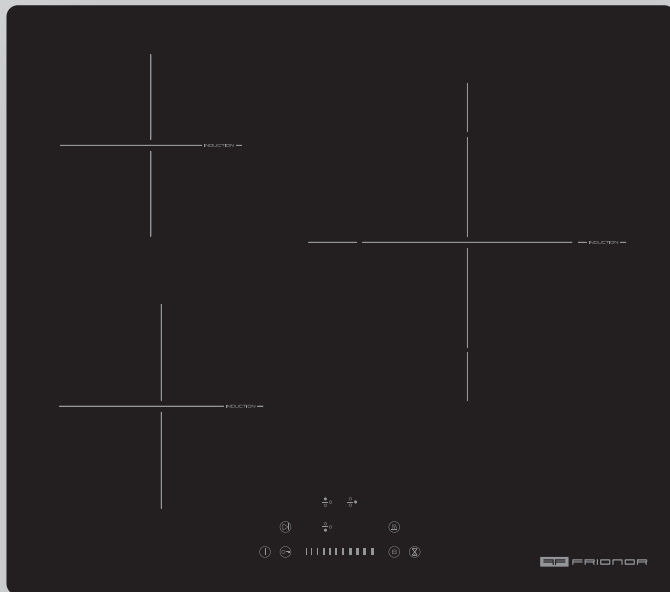




FRIONOR

EN FR



IS3NO

ENGLISH | INDUCTION COOKTOP
Use and maintenance instructions & Guarantee






FRANÇAIS | TABLE À INDUCTION
Instructions d'utilisation et d'entretien & Garantie

INDEX

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | SAFETY WARNINGS | 03 |
| 1.1. | INSTALLATION | 03 |
| 1.2. | OPERATION & MAINTENANCE | 03 |
| 1.3. | DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES | 05 |
| 2 | INSTALLATION | 06 |
| 2.1. | SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT | 06 |
| 2.2. | BEFORE YOU INSTALL YOUR HOB, MAKE SURE THAT | 06 |
| 2.3. | WHEN YOU HAVE INSTALLED YOUR HOB, MAKE SURE THAT | 06 |
| 2.4. | FIXING BRACKETS | 06 |
| 2.5. | CAUTIONS | 08 |
| 2.6. | CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY | 08 |
| 2.7. | BEFORE USING THE NEW HOB | 09 |
| 3 | OPERATION | 09 |
| 3.1. | A WORD ON INDUCTION COOKING | 09 |
| 3.2. | USING THE TOUCH CONTROLS | 09 |
| 3.3. | CHOOSING THE RIGHT COOKWARE | 09 |
| 3.4. | USER INTERFACE | 09 |
| 3.5. | USING YOUR INDUCTION HOB | 10 |
| 4 | CLEANING & MAINTENANCE | 15 |
| 5 | TROUBLESHOOTING | 16 |
| 6 | POWER MANAGEMENT | 17 |
| 7 | FAILURE DISPLAY & INSPECTION | 18 |
| 8 | AFTER SALES CUSTOMER SERVICE | 18 |
| 9 | GUARANTEE | 19 |

Thank you for choosing this product.

This manual explains the proper installation and use of your cooker hood, please read it carefully before using even if you are familiar with the product. The manual should be kept in a safe place for future reference.

| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT / NOTE | Operating the system correctly |

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, operation and maintenance. Keep the leaflet for future reference. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations. This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1. SAFETY WARNINGS



Please read the following instructions carefully before using the appliance.

1.1. INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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 in-

structions 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.
- Always switch off the hob using its control panel and do not rely on the pan detector.



Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section "**Installation**".

1.2. OPERATION & MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is break or crack, switch the appliance of f 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.

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.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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. Boil over 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 cooktop 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 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 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 cooktop, 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!



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 super-

vision 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 mad by children without supervision.



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.



Do not store items on the cooking surfaces.



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.



The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.

- Power cord can't accessible after installation.

1. 3. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

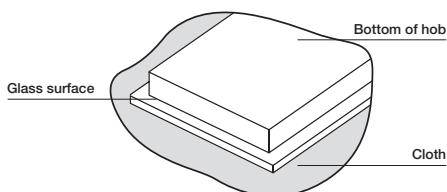


The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

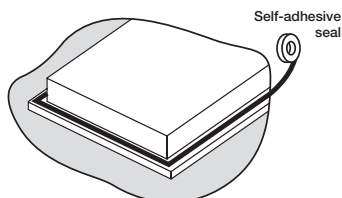
2. INSTALLATION

2.1. 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:
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.
- Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of glass. Apply the seal all around the circumference.
- Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

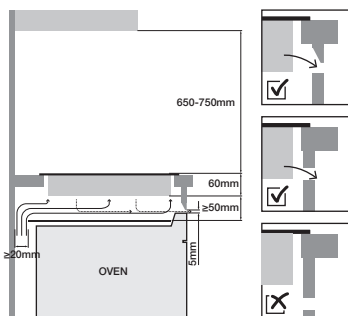
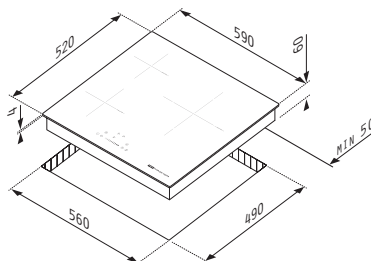
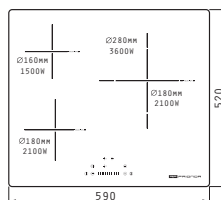


!

The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

!

Under any circumstance, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state.





The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be between 65 and 75cm.

2.2. 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 3mm 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.
- Lower part of induction cooker ambry must install the product such as oven, or close with board.

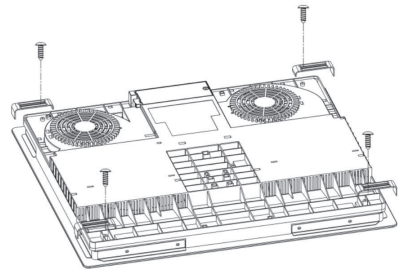
2.3. WHEN YOU HAVE INSTALLED THE HOB, MAKE SURE THAT:

- 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.

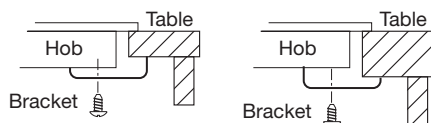
2.4. FIXING BRACKETS

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.

Fix the hob on the work surface by screwing four bracket on the bottom of hob (see picture) after installation.



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



2.5. CAUTIONS

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians, we have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob 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.

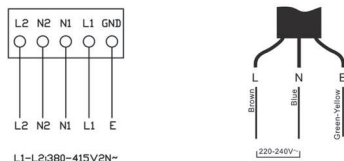
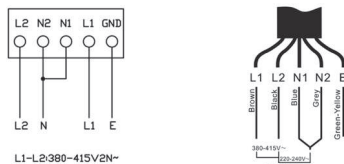
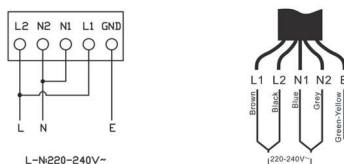
2.6. CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

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.



- Power cord: **Type H07 RN-F** or higher, determine the required wire cross-section depending on the current rating.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the 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.

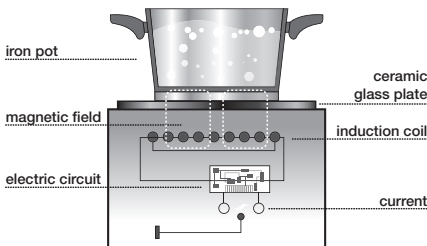
2.7. BEFORE USING THE NEW HOB

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

3. OPERATION

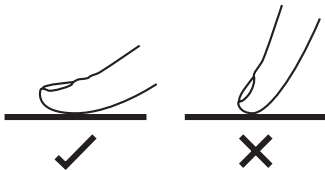
3.1. A WORD ON INDUCTION COOKING

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



3.2. 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

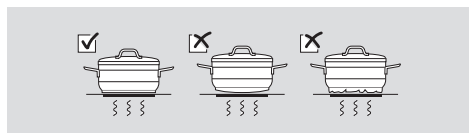


- You will hear a beep each time a touch is registered.

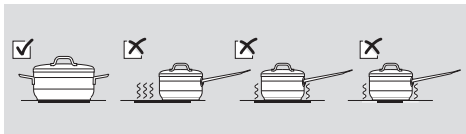
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

3.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

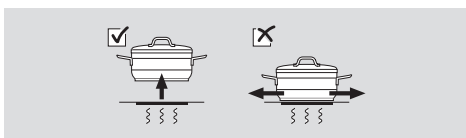
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol (☐) on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test: move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet: put some water in the pan you want to check and turn a Cooking Zone on. If the symbol (U) does not flash in the relevant LED Zone Indicator and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is **NOT** suitable: **pure stainless steel, aluminum 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 a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140mm could be undetected by the hob.



