

ARTHUR MARTIN

Table de cuisson à induction AMPIC13360B

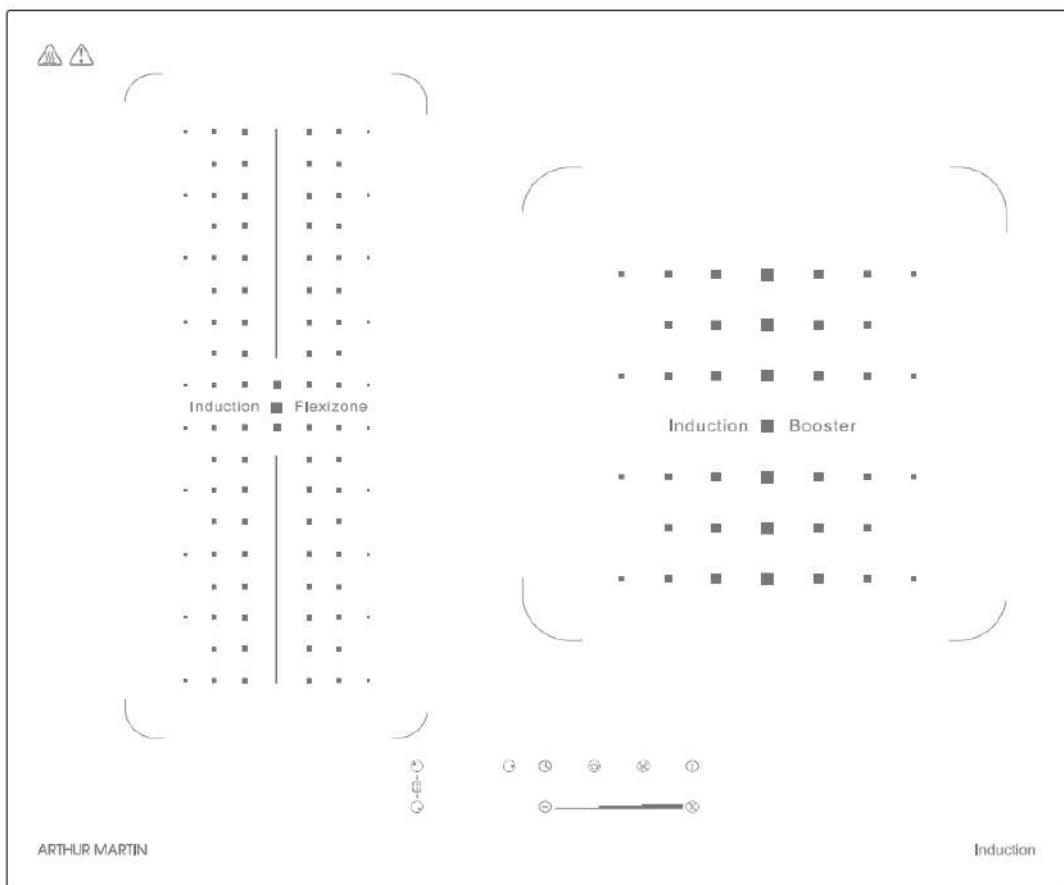


TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité.....	2
Vue d'ensemble du produit.....	3
Interface utilisateur	3
A propos de la cuisson à induction	3
Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction	3
Utilisation des commandes tactiles.....	4
Choisir les bons ustensiles de cuisine.....	4
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique.....	5
Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur	5
Lorsque vous avez terminé la cuisson.....	5
Utilisation de la fonction Boost.....	5
Utilisation des fonctions de cuisson	6
Utilisation de la fonction Pause-Stop&Go	6
Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants	6
Utilisation de la minuterie	7
Affichage et inspection des défaillances	10
Installation.....	9
Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que	10
Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que	10
Avant de placer les supports de fixation.....	10
localisation des supports de fixation.....	10
Schéma d'installation.....	11
Précautions.....	12
Raccordement démontable de cuiseur à l'alimentation.....	12
Mises en garde.....	13

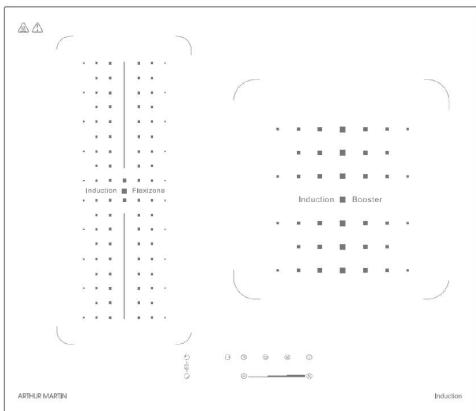
Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Attention : il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- Avertissement : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection des plaques de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriés ou les dispositifs de protection des plaques de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

Vue d'ensemble du produit

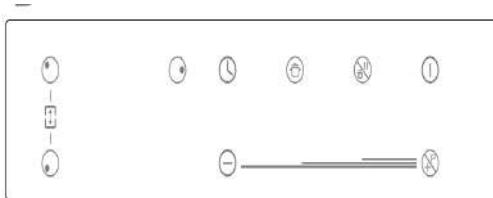
Vue du dessus



Zone de chauffage

Zone de chauffage	puissance nominale
	Puissance max. Puissance (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	2300/3000W
	2400/3000W
Puissance nominale totale	7100W

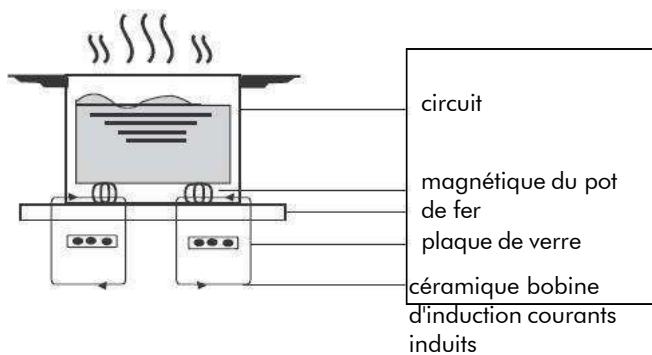
Interface utilisateur



Référence	Description
A	Touche de sélection de zone
B	Touche ON/OFF
C	Cléde régulation de puissance
D	Touche de contrôle du boost
E	Stop&go/Touche verrouillage pour enfants
F	Touche de minuterie
G	Touche maintien au chaud

A propos de la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.

