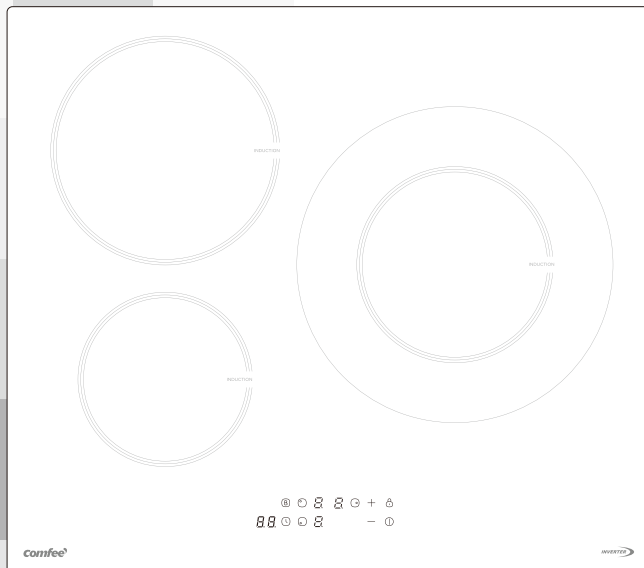


Comfee'

Table de cuisson à induction

Manuel d'instructions

CIH721T278K0



REMARQUE IMPORTANTE : Pour votre sécurité et votre plaisir continu de ce produit, lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.

CONTENU

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	1
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	9
DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT	10
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	11
INSTALLATION DU PRODUIT	13
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
DÉPANNAGE	28
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE	33
SERVICE DE GARANTIE	34

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

- Nous tenons à votre sécurité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

INSTALLATION

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien.
- Il est essentiel et obligatoire de connecter correctement l'appareil à un dispositif de mise à la terre.
- Toute modification du système de câblage domestique doit être réalisée uniquement par un technicien qualifié.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention aux bords, car ils sont tranchants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne devrait être placé sur cet appareil à aucun moment.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veuillez communiquer cette information à la personne chargée de l'installation de cet appareil, car cela réduira vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre uniquement par une personne convenablement qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui prévoit un dispositif d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Toute mauvaise installation pourrait annuler la garantie ou action en responsabilité civile.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil ou soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification identique afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités corporelles, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant de connaissances ou d'expériences si elles

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

sont surveillées ou formées sur l'utilisation sûre de l'appareil et sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être faits s par des enfants sans surveillance.

- **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique à partir des surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou dans un matériau similaire qui protègent les pièces sous tension.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils risquent de devenir très chauds.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- **Risque d'incendie** : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être également surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : Une cuisson contenant de l'huile ou du gras sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Les précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson contenant de l'huile ou du gras sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.
- MISE EN GARDE** : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être également surveillée en permanence.
Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Utiliser seulement des protecteurs de table de cuisson conçus et indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme protecteurs appropriés ou des protecteurs de tables de cuisson incorporés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut provoquer des accidents.

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est brisée

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural avant un nettoyage ou un entretien.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

Danger relatif à la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (par exemple, pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner la mort.

Danger de surface chaude

- Durant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout article autre que des ustensiles de cuisson adéquats entrer en contact avec la table de cuisson à induction tant que sa surface n'est pas froide.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

chevauchent pas d'autres zones de cuisson allumées.
Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque son capot de protection est rétracté. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de la portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut produire de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez aucun objet ou ustensile sur l'appareil.
- Ne posez ni ne laissez aucun objet pouvant se magnétiser (par ex. cartes de crédit, cartes de mémoire) ou appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ magnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson, comme il est décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les commandes

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.
- Ne rangez aucun objet pouvant susciter la curiosité des enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes porteuses d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent recevoir les instructions d'utilisation d'une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou pour leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez ni ne faites tomber aucun objet lourd sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface de la table de cuisson, car vous risquez de rayer la surface vitrée.
- N'utilisez pas des tampons à récurer ou tout autre agent de nettoyage abrasif dur pour nettoyer votre

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

table de cuisson, car vous risquez de la rayer le verre à induction.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des ménages et des usages similaires tels que :
 - zones de cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
 - les exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
 - des environnements de type chambre d'hôte.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Les précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.

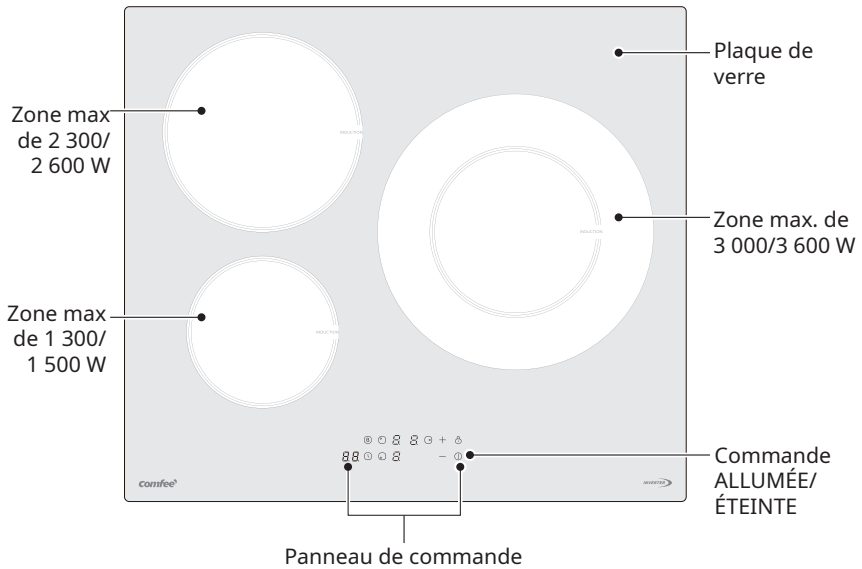
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction.

Nous vous recommandons de prendre du temps pour lire ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil.

