

Operation / Installation Manual

Induction Hob

MODEL: IND60KC / INDTC60

Ceramic Hob

MODEL: CER60TC / CER60DTC / CER60MZ

Congratulations on the purchase of your new 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.

SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob 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.

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 ceramic glass until the surface is cool.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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 hob 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.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

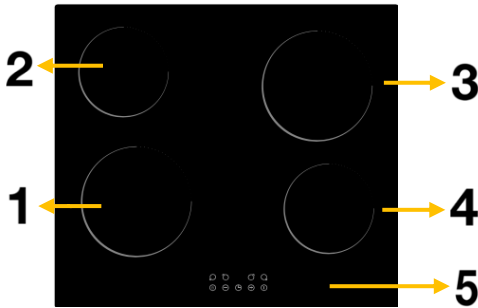
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance 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 hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- 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 intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!**
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

GUIDE TO THE APPLIANCE

CER60TC / CER60DTC



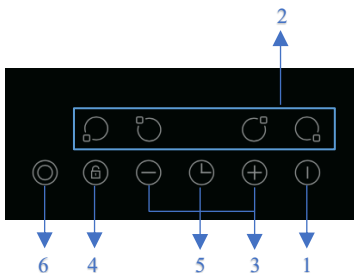
1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max.1800 W zone
4. max.1200 W zone
5. Control panel

CER60MZ



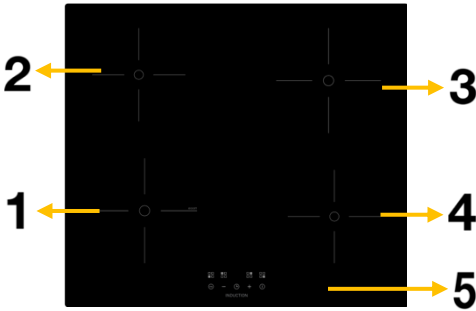
1. max. 1800/2200 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max.1100/2000 W zone
4. max.1200 W zone
5. Control panel

CONTROL PANEL



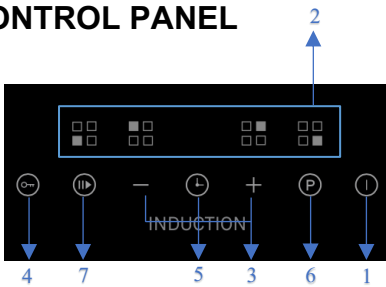
1. Main switch
2. Zone selection
3. Power level setting
4. Child lock
5. Timer
6. Dual zone

INDTC60



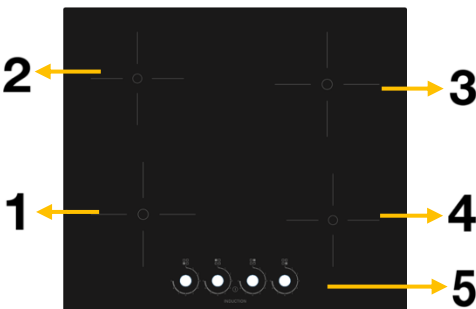
1. max. 1800/2200 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Control panel

CONTROL PANEL



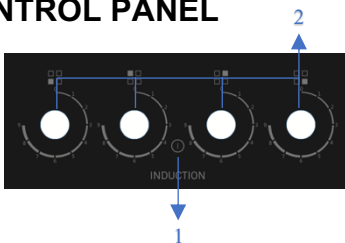
1. Main switch
2. Zone selection
3. Power level setting
4. Child lock
5. Timer
6. Boost
7. Pause

IND60KC



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Control panel

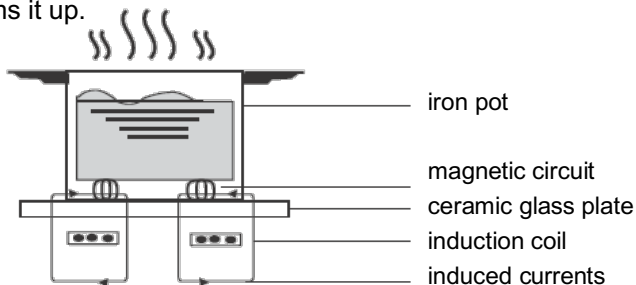
CONTROL PANEL



1. Main switch
2. Knob control

A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

Induction cooking is a safe, advanced and efficient 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 Hob

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



- Only ferromagnetic cookwares are 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.