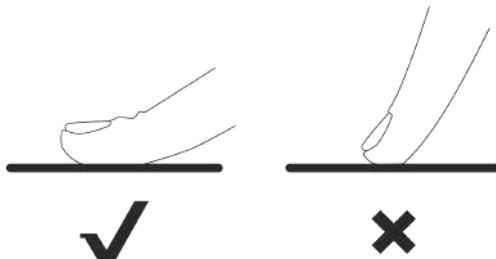


Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir la bonne batterie de cuisine



- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
 - Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si elle clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
 - Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

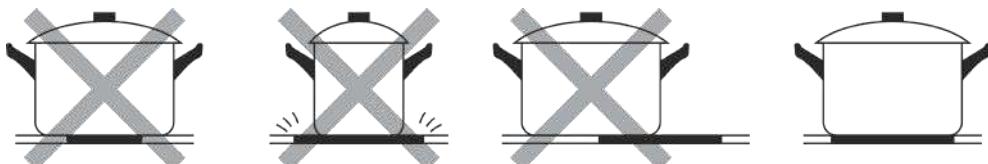


N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

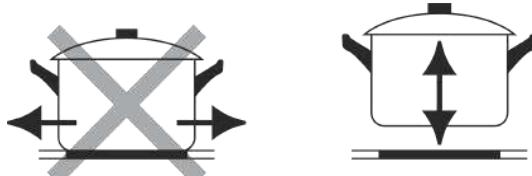


Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.

Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



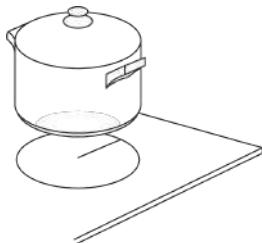
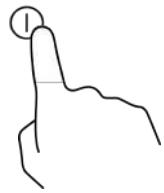
Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Utilisation de votre table de cuisson en induction

Pour démarrer la cuisson

- Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les écrans affichent " - ", ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.
- 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 sont propres et secs.



- En fonction de la zone de chauffage où est placée la casserole, sélectionnez une touche de sélection de zone appropriée en appuyant sur  (A).

Le symbole 0. sélectionné restera pleinement.

- Ajuster le réglage de la chaleur en touchant la touche de réglage du curseur (C).

- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.



Si l'écran affiche en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient approprié n'est placé sur la zone de cuisson.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

- Appuyez sur la touche de sélection de zone(A) que vous souhaitez désactiver.
- Appuyer sur la touche " - " diminue la puissance jusqu'au niveau " 0 ".
- Attention aux surfaces chaudes

Le symbole « H » indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction boost

- Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
- En appuyant sur la touche de contrôle de l'augmentation (D)  pendant 3 secondes, l'indicateur de zone affiche "P." et la puissance atteint Max.

Annuler la fonction Boost

- Appuyez sur la touche de sélection de zone(A) que vous souhaitez annuler.
- En appuyant sur la touche de réglage du curseur (C), la fonction Boost est annulée et la zone de cuisson revient au niveau 9.
 - La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
 - La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5 minutes.

Utilisation des fonctions de température basse préprogrammées

Vous pouvez choisir 3 fonctions de cuisson pratiques en appuyant sur la touche des fonctions de cuisson (G) . Chaque fois, vous passez d'une fonction à l'autre.



- Faire fondre ou décongeler (environ 50°C)



- Chauffage ou maintien au chaud (environ 70°C)



- Mijotage, température proche de l'ébullition, utile pour la cuisson lente

Utilisation de la fonction Pause - Stop&Go

La fonction pause peut être utilisée à tout moment de la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir en conservant tous les réglages.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.

2. Effleurer brièvement le bouton Stop&Go (E). Toutes les zones de cuisson affichent "II". Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est désactivé, à l'exception des fonctions Stop&Go (E), ON/OFF (B) et Child lock (E).

3. Pour annuler la pause, touchez Stop&Go (E) , et touchez n'importe quelle touche à l'exception de Stop&Go (E), ON/OFF (B), puis les zones de cuisson reviendront au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.

Utilisation de la fonction verrouillage enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de sécurité enfant pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo" pour les zones de (E) chauffage A et C.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des enfants pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

Protection contre les surchauffes

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction. En cas de température excessive, la plaque de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Détection de petits articles

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur poursuivra la cuisson sur la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Arrêt automatique Protection

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre d'éteindre la cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Temps de travail par défaut (min)	360	180	120	90

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme Rappel de minuterie

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous qu'au moins une zone de cuisson est activée. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
2. Effleurer la touche Timer (F) . L'indicateur du minuteur se met à clignoter et " 30 " s'affiche sur l'écran du minuteur.
3. Réglez l'heure en touchant la commande " - " ou " + " de la minuterie.
Conseil : touchez une fois la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Si vous touchez simultanément les touches " - " ou " + ", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.
4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
5. Le signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie s'éteint lorsque le temps de réglage est écoulé.

Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. Appuyez sur la touche Timer(F) , l'indicateur de la zone de chauffage concernée clignote et vous pouvez régler la minuterie à ce stade.
3. Les touches " + " et " - " permettent de régler le temps de 1 à 99 minutes. Conseil : touchez une fois la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.
Touchez et maintenez la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Si vous touchez simultanément les touches " - " ou " + ", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.
4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le voyant de la zone de chauffage indique le temps restant et les voyants des zones B et C clignotent.
Le voyant de la zone de chauffage indique alternativement le temps restant et le niveau de puissance.
REMARQUE : Le point rouge à côté du niveau de puissance indique ou indiquera la zone sélectionnée.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.
6. Lors de l'utilisation conjointe de la « minuterie comme alarme » et de la « minuterie pour éteindre les zones », l'écran affiche en priorité le temps restant de l'alarme. Appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant de la minuterie d'arrêt.