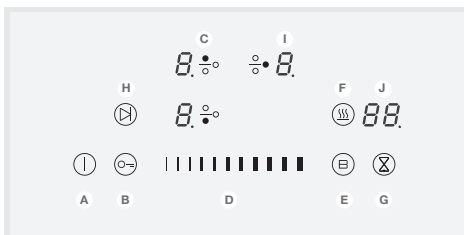
- Always centre your pan on the cooking zone.



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



3.4. USER INTERFACE

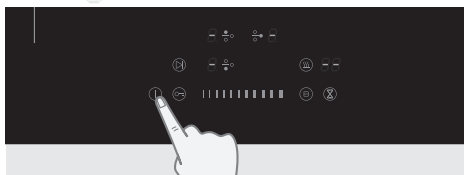


- A. ON / OFF key
- B. Child lock key
- C. Zone selection keys
- D. Power / Timer slider regulating key
- E. Boost
- F. Keep warm key
- G. Timer
- H. Pause / STOP+GO key
- I. LED Zone Indicators
- J. LED Timer Indicator

3.5. USING YOUR INDUCTION HOB

A. To start cooking

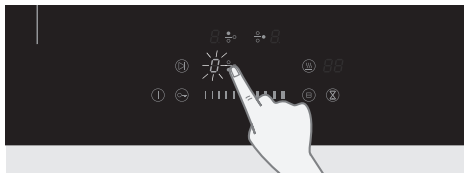
1. By touching the key, all the indicators show .



2. Place a suitable, clean & dry bottom pan on the cooking zone that you wish to use, making sure its surface is clean and dry too.

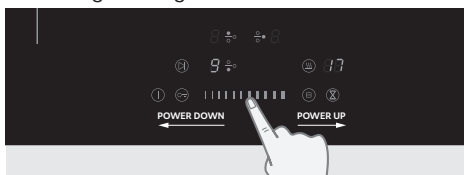


3. By touching the heating zone selection key, an indicator next to the key will flash.



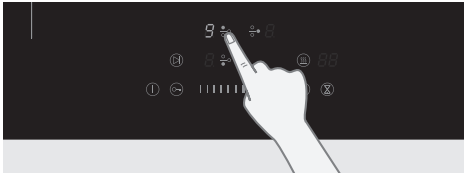
4. Select a heat setting by touching the slider control.

- 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.

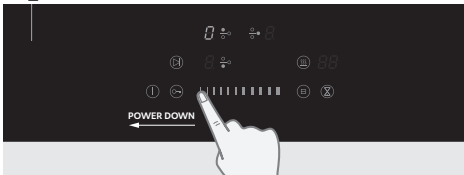


B. When you have finished cooking

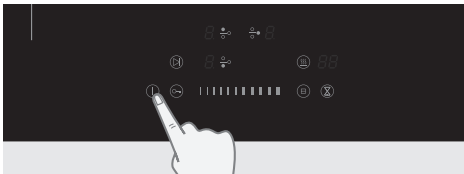
1. Touch the heating zone selection key of the zone that you wish to switch off.



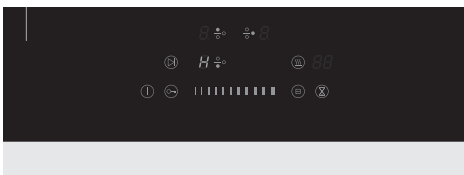
2. Turn the cooking zone off by touching the slider control. Make sure the display shows 0.



3. Turn the whole cooktop off by touching the 1 key.



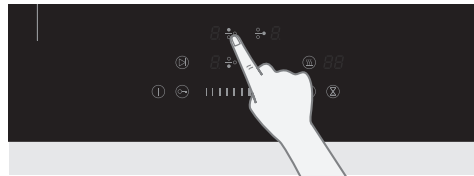
4. Beware of hot surface: **H** will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans by using the hotplate that is still hot.



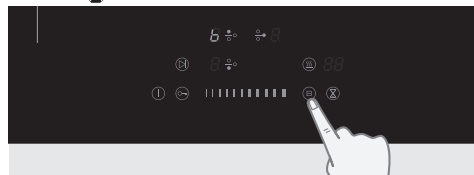
C. Boost function

Activation:

1. Select the zone you wish to apply the boost function.

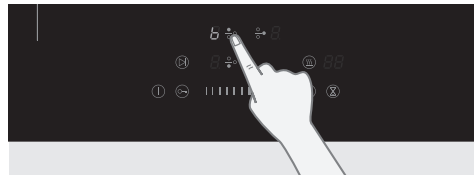


2. Then, touch the (B) key and the display will show b.

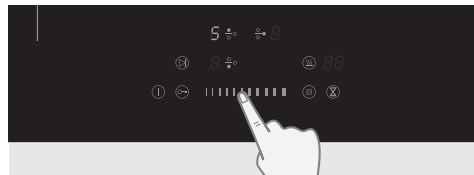


Cancellation:

1. Select the zone with boost function.




2. Touch the slider control to cancel the boost function, and select the level you want to set.




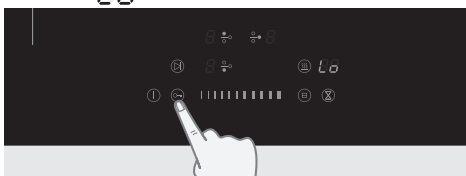
Attention: Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

D. Child lock function


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

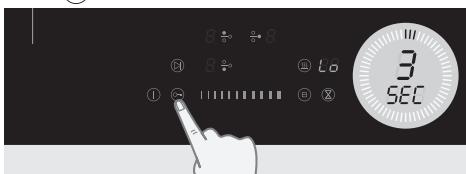
Locking the control panel

Touch the key lock control. The timer indicator will show .

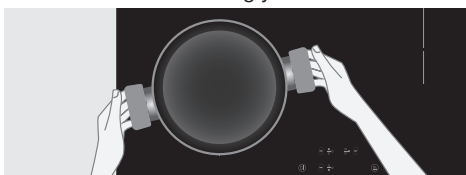




Unlocking the control panel

1. Make sure the hob is turned on. Touch and hold the  for 3 seconds.



2. You can now start using your hob.



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

E. Timer

You can use the timer in two different ways:

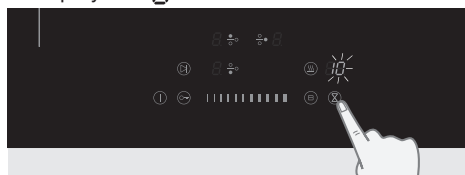
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up. You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

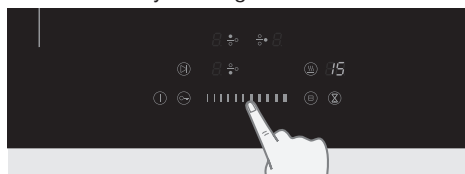
Make sure the cooktop is turned on, zone selection key is not activated (zone indication “●” is not flashing).


Note: you can set minute minder after cooking zone power setting finished.

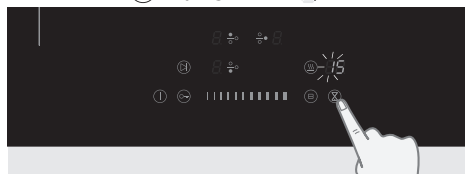
1. Touch the  key,  will show in the timer display and  will flash.



2. Set the time by touching the slider control of timer.



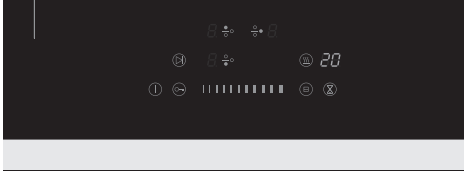
3. Touch the  key again and  will flash.




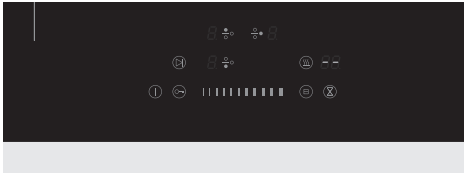
4. Set the time by touching the slider control.



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

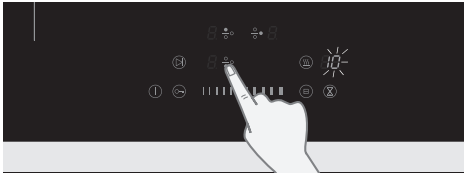





6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows  when the setting time finished.



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

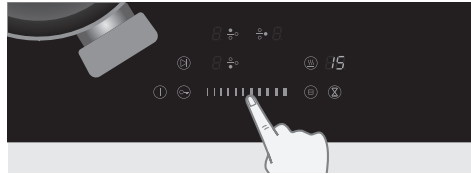
1. Touch the zone selection key that you want to set the timer for.




2. By touching the  key, the  appears in the timer display, and the  flashes. Zone indication "●" is flashing.



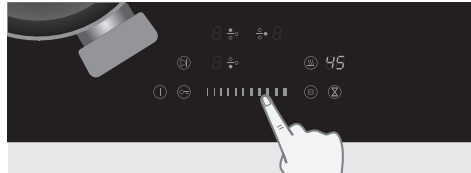
3. Set the time by touching the slider control.



4. Touch the  key again and  will flash.

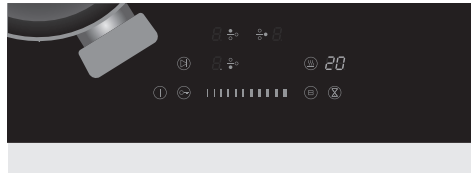


5. Set the time by touching the slider control.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately with the display showing the remaining time.

