

**TI630BH
TI640BH
TI640BC
TI840BH
NC 4**

La Nouvelle Cuisine



 **airlux**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

Sécurité	4
Précautions avant utilisation en cuisson	4
Utilisation de l'appareil	4
Nettoyage	4
Précautions pour ne pas détériorer l'appareil	4
Précautions en cas de défaillance de l'appareil	5
Autres protections	5
Description de l'appareil	5
Caractéristiques techniques	5
Bandeau de commande	6
Utilisation de l'appareil	6
Touches sensibles	6
Affichage	6
Indicateur de chaleur résiduelle	6
Ventilation	7
Mise en route et gestion de l'appareil	7
Avant la première utilisation	7
Principe de l'induction	7
Mise en route	7
Détection de récipient	8
Indicateur de chaleur résiduelle	8
Fonction booster	8
Fonction minuterie (pour les modèles équipés)	9
Programmation d'automatisme de cuisson « go and stop »	9
Fonction « Maintien au chaud »	10
Verrouillage du bandeau de commande	10
Conseils de cuisson	11
Qualité des casseroles	11
Dimension des casseroles	11
Exemples de réglage des puissances de cuisson	11
Entretien et nettoyage	11
Que faire en cas de problème	12
Protection de l'environnement	12
Instructions d'installation	13
Connexion électrique	14

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

Nettoyage

- Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
- Il faut laisser refroidir les parties chaudes.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.

- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: déclenchez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper le ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Les appareils usagés contiennent des métaux précieux. Renseignez-vous auprès de l'administration de récupération sur les possibilités de recyclage.

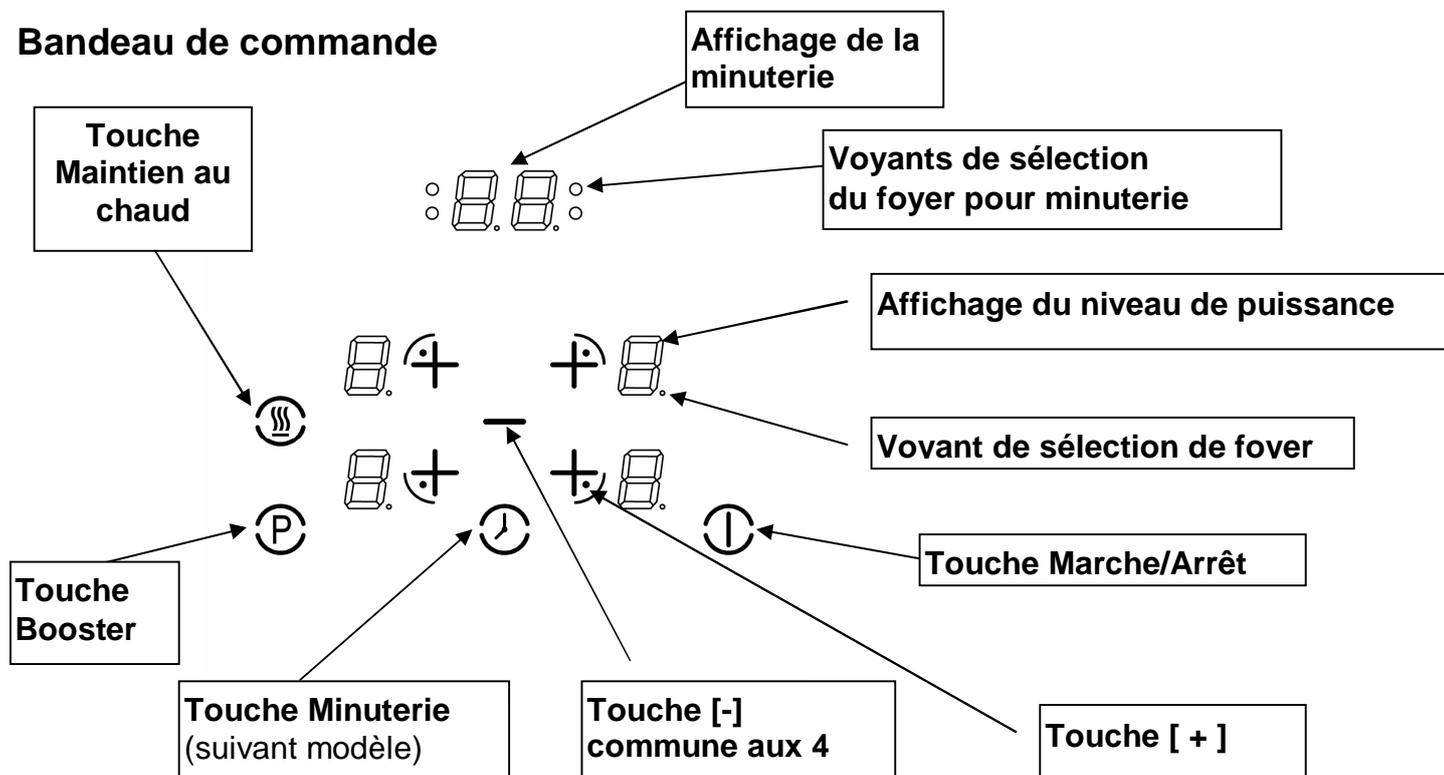
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance du booster *	Diamètre
4 foyers	7400W	Avant Gauche	1850W	2500W	180mm
		Arrière Gauche	1850W	2500W	180 mm
		Arrière Droit	1400W	1800W	145 mm
		Avant Droit	2300W	3300W	210 mm
3 foyers	7100W	Avant Gauche	1400W	1800W	145mm
		Arrière Gauche	1850W	2500W	180 mm
		Droit	2400W	3400W	280 mm