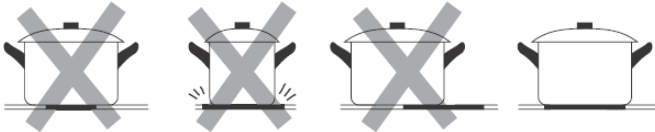
2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of hob(mm)	The minimum hob(diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

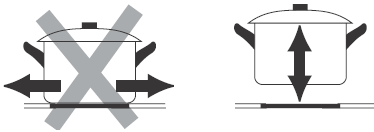
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.






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





Using your Hob

Switching the hob on and off

Switch the hob on and off by using the main switch.

1. Touch the main switch key  . All the indicators show “-“.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the glass are clean and dry.
3. Touching the zone selecting key, an indicator next to the key will flash.
4. Select power level by touching the  or  control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.

When you have finished cooking


1. Selecting the burner that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching  until power level reduce to "0".
3. To turn the whole hob off, touching the main switch .

Beware of hot surfaces


H "H" will show which cooking zone is too hot. 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 cooking zone that is still hot.

Using Boost function (If available)

To activate the boost function

1. Select the zone with boost function (with word "Booster").
2. Touch BOOST function key  and power level indication shows "P".

Cancel Boost function


1. Select the zone under BOOST mode.
2. Touching the power changing key  to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

NOTE: boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.


Child Lock Function

You can use Childlock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the controls

Touch the Childlock  control until the timer indicator show "Lo".

To unlock the controls

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



When the hob is in Childlock mode, all the controls are disabled except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear “H” to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer key, “00” will show in the timer display. and single digit “0” flashes. 

3. Set the desired minutes by touching the - or +.


4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.


5. set the desired dozens of minutes by touching the ⊖ or ⊕ key.

6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. A signal sound will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “ - - ” when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Selecting the heating zone that you want to set timer.
2. Touch timer key, the digits  will show in the timer display. and the “0” flashes.
3. Set the desired time in the control panel.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

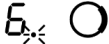
NOTE: The red dot next to power level indicator (eg. ) will illuminate indicating that the zone is in timer mode.

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



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

If the timer is set on more than one zone:


1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the remaining time. The dot of the corresponding zone flashes. 
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash.
3. To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer


1. Select the zone that you want to cancel the timer.
2. Touch the timer key, the indicator will flash.
3. Set the timer to “00”, the timer is cancelled.

Pause function

To use Pause function

Touch the pause function , all the heating zones stop working, All the zone indicators show“||”.

Cancel Pause function

Touching the Pause function  again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

NOTE: If you don't cancel the stop Pause mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. 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 power 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 power and reduce it when the food has been well heated.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?
Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power of the hob. 2. Apply a hob 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 hob back on.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob 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 hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power of the hob. 2. Remove the spillovers 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.

Important!

- When the hob 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 hob: the glass may become stained.

- 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.
- The hob 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 hob back on.

Questions and quick check

Problem	Possible causes and What to do
The hob cannot be turned on.	<p>No power. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on.</p> <p>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.</p>
The touch controls are unresponsive.	<p>The control panel is locked by Child lock function.</p> <p>Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions.</p>
The touch controls are difficult to operate.	<p>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.</p> <p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p> <p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	<p>This may be caused by the material of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p> <p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>

The induction hob makes a low humming noise at some certain power setting.	This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, but the noise may quiet down or disappear completely when you change the power level setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan is built in your induction hob which 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 U in the display.	The induction hob cannot detect the pan. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. 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 zone turn itself off unexpectedly. A tone sounds and error code is displayed.	Technical fault. Please note down the error code (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display), switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Error Code

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

Error Code for Ceramic hob

Problem	Possible causes	What to do
E0 & repeated beep sound warning.	Overheating protection: the hob is over heated.	Stop cooking till the internal temperature back to normal. Please contact after sales service to check the hob if there is PCB failure.
E1	Open circuit failure of thermocouple	Please contact after sales service.