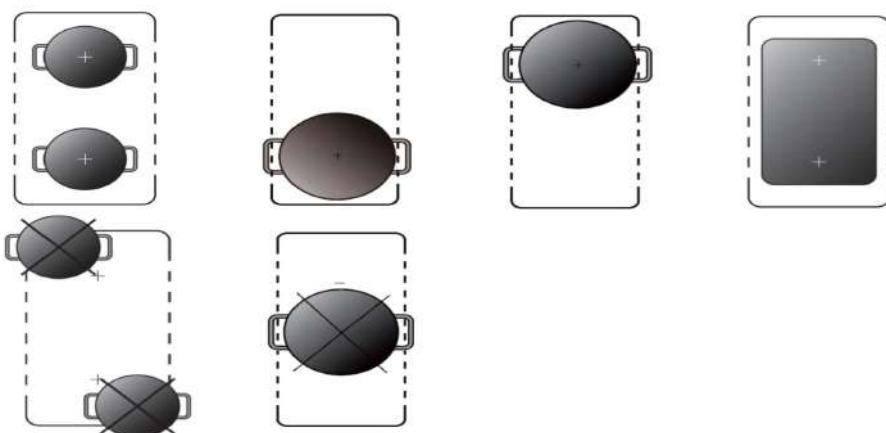
Utilisation de la Zone extensible

Cette zone peut être utilisée comme zone unique, selon vos besoins de cuisson.

La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants, contrôlables séparément. En mode zone unique, un ustensile est déplacé d'une zone à l'autre de la zone flexible, tout en conservant la puissance de la zone où il était initialement placé. La partie non couverte par l'ustensile est automatiquement éteinte.

Assurez-vous de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson. L'idéal est d'utiliser une casserole ovale ou rectangulaire, ou une casserole.

Exemples de bon positionnement et mauvais positionnement de récipients



Fonction Smart Flexizone :

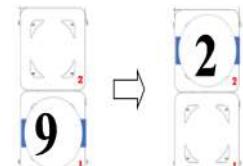
Pour activer la fonction Smart Flexizone



1. Quand la plaque est allumée, appuyez les 2 boutons de la zone AB pour activer la flexizone.
2. Quand la flexizone est activée, sans aucune autre commande manuelle, la plaque entre dans le mode Smart Flexizone
3. Si la fonction a été désactivée par erreur, veuillez suivre l ' étape 1 pour réactiver la smart Flexizone.

A) Avec un seul récipient placé sur la zone flexible

Quand le récipient est placé sur le devant de la zone flexible, la plaque démarre automatiquement et régle la puissance au niveau 9 pour un réchauffage rapide
Quand le récipient est placé à l ' arrière de la zone flexible, la plaque démarre et régle la puissance au niveau 2 pour un maintien au chaud



B) Avec deux récipients placés sur la zone flexible

Quand deux récipients ont été placés sur la zone flexible sous 5 secondes, la plaque démarra automatiquement et régle la puissance au niveau 6 sur les deux foyers.



Quand un récipient a été placé en premier sur l ' avant ou l ' arrière de la zone flexible, et le second récipient plus de 5 secondes après le premier, alors la plaque démarre automatiquement et règle puissance sur le niveau 9 à l ' avant et niveau 2 à l ' arrière.

Pour désactiver la fonction Smart flexizone

1. Quand la fonction Smart flexizone est activée, pressez soit la zone haute ou basse du sélecteur de puissance (D) et ajustez la puissance manuellement, puis la fonction Smart flexizone sera désactivée et la plaque fonctionnera avec la zone flexible normale et la même puissance sur toute la zone.
2. Ou vous pouvez appuyer sur la zone AB pour désactiver La fonction Smart flexizone, maintenant la plaque fonctionne en foyers individuels.

Zone flexible normale

Pour activer la zone flexible normale :

Appuyez sur le bouton de la zone AB, la zone flexible normale est activée
Pressez soit la zone haute ou basse du sélecteur de puissance (D) et ajustez la puissance manuellement, puis la plaque fonctionnera avec le même niveau de puissance sur toute la zone flexible.