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



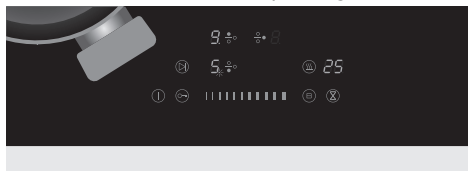
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



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

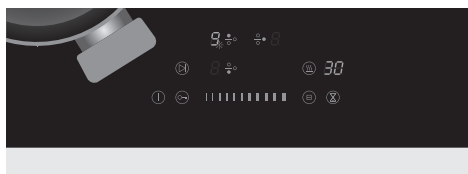
If the timer is set on more than one zone

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



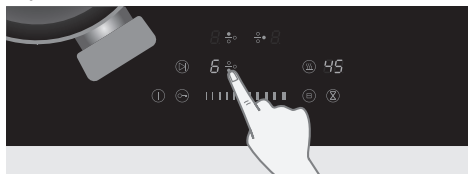
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new minimum tier and the dot of corresponding zone will flash.

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

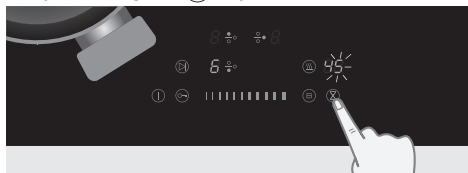


Cancelling the timer

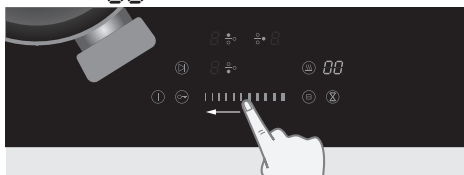
1. Touch the zone selection key of the zone that you want to cancel the timer from.



2. By touching the key, the indicator will flash.



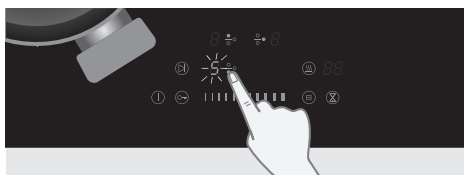
3. Touch the power selection control to set the timer to 00, the timer is cancelled.



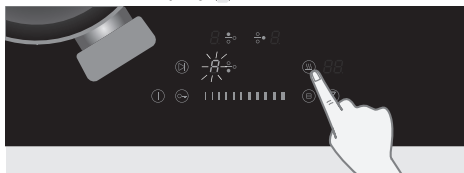
F. Keep warm function

Using the keep warm to get stable temperature

1. Touch the heating zone selection key that you wish to use the keep warm function and the indicator will flash.



2. By touching the key, the cooking zone indicator will display R.








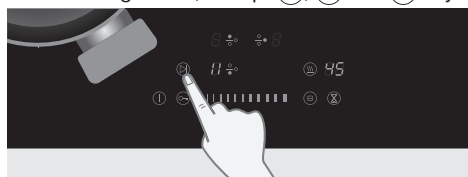
3. If you want to cancel the keep warm function, touch the heating zone selection key and then touch the key and the heating zone will go back to power stage.




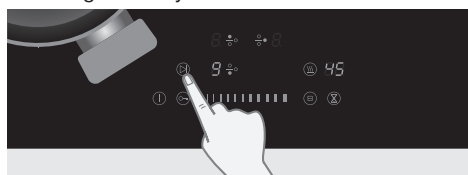
G. Pause / STOP+GO function

Pause / STOP+GO function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cooking zone is on. By touching the  key, the cooking zone indicator will show  and then operation of the induction cooktop will be deactivated within the scope of all cooking zones, except ,  and  keys.



2. To cancel the pause status, touch the  key, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



H. Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| Power level | 1-3 | 4-6 | 7-9 |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| Default working time (min) | 480 | 320 | 160 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minute.

I. Heat settings

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter **H** "warns" you to keep away from it.

| 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 |

4. CLEANING & MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.



Steam cleaners must not be used.

5. TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|--|--|---|
| The cooktop cannot be turned on. | No power. | Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section " Using your induction hob " 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-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See " Choosing the right cookware ". See " Cleaning & maintenance ". |
| 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 centered 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 or an error code is displayed. | 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. |

6. POWER MANAGEMENT

Induction hobs with a power management function can have their total power limited to the range of **2.8/3.5/7.2 kW**. This induction hob can be connected to a **13A, 16A, or 32A** power supply, or one of these power supplies.

Changing Power Management Settings: Turn off the power for 5 minutes, then turn it on again, and follow the “Power Management” instructions.

| STEP | OPERATE CONTROL PANEL | DISPLAY | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|------------------|--------------|-----------|--------------|------------------------|----|-------|-----|------------------------|----|-------|-----|-------------------------|----|-------|-----|--|
| 1 | Touch the power button to turn on the power. The buzzer will sound once, and all displays will show "-" and "--". | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Simultaneously touch the lower left zone button and the timer button for 3 seconds. The buzzer will sound once, indicating that the Power Management mode can now be set. The timer display shows the currently set total power. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Touch the timer button. The timer display shows the currently set total power and flashes. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Touch the zone buttons. The numbers on the display indicate the total power for the corresponding power management setting. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Selection Button</th> <th>Display</th> <th>ECO Power</th> <th>Power Supply</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lower Left Zone Button</td> <td>72</td> <td>7.2kW</td> <td>32A</td> </tr> <tr> <td>Upper Left Zone Button</td> <td>35</td> <td>3.5kW</td> <td>16A</td> </tr> <tr> <td>Upper Right Zone Button</td> <td>28</td> <td>2.8kW</td> <td>13A</td> </tr> </tbody> </table> | Selection Button | Display | ECO Power | Power Supply | Lower Left Zone Button | 72 | 7.2kW | 32A | Upper Left Zone Button | 35 | 3.5kW | 16A | Upper Right Zone Button | 28 | 2.8kW | 13A | |
| Selection Button | Display | ECO Power | Power Supply | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lower Left Zone Button | 72 | 7.2kW | 32A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Upper Left Zone Button | 35 | 3.5kW | 16A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Upper Right Zone Button | 28 | 2.8kW | 13A | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Touch the timer button again. The timer indicator stops flashing, and the zone button shows "0", indicating the setting is correct. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Touch the power button to turn the device off, then turn it on again. The induction hob will operate in your selected power management mode. | | | | | | | | | | | | | | | | | |



The power management mode configuration can only be set once. To reconfigure the device, disconnect the power supply and follow the steps above under “**Changing Power Management Configuration**”.

7. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

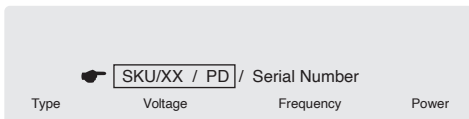
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

| FAULT CODE | POSSIBLE CAUSE | DESCRIPTION |
|------------|---|---|
| E1 | Pan or pot fault | No pan or pot, or their size, material, etc. is not suitable, or not placed precisely in the middle of the cooking area. |
| E2 | Voltage is too high | Higher than AC 265V. |
| E3 | Voltage is too low | Lower than AC 185V. |
| E4 | IGBT sensor open-circuit | When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working. |
| E5 | IGBT sensor short-circuit | When the IGBT sensor detects a short-circuit, the IGBT sensor stops working. |
| E6 | IGBT sensor over temperature | IGBT reaches $100\pm 5^{\circ}\text{C}$ for 3s(it can recover automatically when temperature decrease 50°C - 70°C). |
| E7 | Hob surface sensor open-circuit | After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit. |
| E8 | Hob surface sensor short-circuit | IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an short-circuit. |
| E9 | High temperature protection of pot sensor | IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot is detected to exceed a certain value. |
| EA | Pot sensor removal or failure protection | When the pot sensor is moved out, and the whole machine is heated for a period of time, the corresponding area will detect the moving out state of the cooker sensor, and the heating area will stop heating. |
| EB | Communication fault | The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds. |
| EC | Communication fault | The display board does not receive a valid communication signal from the power board for 90 seconds. |
| H | Hob surface is of high temperature. | After the hob is off, if the hob surface temperature is too high, it will display "H", and the fan will delay working for 2 minutes. |

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 and please contact the supplier.

8. AFTER SALES CUSTOMER SERVICE

If your device needs to be repaired, please provide Customer Service with the product type (**SKU/XX**) and date of manufacture (**PD**). You will find these on the rating plate located on the back of the device as shown in the figure on the right:



For quick finding, you can write your device details here.

SKU:

PD:

9. GUARANTEE

Dear Customer,

Congratulations on purchasing yet another top quality FRONOR product. In order to guarantee the premium quality standards of this product, the finest materials were used and quality control monitoring was carried out at every stage of the production process. To ensure you obtain a lifetime of good service, please read the product specifications and follow all advice in the instruction manual carefully.

