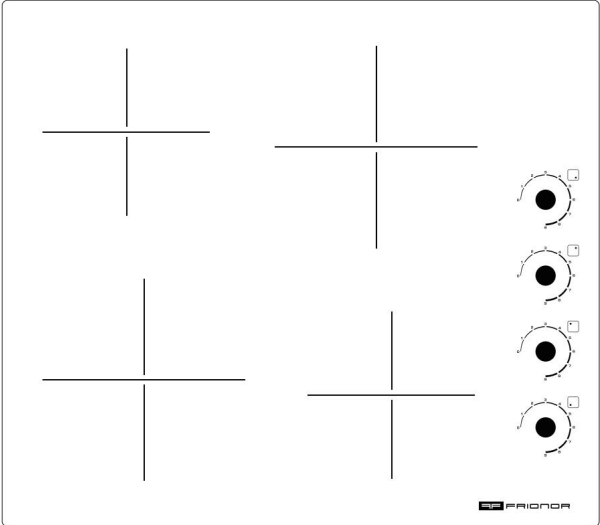


Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL Number: VM4NO

Brand: FRIONOR



Safety Warnings

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

This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and without earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- 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 or manual controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking

surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

WARNING:In order to prevent tipping of the appliance,this stabilizing means must be installed.Refer to the instructions for installation.

WARNING:Use only hob guards designed by the manufactuer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.The use of inappropriate guards can cause accidents.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

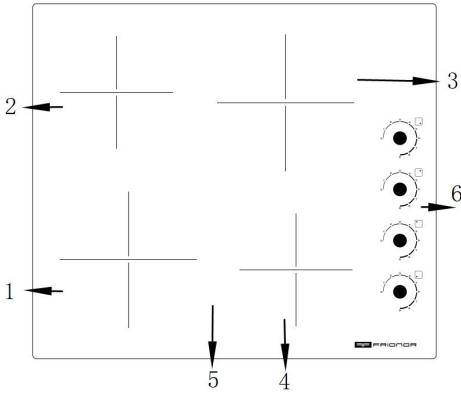
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

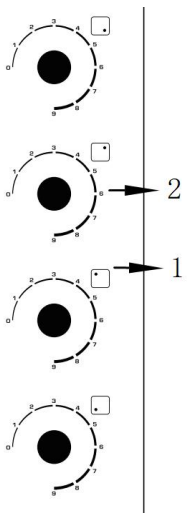
Product Overview

Top View



- 1. 1800W/200mm cook zone,
- 2. 1200 W/165mm cook zone,
- 3.1800W/200mm cook zone,
- 4. 1200 W/165mm cook zone,
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



- 1.Heating zone selection
- 2.Power regulating controls

Product Information

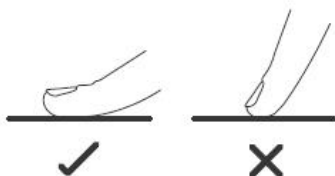
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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

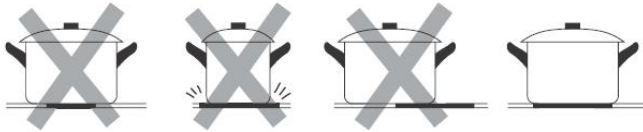


Choosing the right Cookware

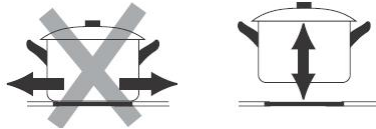
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



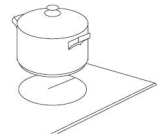
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



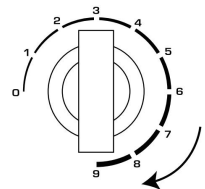
Using your Hob

To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

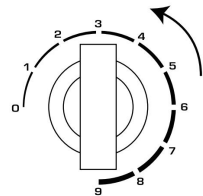


2. To set the power
Adjust the cooking power by turning the adjustment knob to the desired level



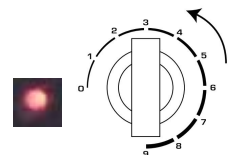
When you have finished cooking

Switch off the cooking zone by turning the adjustment knob to "0".