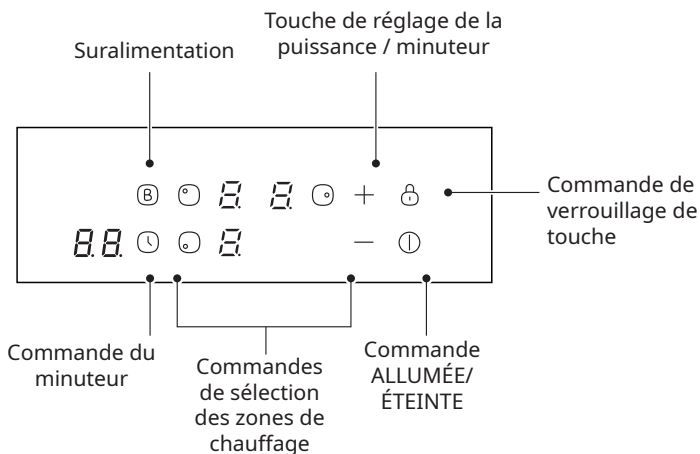
Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe concernant l'installation. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation pour une référence future.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

VUE DE DESSUS



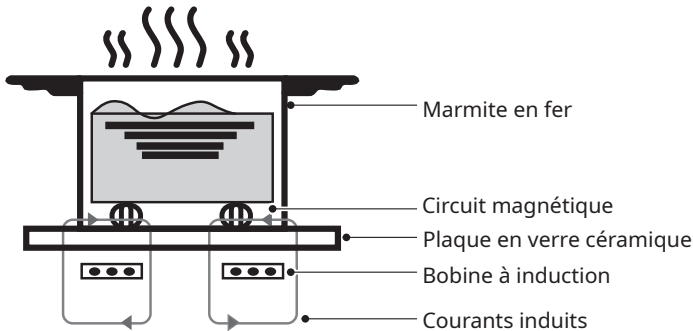
PANNEAU DE COMMANDE



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

THÉORIE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle repose sur le principe des vibrations électromagnétiques qui produisent directement de la chaleur dans la casserole, au lieu de chauffer indirectement à travers la surface vitrée. La surface vitrée devient chaude uniquement parce que la casserole est en contact avec cette dernière.



AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- Lisez ce manuel, en prenant note en particulier du paragraphe « Consignes de sécurité ».
- Ôtez tout film de protection qui serait encore collé sur votre table de cuisson à induction.

DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT

Table de cuisson	Nombre de zones de cuisson	Alimentation électrique	Installée Puissance électrique	Dimensions du produit L x l x H (mm)	Intégration Dimensions A x B (mm)
CIH721T278K0	3 zones	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz	7 200 W	590 X 520 X 62	560 x 490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous cherchons constamment à améliorer nos produits, les caractéristiques et les conceptions peuvent changer sans préavis.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

CONSEILS RELATIFS À LA CUISSON



Faites attention quand vous faites une friture, car l'huile et la graisse deviennent chaudes très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction de surpuissance. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflammeront spontanément, ce qui présente un risque grave d'incendie.

ASTUCES DE CUISSON

- Quand un aliment arrive à ébullition, réduisez le réglage de température.
- En utilisant un couvercle, vous réduirez les temps de cuisson et économiserez de l'énergie en préservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée, puis réduisez-la lorsque l'aliment est bien chaud.

Faire mijoter, cuire le riz

- Faire mijoter un aliment (cuisson sous le point d'ébullition) requiert une température autour de 85 °C, lorsque les bulles commencent à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs sont libérées sans trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Pour certaines préparations, y compris la cuisson du riz par la méthode de l'absorption, il peut être nécessaire d'avoir une température plus élevée que la température la plus basse pour garantir que les aliments soient correctement cuits dans le délai recommandé.

Griller un steak

Pour cuire des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Réchauffez une poêle à frire à fond robuste.
3. Enduisez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis posez la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez une seule fois le steak durant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur steak pour évaluer sa cuisson – plus elle est ferme, plus elle sera bien cuite .
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de devenir tendre avant de le servir.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Pour faire sauter

1. Choisir un wok à fond plat compatible avec l'induction ou un grand panier à friture.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles. Faire sauter des ingrédients est une méthode de cuisson rapide. Si vous préparez de grandes quantités de nourriture, divisez la cuisson en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la casserole et versez-y deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord les morceaux de viande, puis mettez-les de côté et maintenez-les au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Dès qu'ils sont chauds, mais encore croquants, abaissez la température de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et versez votre sauce.
6. Faites sauter doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
7. Servez immédiatement.

DÉTECTION DE PETITS OBJETS

Lorsqu'une casserole de diamètre inadéquat ou non magnétique (par ex. en aluminium), ou d'autres petits objets (par ex. couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la table de cuisson, cette dernière se mettra automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur continuera de refroidir la table de cuisson à induction encore 1 minute.

RÉGLAGES DE CHALEUR

Les réglages ci-dessous sont donnés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile et de la quantité de nourriture que vous cuisez. Faites des expériences avec la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui convient le mieux.

Réglage de température	Recommandé pour
1 - 2	• cuire délicatement de petites quantités de nourriture • faire fondre le chocolat, le beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter doucement • chauffer lentement
3 - 4	• réchauffer • faire mijoter rapidement • cuire le riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• faire sauter • cuire les pâtes
9	• faire sauter • griller • porter une soupe à ébullition • porter à ébullition de l'eau

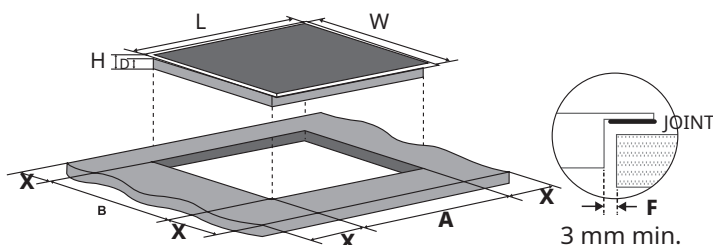
INSTALLATION DU PRODUIT

SÉLECTION DE L'ÉQUIPEMENT D'INSTALLATION

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le plan.
Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (vous ne devez pas utiliser de bois et de matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires comme matériau de surface de travail à moins qu'ils n'aient été imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Tel que présenté ci-dessous :

 Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

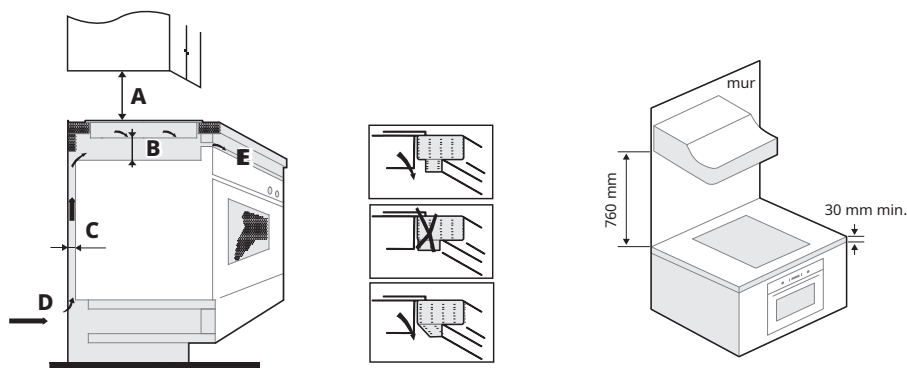


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min.	3 min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Tel que présenté ci-dessous.