ATTENTION

This guarantee card must be completed and kept in good condition by the purchaser so as to be shown on demand to a qualified technician. The following guarantee is valid for 24 months. If defective appliance operation possibly resulting from manufacturing defects is established and acknowledged within the guarantee period, the company will undertake to restore the appliance to proper working order in accordance with manufacturing specifications. The appliance shall be repaired or any faulty part thereof will be replaced at no cost to the consumer for repair work, spare parts or transportation of the appliance to company laboratories.

GUARANTEE TERMS

1. The appliance must be correctly installed by an authorised technician, in accordance with the installation instructions and the information given in the appliance specifications table and local restrictions.
2. This appliance is for domestic use only. All work relating to installation and connection of the appliance to mains power, operation and routine maintenance must be carried out in full compliance with the instructions contained in the Installation and Operation Manual.
3. Purchase date is proved on production of a verified purchase voucher (invoice or retail sales receipt), on which the purchase date, dealer name and appliance identity particulars (type, product manufacturing number) must be clearly visible.
4. The appliance must not be repaired, serviced, altered, disassembled or tampered with by an unauthorised technician.
5. Any replaced faulty appliance or replaced part shall become the property of the company. The guarantee period shall not be extended as a result of repairs.
6. Replacement of the appliance shall only be approved by the company in cases where proper reparation of the damage proves impossible.

GUARANTEE RESTRICTIONS

The guarantee does not cover:

1. Technician callout for damage resulting from incorrect transportation, installation or operation, negligence or use of non-approved parts.
2. Detachable parts made of metal, and any other parts requiring replacement on account of wear and tear.
3. Damage resulting from negligence or carelessness.
4. Damage resulting from failure to follow appliance operation instructions.
5. Damage caused by operation of the appliance other than as indicated.

APPLIANCE TYPE - PRODUCTION PARTICULARS

For your guarantee to be valid, it is essential that you record the product serial number.



Customer Name

Product Purchase Date

Product Serial Number

Store of Purchase

NORD INOX






151 Rue Simon Volland
59832 Lambersart
FRANCE

TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ | 21 |
| 1.1. | INSTALLATION | 21 |
| 1.2. | UTILISATION ET MAINTENANCE | 21 |
| 1.3. | ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES MÉNAGERS USAGÉS | 23 |
| 2 | INSTALLATION | 24 |
| 2.1. | CHOIX DU MATÉRIEL D'INSTALLATION | 24 |
| 2.2. | VÉRIFICATIONS À EFFECTUER, AVANT L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON | 25 |
| 2.3. | VÉRIFICATIONS À EFFECTUER, APRÈS L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON | 25 |
| 2.4. | PATTES DE FIXATION | 25 |
| 2.5. | ATTENTION | 26 |
| 2.6. | RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON À L'ALIMENTATION SECTEUR | 26 |
| 2.7. | AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON | 27 |
| 3 | OPÉRATION | 27 |
| 3.1. | UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION | 27 |
| 3.2. | UTILISATION DES COMMANDES TACTILES | 27 |
| 3.3. | CHOISIR LA BONNE BATTERIE DE CUISINE | 27 |
| 3.4. | INTERFACE UTILISATEUR | 28 |
| 3.5. | UTILISATION DE LA PLAQUE À INDUCTION | 28 |
| 4 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 33 |
| 5 | DÉPANNAGE | 34 |
| 6 | GESTION DE LA PUISSANCE | 35 |
| 7 | CODES D'ERREUR ET INSPECTION | 36 |
| 8 | SERVICE CLIENT APRÈS-VENTE | 36 |
| 9 | GARANTIE | 37 |

Merci d'avoir choisi ce produit.

Ce manuel vous explique comment installer et utiliser votre plaque à induction. Nous vous recommandons de le lire attentivement avant toute utilisation, même si vous connaissez déjà ce type d'appareil. Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr afin de pouvoir être consulté ultérieurement.

| | | |
|---|-------------------------|--|
|  | AVERTISS | Risque de blessures |
|  | RISQUE DE CHOCS | Risque: tension |
|  | INCE | Avertissement: risque d'incendie, matériaux inflammables |
|  | ATTENTI | Risque de blessures ou de dommages matériels |
|  | IMPORTANT / REMA | Fonctionnement normal du système |

Veillez lire attentivement le contenu de ce document car il contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité de l'appareil. Veillez conserver ce manuel en vue d'une utilisation ultérieure. Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordements électriques) doivent être exécutées par un professionnel qualifié, conformément aux règlements en vigueur. Cet appareil est conforme aux normes de compatibilité électromagnétique.

1. MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ



Avant toute utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

1.1. INSTALLATION

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute opération d'entretien.
- Le raccordement à un système de mise à la terre adapté est indispensable et obligatoire.
- Un dispositif de mise hors tension doit être intégré dans le câblage permanent, conformément aux règles de câblage.
- Toute modification du câblage domestique doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

Risque de coupures

- Faites attention aux bords des panneaux, ils sont tranchants.
- L'absence de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne jamais placer de produit ou de matériau combustible sur cet appareil.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, elles peuvent contribuer à réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Seule une personne qualifiée peut effectuer l'installation et la mise à la terre de

cet appareil.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un sectionneur permettant une mise hors tension complète de l'alimentation électrique.
- Toujours éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.



Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil, ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou ceux indiqués comme adaptés par le fabricant dans les instructions. L'utilisation de dispositifs inappropriés peut entraîner des accidents.

- Le non-respect des instructions d'installation pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation de responsabilité.
- Pour plus de détails concernant l'installation, reportez-vous à la section «**Installation**».

1.2. UTILISATION ET MAINTENANCE

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fissurée ou endommagée. Si la surface de la table de cuisson est fissurée ou endommagée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'alimentation secteur avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Lors de l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.
- Ne laissez aucune partie de votre corps, vos vêtements ni aucun autre objet (à l'exception des ustensiles de cuisson adaptés) entrer en contact avec la surface vitrocéramique, avant qu'elle ne refroidisse.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés continuellement.
- Les poignées des casseroles peuvent être très chaudes. Assurez-vous que les poignées ne surplombent pas d'autres zones de cuisson allumées. Veillez à ce que les poignées restent hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupures

- La lame du grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est retiré. Utilisez le grattoir avec la plus grande précaution et conservez-le toujours dans un lieu sûr, hors de portée des enfants.
- L'absence de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Un débordement lors de l'ébullition crée de la fumée et des projections de graisse pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou lieu de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson

à l'aide des commandes tactiles, comme indiqué dans ce manuel.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- N'entreposez pas d'objets susceptibles d'attirer les enfants dans les meubles situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants et les individus ayant un handicap qui limite leurs capacités à utiliser l'appareil doivent être supervisés par une personne responsable et compétente qui les instruira sur son utilisation. Cette personne doit s'assurer qu'ils sont capables d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni pour leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Toutes les autres interventions doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni de produits abrasifs agressifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils pourraient rayer la surface vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans un environnement domestique ! L'utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant!



L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions appropriées leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers associés.
- 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 sans surveillance.



Une cuisson non surveillée avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.



Si la surface se fissure, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique. Cette consigne s'applique aux surfaces en vitrocéramique ou conçues dans un matériau similaire, servant à protéger les parties sous tension.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être opéré

au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct



Tout processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée nécessite une surveillance permanente.

- Le cordon d'alimentation n'est plus accessible une fois l'appareil installé.

1.3. ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES MÉNAGERS USAGÉS

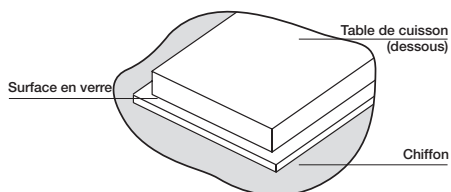


La directive de l'Union Européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les appareils électriques ménagers ne doivent pas être jetés comme les déchets solides urbains. Les appareils usagés doivent être collectés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux contenus et de réduire les éventuels impacts sur la santé et l'environnement. Le symbole représentant le schéma du bac à ordures est indiqué sur tous les produits pour rappeler l'obligation d'une collecte sélective. Pour plus d'informations concernant l'élimination appropriée des appareils électriques ménagers, les propriétaires de ces appareils peuvent contacter les autorités locales ou le vendeur de l'appareil.

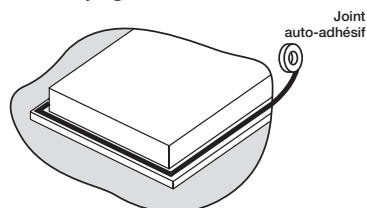
2. INSTALLATION

2.1. CHOIX DU MATÉRIEL D'INSTALLATION

- Découpez la surface du plan de travail en vous référant aux dimensions indiquées sur l'illustration.
- Pour faciliter l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou.
- Assurez-vous que l'épaisseur de la surface du plan de travail est d'au moins 30mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:
- Placez une serviette ou un chiffon sur la surface du plan de travail. Posez la table de cuisson face vers le bas sur la surface protégée.