Error Code for Induction hob

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failure.	Please contact service center.

The above are the judgment and inspection of common failures.

ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!

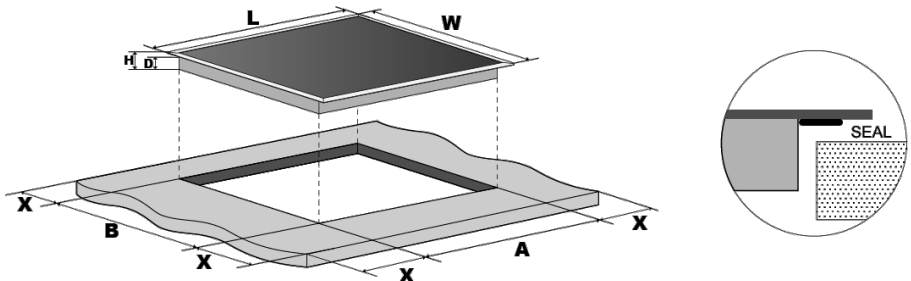
Installation

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 50mm 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:



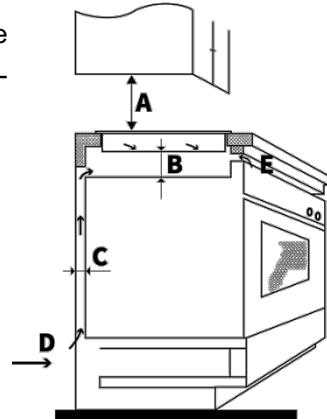
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
	590	520	55	51	560	490	50 mini

ATTENTION: Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the 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.

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



X(mm)	50 minimum
Y(mm)	50 minimum



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

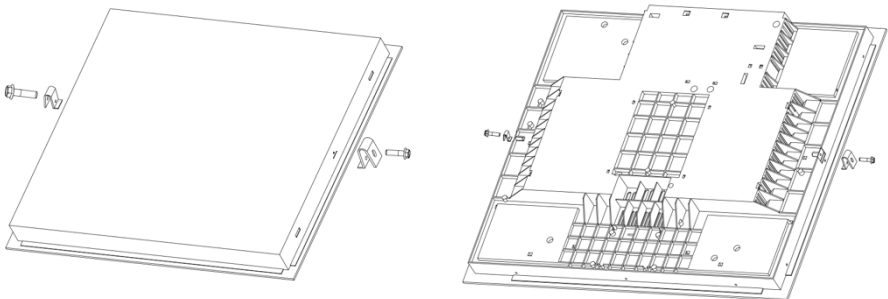
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

locating the fixing brackets

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



Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

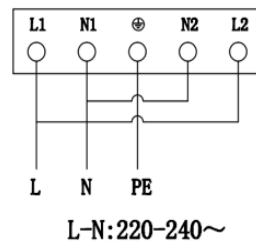
Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

Technical Specification

Hob Model Number	CER60TC/CER60DTC
Type of hob	Electric hobs
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6000W / 6000W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Left up: 15.5 Left down: 19.0 Right up: 19.0 Right down: 15.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left up: 195,23 Wh/kg Left down: 187,39 Wh/kg Right up: 187,39 Wh/kg Right down: 195,23 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	191,39 Wh/kg

Hob Model Number	CER60MZ
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6600W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Left up: 15.5 Left down: 21.5 Right down: 15.5
For non-circular cooking zones: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Right up: W 15.5 L20
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left up: 196,67 Wh/kg Left down: 182,42 Wh/kg Right down: 196,67 Wh/kg Right up: 187.44 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	190,8 Wh/kg

Hob Model Number	IND60KC/INDTC60
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6000W / 6400W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Left up: 16.0 Left down: 18.0 Right up: 18.0 Right down: 16.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left up: 187,9 Wh/kg Left down: 193,6 Wh/kg Right up: 185,4 Wh/kg cm Right down: 190,9 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	191,4 Wh/kg

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



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.