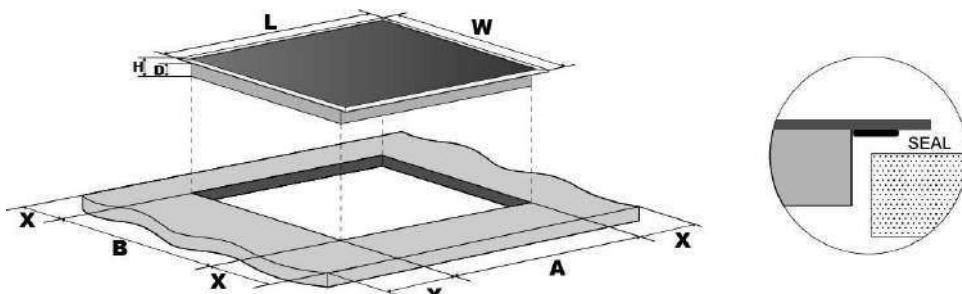
Installation

Sélection du matériel d'installation

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

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

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

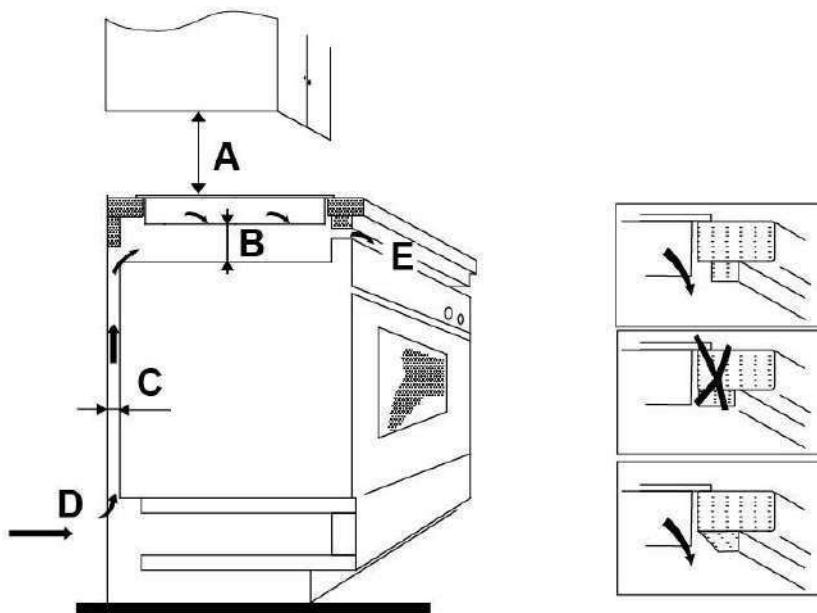


L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	50	565	495	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson en céramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entée d'air	Sortie d'air 5mm

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

- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis
- la surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
- en cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Lorsque vous avez installé la table de cuisson, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- un flux d'air frais suffisant est assuré entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client

Avant de placer les supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

localisation des supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Afin d'assurer un bon fonctionnement et une durée de vie prolongée, il est fortement déconseillé d'utiliser un tiroir à c ouvert car cela engendre une surchauffe de la plaque et des cartes électroniques. Le dessous de la plaque de cuisson et l'arrière du meuble doivent être librement aérés afin de laisser les ventilateurs évacuer la chaleur. Dans le cas contraire, la panne inhérente à ce défaut d'installation ne sera pas prise en garantie.

Affichage des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Ce qu'il faut faire
	Nopot ou récipient ne convient pas ;	Remplacer le récipient;
ER03	Eau ou récipient sur le verre au-dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur
F1	La connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche est défectueuse .	1. Câble de connexion mal branché ou défectueux ; 2. Remplacer la carte mère.
F3	Défaillance du capteur de température du foyer .	Remplacer le capteur de bobine
F4	Défaillance du capteur de température de la carte mère .	Remplacer la carte mère
E1	Le capteur de température de la plaque est élevé.	Veuillez redémarrer après l'arrêt de l'induction.
E2	Le capteur de température de l'IGBT est élevé	Veuillez redémarrer après l'arrêt de l'induction.
E3	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale ; la mise sous tension après l'alimentation est normale.
E4	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale ; la mise sous tension après l'alimentation est normale.
E5	Défaillance du capteur de température .	La connexion n'est pas correctement branchée ou l'assemblage est défectueux ;

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage à la table de cuisson à induction et contactez le fournisseur.

Installation Diagramme

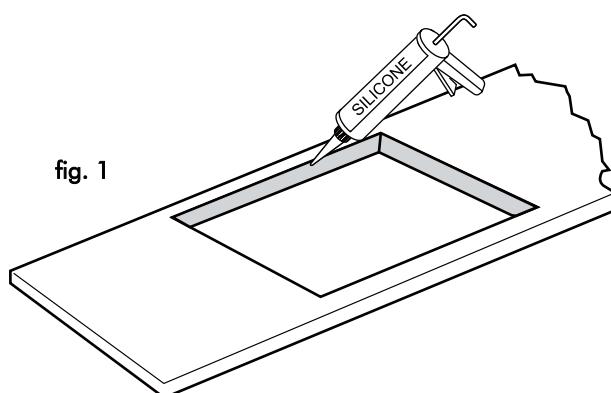


fig. 1

01



Couper le plan de travail aux dimensions indiquées (fig. 1) à l'aide d'un équipement approprié. Sceller le bord du plan de travail avec du silicone ou du PTFE et laisser sécher avant d'installer la table de cuisson.

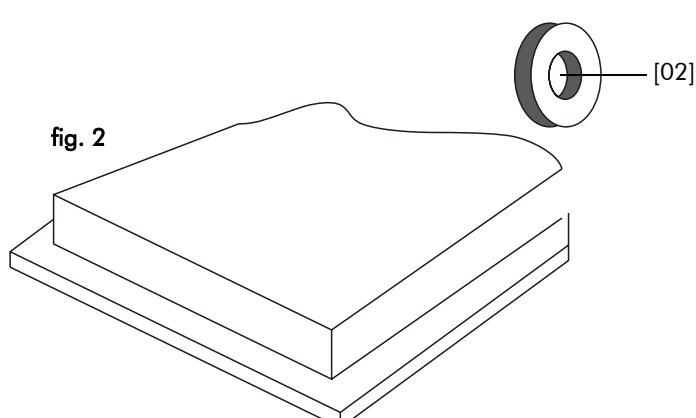


fig. 2

02



[04x1]

Étalez le joint fourni le long du bord inférieur de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités se chevauchent.

fig. 3

03

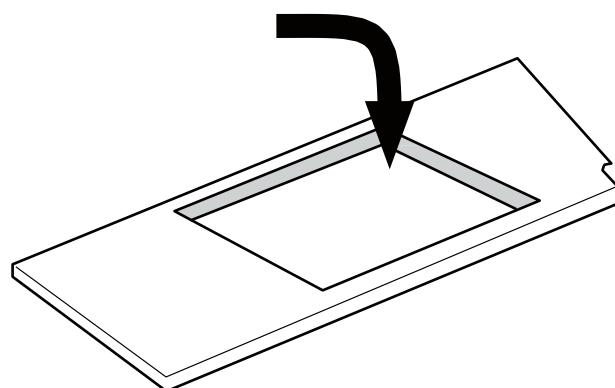


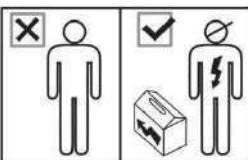
fig. 4

N'utilisez pas de colle pour fixer la table de cuisson au plan de travail. Une fois le joint en place, positionnez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercez une légère pression vers le bas sur la table de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail, en veillant à ce qu'elle soit scellée sur le bord extérieur (fig. 4).