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
L	Verrouillage	La table est sécurisée

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque le voyant « H » s'affiche, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est chaude (les zones de cuissons sont chauffées par le fond des casseroles).

Dans ce cas il y a danger de brûlures.

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson , puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>	<u>Voyant</u>
Enclencher	appuyer sur [0/I]	4 x [0]	clignotent
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]	s'éteint

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur [+] de la zone	[0.]
Augmenter	appuyer sur [+] de la zone	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [P]	[P] pendant 10 mn
Stopper le booster	appuyer sur [-] ou appuyer sur [P]	[9] [9]

La fonction booster [P] peut également être enclenchée directement :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[0]
Stopper le booster	appuyer sur [-] ou appuyer sur [P]	[9] [9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (par ex. : cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie (pour les modèles équipés)

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	Le voyant de la zone s'allume
Sélectionner la puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] [9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [⏸]	Minuterie [00] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[60] passe à 59,58,57,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [⏸]	Le temps augmente...

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	Le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [⏸]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-] et [⏸]	Passé à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur la touche . [⏸]

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	Voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [⏸]	Minuterie [00] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[60] passe à 59,58,57,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [⏸]	Le temps augmente...

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur la touche . [⏸]

Programmation d'automatisme de cuisson « go and stop »

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	Ré appuyer sur [+]	Passé de [1] à [9]
Activer l'automatisme	Ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7]...
Sélectionner niveau	Appuyer sur [+]	Niveau sélectionné

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

Mise en route :

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Enclencher, déclencher la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur [+] de la zone	[0.] ou [H] ou [1,2,...]
Enclencher	appuyer sur []	[Ü]
Arrêter	appuyer sur [+] de la zone	[U]
	appuyer sur []	[0] ou [H]
	ou sur [-]	[0] ou [H]
	ou sur [+]	[1]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur 4 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer ensemble sur [-] et [+] de la zone avant droite *	Pas de changement
	Ré appuyer sur [+]	[L] sur les 4 afficheurs

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[L] sur les 4 afficheurs

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	Appuyer ensemble sur [-] et [+] de la zone avant droite *	[0] sur les 4 afficheurs
	Ré appuyer sur [-]	Les afficheurs sont éteints

* Pour la table T1630BH il faut appuyer ensemble sur [-] et [+] de la zone avant gauche

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, Céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit resté collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionné de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [U] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

Le symbole [F] s'affiche :

- vous ne pouvez plus utiliser cette zone de cuisson
- appelez le Service Après-Ventes

Le symbole [E] s'affiche :

- le système électronique est défectueux
- débranchez et rebranchez l'appareil

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

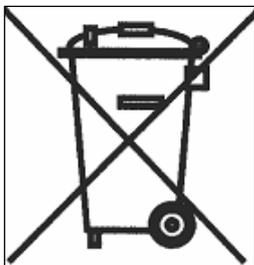
- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- la zone de cuisson est encore chaude [H]
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [9]
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [-]