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

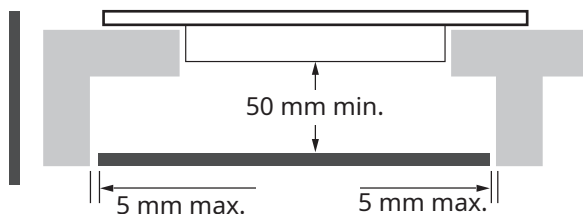
INSTALLATION DU PRODUIT



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

AVERTISSEMENT : ASSURER UNE VENTILATION ADÉQUATE

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter un contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou une décharge électrique inattendue pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



! Des orifices de ventilation sont prévus sur le pourtour de la table de cuisson. VOUS DEVEZ veiller à ce que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous placez la table de cuisson en position.

INSTALLATION DU PRODUIT



- Sachez que la colle qui relie le matériau plastique ou en bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150 C, pour éviter le décollement du panneau.
- Le mur à l'arrière, les surfaces adjacentes et tout autour doivent, par conséquent, résister à une température de 90 C.

AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE :

- Le plan de travail est à l'équerre et à niveau, et qu'aucun élément structurel ne vient entraver l'encombrement. Le plan de travail est fabriqué dans un matériau thermorésistant et d'isolation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme aux exigences relatives à l'autorisation et aux normes et règlements en vigueur. Un sectionneur approprié qui fournit une déconnexion complète de l'alimentation électrique principale est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règles et à la réglementation en matière de câblage local.
- Le sectionneur doit être de type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs [phases] actifs si les règles de câblage local autorisent cette variation des dispositions).
- L'utilisateur aura un accès direct au sectionneur, une fois la table de cuisson installée.
- Vous avez consulté les autorités locales en bâtiments et les textes réglementaires.
- Vous avez utilisé un matériau de finition thermorésistant et facile à nettoyer (par ex. des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

APRÈS L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers des portes ou des tiroirs d'armoire.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être prévue sous la base de la table de cuisson.
- L'utilisateur a un accès direct au sectionneur.

AVANT DE PLACER LES SUPPORTS DE FIXATION

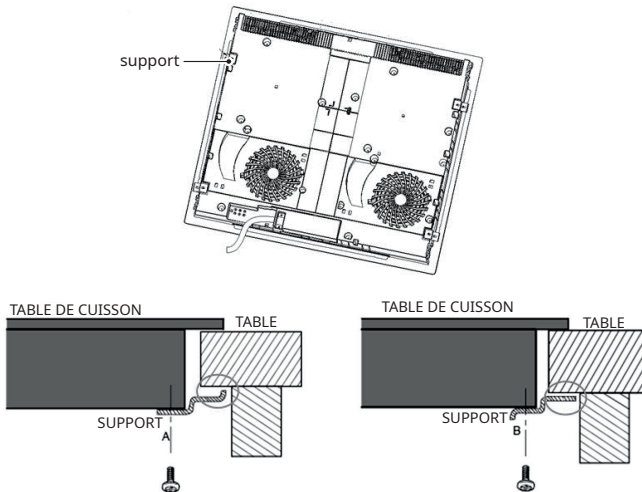
L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes de la table de cuisson.

INSTALLATION DU PRODUIT

RÉGLAGE DE LA POSITION DU SUPPORT

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des supports à vis situés à la base de la table (voir image) après l'installation.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



! En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

MISES EN GARDE

1. La plaque chauffante à induction doit être installée par un technicien ou une personne qualifiée. Nous mettons des professionnels à votre disposition. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La table de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un congélateur, d'un réfrigérateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à optimiser le dégagement de chaleur afin de garantir 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 intermédiaire et le matériau adhésif doivent être thermorésistants.
6. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

INSTALLATION DU PRODUIT

BRANCHEMENT DE LA TABLE DE CUISSON À LA SOURCE D'ALIMENTATION RÉSEAU



Cette table de cuisson doit être connectée à la source d'alimentation réseau uniquement par une personne qualifiée. Avant de connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, vérifiez que :

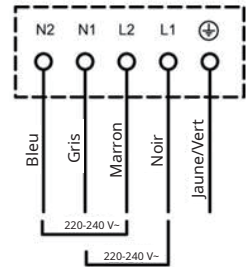
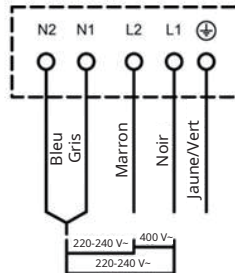
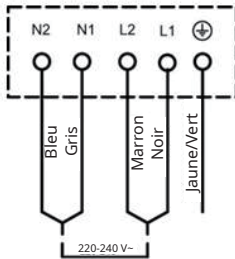
1. Le réseau électrique ménager convient pour la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur donnée dans la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson à la source d'alimentation réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou d'appareils de branchement, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation électrique ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de sorte que sa température ne dépassera pas 75 C à aucun moment.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toutes les modifications doivent être réalisées par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération devra être effectuée par un agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur bipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique est réalisée correctement et qu'elle est conforme avec la réglementation en matière de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé.

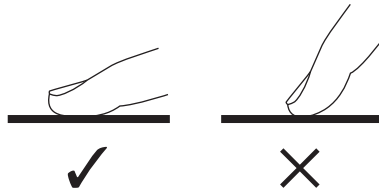


La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne doivent pas être accessibles après installation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

COMMANDES TACTILES

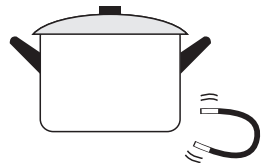
- Les commandes répondent au toucher. Par conséquent, vous ne devez exercer aucune pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, non sa pointe.
- Vous entendrez un signal sonore chaque fois que vous toucherez correctement les commandes.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les couvre. Même un mince film d'eau peut compromettre le bon fonctionnement des commandes.



CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS



- Utilisez uniquement un ustensile de cuisson avec un fond adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier que votre ustensile est adapté en exécutant un test avec un aimant. Approchez l'aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.



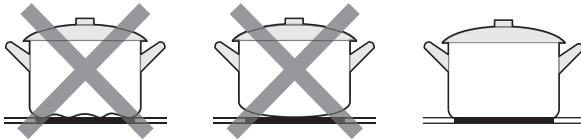
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.
 2. Si  ne clignote pas sur l'écran et l'eau se chauffe, la casserole est compatible.
- Les casseroles fabriquées dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

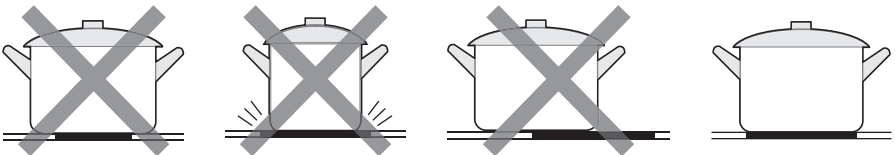
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
- Si le fond de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



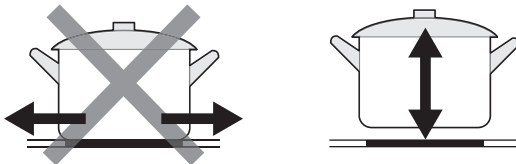
- N'utilisez pas un ustensile avec des bords irréguliers ou un fond incurvé.