Operation / Installation Manual

TABLES INDUCTION

MODELES: IND60KC / INDTC60

TABLES VITROCERAMIQUE

MODELES: CER60TC / CER60DTC / CER60MZ

NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre table.
Conservez-la pour toute future référence.

CONSIGNES DE SECURITE



**IMPORTANT! LIRE TOUTES LES CON-
SIGNES AVANT UTILISATION**



MISE EN GARDE!

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre table de cuisson.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels**
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel**
- les environnements du type chambres d'hôtes**
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail**

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre

dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

• **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

• **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

• Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

• Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

• Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en

contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.
- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).

- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne **JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps

(pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, K) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou

des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.

- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Utilisation des touches sensibles

- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.

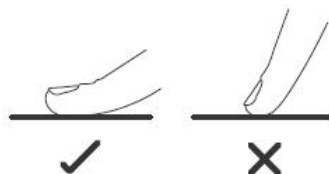
- Les touches sensibles sont actionnées

lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)

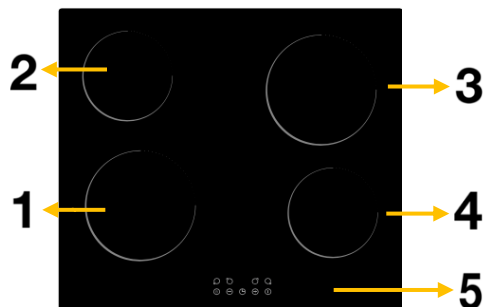
- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.

- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.



CER60TC / CER60DTC



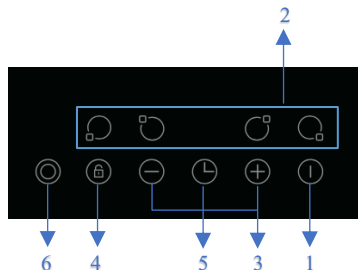
1. Foyer 1800 W max
2. Foyer 1200 W max
3. Foyer 1800 W max
4. Foyer 1200 W max
5. Bandeau de commande

CER60MZ



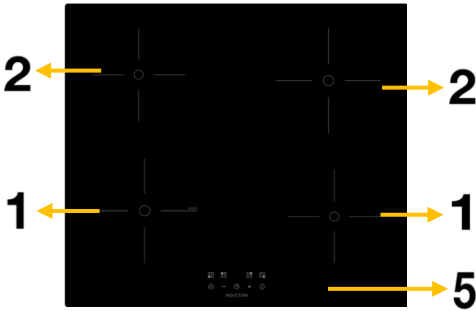
1. Foyer 1800/2200 W max
2. Foyer 1200 W max
3. Foyer 1100/2000 W max
4. Foyer 1200 W max
5. Bandeau de commande

BANDEAUX DE COMMANDE



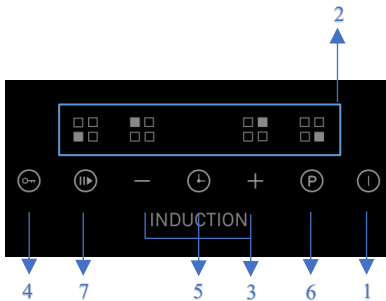
1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Touche selection de la zone de cuisson
3. Touche de réglage de la puissance de cuisson
4. Touche de verrouillage
5. Touche de selection de la minuterie
6. Touche d'activation de la zone étendue (vitro-céramique équipée uniquement)