Beware of hot surfaces

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



that is still hot

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock

Auto Shutdown

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

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

Troubleshooting

Error code	Possible cause	What to do
The indicator light is on for 3 seconds and then off for 3 seconds. After 2 cycles, it remains off for 5 seconds (one cycle).	high temperature	Please contact supplier
The indicator light is on for 2 seconds and then off for 2 seconds. After 2 cycles, it remains off for 5 seconds (one cycle).	circuit open	Please contact supplier

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

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


Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and	Remove these immediately with a slice, palette knife or	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon

hot sugary spills on the glass	<p>razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<p>as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	<p>Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.

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

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Technical Specification

Cooking Hob	VM4NO
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	6000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

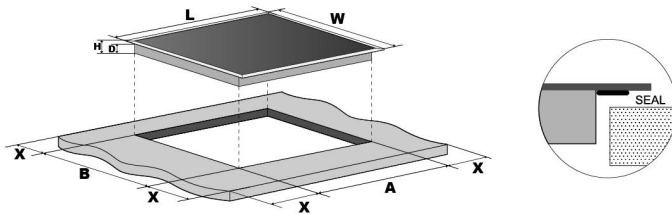
Installation

Selection of installation equipment

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

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

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

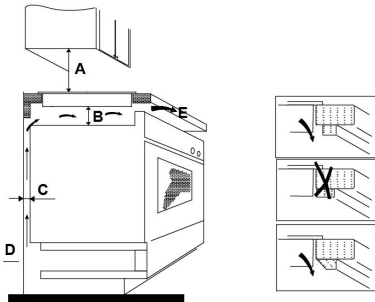


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VM4NO	590	520	52	47	560	490	50

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

Before you install the hob, make sure that

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

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

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

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers

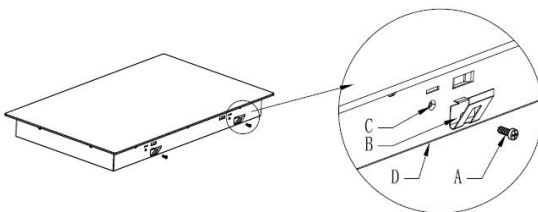
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

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

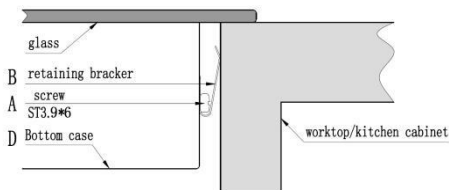
Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



Cautions

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

yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



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

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

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

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

devices, as they can cause overheating and fire.

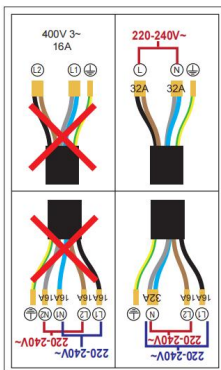
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

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

power line use H07RN-F, 5*1.5mm²



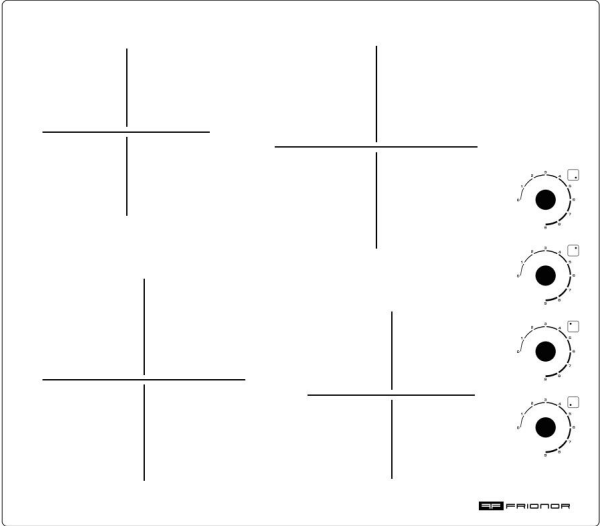
NORD INOX
151 Rue Simon Vollant BP163
59832 Lambersart Cedex
FRANCE
contact@nord-inox.com

Plaque de cuisson en céramique

Manuel d'instructions / Manuel d'installation

de modèle : VM4NO

Marque : FRIONOR



Avertissements de sécurité

Votre sécurité est notre priorité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention ou tout entretien.
- La connexion à un bon système est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et sans mise à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider toute réclamation de garantie ou de responsabilité.