- Vérifier que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre la surface en verre et est du même diamètre que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus grande, l'efficacité énergétique sera optimale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité serait moindre que celle prévue. Un récipient de moins de 140 mm pourrait ne pas être détecté par la table de cuisson. Placez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne les faites pas glisser, car elles peuvent rayer le verre.

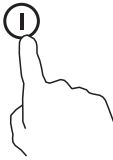


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

MODE D'EMPLOI

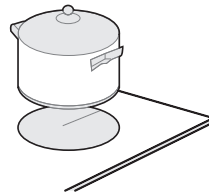
1. Démarrer la cuisson

1. Touchez la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE. Une fois sous tension, l'avertisseur émet un bref signal sonore. Tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- », ce qui signifie que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.



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

- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.



3. Le fait de toucher une commande de sélection de zone de chauffage permet à l'indicateur à côté de la touche de clignoter.



4. Sélectionnez un réglage de température en touchant les commandes « - » ou « + ».

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur après 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer avec l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de température à tout moment durant la cuisson.

+



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

Cela signifie que :

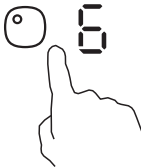
- Une casserole n'a pas été placée sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous êtes en train d'utiliser ne convient pas à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La cuisson ne pourra pas démarrer tant qu'une casserole adaptée n'est pas placée sur la zone de cuisson.

L'écran «  » disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

2. Terminer la cuisson

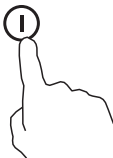
1. Toucher la zone de commande sélection de chauffage que vous souhaitez éteindre



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». Veillez à ce que l'afficheur indique « 0 ».



3. Éteignez entièrement la table de cuisson en touchant la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE.



4. Faites attention aux surfaces chaudes
Le symbole « H » s'affichera pour la zone de cuisson qui est encore chaude au toucher. Il disparaîtra quand la surface sera suffisamment refroidie à une température adéquate. Vous pourriez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque de cuisson encore chaude.

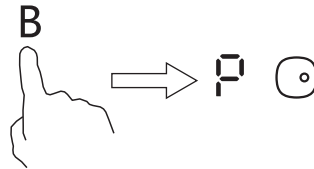
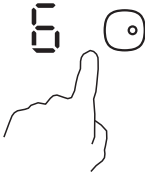


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3. Utilisation de la fonction de surpuissance

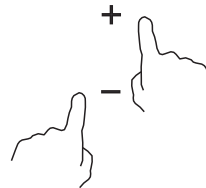
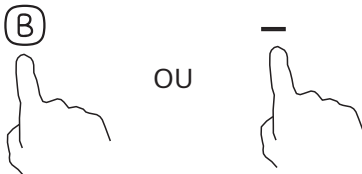
Activer la fonction de surpuissance

1. Touchez une commande de sélection de zone de chauffage.
2. En touchant la commande de surpuissance « B », le voyant de la zone affiche « P » et la puissance atteint le maximum.



Annuler la fonction de surpuissance

1. Le fait de toucher la commande de surpuissance ou la commande « - » annule la fonction de surpuissance, puis la zone de cuisson reviendra au réglage d'origine.
2. Le fait de toucher les commandes « - » et « + » ensemble. L'interrupteur de zone de cuisson et la fonction de surpuissance s'annulent automatiquement.



- La fonction peut être utilisée avec toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra au réglage de température d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de température d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4. Verrouillages des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple, des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur du minuteur affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la pression sur la commande de verrouillage pendant un moment.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de ALLUMÉE/ÉTEINTE ^①, en cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE ^① mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.

5. Commande du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- a) Vous pouvez l'utiliser simplement comme compte-minute. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson, une fois le temps de consigne écoulé.
- b) Vous pouvez le régler pour qu'il s'éteigne, une fois le temps écoulé, une ou plusieurs zones de cuisson.
Le temps maximal du minuteur est de 99 minutes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

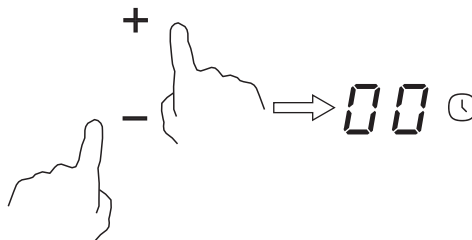
a) Utilisation du minuteur comme compte-minutes

Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser le compte-minutes. Pour se faire, au moins une zone doit être active. Appuyez sur la commande du minuteur. Le voyant du compte-minutes se mettra à clignoter et le voyant du minuteur affichera la valeur « 10 ».
2. Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur
Astuce : Touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.
Touchez longuement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.



3. En touchant simultanément les commandes « - » et « + », le minuteur sera annulé et le voyant des minutes affichera la valeur « 00 ».



Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur affichera le temps restant et le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes.

36 ⌚

5. L'avertisseur sonore retentira pendant 30 secondes et le voyant du minuteur affiche « - - » lorsque le temps de réglage est terminée.

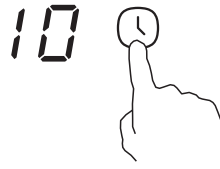
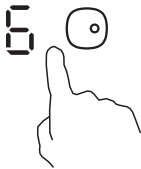
- - ⌚

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

b) Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Pour régler une zone

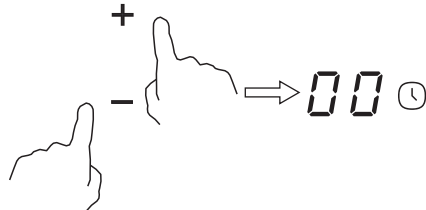
1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez régler le minuteur. (par ex. la zone n° 3)
2. Dans un court laps de temps, touchez la commande du minuteur, le voyant de rappel commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran du minuteur.



3. Réglez le temps en touchant les commandes du minuteur
Astuce : Touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Le fait de toucher et maintenir la commande « - » ou « + » du minuteur diminuera ou augmentera le temps de 10 minutes.
4. En touchant simultanément les commandes « - » et « + », le minuteur sera annulé et le voyant des minutes affichera la valeur « 00 ».

Astuce : Touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Le fait de toucher et maintenir la commande « - » ou « + » du minuteur diminuera ou augmentera le temps de 10 minutes.

+



5. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur affichera le temps restant et le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes.
REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone a été sélectionnée.

36 ⌚

6. ⌚

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

6. La zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement à l'arrêt du minuteur de cuisson.



Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées au préalable.

Les images présentées ci-dessus sont pour référence seulement, et le produit final doit prévaloir.

6. Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Votre table de cuisson s'éteindra automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont donnés dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur de fonctionnement par défaut (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la marmite est retirée, la table de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et elle s'éteint automatiquement après 2 minutes.



