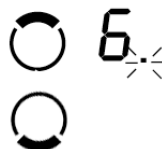
4 Si vous appuyez en même temps sur « - » et « + », le minuteur sera annulé et « 00 » sera affiché sur l'écran.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



NOTE : le point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Quand le minuteur s'arrête, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.





Toutes les autres zones de cuisson allumées auparavant continueront de Fonctionner.

Recommandations de cuisson



Soyez prudents si vous faites frire des aliments, l'huile et la graisse chauffant très vite, notamment si vous utilisez PowerBoost. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et provoquer des risques d'incendie.

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Limiter la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température puis réduisez la température quand la nourriture a cuit suffisamment.

Mijoter, cuire du riz

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

Griller la viande

Pour cuisiner de savoureux steaks juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez les deux faces du steak avec de l'huile. Faites couler un filet d'huile dans la poêle et déposez la viande dans la poêle chaude.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de vos préférences de cuisson. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson – Plus il est « ferme », plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir.

Pour faire sauter

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

Réglages de la température

Les réglages indiqués ci-dessous sont de simples recommandations. Le réglage exact dépendra de nombreux facteurs, dont le plat utilisé et la quantité de nourriture que vous préparez. Faites des essais avec votre plaque à induction pour trouver le réglage qui vous convient.

Réglages de température	Type de cuisson
1 - 2	• Chauffer délicatement de petites portions de nourriture • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • cuisson à feu doux • Chauffer doucement
3 - 4	• réchauffage • cuisson rapide • cuire du riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• sauté • cuire des pâtes
9	• faire sauter • saisir • cuire de la soupe • bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Les notes indiquées ci-dessous sont de simples recommandations. La procédure exacte dépendra de nombreux facteurs, dont le plat utilisé et la quantité de nourriture que vous préparez.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur la vitre (empreintes, marques, taches laissées par la nourriture et projections de liquide non sucré)	1. Éteignez la plaque. 2. Utilisez du nettoyant à plaque pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !) 3. Rincez et essuyez avec un torchon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumez la plaque.	• Quand l'alimentation est coupée, l'indication « surface chaude » n'apparaît pas mais la zone de cuisson peut être encore brûlante ! Soyez très prudent. • Des éponges à récupérer, certaines éponges en nylon et des produits d'entretien corrosifs peuvent rayer la vitre. Lisez systématiquement les étiquettes pour vérifier si le produit ou l'éponge est adapté. • Ne laissez jamais des résidus de nettoyant sur la plaque : la vitre pourrait rester tachée.
Débordements, nourriture fondue et projections de sucre sur la vitre	Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une spatule ou un grattoir adapté pour une plaque à induction,	• Enlevez les taches laissées par la nourriture fondue ou les projections de sucre dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la vitre, elles

	mais faites attention aux zones de cuisson chaudes : 1. Débranchez la prise de la plaque à induction du mur. 2. Tenez la spatule ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la tache ou la projection vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez la salissure avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 des « Salissures quotidiennes sur la plaque » ci-dessus.	risquent d'être difficiles à enlever ou même d'endommager de façon permanente la vitre. • Risques de coupure : quand la protection est retirée, la lame d'un grattoir est très coupante. Soyez très prudent quand vous l'utilisez et gardez-le hors d'atteinte des enfants.
Projections sur les touches	1. Eteignez la plaque. 2. Epongez la projection 3. Essuyez la zone de la touche avec une éponge propre ou un torchon humide. 4. Essuyez la zone avec du papier essuie-tout. 5. Rallumez la plaque.	• Le plaque peut émettre des bips et s'éteindre d'elle-même, et les touches ne plus fonctionner si du liquide est renversé sur elles. Assurez-vous que la zone des touches est sèche avant de rallumer la plaque.

Trucs et Astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque à induction est reliée à l'alimentation électrique et que celle-ci est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans le quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié
Les touches ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Référez-vous au chapitre « Utilisation de votre plaque à induction » pour les instructions.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une couche très fine d'eau sur les touches ou alors vous utilisez le bout de vos doigts pour appuyer sur les touches.	Assurez-vous que la zone des touches est sèche et utilisez l'arrondi de vos doigts pour appuyer sur les touches.

La vitre est rayée.	Plats avec des bases rugueuses. Des éponges abrasives ou des produits d'entretien non adaptés.	Utilisez des plats avec des bases plates et lisses. Voir « Choisir le bon plat ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certains plats émettent des bruits de craquement ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la fabrication de votre plat (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est un comportement normal et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un bourdonnement quand elle est utilisée à haute température.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait se réduire ou disparaître quand vous baissez la température.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur intégré dans votre plaque à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action spécifique. Ne débranchez pas la plaque à induction de la prise murale quand le ventilateur fonctionne.
les plats ne chauffent pas et  apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter le plat parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter le plat parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas centré correctement.	Utilisez des plats adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choisir le bon plat ». Centrez le plat et assurez-vous qu'il a la bonne taille pour la zone de cuisson.
La plaque à induction s'éteint d'elle-même de façon imprévue, un son est émis et un code d'erreur est affiché (en alternance avec un ou deux chiffres qui apparaissent sur l'écran du minuteur).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, débranchez la plaque de la prise murale et appelez un technicien qualifié.