Exploitation et maintenance

Risque de choc électrique

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. En cas de bris ou de fissure, coupez immédiatement l'alimentation secteur et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la table de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.

Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent chauffer à proximité de la table de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne sont pas affectés.

- Gardez les enfants éloignés.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des ébouillements.

Risque de coupure

- La lame tranchante comme un rasoir d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant son utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance constante.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures grasses susceptibles de s'enflammer.

- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles ou manuelles). Ne vous fiez pas à la détection de casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants grimper sur la table de cuisson peut entraîner des blessures graves.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doit être encadré par une personne responsable et compétente chargée de l'instruction de l'utilisateur. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son entourage.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers et ne les faites pas glisser sur la surface en verre à induction, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres produits de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé

que par un technicien qualifié.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les fermes ; - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes.

et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

ATTENTION : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou les protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

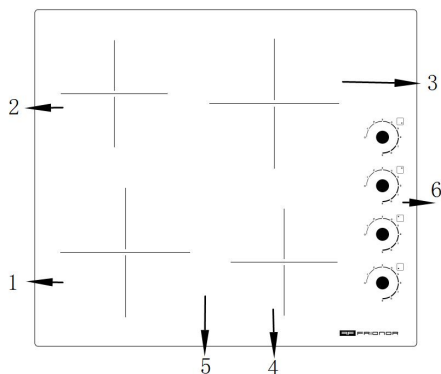
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction. Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instructions/d'installation. afin de bien comprendre comment l'installer correctement et l'utiliser.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez cette notice d'instructions / d'installation Manuel pour référence ultérieure.

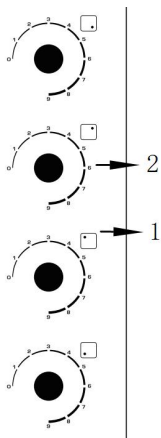
Présentation du produit

Vue de dessus



1. 1800W/200mm Zone de cuisson,
2. 1200 W/165mm Zone de cuisson,
- 3.1800W/200mm Zone de cuisson,
4. 1200 W/165mm Zone de cuisson,
5. Plaque de verre
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



1. Heating zone selection
2. Power regulating controls

Informations sur le produit

La plaque de cuisson en céramique micro-informatique peut répondre à différents types de demandes de cuisine grâce au chauffage par fil de résistance, contrôle micro-informatisé et sélection multi-puissance, vraiment le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson en céramique adopte un design personnalisé. Elle est sûre et ses performances sont fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

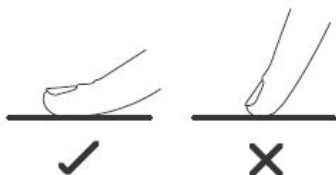
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de

cuisson

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque vitrocéramique .

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'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) les recouvrant. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

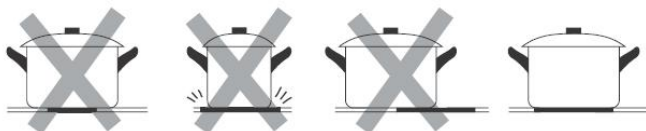


Choisir les bons ustensiles de cuisine

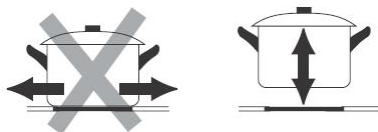
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson.
Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson en céramique – ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.

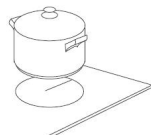


Utilisation de votre plaque de cuisson

Pour commencer à cuisiner

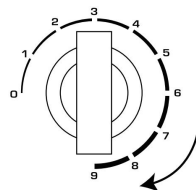
1. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson est propre et sèche.



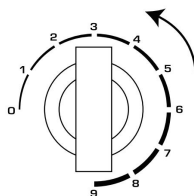
2. Pour régler la puissance

Réglez la puissance de cuisson en tournant le bouton de réglage au niveau souhaité



Lorsque vous avez fini de cuisiner

Éteignez la zone de cuisson en tournant le bouton de réglage sur « 0 ».