Précautions

1. La plaque de cuisson en céramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante en céramique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique alimentation



Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de brancher l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la hotte.
Avertissement : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE



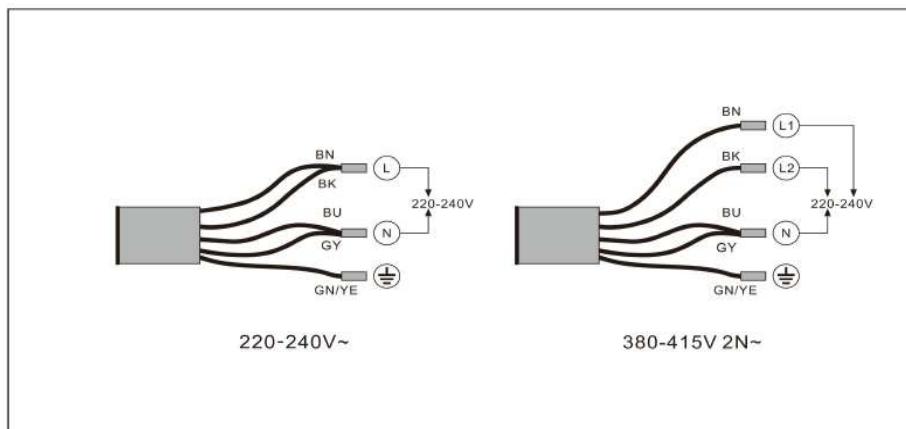
Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table 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 indiquée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



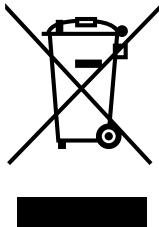
Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.



This appliance requires a 32 -amp miniature circuit breaker.

- Si le câble d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par l'agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation principale, le disjoncteur unipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2011/65/EU pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait résulter d'une mise au rebut incorrecte.

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil doit être éliminé par des spécialistes. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

SERVICE APRES-VENTE

Emballage à conserver pendant une période de 15 jours pour référence et mise en œuvre du service après-vente.

Contact SAV: service-client@triomph-europe.com

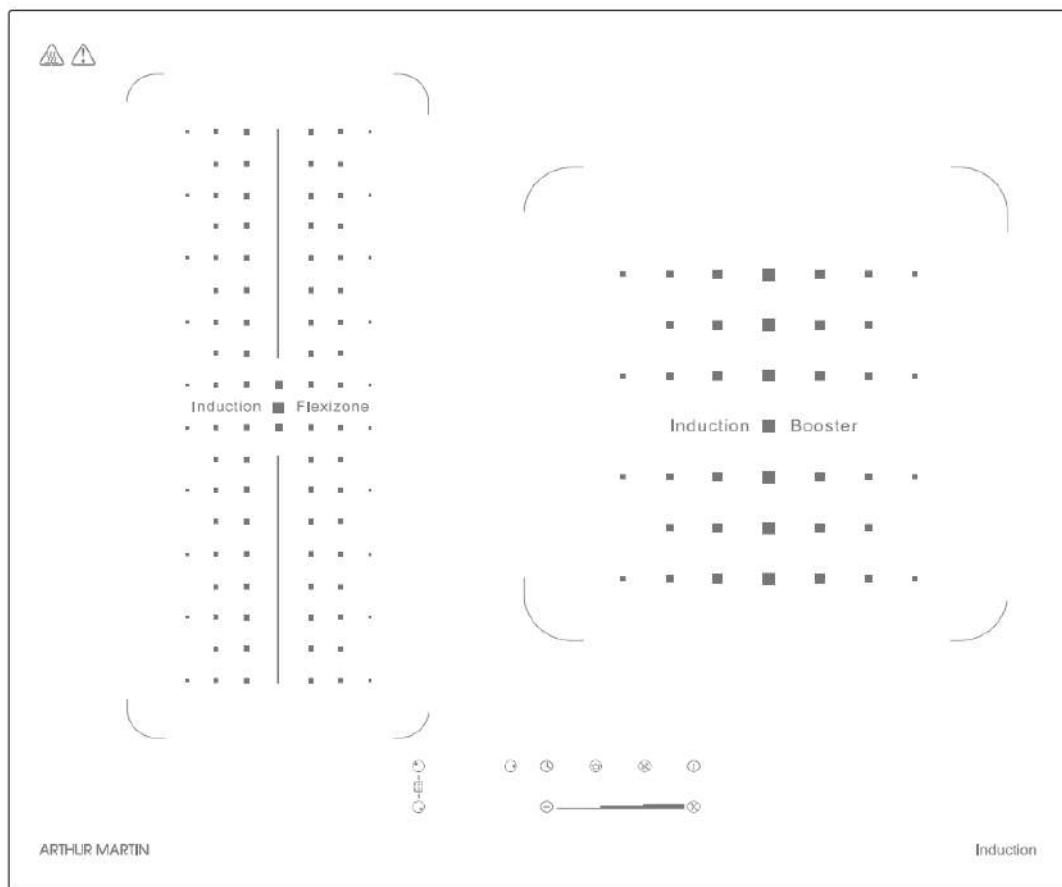
ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark
Used under license from AB ELECTROLUX (publ)

Importé et distribué par TRIOMPH EUROPE
85 rue Edouard Vaillant
92300 LEVALLOIS-PERRET – France
Contact SAV: service-client@triomph-europe.com

ARTHUR MARTIN

Induction Hob AMPIC13360B



EN Operation, Installation
& Instruction Manual

TABLE OF CONTENTS

Safety warnings.....	2
Congratulations.....	2
Product Over view.....	3
User Interface.....	3
A Word on Induction Cooking.....	3
Before using your New Ceramic Hob.....	3
Using the Touch Controls.....	4
Choosing the right Cookware.....	4
Using your Ceramic Hob.....	5
If the display flashes alternately with the heat setting.....	5
When you have finished cooking.....	5
Using the Boost function.....	5
Using Cooking Functions.....	6
Using the Pause function—Stop&Go.....	6
Using Child Lock Function.....	6
Over-Temperature Protection.....	6
Detection of Small Articles.....	6
Auto Shutdown Protection.....	6
Using the Timer.....	7
Using the Timer as a Minute Minder.....	7
Setting the timer to turn one or more cooking zones off.....	7
Failure Display and Inspection.....	8
Installation.....	9
Before you install the hob,make sure that.....	10
When you have installed the hob,make sure that.....	10
Before locating the fixing brackets.....	10
locating the fixing brackets.....	10
Installation Diagram.....	11
Cautions.....	12
Connecting the hob to the mains power supply.....	12
Warranty & After sales service.....	13

Safety warnings

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

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glassceramic or similar material which protect live parts.
- **Warning:** a steam cleaner is not be used
- 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.
- that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- **Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** 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.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Power cord can't accessible after installation.