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil



- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

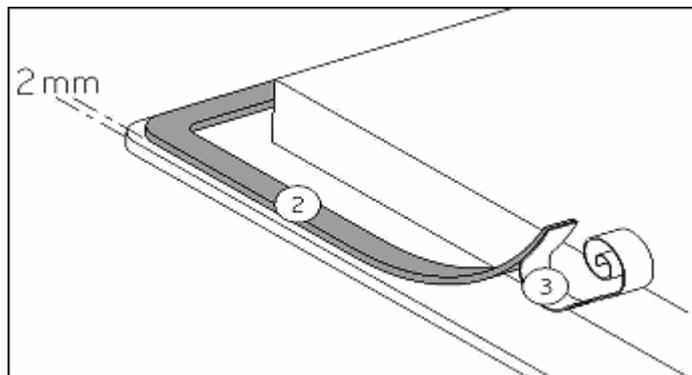
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

- **La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :**

- TI630BH 560 x 490 mm

- TI640BH 560 x 490 mm

- TI640BC 560 x 490 mm

- TI840BH 750 x 490 mm

- NC 4 265 X 140 (R70) mm (Découpe du Bandeau)

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard TN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour les différents branchements utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de branchement.

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2 puis entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L sur le plot 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

Safety	17
Precautions before using	17
Using the appliance	17
Cleaning	17
Precautions not to damage the appliance	17
Precautions in case of appliance failure	18
Other protections	18
Description of the appliance	18
Technical data	18
Control panel	19
Use of the appliance	19
Sensitive touches	19
Display	19
Residual heat indicator	19
Ventilation	20
Starting-up and appliance management	20
Before the first use	20
Induction principle	20
Starting-up	20
Pan detection	20
Residual heat indication	21
Timer	21
Booster function	22
Automatic cooking “go and stop”	22
Function « Keep warm »	23
Control panel locking	23
Cooking advices	24
Pan quality	24
Pan dimension	24
Examples of cooking power setting	24
Maintenance and cleaning	24
What to do in case of a problem	25
Environment preservation	25
Installation instructions	26
Electrical connection	27

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Children must not manipulate the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.

Cleaning

- Switch the appliance off before cleaning.
- Let it cool completely.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.

- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar , synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling : switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful : do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventuals cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing have to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must has to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend to get information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