INDTC60



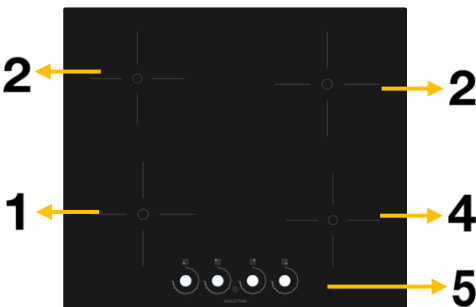
1. Foyer 1800/2200 W max
2. Foyer 1200 W zone max
3. Foyer 1800 W max
4. Foyer 1200 W zone max
5. Bandeau de commande

BANDEAUX DE COMMANDE



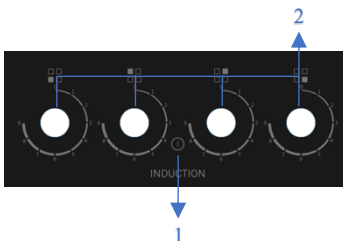
1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Touche selection de la zone de cuisson
3. Touche de réglage de la puissance de cuisson
4. Touche de verrouillage
5. Touche de selection de la minuterie
6. Touche d'activation du Booster
7. Touche de Pause

IND60KC



1. Foyer 1800 W max
2. Foyer 1200 W max
3. Foyer 1800 W max
4. Foyer 1200 W max
5. Bandeau de commande

BANDEAUX DE COMMANDE

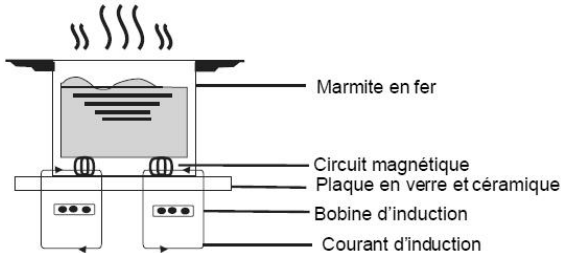


1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Réglage de la puissance de cuisson

INFORMATIONS RELATIVES AUX TABLES A INDUCTION

Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

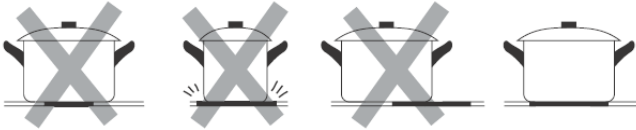
CONSEILS D'UTILISATION DES TABLES CITROCERAMIQUES ET A INDUCTION

Choisir la bonne batterie de cuisine

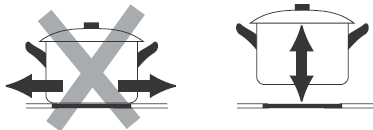
Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe



Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale:

Taille des foyers(mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

Conseils d'utilisation

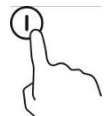
Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est utilisable et entre en mode veille.

Mise en fonctionnement des tables

1. Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.

Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres



2. Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.

Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.

3. Sélectionner la zone de cuisson (touche 3)

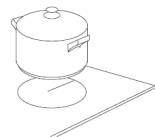
Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (3) (en fonction des modèles)

Note: Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.

Note: La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-' ou la zone de réglage

Important: Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.

Important: Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.



Mise à l'arrêt

1 - Sélectionner la zone de cuisson (touche 2)

2 – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touche '-' jusqu'à 0.

3 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique.

4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant ' ' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.

Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique

Pour activer la fonction Booster

1 – Sélectionner la zone de cuisson

2 – Appuyer sur la touche 6 « P ». et la puissance sera au maximum

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant

de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant ' H ' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Options d'utilisations


Verrouillage des touches (sécurité enfant):

Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt.

- Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 4 (\square), l'indicateur lumineux affiche $L \square$. La table est verrouillée.

- Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 4 (), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque: Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 1 (Marche/Arrêt ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

- Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
- Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1. Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active

l'indicateur de puissance sur chaque foyer reste fixe '-'

2. Appuyer sur la touche minuterie (touche 3), le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote

3. Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou – (ici: 3)

5. Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - (ici : 3)

Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.