Congratulations

on the purchase of your new Induction Hob.

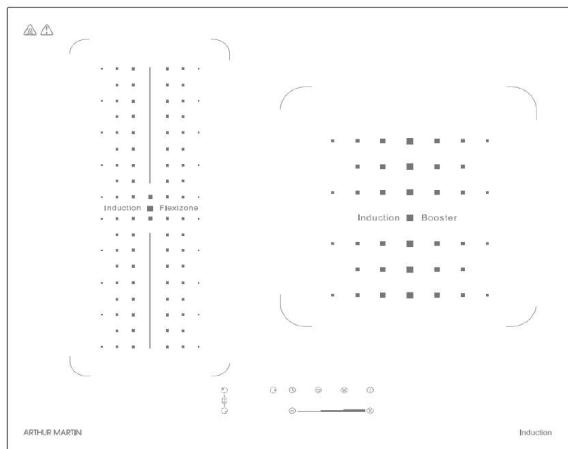
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

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

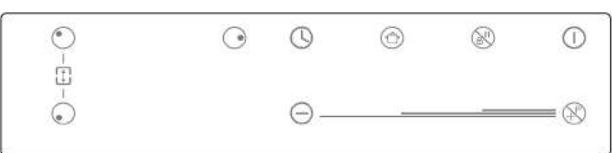
Top View



Heating zone Power

Heating Zone	Rated Output
	Max. Power(220-240V ~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	2300/3000W
	2400/3000W
Total Rating Power	7100W

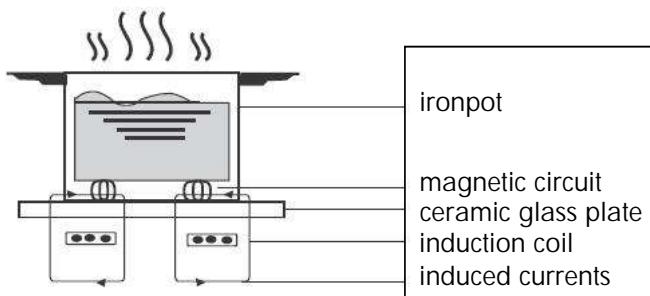
User Interface



Reference	Description
A	Zone select key
B	ON/OFF key
C	Power Regulating Key
D	Boost control key
E	Stop&go/Child lock key
F	Timer key
G	Keep warm key

A Word on Induction Cooking

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

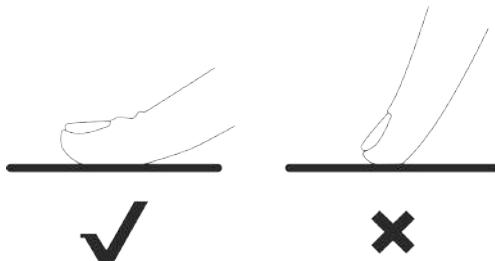


Before using your New Ceramic Hob

- 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.

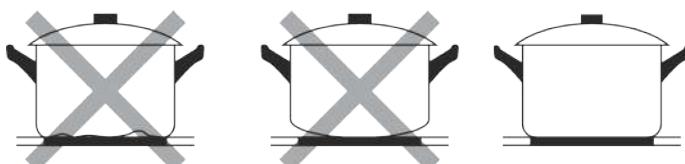


Choosing the right Cookware

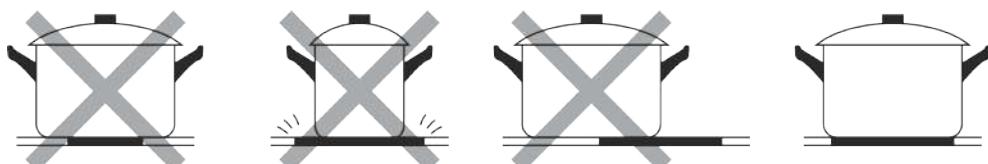


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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

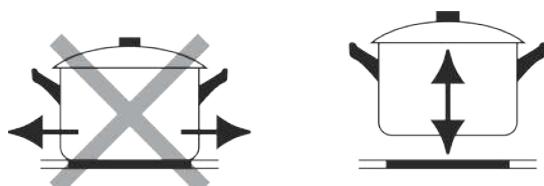
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



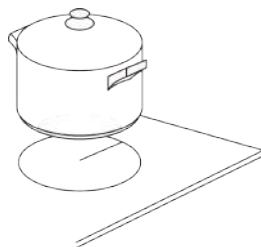
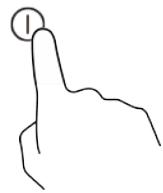
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Ceramic Hob

To start cooking

- 1.Touch the ON/OFF control for 3 seconds.After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – ” , indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
- 2.Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.



- 3.According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing “ ” key (A). The symbol 0. selected will stay fully it.

4.Adjust heat setting by touching the slider regulating key(C) control.

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you ’ re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the “ – ” key will decrease the power to “ 0 ” level.
3. Beware of hot surfaces

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

Using the Boost function

Activated the boost function

- 1.Select the heating zone by touching the zone select key (A).
- 2.Touching the boost control key(D) for 3 seconds , the zone indicator show “ P. ” and the power reach Max

Cancel the Boost function

- 1.Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
- 2.Touching the slider regulating key(C) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key(G)  each time moves from one function to the other.