N'essayez jamais de démonter l'appareil.

Affichage d'erreur et Contrôle

Si une anomalie se produit, la plaque à induction se mettra automatiquement en mode de protection et affichera les codes suivants :

Problème	Cause possible	Que faire
F3-F8	Panne du détecteur de température	Appelez le revendeur.
F9-FE	Panne du détecteur de température du TBGI.	Appelez le revendeur.
E1/E2	Tension électrique anormale	Vérifiez que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumez à nouveau l'appareil.
E3/E4	Température anormale	Veuillez vérifier la casserole.
E5/E6	Rayonnement de la chaleur insuffisant.	Veuillez redémarrer la plaque à induction après qu'elle se soit refroidie.

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.

Ne démontez jamais l'appareil de vous-même, de façon à éviter tout danger et à ne pas endommager la plaque à induction.

Spécifications techniques

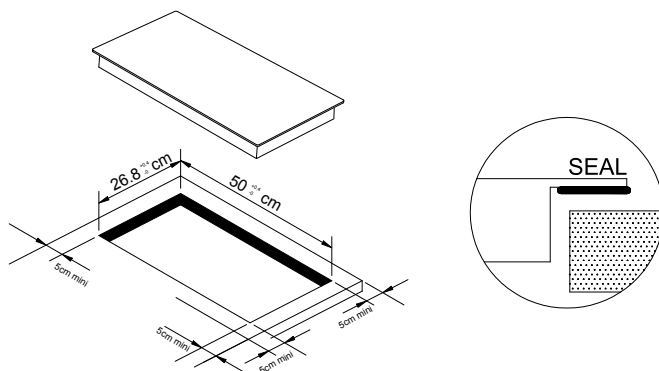
Plaque de cuisson	CEICT2
Zones de cuisson	2 Zones
Alimentation	220-240V~ 50Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Taille du produit P×L×H(mm)	288X520X56
Dimensions d'installation A×B (mm)	268X500

Le poids et les dimensions sont donnés à titre indicatif. Nous améliorons constamment nos produits et nous pouvons donc en changer les spécifications et la conception sans avertissement préalable.

Installation

Choix d'un équipement d'installation

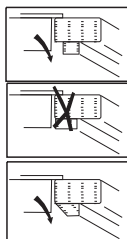
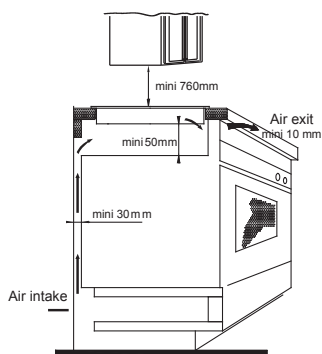
Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 5cm autour du trou. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins **30mm**. Choisissez un matériau résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause la chaleur provenant de la table de cuisson. Voir ci-dessous :



Toujours s'assurer que la table de cuisson est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. Voir ci-dessous



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



Avant d'installer la plaque, assurez-vous que

- Le plan de travail est plat et horizontal, et que les pré requis précédents sont respectés
- le plan de travail est fait dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four doit disposer d'un ventilateur intégré
- l'installation respecte tous les pré requis et exigences de sécurité et la réglementation en vigueur
- un disjoncteur différentiel adapté et permettant de déconnecter complètement l'installation de l'alimentation électrique est présent dans l'installation électrique et qu'il respecte les normes et réglementations électriques locales. Le disjoncteur doit être d'un type approuvé et fournir une ouverture de contact 3mm de séparation entre tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs, si les réglementations locales autorisent ce type de variantes de pré requis).
- le disjoncteur doit être facilement accessible au client quand la plaque est installée
- vous avez consulté les administrations locales du secteur du bâtiment à propos de votre installation
- vous utilisez des finitions résistant à la température et faciles à nettoyer (des carreaux en céramique par exemple) pour les murs qui entourent la plaque.

Une fois la plaque installée, assurez-vous que

- le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes des placards ou les tiroirs
- un flux suffisant d'air frais atteint la base de la plaque
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée sous la base de la plaque
- le disjoncteur différentiel est facilement accessible par le client

Avant de placer les crochets de fixation

L'appareil doit être fixé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas appuyer sur les boutons qui dépassent de la plaque.

Pour ajuster la position des crochets

Fixer la plaque sur le plan de travail en vissant les 4 crochets sur le dessous de la plaque (voir dessin) après l'installation

Précautions

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Ne procédez jamais à l'installation par vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, l'humidité pouvant endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de façon à ce qu'il y ait un rayonnement de chaleur suffisant pour garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone chauffée sous la surface de la table doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour prévenir tout dommage, le joint qui entoure la table doit être résistant à la chaleur.

Branchement de la plaque à l'alimentation

électrique



Le branchement de la plaque à l'alimentation électrique principale doit être effectué par une personne qualifiée.