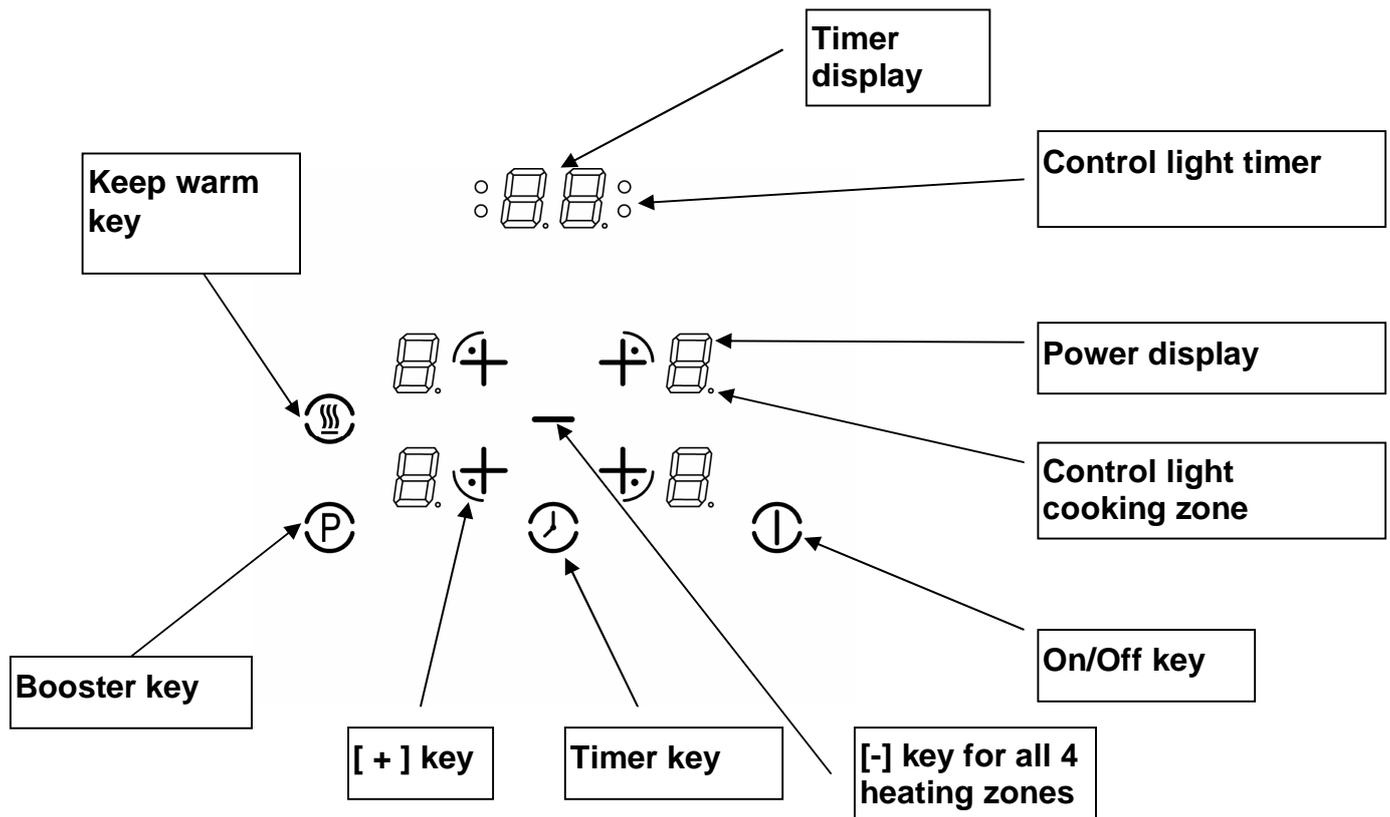
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	Total Power	Heating zone location	Nominal Power *	Booster Power*	Diametre
4 zones	7400W	Front left	1850 W	2500 W	180 mm
		Rear left	1850 W	2500 W	180 mm
		Rear right	1400 W	1800 W	145 mm
		Front right	2300 W	3300 W	210 mm
3 zones	7100W	Front left	1400W	1800W	145 mm
		Rear left	1850W	2500W	180 mm
		Right	2400W	3400W	270 mm

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound. Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
<u>U</u>	Pan detection	No pan or inadequate pan
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
F	Error message	Heating zone failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Booster	The boosted power is activated

Residual heat indicator

After using a cooking zone an indicator in the form [H] will warn you that the surface temperature is high. You should avoid touching this zone. There is a risk of getting burnt. The residual heat can be used to save energy.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted :

- All ferromagnetics pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded : copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pans doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Starting-up

To turn off the hob press first the [0/I] key, then the heating zone [+]:

- Start-up/ switch off the hob :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>	<u>Control light</u>
To start :			
Touch the key	touch the key [0/I]	[0]	switch on
To stop :			
Touch the key	touch the key [0/I]	nothing or [H]	switch off

- Start-up/ switch off a heating zone :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Increase power	touch key [+]	[1] to [9]
Decrease power	touch key [-]	[9] to [1]
Stop	touch simultaneous [+] and [-]	[0] or [H]

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety.

The induction doesn't work :

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them . There are risks of burn and fire.

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [+]	The zone control light is on
To select the power level	Press on key [+] or [-]	[1] [9] [P]
To select « Timer »	Press on key [⏸]	The time displays [00]
Decrease the time	Press on key [-]	[60] goes to 59,58,57,.....
Increase the time	Press on key [⏸]	The time increases...

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [+]	The zone control light is on
To select « Timer »	Press on key [⏸]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press on key [-] <u>and</u> [⏸] simultaneously	Displays [00] then stops

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [⏸].

- **Egg timer function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press on key [0/I]	The zone control lights are on
Select« Timer »	Press on key [⏸]	Time [00] minutes
Decrease the time	Press on key [-]	[60] goes to 59,58,57,.....
Increase the time	Press on key [⏸]	The time increases...

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [⏸].

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones works during 10 minutes with an ultra high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [+]	[0]
Increase power	touch key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	press key [P]	[P] during 10 mn
Stop the booster	press key [-]	[9]
	press key [P]	[9]

The booster function [P] can also be started directly:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [+]	[0]
Start up the booster	press key [P]	[P] during 10 mn
Stop the booster	press key [-]	[9]
	press key [P]	[9]

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed ([6] or [8]).