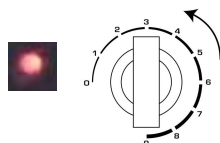


Attention aux surfaces chaudes

Un point rouge indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre.

Il peut également être utilisé comme un moyen d'économie d'énergie : si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



Arrêt automatique

Une autre fonctionnalité de sécurité intégrée à la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Ce dispositif s'active lorsqu'une zone de cuisson reste allumée trop longtemps sans intervention de l'utilisateur. Les durées d'activation de l'arrêt automatique, selon chaque niveau de puissance, sont précisées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Dépannage

Code erreur	Cause Possible	Que faire
Le voyant lumineux est allumé pendant 3 secondes, puis éteint pendant 3 secondes. Après 2 cycles, il reste éteint pendant 5 secondes (un cycle).	Haute température	Veillez contacter le fournisseur
Le voyant lumineux est allumé pendant 2 secondes, puis éteint pendant 2 secondes. Après 2 cycles, il reste éteint pendant 5 secondes (un cycle).	Circuit ouvert	Veillez contacter le fournisseur

Conseils de cuisson



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

Conseils de cuisine

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à feu vif et réduisez le feu lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire le riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles montent occasionnellement jusqu'à la surface du liquide de

cuisson. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts fondants, car les saveurs Développer la saveur sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également préparer des sauces à base d'œufs ou de farine. en dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur à celui réglage le plus bas pour garantir que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Steak saisi

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude, puis baissez la la viande dans la poêle chaude.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur de la viande. Le steak et le degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak. pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuire n'importe quelle viande Tout d'abord, mettez-le de côté et gardez-le au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baissez la puissance du foyer. remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Réglages de chaleur

Les paramètres ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre appareil, ustensiles de cuisine et la quantité de nourriture que vous cuisinez. Testez la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent. qui vous convient le mieux.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• mijotage doux• réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffage• mijotage rapide• cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauter• cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• sautés• brûlant• porter la soupe à ébullition• eau bouillante


Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les déversements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none">1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.2. Appliquez un nettoyeur pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !)3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura pas d'indication de « surface chaude » mais La zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent.• Les tampons à récurer robustes, certains tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le

	4. Remettez la table de cuisson sous tension.	<p>verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou éponge à récurer est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre risque de se tacher.
Débordements, fontes et déversements sucrés chauds sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement avec un objet tranchant, couteau à palette ou lame de rasoir grattoir adapté au verre à induction pour tables de cuisson, mais attention à la cuisson à haute température surfaces de zone :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à 30° angle et gratter la saleté ou Déverser dans une zone fraîche de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Quotidien » salissures sur le verre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Élimine les taches laissées par les fontes et aliments sucrés ou débordements dès que possible. Si on le laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à supprimer ou même définitivement endommager la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame du grattoir est extrêmement tranchante. Utiliser avec une grande précaution et toujours conserver en lieu sûr, hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson qui sera désactivée. 2. Absorber le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone. avec une serviette en papier. 5. Coupez l'alimentation de la table de cuisson de retour. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'allumer s'éteindre et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque est connecté à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si tout est vérifié et le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir la section « Utiliser votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous n'utilisez peut-être que la pointe de votre doigt en touchant le contrôle.	Assurez-vous que la zone du contrôle tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez le contrôle.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer abrasif ou inadapté produits de nettoyage non adaptés utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et bases lisses. Voir « Choisir » 'les bons ustensiles de cuisine'. Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles font des crépitements ou bruits de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas de défaut.
La plaque à induction produit une faible bruit de bourdonnement lorsqu'il est utilisé sur un réglage de chaleur élevé.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.

Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement est intégré à votre plaque à induction pour empêcher l'électronique de surchauffer. Cela peut continuer même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention ou action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction éteinte au mur pendant que le ventilateur est en cours d'exécution.
Les poêles ne deviennent pas chaudes et  apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle ne convient à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée dessus.	Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés pour cuisson par 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 plaque de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un son retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans la cuisine affichage de la minuterie).	Défaut technique.	Veillez noter l'erreur lettres et chiffres, interrupteur la puissance de la plaque à induction au mur et contactez un technicien qualifié.