Avant de brancher la plaque à l'alimentation électrique principale, vérifiez que :

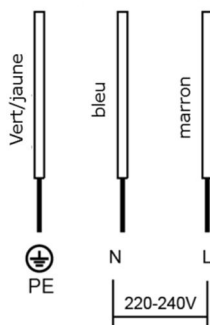
1. le circuit électrique de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque.
 2. le voltage correspond à la valeur donnée sur la plaque gravée
 3. le cordon d'alimentation peut supporter la charge spécifiée sur la plaque gravée
- Pour brancher la plaque sur l'alimentation électrique principale, ne pas utiliser d'adaptateurs, de transformateurs ou d'appareils de dérivations qui peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse en aucun cas 75°C.



Vérifiez avec un électricien si le circuit électrique de l'habitation est adapté sans modifications nécessaires. Toute modification doit être faite uniquement par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée en respectant les standards en vigueur, ou avec un dispositif à coupure unipolaire. La méthode de branchement est montrée ci-dessous.



- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, il ne doit être remplacé que par un personnel d'après-vente disposant des outils adaptés afin d'éviter les accidents.
- Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un coupe-circuit unipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3mm.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique est bien fait et que l'installation est 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 par un personnel autorisé.
- Le fil jaune/vert du cordon d'alimentation doit être branché à la terre à la fois sur l'alimentation électrique et sur l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout accident qui résulterait d'une utilisation d'un appareil qui ne serait pas branché à la terre, ou dont le branchement à la terre défectueux.
- si l'appareil dispose d'une prise de courant, il doit être installé de façon à ce que la prise soit accessible.

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Lisez attentivement les informations qui suivent avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Danger de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la source électrique avant de le commencer toute intervention.
- La connexion à un système efficace de terre est essentielle et obligatoire.
- Toute altération du circuit électrique de l'habitation ne peut être faite que par un électricien qualifié.
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner des chocs électriques ou la mort.

Danger de coupure

- Prenez garde – les bords des panneaux sont coupants.
- Un manque de prudence peut provoquer des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Lisez soigneusement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit jamais être placé sur l'appareil.
- Faites en sorte ces informations soient disponibles pour la personne qui installera l'appareil, cela pouvant permettre de réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter des risques, cet appareil doit être installé en respectant ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée uniquement.
- Cet appareil doit être branché à un circuit qui dispose d'un disjoncteur différentiel qui offre une coupure complète de l'alimentation électrique.
- Une mauvaise installation de l'appareil peut entraîner une annulation de la garantie et n'entraînera pas la responsabilité du fabricant.

Utilisation et maintenance

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fendue. Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fendue, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale et contactez un technicien qualifié.

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer ou d'effectuer des opérations de
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner des chocs électriques ou la mort.

Risques pour la santé

- Cet appareil respecte les standards sur la sécurité des appareils électromagnétiques.
- Malgré tout, les personnes avec un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électronique (telle une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de leur implant avant d'utiliser cet appareil, de façon à s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risques liés aux surfaces chaudes

- Pendant son utilisation, des parties de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre qu'un plat de cuisine, entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.
- Ne laissez jamais un objet en métal (tels des ustensiles de cuisine) ou des casseroles vides sur la table de cuisson car ils peuvent très vite chauffer.
- Attention : des objets magnétisables portés sur le corps peuvent chauffer à proximité de la table de cuisson. Les bijoux en or ou argent ne seront pas affectés.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes. Vérifiez que les poignées de casseroles ne soient pas placées au-dessus des autres zones de cuisson allumées. Garder les poignées hors d'atteinte des enfants.
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures.

Risques de coupure

- Quand la protection est retirée, la lame d'un grattoir est très coupante. Soyez très prudent quand vous l'utilisez et gardez-le hors d'atteinte des enfants.
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. L'ébullition peut provoquer de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne mettez pas des objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à côté de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois avec votre table de cuisson par induction.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez systématiquement les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans le manuel (c'est-à-dire, en utilisant les touches). Ne vous fiez pas au détecteur de plats pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les plats.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.

- Ne laissez pas des objets pour enfants dans des placards au-dessus de l'appareil. Des enfants qui montent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Des enfants ou des personnes avec des handicaps qui affectent leur capacité à utiliser l'appareil doivent être assistés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra comment l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'ils puissent utiliser l'appareil sans risques pour eux-mêmes ou leurs proches.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que ce ne soit explicitement recommandé dans le manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne faites pas tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas des plats avec des bords rugueux ou ne faites pas glisser des plats sur la surface vitrée de la table de cuisson car cela pourrait rayer la vitre.
- N'utilisez pas des éponges à récuser ou tout autre nettoyeur abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car cela pourrait rayer la vitre à induction.
- Si le cordon électrique est endommagé, il ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas votre table de cuisson en utilisant un minuteur externe ou un système de télécommande.
- Cet appareil doit être utilisé dans une habitation ou pour des applications similaires ; - fermes ; - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types de résidences hôtelières ; - dans des chambres d'hôtes.



ATTENTION : ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

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.

Cet appareil nécessite des moyens de traitement des déchets spécialisés. Pour plus d'information en ce qui concerne le traitement, l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre administration locale, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de ce produit contactez votre administration locale, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.