- Melt or defrost (about 50 °)



- Heating or keeping warm (about 70 °)



- Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

Using the Pause function – Stop&Go

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and come back to it keeping all the settings

1. Make sure that the cooking zone is working.
2. Touch Shortly the Stop&Go (E)  . All the cooking zone displays will show “ II ” . The operation of the induction hob will be deactivated except the Stop&Go (E), ON/OFF (B) and Child lock (E).
3. To cancel the pause status, touch Stop&Go (E) , and touch any button except the Stop&Go (E), ON/OFF (B) then the cooking zones will go back to the power level which you set before.

Using Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the Child lock control(E)  for 3 seconds. The timer indicator will show “ Lo ” from A and C heating zones

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key(F) . The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

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

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

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

Touching the " - " or " + " together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

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

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).

2. Press the Timer key(F) , the relevant heating zone indicator flashes, and you can set the timer at this point.

3. Using the " + " and " - " buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

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

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

Touching the " - " or " + " together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The heating zone indicator LED will show the remaining time and the B and C zones' s indicator flash

The relevant cooking zone will flash the remaining timer and power level alternately.

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

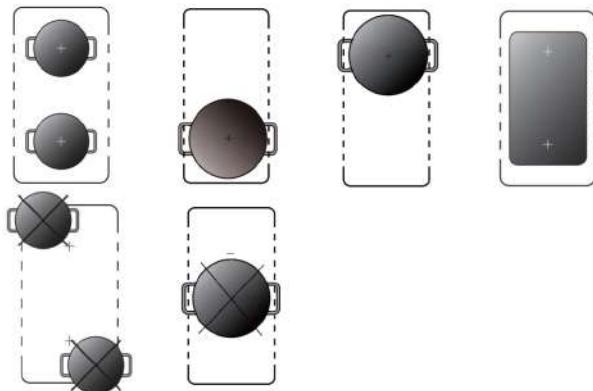


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and the machine will beep for 30 sec.. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Using Bridge Zone Functions

This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime. Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off. Important : Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Examples of good pot placement and bad pot placement.



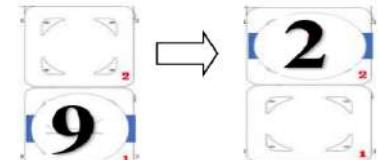
Smart Flex Function:

To activate the smart flex function:

1. When the hob is ON, press the 2 button of AB zone to activate the flex zone function. 1. When the flex zone function is activated, without any further manual control the hob will enter into smart flex mode. 2. If smart flex function been deactivated accidentally, please follow step 1 to reactivate the smart flex function. A) With only one pan/pot been put on the flex area:

When the pan/pot is put at the front of flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for fast heating

When the pan/pot is put at rear flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 2 for warm keeping and set the power at level 2 for warm keepi



B) With two pan/pot been put on the flex area

1. When two pan/pot been put on the flex area within 5 seconds, the hob will turn on automatically and set the power at level 6.

2. When one pan/pot been put on the front or rear off flex zone area firstly, and the second pan/pot been put on the flex area 5 seconds after the first pot been put on, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for front area and level 2 for rear area.



To deactivate the smart flex function:

1. When the smart flex function is on, press either upper or bottom burner zone power regulating key (D) + adjust the power manually,

then the smart flex function will be deactivated and the hob will work under normal flex zone function with same power level for all flex zone area.

2. Or you can press button of AB zone to deactivate smart flex function, now the hob will work on individual burner and flex function is OFF.

Normal Bridge Zone Function:

To activate the normal bridge zone function:

Press bridge zone function by button of AB zone activate the bridge zone function.

Press either upper or bottom zone power regulating key (D) + adjust the power manually, then the hob will work with same power level for all bridge zone area.

Failure Display and Inspection

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

Error Message	Possible Cause	What to do
U	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1	The connection between the display board and the left mainboard is fail.	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the Mainboard.
F3	Coil temperature sensor failure.	Replace the coil sensor
F4	Mainboard temperature sensor failure.	Replace the mainboard
E1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5	Temperature sensor failure.	Connection cable not correctly plugged or assembly defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

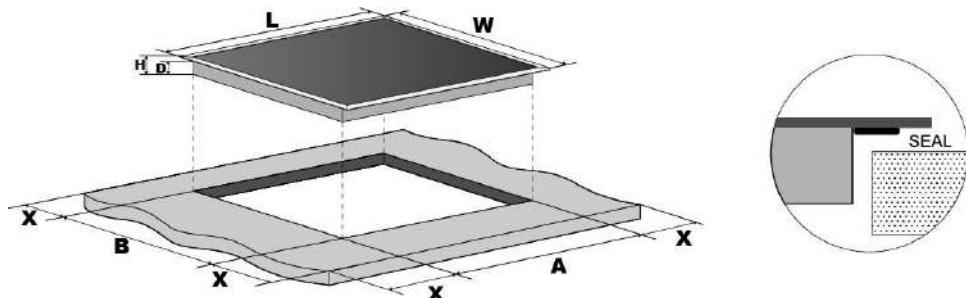
Installation

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 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

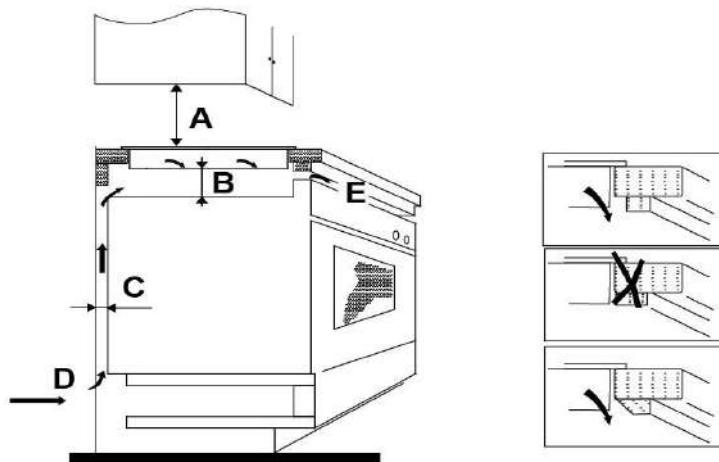


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	50	565	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic 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 760 mm.