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur la surface vitrée (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou déversements non sucrés sur la surface vitrée)	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyeur pour table de cuisson sur la surface vitrée alors qu'elle est encore chaude (mais pas trop chaude !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Remettez sous tension la table de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est hors tension, le voyant de « surface chaude » ne s'allume pas, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais des résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la surface vitrée peut se tacher.
Débordements, matières fondues et déversements de sucre chaud sur la surface vitrée.	Enlevez-les immédiatement avec une truelle à poisson, une spatule ou un grattoir à lame adéquat pour les tables de cuisson en céramique, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes : 1. Mettez hors tension la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Inclinez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une zone froide de la table à cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissure quotidienne sur la surface vitrée » ci-dessus.	• Éliminez les taches laissées par la matière fondue et l'aliment sucré ou les déversements, dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la surface vitrée, il sera plus difficile de les enlever ou vous pourriez même endommager de façon permanente la surface vitrée. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est retiré, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de la portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Épongez le déversement. 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et mouillé. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez sous tension la table de cuisson.	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner alors qu'elles sont recouvertes d'un liquide. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre sous tension la table de cuisson.

DÉPANNAGE

CONSEILS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Aucune alimentation.	Vérifiez que la table de cuisson en céramique est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez si une panne de courant ne s'est pas produite dans votre habitation ou quartier. Si vous avez effectué toutes les vérifications et si le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de votre table de cuisson en céramique » pour des instructions.
Vous rencontrez des difficultés à utiliser les commandes tactiles.	Il se peut qu'il y ait un léger film d'eau sur les commandes ou que vous touchiez les commandes avec la pointe de votre doigt.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la boule de votre doigt pour toucher les commandes.
La surface vitrée est rayée.	Ustensile de cuisine à bords rugueux. Vous utilisez un tampon à récurer ou des produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez un ustensile de cuisine plat et à fond lisse. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Voir. « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
Des grésillements ou des craquements proviennent de certaines casseroles.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisine (des couches de différents métaux peuvent vibrer de manière différente).	C'est normal pour l'ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bruit de bourdonnement lorsque vous l'utilisez à un réglage de température élevé.	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal. Cependant, le bruit peut faiblir ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de température.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
Bruit de ventilateur en provenance de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est activé afin d'éviter que les composants électroniques surchauffent. Il peut continuer de fonctionner même après que vous avez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal. Aucune action n'est nécessaire. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural alors que le ventilateur est en fonctionnement.
Les casseroles ne se réchauffent pas et apparaissent à l'écran.	La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle ne convient pas à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée.	Utilisez un ustensile de cuisson pour la cuisson à induction. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Centrez la casserole et vérifiez que son fond correspond au diamètre de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de façon inattendue, un signal a été émis et un code d'erreur est affiché (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et le numéro de l'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.

DÉPANNAGE

AFFICHAGE ET CONTRÔLES DES ERREURS

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. En effectuant ce test, le technicien sera en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou désassembler la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code d'erreur se présentant durant l'utilisation par le client et solution ;

Code d'erreur	Problème	Solution
Aucune autorécupération		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – circuit ouvert.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – court-circuit.	
Eb	Panne du capteur de température de la plaque en céramique.	
E3	Température élevée au niveau du capteur de la plaque céramique.	Attendre que la température de la plaque céramique retourne à la normale. Toucher la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE pour redémarrer l'appareil.
E4	Panne du capteur de température de l'IGBT--circuit ouvert.	Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Panne du capteur de température de l'IGBT--circuit court.	
E6	Température élevée au niveau de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT retourne à la normale. Toucher la commande ALLUMÉE/ÉTEINTE pour redémarrer l'appareil. Vérifier si le ventilateur tourne sans problème. Dans le cas contraire, remplacer le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler si l'alimentation électrique fonctionne normalement. Mettre sous tension une fois que l'alimentation électrique retourne à la normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Rétablir la communication entre le tableau d'affichage et le tableau d'alimentation. Remplacer le tableau d'alimentation ou le tableau d'affichage.

DÉPANNAGE

2) Erreur spécifique et solution

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Le témoin ne s'allume pas lorsque l'unité est branchée.	Aucune alimentation électrique.	Vérifier si la fiche est fermement insérée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	Erreur de connexion de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
Certaines commandes ne fonctionnent pas ou l'afficheur à LED ne fonctionne pas normalement.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les orifices de ventilation sont peut-être bloqués.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Vérifier si le ventilateur tourne sans problème. Dans le cas contraire, remplacer le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'écran clignote « $\underline{u}$ ».	Mauvais type de casserole.	Utiliser un récipient correct (reportez-vous au manuel d'instructions.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé. Remplacer la carte d'alimentation.
	Le diamètre du récipient est trop petit.		
	L'appareil de cuisson est en surchauffe ;	L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température retourne à la normale. Appuyer sur la commande ALLUMÉE/ ÉTEINTE pour redémarrer l'appareil.	

DÉPANNAGE

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Les zones de chauffage d'un même côté (telles que la première et la deuxième zone) affichent le symbole « <u>u</u> ».	Erreur de connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage ;	Vérifier la connexion.	
	La carte d'affichage de pièces adjacentes est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les informations données ci-dessus permettent le diagnostic et le contrôle des erreurs communes.

Veuillez ne pas désassembler l'appareil vous-même pour éviter tout danger et pour éviter d'endommager la table de cuisson à induction.

MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

Consignes importantes relatives à l'environnement

Conformité à la directive DEEE et de la mise au rebut du produit usagé :

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE 2012/19/UE. Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE.

Le symbole sur le produit, ou dans son emballage, indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être amené au point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En assurant la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à prévenir les dangers potentiels pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causés par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour plus d'informations au sujet du recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS de l'UE 2011/65/UE. Il ne contient pas de matériaux dangereux ou interdits spécifiés dans la directive.

Informations relatives à l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, respectant notre réglementation nationale sur l'environnement. Ne mettez pas au rebut les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



SERVICE DE GARANTIE

Cachet du revendeur	Détails relatifs à la garantie Les modifications apportées à la carte de garantie invalident la garantie	
	N° de modèle.	Produit :
	N° de série.	Date d'expiration de la garantie :
	Détails relatifs au client À remplir lors de l'achat	
	Nom et adresse du client	Date de l'achat
	Tél. N°/Adresse électronique	
Historique des services À remplir en cas de réparation sous garantie		
Mission n°.	Date	Mission n°.

Comfee offre au propriétaire de ce produit une GARANTIE DE DEUX ANS, à compter de la date de l'achat, contre tous les défauts de fabrication et de main d'œuvre. La carte de garantie à présenter aux centres de service agréés / distributeurs ainsi que la facture d'achat pour réclamer la garantie.