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Automatic cooking “go and stop”

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on key [+]	[0] and control light on
Full power setting	Press on key [+]	[1] to..... [9]
Automatic cooking	Press on key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	Press on key [-]	[9] [8] [7] [1] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on key [-]	[9] [8] [7] [0]
Power level selection	Press on key [+]	Level selected

Function « Keep warm »

This function of maintenance to the heat makes it possible to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.

This will avoid with the liquids overflowing and the mets to attach to the bottom of the pan.

Start-up:

You must initially engage the cooking surface, then the zone of heating:

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select	Press on key [+] zone	[0.] or [H] or [1,2,...]
To engage	Press on key []	[]
To stop	Press on key [+] de la zone	[U]
	Press on key []	[0] or [H]
	or on [-]	[0] or [H]
	or on [+]	[1]

This function can be started independently on all the hearths.

When the pan leaves the zone of cooking the function "Keep warm" remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of maintenance to the heat is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

- **Locking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [0/I]	[0] or [H] on 4 displays
Hob locking	Touch simultaneously [-] and [+] at front right *	No modification
	Press on key [+]	[L] on 4 displays

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [0/I]	[L] on 4 displays

In the 5 seconds after start :

Unlocking the hob	Touch simultaneously [-] and [+] at front right *	[0] or [H] on 4 displays
	Press on key [-]	No light on the displays

* For TI63BH touch simultaneously [-] and [+] at front left

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetique stainless-steel, aluminium with ferromagnetique bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetique bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. These noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the center of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not clean the hob if the glass is hot: risk of burn.

Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.

Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The symbol [U] displays :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The symbol [F] displays :

- You cannot use this cooking zone anymore.
- Call the After-sales Service.

The symbol [E] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off :

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.

Continuous ventilation after cutting-off the hob :

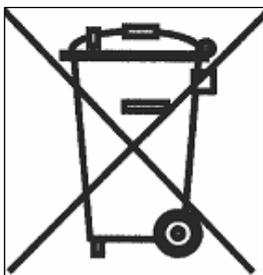
- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]
- The packaging materials is ecological and can be recycled.
- The worn hob has to be eliminated in conformity with the rules are enforce in your place of residence.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance



- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection center of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

Fitting - installing:

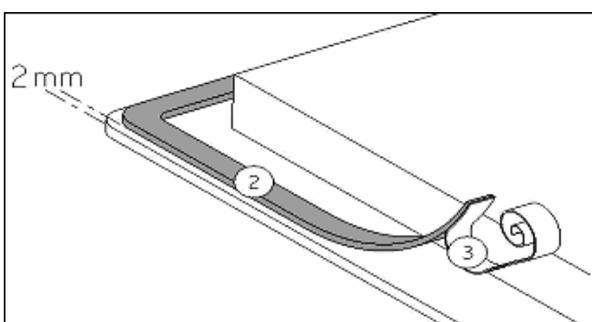
The cut out sizes are:

- TI630BH	560 x 490 mm
- TI640BH	560 x 490 mm
- TI640BC	560 x 490 mm
- TI840BH	750 x 490 mm

- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example : sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after builting, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- The installation of the hob in non stationary sites (for example : boat) should be undertaken by specialists.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carelessly, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

ELECTRICAL CONNECTION

The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.

Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.

The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.

The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.

The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example : circuit breakers, fuses or contactors.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR	16 A *

(*) calculated with the simultaneous factor following standard TN 60 335-2-6/1990

Caution !

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50 Hz

Connect always the earth wire .

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Connection of the hob

The ceramic hob can be connected in different ways:

Monophase 230V~1P+N

Biphase 400V~2P+N

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminat "earth", the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminat "earth", the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Note: the bridges between terminals 4-5 and between terminals 1-2 were installed during the factory check.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

**SIEGE SOCIAL
AIRLUX S.A.**

ZAC du Moulin Leblanc
255 Avenue Carnot
08000 Charleville-Mézières
Tel : 03.24.56.80.40
Fax : 03.24.56.19.54

SERVICE GARANTIE AIRLUX

Tel : 03.24.37.94.50
Fax : 03.24.56.80.20

SERVICE APRES-VENTE

www.airlux.com
E-mail : sav@airlux.com
Tel : 03.24.56.80.48
03.24.56.80.49
Fax : 03.24.56.80.38