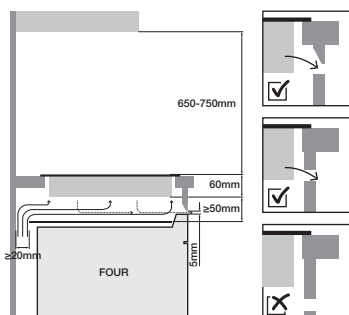
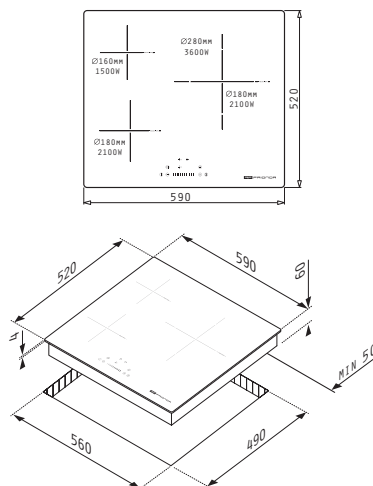


- Appliquez le joint en bande fourni avec la table de cuisson pour la fixer à la surface du plan de travail et assurer l'étanchéité.
- N'utilisez pas de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la table de cuisson en laissant un espace d'environ 3 mm par rapport au bord du verre. Appliquez le joint sur toute la circonférence.
- Coupez l'excédent et ajustez les deux extrémités du joint de manière à ce qu'elles se rejoignent.



!
La surface du plan de travail doit être fabriquée en bois imprégné ou en tout autre matériau isolant.

!
Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson est correctement ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.
Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement.





La distance de sécurité entre la plaque chauffante et les placards situés au-dessus doit être comprise entre 65 et 75 cm.

2.2. AVANT L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON, PROCÉDEZ AUX VÉRIFICATIONS SUIVANTES:

- La surface du plan de travail doit être de niveau et présenter des angles droits. Aucune pièce de structure ne doit gêner l'espace nécessaire à l'installation.
- La surface du plan de travail doit être fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences en matière de dégagement, ainsi qu'aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur adapté, permettant la mise hors tension complète de l'alimentation secteur, doit être intégré au câblage fixe, installé et placé conformément aux normes et aux réglementations électriques locales.
- Le sectionneur doit être conforme et avoir un vide de séparation des contacts de 3 mm sur toutes les bornes (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible au client une fois la table de cuisson installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales en matière de construction et les règlements locaux.
- Utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.
- L'espace sous la table de cuisson à induction doit accueillir un appareil tel qu'un four ou être fermé par un panneau.

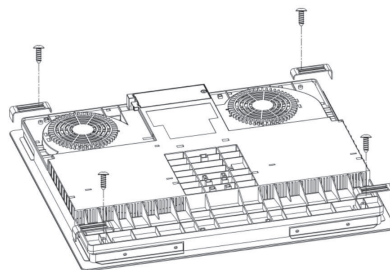
2.3. APRÈS L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON, PROCÉDEZ AUX VÉRIFICATIONS SUIVANTES:

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible en passant par les portes de placards ou par les tiroirs.
- Un flux d'air suffisant doit circuler entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, installez une barrière de protection thermique sous la base de la table de cuisson.
- L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement au sectionneur.

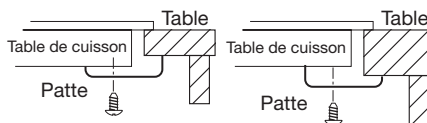
2.4. PATTES DE FIXATION

Avant de poser les pattes de fixation, la pièce doit être placée sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage). N'appuyez pas avec force sur les boutons de commande qui dépassent de la table de cuisson.

Après l'installation, fixez la table sur la surface du plan de travail en vissant les quatre pattes sous la table de cuisson (voir l'illustration).



Adaptez la position des pattes à l'épaisseur de la surface du plan de travail.



2.5. ATTENTION

- La table de cuisson doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. Nos professionnels sont à votre service. N'essayez pas d'effectuer cette installation vous-même.
- N'installez pas cette table de cuisson au-dessus d'un équipement de refroidissement, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée de manière à permettre un bon rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffe situés au-dessus de la surface du plan de travail doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Cette table de cuisson peut uniquement être raccordée à une alimentation dont l'impédance du système n'est pas supérieure à 0,427 ohm. Le cas échéant, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

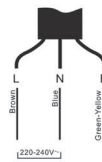
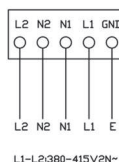
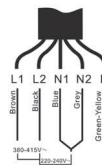
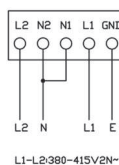
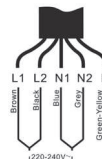
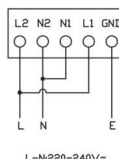
2.6. RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON À L'ALIMENTATION SECTEUR

Le raccordement électrique de la table de cuisson doit être effectué exclusivement par une personne qualifiée. Avant de raccorder la table de cuisson à l'alimentation secteur, vérifiez que:

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance requise par la table de cuisson;
2. la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique;
3. Les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement pour raccorder la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un risque d'incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes et doit être placé de sorte que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point. Faites vérifier par un électricien que le système de câblage domestique est adapté sans modifications.

Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.



- Cordon d'alimentation: **Type H07 RN-F** ou supérieur. Déterminez la section du conducteur en fonction du courant nominal.
- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils spécialisés pour éviter les accidents.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des électriciens agréés.

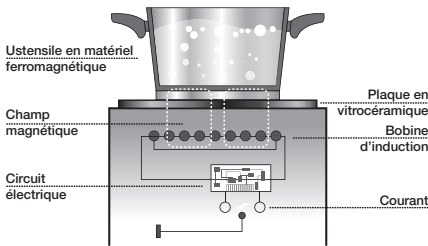
2.7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Lisez ce manuel en accordant une attention particulière à la section «**Mises en garde de sécurité**». Retirez tout film de protection qui pourrait rester sur la plaque à induction.

3. OPERATION

3.1. UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la poêle finit par le réchauffer.



3.2. UTILISATION DES COMMANDES TACTILES


- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas son bout.




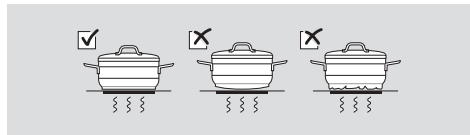
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

3.3. CHOISIR LA BONNE BATTERIE DE CUISINE

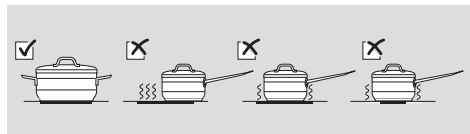
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuis-

son à induction. Recherchez le symbole  d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique: déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant: mettez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier et allumez une Zone de Cuisson. Si le symbole  ne clignote pas dans l'indicateur de zone LED correspondant et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants **NE conviennent PAS: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.**
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.
- Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale.
- Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson.

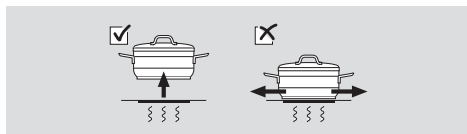


- Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.

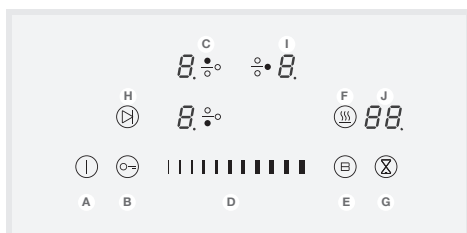


- Soulevez toujours les casseroles de la

plaque à induction – ne glissez pas, sinon elles pourraient rayer la vitre.



3.4. INTERFACE UTILISATEUR

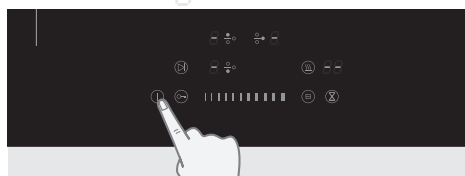


- A. Touche MISE EN MARCHÉ/ARRÊT (ON/OFF)
- B. Bouton de sécurité enfants
- C. Touches de sélection de la zone de cuisson
- D. Commande à curseur puissance/minuteur
- E. Bouton de commande de suralimentation
- F. Commande de maintien au chaud
- G. Touche du minuteur
- H. Commande Pause/STOP+GO
- I. Indicateur de la puissance
- J. Indicateur de réglage du minuteur

3.5. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

A. Pour commencer la cuisson

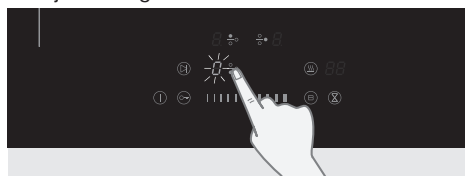
1. Un appui sur la (1) touche, tous les indicateurs affichent -.



2. Placez une casserole adaptée, propre et sèche sur la zone de cuisson souhaitée. Assurez-vous que la surface de cette zone est également propre et sèche.

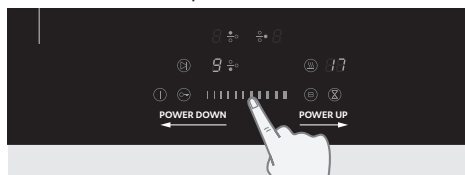


3. Quand vous touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, un indicateur adjacent clignotera.



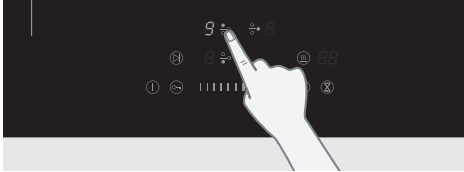
4. Sélectionnez le niveau de puissance avec la commande à curseur.

- Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance dans la minute, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Vous devrez reprendre à l'ÉTAPE 1.
- Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

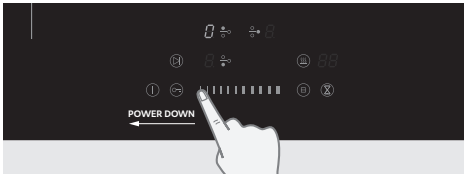


B. Une fois la cuisson terminée

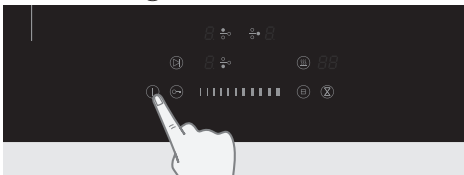
1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



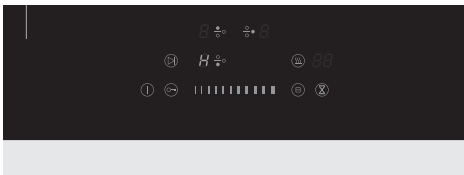
2. Éteignez la zone de cuisson en touchant la commande à curseur. Assurez-vous que l'écran affiche **0**.



3. Éteignez la table de cuisson en touchant la commande **1**.



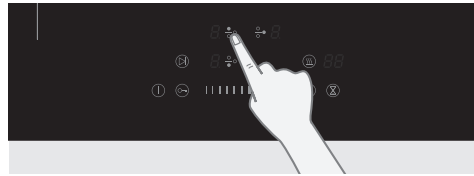
4. Attention aux surfaces chaudes: **H** signale les zones de cuisson trop chaudes au toucher. Ce symbole disparaît lorsque la surface a refroidi et que la température n'est plus dangereuse. Cela peut également servir de fonction d'économie d'énergie en permettant de réchauffer d'autres casseroles avec la chaleur résiduelle de la plaque.



C. Fonction Boost

Activation:

1. Sélectionnez la zone sur laquelle vous souhaitez appliquer la fonction Boost.

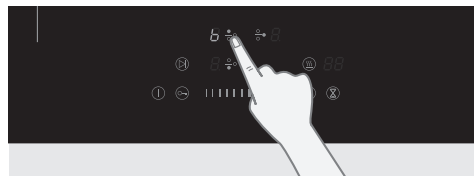


2. Ensuite, touchez la commande **B** et l'écran affichera **b**.

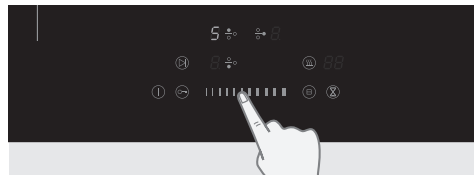


Annulation:

1. Sélectionnez la zone dont la fonction Boost est activée.



2. Touchez la commande à curseur pour annuler la fonction Boost, puis sélectionnez la puissance souhaitée.



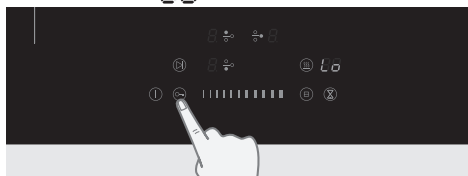
- Attention :** La fonction Boost dure 5 minutes. La zone passe ensuite automatiquement à la puissance 9.

D. Fonction Verrouillage enfant


Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute activation involontaire, notamment par des enfants qui pourraient allumer accidentellement les zones de cuisson. Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ① sont désactivées.

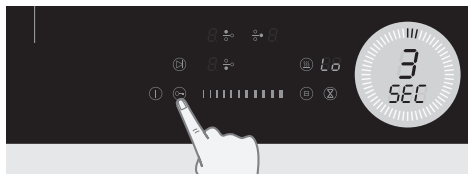
Verrouillage du panneau de commande

Touchez la commande de verrouillage (bouton de sécurité enfants). L'indicateur de réglage du minuteur affichera **L0**.



Déverrouillage du panneau de commande

1. Assurez-vous que la table de cuisson est bien allumée. Maintenez la touche  pendant 3 secondes.



2. La table de cuisson est désormais prête à être utilisée.



Attention : Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ①. En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la table de cuisson en utilisant la commande ①. Vous devrez déverrouiller la table de cuisson avant de pouvoir l'utiliser.

E. Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

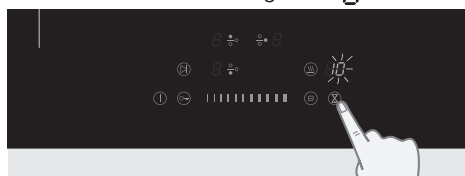
- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur de rappel. Le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson à la fin du compte à rebours.
- Vous pouvez également l'utiliser comme minuterie d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson à la fin du compte à rebours. Vous pouvez régler le minuteur pour une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Utilisation comme minuteur de rappel

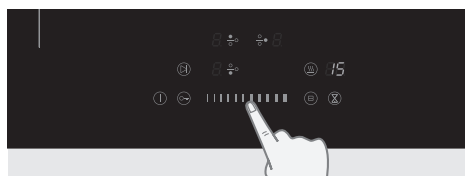
Vérifiez que la table de cuisson est allumée et qu'aucune touche de sélection de zone n'est activée (l'indicateur de zone « • » ne clignote pas).



Remarque : vous pouvez régler le minuteur de rappel une fois la puissance de la zone de cuisson réglée.

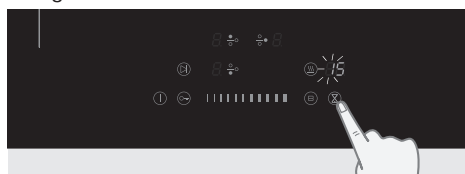
1. Touchez la commande , **10** s'affichera au niveau du minuteur et clignotera .



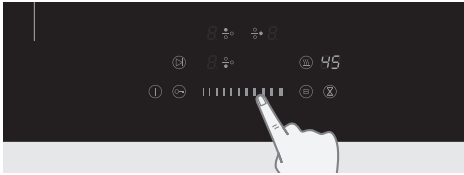
2. Réglez la durée souhaitée avec la commande à curseur du minuteur.



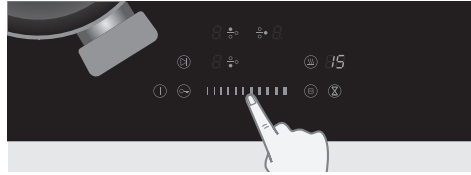
3. Touchez de nouveau la commande  et  clignotera.



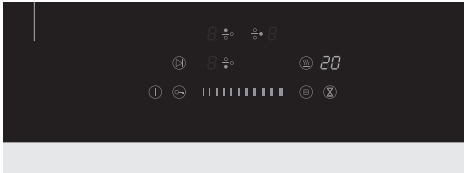
4. Réglez la durée souhaitée avec la commande à curseur.



3. Réglez la durée souhaitée avec la commande à curseur.



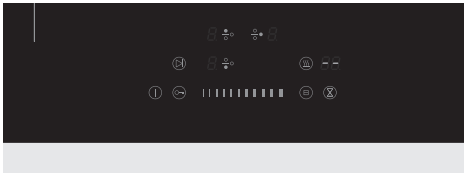
5. Le compte à rebours démarre une fois le minuteur réglé. Le temps restant s'affiche.



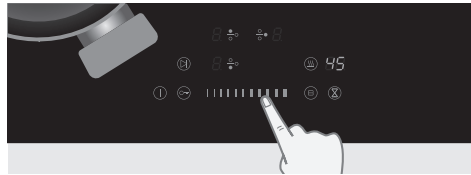
4. Touchez de nouveau la commande ⌚ et clignotera 7.



À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affiche -- lorsque le délai réglé est achevé.

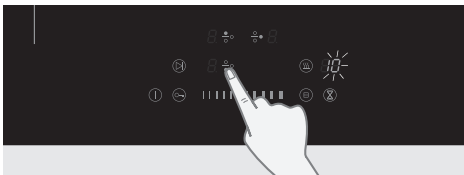


5. Réglez la durée souhaitée avec la commande à curseur.



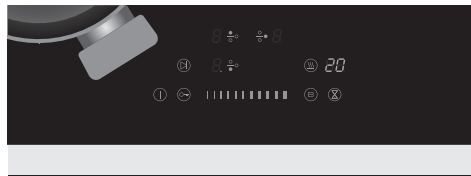
Utilisation du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Touchez la touche de sélection de la zone pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.

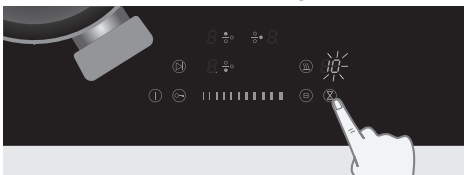


6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours démarre immédiatement et le temps restant s'affiche.