6. A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'

Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement

2. Sélectionner la zone de cuisson (touche 2)

3. Appuyer sur la touche minuterie (touche 5)

le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote

4. Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - sur la zone

(2) (ici : 3)

5. Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine, Le chiffre des dizaines clignote

6. Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - sur la zone

(2) (ici : 3)

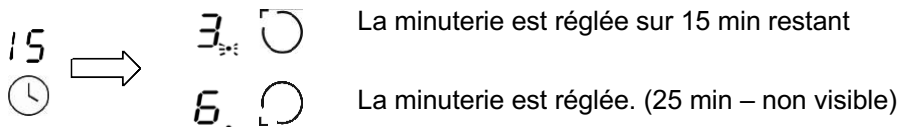
Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement.

L'afficheur indiquera alors le temps restant.

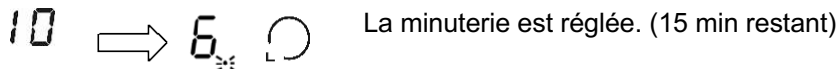
Il est possible d'associer une minuterie à plusieurs zones, suivre la même procédure pour chaque de zone de cuisson.

Si la minuterie est définie sur plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, des points rouges au niveau de la puissance de la zone de cuisson correspondante est allumé. L'affichage de la minuterie montre le minuteur le plus faible. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, s'affichera le nouveau décompte le plus petit et le point de la zone correspondante clignotera.



Pour éteindre la minuterie avant la fin programmée :

1. Sélectionner la zone de chauffe (2) qui doit avoir sa minuterie annulée

2. Appuyer sur la touche minuterie, l'indicateur clignotera.

3. Appuyer sur la touche '-' sur la zone jusqu'à "00", la minuterie est annulée.

Utilisation de la fonction Pause

Appuyer sur la touche, (II▶) toutes les zones de cuisson en fonctionnement s'arrêtent. Tous les afficheurs "||".

Appuyer de nouveau sur la touche, (II▶) et toutes les zones de cuisson en pause se remettent sur leur position de chauffe d'origine.

- Cette fonction n'est possible que si une ou plusieurs zones sont en fonction.
- Si la reprise n'est pas activée dans les 30 minutes après la mise en pause, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, K Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment• Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite• Cuisson lente• Faire frémir de l'eau doucement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Faire frémir de l'eau rapidement• Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire des crêpes, pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Faire griller de la viande• Faire sauter les légumes• Cuire les pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire frire la viande• Faire bouillir de l'eau, de l'huile• Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson

est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES & SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation. - Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	- La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position - Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé - Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson. Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson.

Affichage d'un code panne

Si un problème se produit, la table par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes:

CER60TC / CER60DTC / CER60MZ

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
E0 & bip sonore répété	Protection contre la surchauffe: la table de cuisson surchauffe.	Arrêtez de cuisiner. Contacter le service après vente.
E1	défaillance du thermo-couple	Contactez le service après vente.

INDTC60

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
E1	Erreur de signal	Contactez le service après vente.
E2/E3	Tension anormale de l'alimentation	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E4/E5/E6	Défaillance du Thermistance.	Contactez le service après vente.
E7	Température élevée anormale.	Coupez l'alimentation, attendez 30 minutes et allumez. Si cela ne fonctionne toujours pas, Contactez le service après vente.
E8/E9	Échec de IGBT capteur	Contactez le service après vente.
E0	IGBT Surchauffer	Vérifier le fonctionnement du ventilateur. Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi.
EE	L'affichage du PCB échoue.	Contactez le service après vente.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