N'essayez jamais de démonter l'appareil vous-même.

Spécifications techniques

Plaque de cuisson	VM4NO
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	6000 W
Dimensions du produit (L × l × H) (mm)	590X520X52
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

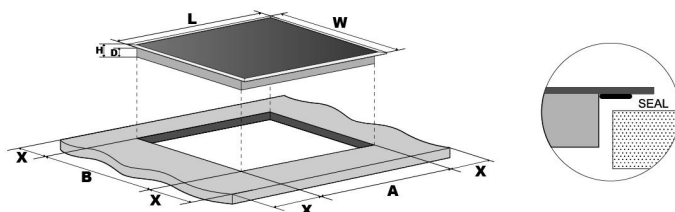
Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm .
Veuillez sélectionner un plan de travail résistant à la chaleur. matériau pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



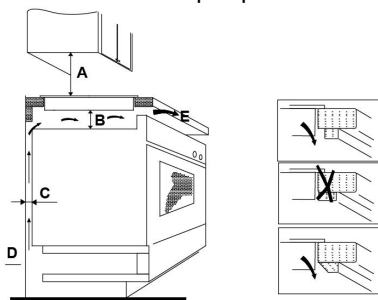
Modèle	L(mm)	L (mm)	H(mm)	D(mm)	Un (mm)	B(m m)	X(m m)
VM4NO	590	520	52	47	560	490	50

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.



Remarque : La distance de sécurité entre le plaque de cuisson et le placard au-dessus la plaque chauffante doit avoir au moins 760 mm.



Un (mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Prise d'air	Sortie d'air 10 mm

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

- la surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations de câblage locales. L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts de 3 mm d'espacement d'air dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales autorisent cette variation de exigences)
- le sectionneur sera facilement accessible au client avec la table de cuisson installée
- vous consultez les autorités locales de construction et les règlements en cas de doute concernant l'installation
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

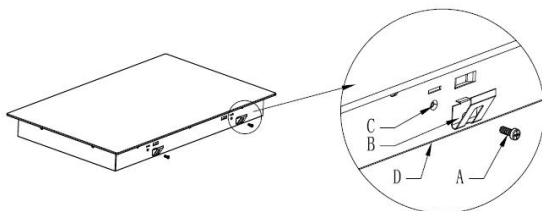
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des placards ou des tiroirs
- il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des meubles vers la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée en dessous la base de la plaque de cuisson
- le sectionneur est facilement accessible par le client

Avant de localiser les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons de commande dépassant de la table de cuisson.

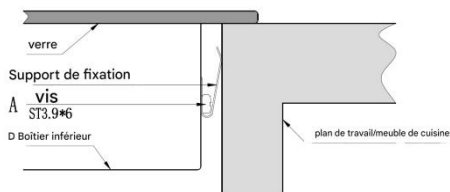
Réglage de la position du support

1. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports au bas de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.



UN	B	C	D
vis	support	Trou d'équipage en S	base

2. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports au bas de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.



Précautions

1. La table de cuisson doit être installée par un installateur qualifié. personnel ou techniciens. Nous avons des professionnels à votre disposition service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson
3. La table de cuisson doit être installée de telle sorte que un meilleur

rayonnement thermique peut être assuré pour améliorer sa fiabilité.

4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la table la surface doit résister à la chaleur.

5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doit être résistant à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par une personne qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque de cuisson.

2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique

3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations.

appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que son

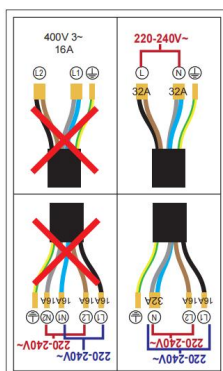
la température ne dépassera pas 75 ° C à aucun moment.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un circuit unipolaire. disjoncteur. la méthode de connexion est indiquée ci-dessous.

utilisation de ligne électrique H07RN-F, 5*1,5 mm²



NORD INOX
151 Rue Simon Vollant BP163
59832 Lambersart Cedex
FRANCE
contact@nord-inox.com