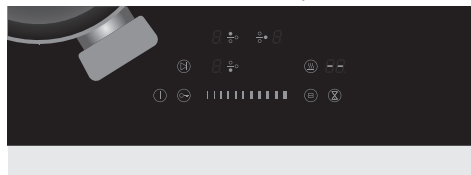
Remarque : un point rouge s'allumera dans le coin inférieur droit de l'indicateur de la puissance pour signaler que cette zone est sélectionnée.



2. Quand vous touchez la commande ⌚, 00 s'affiche au niveau du minuteur et 0 clignote. L'indicateur de zone « ● » clignote.



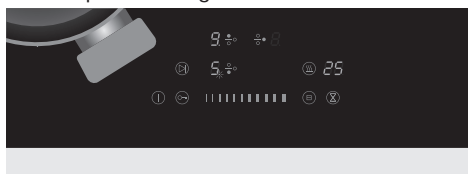
7. Quand le délai réglé expire, la zone de cuisson concernée s'éteint automatiquement.



Remarque : Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

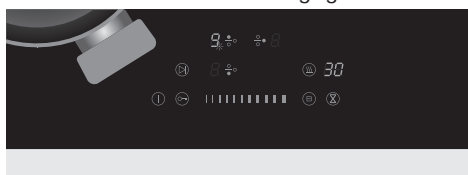
Si le minuteur est réglé sur plus d'une zone.

1. Quand vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points rouges des zones concernées s'allument. La durée la plus courte s'affiche. Le point de la zone correspondante clignote.



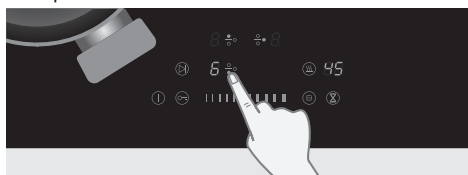
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. La « nouvelle » durée la plus courte s'affiche à son tour et le point rouge correspondant clignote.

Remarque : touchez la touche de sélection de la zone de cuisson. Le minuteur associé s'affiche au niveau de l'indicateur de réglage du minuteur.

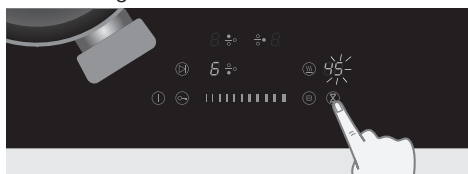


Annulation du minuteur

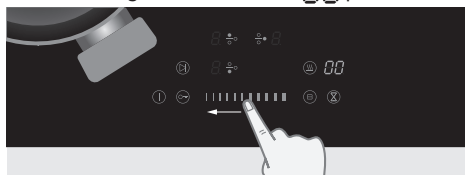
1. Touchez la touche de sélection de la zone pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.



2. Quand vous touchez la commande (⌚), l'indicateur clignote.



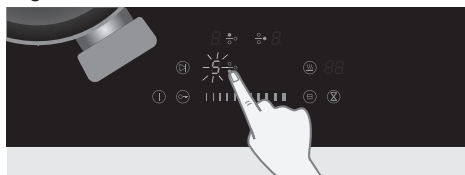
3. Touchez la commande de sélection de la puissance et réglez le minuteur sur 00 pour l'annuler.



F. Fonction Maintien au chaud

Utilisation de la fonction Maintien au chaud pour une température stable

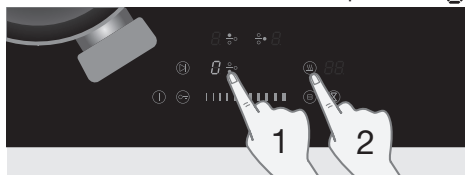
1. Touchez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer la fonction Maintien au chaud. L'indicateur clignotera.



2. Quand vous touchez la commande (⊞) l'indicateur de la zone de cuisson affichera R.



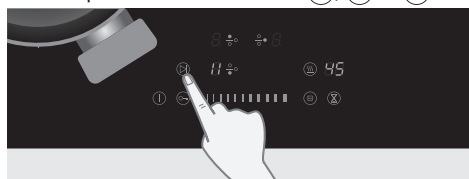
3. Pour annuler la fonction Maintien au chaud, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson, puis touchez la commande (⊞). La zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 0.



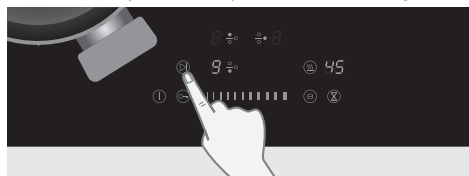
G. Fonction Pause/STOP+GO

La fonction Pause/STOP+GO peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre la table de cuisson et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson est allumée. Quand vous touchez la commande (⏸), l'indicateur de la zone de cuisson affichera **!!** et toutes les zones de cuisson s'arrêteront, à l'exception des commandes (▶), (1) et (◀).



2. Pour annuler le « Pause », touchez la commande (▶). La zone de cuisson reprend le niveau de puissance précédemment réglé.



H. Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque à induction. Cette fonction s'active si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées maximales de fonctionnement par défaut sont les suivantes :

| Niveau de puissance | 1-3 | 4-6 | 7-9 |
|--|-----|-----|-----|
| Durées maximales de fonctionnement (min) | 480 | 320 | 160 |

Si vous retirez une marmite, la plaque à induction arrête immédiatement la cuisson et s'éteint après 1 minute.

I. Niveaux de puissance

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un moment, il reste de la chaleur résiduelle. La lettre **H** vous avertit de ne pas toucher la surface.

| Niveau de puissance | Pour |
|---------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • chauffer doucement de petites quantités de nourriture • fondre le chocolat, le beurre et tous les aliments qui accrochent facilement • faire mijoter • chauffer lentement |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • faire mijoter rapidement • cuire du riz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • crêpes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • cuire des pâtes • faire frire et sauter |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • saisir • porter la soupe à ébullition • bouillir de l'eau |

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toutes les matières grasses et résidus alimentaires de la surface de cuisson à l'aide d'une raclette spéciale, fournie sur commande.

Nettoyez la surface chauffante autant que possible à l'aide des produits appropriés et un chiffon/ papier cuisine. Ensuite, rincez la avec de l'eau et essuyez avec un chiffon propre.

A l'aide d'une raclette spéciale céramique (non fournie avec l'appareil), éloignez immédiatement les résidus d'aluminium ou de plastique qui auraient éventuellement fondu sur la surface chauffante et d'éventuels résidus de sucre ou d'aliments ayant une haute teneur en sucres. De cette façon, il est possible de prévenir l'usure de la surface de la plaque. Il ne faut en aucun cas utiliser d'éponges à gratter ou de produits chimiques abrasifs, tels que les sprays pour nettoyer le four ou des produits pour éliminer les tâches.



Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

5. DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|--|--|---|
| La table de cuisson ne s'allume pas. | Pas d'alimentation électrique. | Assurez-vous que la table de cuisson est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Assurez-vous qu'aucune coupure de courant n'affecte votre logement ou votre secteur. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne répondent pas. | Les commandes sont verrouillées. | Déverrouillez les commandes. Voir les instructions dans la section « Utilisation de la table de cuisson ». |
| Les commandes tactiles sont peu réactives. | Une fine pellicule d'eau peut recouvrir les commandes ou vous les touchez peut-être du bout du doigt. | Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez la pulpe du doigt pour les toucher. |
| Le verre est rayé. | La batterie de cuisine présente des bords rugueux. Des produits de nettoyage ou des tampons à récurer trop abrasifs ou inadaptés ont été utilisés. | Utilisez une batterie de cuisine avec un fond plat et lisse. Voir « Choisir la bonne batterie de cuisine ». Voir « Nettoyage et entretien ». |
| Certains ustensiles de cuisson émettent des craquements ou des cliquetis. | Cela peut provenir de la structure de l'ustensile : les différentes couches de métal vibrent différemment. | Ces bruits produits par les ustensiles sont normaux et ne signalent aucun défaut. |
| La plaque à induction fait un bourdonnement sourd à pleine puissance. | Ce phénomène est propre à la technologie de cuisson à induction. | Ce bruit est normal et devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous baissez le niveau de puissance. |
| Un bruit de ventilateur provient de la plaque à induction. | Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la plaque à induction. | C'est normal et aucune action n'est nécessaire. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur fonctionne. |
| L'ustensile de cuisson ne chauffe pas. Un indicateur s'affiche à l'écran. | La plaque à induction ne détecte pas votre ustensile, car il n'est pas compatible avec la cuisson par induction. La plaque à induction ne détecte pas votre ustensile, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il est mal centré. | Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson. |
| La plaque à induction ou une zone de cuisson s'éteint soudainement, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche. | Dysfonctionnement technique. | Notez les lettres et chiffres du code d'erreur, éteignez la plaque à induction en coupant l'alimentation murale, puis contactez un technicien qualifié. |

6. GESTION DE LA PUISSANCE

Les plaques à induction équipées d'une fonction de gestion de la puissance peuvent limiter la puissance totale consommée à **2,8, 3,5 ou 7,2 kW**. Cette table de cuisson par induction peut être raccordée à une alimentation de **13A, 16A ou 32A** (ou à une de ces alimentations).