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

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.

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.

Installation Diagram

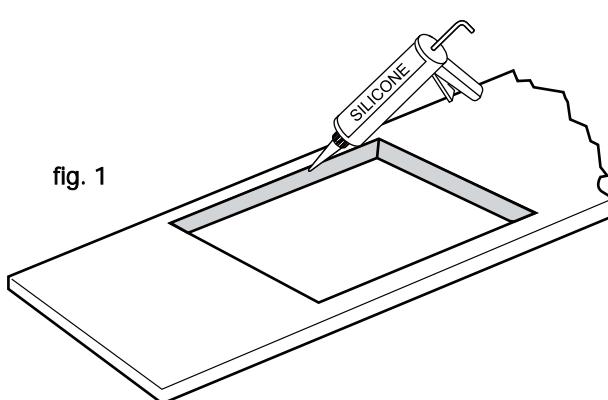


fig. 1

01



Cut the worktop to the dimensions shown (fig. 1) using suitable equipment. Seal the edge of the worktop with silicone or PTFE and allow to dry before installing the hob.

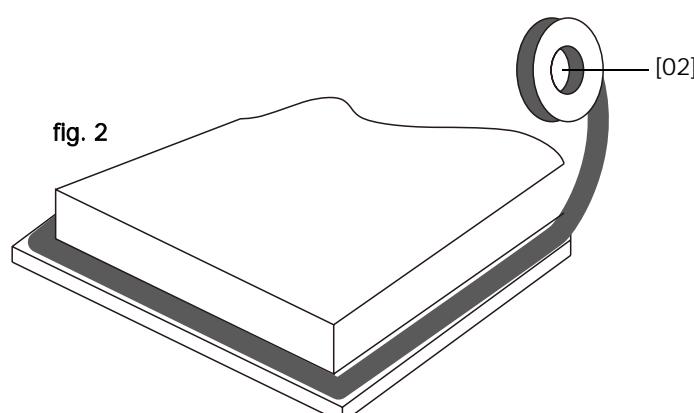


fig. 2

02



[04x1]

Spread the gasket supplied along the bottom edge of the hob, ensuring that the ends overlap.

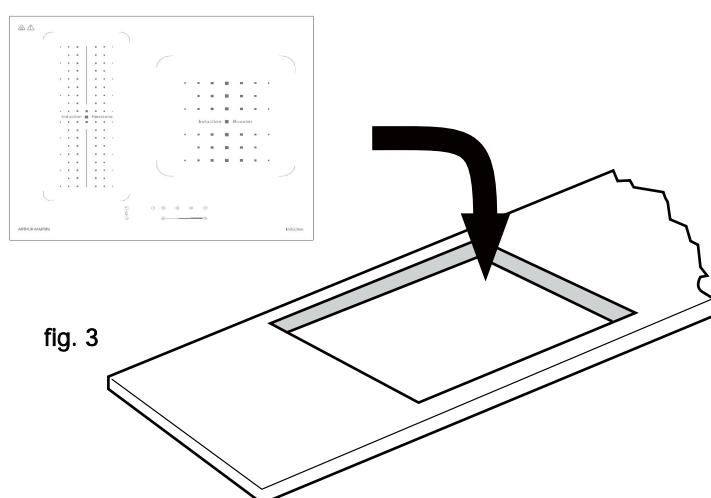


fig. 3

03



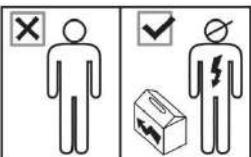
fig. 4

Do not use glue to fix the hob to the worktop. Once the gasket is in place, position the hob in the cut-out in the worktop. Apply slight downward pressure on the hob to press it into the worktop, making sure that it is sealed around the outer edge (fig. 4).

Cautions

- 1.The ceramic 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 ceramic 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



All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.
Warning: **THIS APPLIANCE MUST BE ARTHED.**



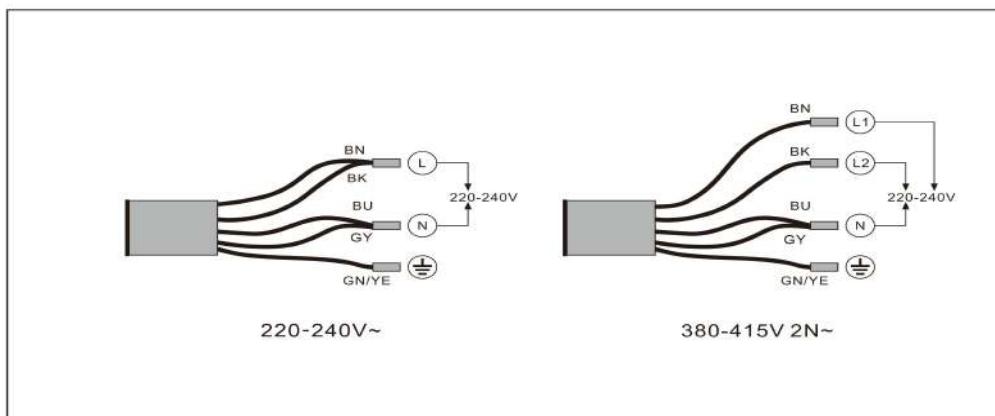
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- 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.



- If the power cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the main power supply, the unipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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

This appliance is labeled in compliance with European directive

2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SERVICE APRES-VENTE

Emballage à conserver pendant une période de 15 jours pour référence et mise en œuvre du service après-vente.

Contact SAV: service-client@triomph-europe.com

ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark
Used under license from AB ELECTROLUX (publ)

Importé et distribué par TRIOMPH EUROPE
85 rue Edouard Vaillant
92300 LEVALLOIS-PERRET – France
Contact SAV: service-client@triomph-europe.com