Cette garantie ne couvre pas ;

- 1) Les dommages dus à une mauvaise manipulation ou à un incendie deviennent invalides si la réparation a été tentée par des personnes non autorisées.
- 2) Le non-respect des instructions mentionnées dans le manuel d'utilisation.
- 3) Fluctuation de tension ou modifications/ajustements effectués pour se conformer aux normes électriques, de sécurité et techniques locales.
- 4) Dommages causés par un incendie, un accident ou toute catastrophe naturelle, dommages dus à une mauvaise manipulation, usure, fluctuations de tension.

Midea Electrics France
 253 rue Saint Honoré 75001 Paris, France
 Adresse électronique : serviceclient.fr@feelcomfee.com
 Tél : 04 42 97 07 27

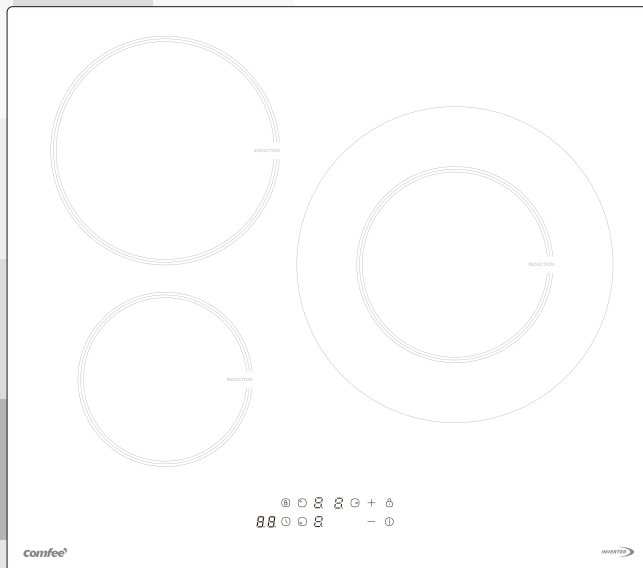
comfee'
... is how i feel !

Comfee'

Placa de inducción

Manual de instrucciones

CIH721T278K0



NOTA IMPORTANTE: Para su seguridad y disfrute continuado de este producto, lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de utilizarlo.

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	1
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	9
DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	10
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	11
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	13
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	27
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	28
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	33
SERVICIO DE GARANTÍA	34

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su vitrocerámica.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a una buena instalación eléctrica a tierra es esencial y obligatorio.
- Las modificaciones en la instalación eléctrica solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que puede reducir sus costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato solo debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión total de la fuente de alimentación.
- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido instruidos o supervisados sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación presenta daños, el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar deben sustituirlo para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entiendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vitrocerámica o materiales similares que protejan las piezas que contienen corriente eléctrica.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de inducción, ya que se pueden calentar.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
- Después de su uso, desconecte la placa de inducción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **Peligro de incendio:** no deposite objetos sobre la superficie de cocinado.

PRECAUCIÓN: Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado de corta duración debe supervisarse de forma continua.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cocinar sin prestar atención en una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

- ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.

Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

- ADVERTENCIA: Cocinar sin prestar atención en una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

NUNCA trate de extinguir un incendio con agua, sino apagando el aparato y cubriendo la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

PRECAUCIÓN: Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado de corta duración debe supervisarse de forma continua.

Peligro de incendio: no deposite objetos sobre la superficie de cocinado.

- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas por el mismo en las instrucciones como compatibles, o las protecciones incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o agrietada. Si la superficie de la vitrocerámica se rompe o se agrieta, desconecte el aparato inmediatamente de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la vitrocerámica de la pared antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para producir quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES

en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se enfríe.

- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cazuelas no sobresalgan de otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldados.

Riesgo de corte

- La hoja afilada de un rascador de vitrocerámica se expone cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícela con cuidado extremo y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos ni utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizados (como tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, etc.) ni dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores MP3, etc.) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Tras su uso, apague siempre las zonas de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las mismas.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Aquellos niños que se suban a la vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueda utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre las sartenes por la superficie del cristal de inducción, ya que esto podría rayar el cristal.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No use estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la vitrocerámica, ya que podrían rayar el cristal de inducción.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como:
 - Zonas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rústicas;
 - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo pensión.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

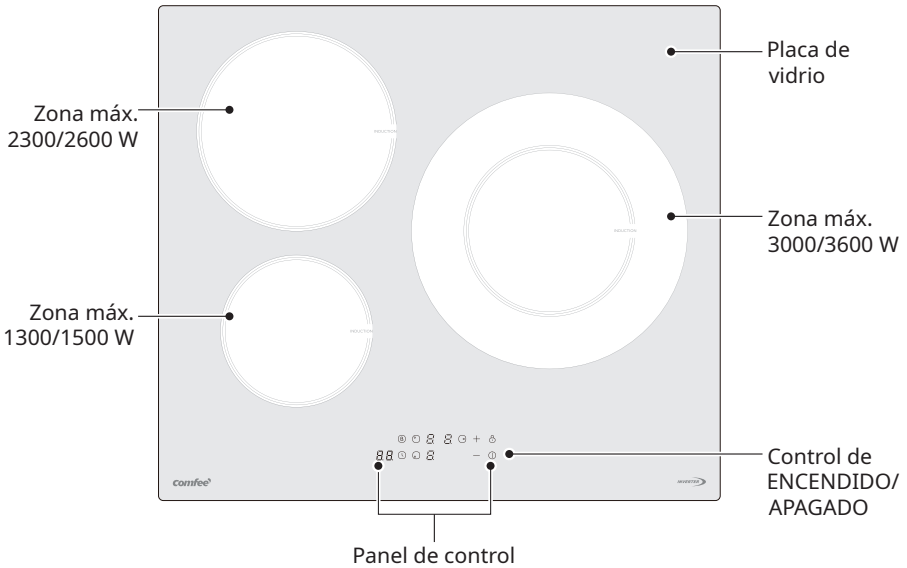
Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que dedique cierto tiempo a leer este manual de instrucciones/instalación para comprender perfectamente cómo instalarla correctamente y hacerla funcionar.