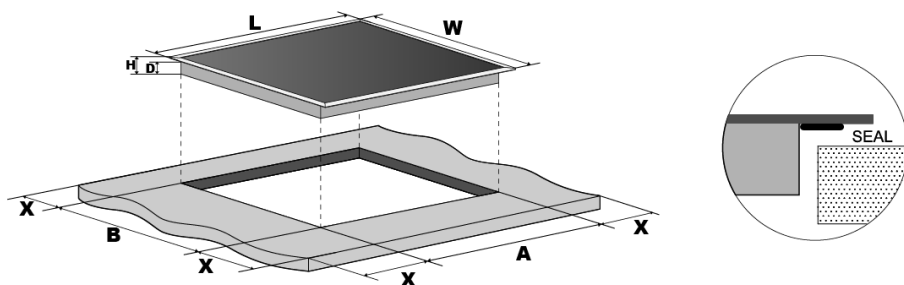
AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **PERSONNEL QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.

- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

1. Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.

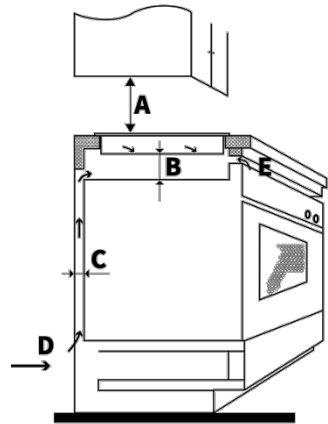


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
	590	520	55	51	560	490	50 mini

2. Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

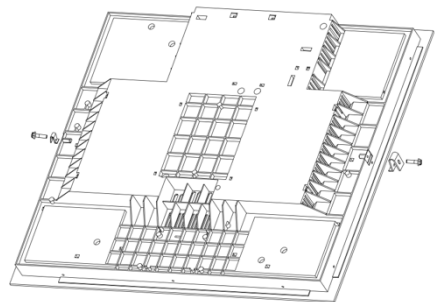
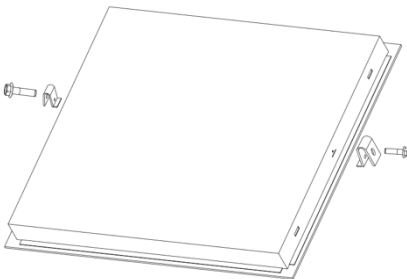
A(mm)	760
B(mm)	50 minimum
C(mm)	20 minimum
D	Air intake
E	Air exit 5mm



X(mm)	50 minimum
Y(mm)	50 minimum



3. Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).



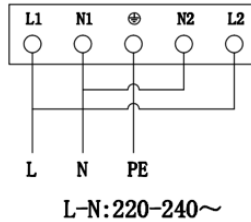
Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés. Calibre des fusibles de lignes (un par phase): ou 32 ampères pour les autres tables

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.



L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CER60TC / CER60DTC
Nombre de zones	4 Zones
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance maximale	6000W
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondi au 5 mm près	Arrière gauche : 15.5 Avant gauche : 19.0 Arrière droit : 19.0 Avant droit : 15.5
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Arrière gauche : 195.23 Avant gauche : 187.56 Arrière droit : 187.56 Avant droit : 195.23
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	191,39 Wh/kg

Modèle	CER60MZ
Nombre de zones	4 Zones
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance maximale	6600W
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondi au 5 mm près	Arrière gauche : 15.5 Avant gauche : 19.0 Avant droit : 15.5
Pour les zones de cuisson non circulaires: longueur et largeur de surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondies aux 5 mm les plus nuls	Arrière droit : W15.5 L20.0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Arrière gauche : 196.67 Avant gauche : 182.42 Arrière droit : 196.67

	Avant droit : 187.44
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	190.8 Wh/kg

Modèle	IND60KC / INDTC60
Nombre de zones	4 Zones
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance maximale	6000W / 6400W
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondi au 5 mm près	Arrière gauche : 16.0 Avant gauche : 18.0 Arrière droit : 18.0 Avant droit : 16.0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Arrière gauche : 195.23 Avant gauche : 187.56 Arrière droit : 187.56 Avant droit : 195.23
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	189,9 Wh/kg

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

Enlèvement des appareils ménagers usagés:

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.



Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.