Modification des réglages de la gestion de la puissance: Coupez l'alimentation pendant 5 minutes, puis rallumez-la et suivez les instructions de la section «Gestion de la puissance».

| ÉTAPE | OPÉRATION SUR LE PANNEAU DE COMMANDE | AFFICHAGE | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|---------------------|--------------|-----------|--------------|----------------------------------|----|-------|-----|----------------------------------|----|-------|-----|----------------------------------|----|-------|-----|--|
| 1 | Touchez la touche Mise en marche/arrêt pour mettre la plaque sous tension. La plaque émettra un signal sonore et tous les indicateurs afficheront « - » et « -- ». | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Touchez simultanément le bouton inférieur gauche de la zone souhaitée et la touche du minuteur pendant 3 secondes. Le signal sonore retentira à nouveau. Le mode de gestion de la puissance peut maintenant être réglé. La puissance totale actuellement configurée s'affiche au niveau du minuteur. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Touchez la touche du minuteur. La puissance totale actuellement configurée s'affiche et clignote au niveau du minuteur. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Touchez les boutons de zone. Les chiffres affichés indiquent la puissance totale associée au paramètre de gestion de puissance sélectionné. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bouton de sélection</th> <th>Affichage</th> <th>ECO Power</th> <th>Alimentation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bouton de zone inférieure gauche</td> <td>72</td> <td>7.2kW</td> <td>32A</td> </tr> <tr> <td>Bouton de zone supérieure gauche</td> <td>35</td> <td>3.5kW</td> <td>16A</td> </tr> <tr> <td>Bouton de zone supérieure droite</td> <td>28</td> <td>2.8kW</td> <td>13A</td> </tr> </tbody> </table> | Bouton de sélection | Affichage | ECO Power | Alimentation | Bouton de zone inférieure gauche | 72 | 7.2kW | 32A | Bouton de zone supérieure gauche | 35 | 3.5kW | 16A | Bouton de zone supérieure droite | 28 | 2.8kW | 13A | |
| Bouton de sélection | Affichage | ECO Power | Alimentation | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bouton de zone inférieure gauche | 72 | 7.2kW | 32A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bouton de zone supérieure gauche | 35 | 3.5kW | 16A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bouton de zone supérieure droite | 28 | 2.8kW | 13A | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Touchez à nouveau la touche du minuteur. L'indicateur de réglage du minuteur cesse de clignoter, et le bouton de la zone affiche "□". Le réglage est donc correct. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Touchez la touche Mise en marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, puis rallumez-le. Votre plaque à induction fonctionnera selon le mode de gestion de la puissance choisi. | | | | | | | | | | | | | | | | | |



La configuration du mode de gestion de la puissance ne peut être effectuée qu'une seule fois. Pour reconfigurer l'appareil, débranchez-le et suivez les étapes indiquées ci-dessus dans la section « **Modification des réglages de la gestion de la puissance** ».

7. CODES D'ERREUR ET INSPECTION

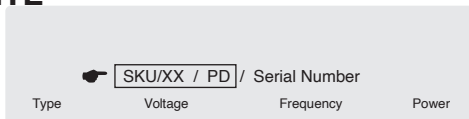
En cas d'anomalie, la plaque à induction active automatiquement son système de protection et affiche les codes d'erreur correspondants:

| CODE D'ERREUR | CAUSES POSSIBLES | DESCRIPTION |
|---------------|---|--|
| E1 | Erreur liée à la casserole ou la poêle | La casserole ou la poêle n'est pas adaptée (taille, matériau...) ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson. |
| E2 | La tension est trop élevée | Supérieure à 265 V CA. |
| E3 | La tension est trop faible | Inférieure à 185 V CA. |
| E4 | Capteur IGBT: circuit ouvert | Quand le capteur IGBT détecte un circuit ouvert, le capteur IGBT cesse de fonctionner. |
| E5 | Capteur IGBT: court-circuit | Quand le capteur IGBT détecte un court-circuit, le capteur IGBT cesse de fonctionner. |
| E6 | Capteur IGBT: surchauffe | L'IGBT a atteint 100 °C ± 5 °C pendant 3 secondes (le fonctionnement normal reprendra lorsque la température sera entre 50 °C-70 °C). |
| E7 | Capteur de surface de la table de cuisson: circuit ouvert | Après 60 secondes de fonctionnement, le capteur IGBT cesse de fonctionner si le circuit de détection de température pour l'ustensile de cuisine détecte un circuit ouvert. |
| E8 | Capteur de surface de la table de cuisson: court-circuit | Le capteur IGBT cesse de fonctionner quand le circuit de détection de température pour l'ustensile de cuisine détecte un court-circuit. |
| E9 | Capteur de casserole: protection hautes températures | L'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température de la casserole détecte que celle-ci dépasse une certaine valeur. |
| EA | Capteur de casserole: protection contre retrait de casserole ou défaillance | Lorsque la casserole est retirée et que l'ensemble de l'appareil a chauffé pour un certain temps, la zone de cuisson concernée détecte l'absence du récipient et arrête automatiquement de chauffer. |
| EB | Défaut de communication | La carte de puissance ne reçoit pas de signal valide de la carte d'affichage pendant 90 secondes. |
| EC | Défaut de communication | La carte d'affichage ne reçoit pas de signal valide de la carte de puissance pendant 90 secondes. |
| H | La surface de la plaque de cuisson a atteint une température élevée. | Une fois la table de cuisson éteinte, si la température de sa surface est trop élevée, le message «H» s'affichera et le ventilateur mettra jusqu'à 2 minutes à démarrer. |

Les informations ci-dessus permettent d'identifier et de vérifier les défaillances courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même, afin d'éviter tout danger et d'endommager la plaque à induction. Contactez votre fournisseur.

8. SERVICE CLIENT APRÈS-VENTE

Si votre appareil doit être réparé, veuillez fournir au service client le type de produit (**SKU/XX**) et la date de fabrication (**PD**). Vous les trouverez sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil comme indiqué sur la figure de droite:



Pour une recherche rapide, vous pouvez écrire les détails de votre appareil ici.

SKU:

PD:

9. GARANTIE

Cher client,

Félicitations pour l'acquisition d'un nouveau produit FRIONOR de haute qualité. Afin d'assurer la qualité impeccable de ce produit, nous avons utilisé des matériaux remarquables et effectué des contrôles à toutes les étapes de la procédure de fabrication. Afin de garantir son bon fonctionnement à long terme, veuillez lire attentivement les spécifications du produit et suivre précisément les instructions du mode d'emploi.

ATTENTION

Cette carte de garantie doit être complétée et conservée en bon état par l'acheteur et devra être présentée lors de la visite du technicien qualifié. Cette garantie est valide pour une durée de 24 mois. Si, au cours de cette période, un fonctionnement défectueux de l'appareil est constaté et reconnu, pouvant résulter d'un défaut de fabrication, la société s'engage à remettre l'appareil en bon état de marche, conformément aux spécifications de fabrication. L'appareil sera réparé ou toute pièce éventuellement défectueuse sera remplacée, sans facturer au consommateur des frais quelconques de main d'œuvre, de réparation, de pièces d'échange ou de transport de l'appareil aux locaux de la société.

CLAUSES DE GARANTIE

1. L'appareil doit être installé correctement par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux informations indiquées sur le tableau des spécifications de l'appareil, ainsi que conformément aux contraintes du pays en question.
2. L'appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. Toutes les opérations d'installation et de connexion de l'appareil au secteur doivent être exécutées en suivant strictement les instructions indiquées dans le Manuel (d'utilisation et d'installation) ainsi que toutes les tâches d'utilisation et de maintenance préventive.
3. La date d'achat peut être prouvée en déposant un document d'achat officiel (facture) indiquant la date d'achat, le nom commercial du vendeur et les coordonnées de l'appareil (type, numéro de fabrication du produit).
4. L'appareil ne doit pas être réparé, maintenu, modifié, démonté ou altéré par un technicien non qualifié.
5. Tout appareil ou matériau défectueux remplacé, revient à la propriété de la société, Les réparations ne prolongent pas la durée de la garantie.
6. Le remplacement de l'appareil sera approuvé par la société uniquement au cas où la panne ne peut pas être réparée correctement.

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas ce qui suit:

1. La visite du technicien pour un dommage résultant d'une erreur dans le transport, l'installation ou l'usage, d'une négligence ou de l'utilisation de pièces non approuvées.
2. Les pièces détachables métalliques ainsi que tout autre matériau nécessitant un remplacement à cause d'une usure résultant de l'utilisation.
3. Une panne provoquée par négligence ou inattention.
4. Une panne provoquée par le non-respect des instructions d'utilisation de l'appareil.
5. Une panne résultant d'un fonctionnement non prévu de l'appareil.

TYPE D'APPAREIL- COORDONNÉES DE PRODUCTION

Pour que la garantie soit valide, vous devez noter le numéro de série du produit.



Nom et prénom

Date d'achat du produit

Numéro de série

Lieu/magasin d'achat

NORD INOX

151 Rue Simon Volland
59832 Lambersart
FRANCE

NORD INOX
151 Rue Simon Vollant
59832 Lambersart
FRANCE
contact@nord-inox.com

174000252 12/25 E01