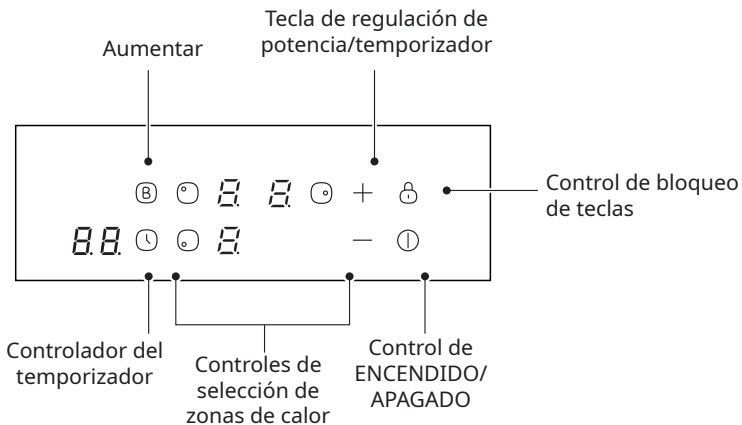
Para su instalación, lea la sección de instalación. Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

VISTA SUPERIOR



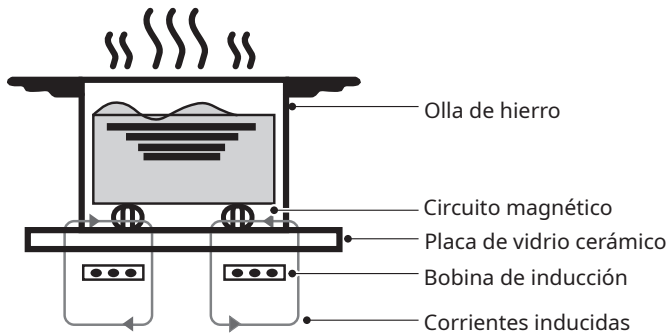
PANEL DE CONTROL



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

TEORÍA DE FUNCIONAMIENTO

La cocina por inducción es una tecnología de cocinado segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El cristal se calienta sólo porque la sartén acaba calentándolo.



ANTES DE USAR LA NUEVA PLACA DE INDUCCIÓN

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que todavía pueda tener la placa de inducción.

DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Placa de cocina	Zonas de cocinado	Suministro eléctrico	Potencia eléctrica instalada	Tamaño del producto LxAxB (mm)	Dimensiones de montaje A x B (mm)
CIH721T278K0	3 zonas	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz	7200 W	590 X 520 X 62	560 X 490

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

DIRECTRICES DE COCINADO



Tenga cuidado cuando fría ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, en especial si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea, lo que representa un grave riesgo de incendio.

CONSEJOS DE COCINA

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

Hervir a fuego lento, cocer arroz

- El hervido a fuego lento se produce antes del punto de hervido, a aproximadamente 85°, cuando las burbujas empiezan a aparecer ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para las sopas deliciosas y los estofados tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debería asimismo cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Sellar un filete

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dele la vuelta al filete una sola vez durante la cocción. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. Los tiempos varían desde aproximadamente 2 – 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está: cuanto más firme esté, «más hecho» estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Para saltear

1. Elija un wok de base plana o una sartén grande compatibles con la inducción.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Hacer un salteado debe ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, cambie la zona de cocinado a una temperatura más baja, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado bien.
7. Sírvalo inmediatamente.

DETECCIÓN DE ARTÍCULOS PEQUEÑOS

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedore, una llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador mantendrá bajo el cocinado en la placa de inducción durante 1 minuto más.

CONFIGURACIÓN DEL CALOR

La configuración que se indica a continuación es únicamente orientativa. La configuración exacta depende de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapten a usted.

Configuración del calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido • Hervido a fuego lento suave • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentado • Hervido a fuego lento rápido • Cocinado de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteados • cocinar pasta
9	• revueltos • soasados • llevar la sopa al punto de ebullición • agua hirviendo

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

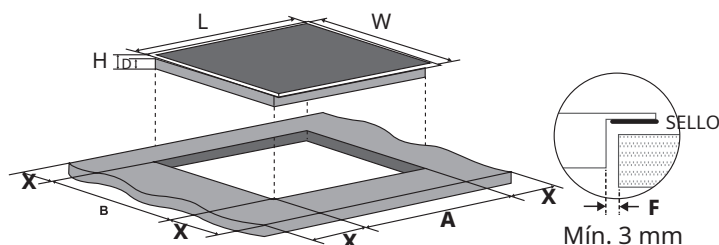
Recorte la encimera según las medidas que se muestran en el dibujo.

Para su instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante para la encimera (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos no deben usarse como material para la encimera a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación provocada por la radiación de calor de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



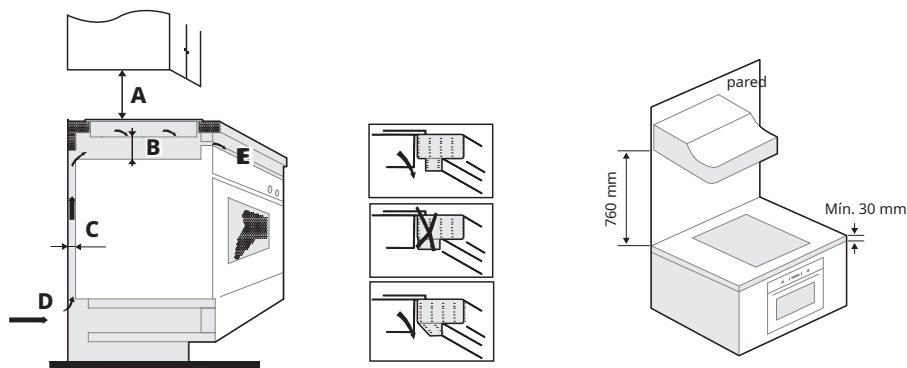
L (mm)	Anch. (mm)	Alt. (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	Mín. 50	Mín. 3

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación:



Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.

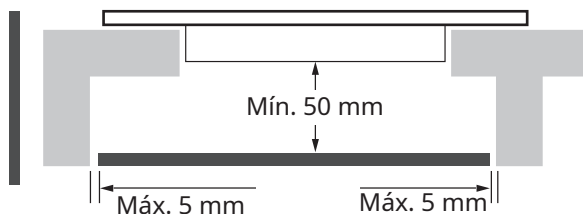
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mín. 50	Mín. 20	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: GARANTIZAR UNA VENTILACIÓN ADECUADA

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Para evitar el contacto accidental con el fondo sobrecalentado de la placa, o recibir una descarga eléctrica imprevista durante el trabajo, es necesario poner un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga los requisitos que se indican a continuación.



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de inducción. DEBE asegurarse de que estos agujeros no están bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en posición.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble tiene que resistir temperaturas no inferiores a 150 °C, para evitar que el panel se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

ANTES DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

- La encimera sea rectangular y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con las necesidades de espacio. La superficie de trabajo es de un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas los requisitos de espacio libre y estándares y normativa aplicables. Se incorporará al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales competentes.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de la pared que rodea la placa de inducción.

TRAS INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Exista una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de inducción.
- Si la placa se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

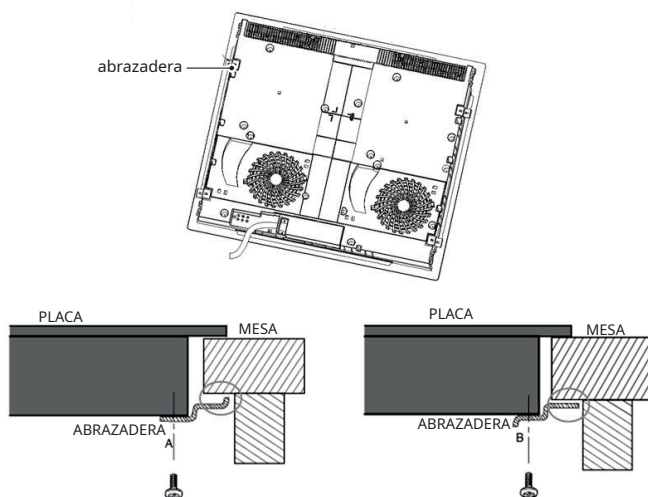
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

La unidad debe colocarse sobre una superficie lisa y estable (use el embalaje). No aplique fuerza a los controles que sobresalen de la placa.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

AJUSTE DE LA POSICIÓN DE LAS ABRAZADERAS

Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo mediante los soportes atornillados en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) tras la instalación.
Ajuste la posición de las abrazaderas para adaptarse a diferentes grosores de la encimera.



Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas deben tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de caking de inducción sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

CONEXIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA



Esta placa sólo debe ser conectada a la red eléctrica por personal cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

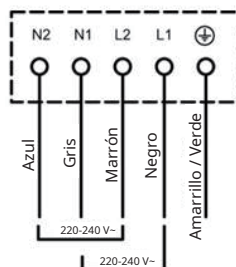
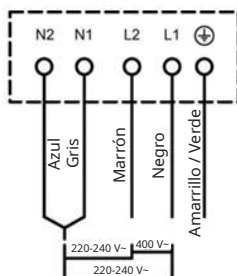
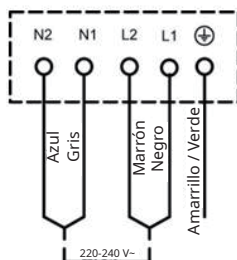
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia que genera la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa identificativa.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es apto sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.



- Si el cable está dañado o debe sustituirse, la operación debe llevarla a cabo un agente de posventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si se conecta el aparato directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.

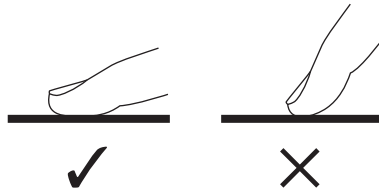


La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONTROLES TÁCTILES

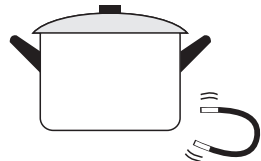
- Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



ELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA



- Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es apta para la inducción.



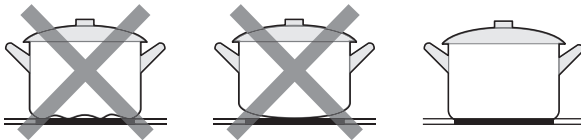
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- La batería de cocina fabricada con los siguientes materiales no es adecuada: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- Si la parte ferromagnética cubre solo en parte la base de la sartén, solo se calentará la zona ferromagnética. El resto de la base puede no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

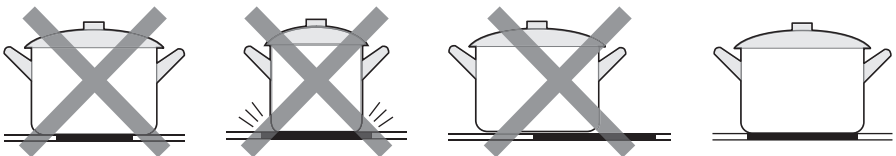
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la sartén.
- Si la base de la sartén es similar a la de las imágenes siguientes, es posible que no se detecte la sartén.



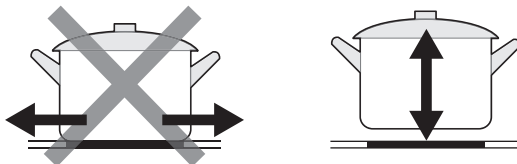
- No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



- Asegúrese de que la base de su sartén es lisa, se asienta de forma plana contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocinado. Use sartenes cuyos diámetros sean tan grandes como el gráfico de la zona seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, la energía se aprovechará al máximo. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor de la esperada. Puede que la placa no detecte las sartenes inferiores a 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.



- Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice o pueden rayar el cristal.

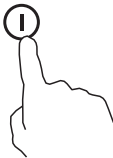


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

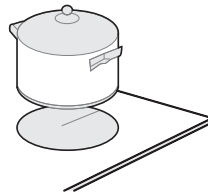
MODO DE EMPLEO

1. Iniciar el cocinado

1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO. Tras el encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran «-» o «- -» indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocinado están limpios y secos.



3. Toque el control de selección de zona de calor y un indicador al lado de la tecla parpadeará.



4. Sélectionnez un réglage de température en touchant les commandes « - » ou « + ».
 - Si no elige una configuración de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Será necesario que vuelva a empezar en el paso 1.
 - Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.

+



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Si la pantalla parpadea  de forma alternativa con la configuración de calor

Eso significa que:

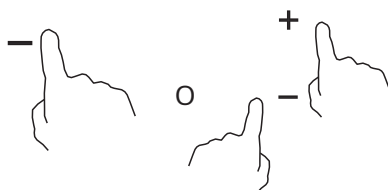
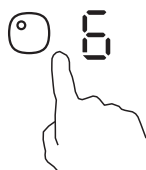
- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es adecuada para la cocina por inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocinado.

No se produce calentamiento salvo que haya una sartén adecuada en la zona de cocinado.

La pantalla «» se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca sobre la misma una sartén adecuada.

2. Finalización de cocinado

1. Toque el control de selección de la zona de calor que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción desplazándola a «0» o tocando conjuntamente los controles «-» y «+». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».



3. Apague toda la vitrocerámica tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes. Se mostrará H cuando la zona de cocinado esté muy caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Asimismo puede usarse con una función de ahorro energético si desea calentar más sartenes, use la placa caliente que todavía está caliente.

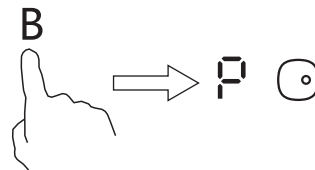
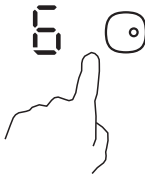


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

3. Uso de la función Aumentar

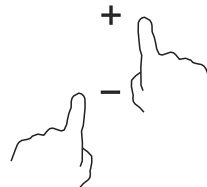
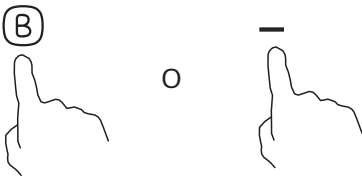
Active la función Aumentar

1. Tocando el control de selección de zona térmica.
2. Toque el control de la función Aumentar B; el indicador de zona muestra «P» y la potencia alcanza el grado máximo.



Cancelación de la función Aumentar

1. Toque el control de la función «Aumentar» o el botón «-» para cancelar la función de aumento; a continuación, la zona de cocción volverá a la configuración original.
2. Toque los controles «-» y «+» simultáneamente. La zona de cocción se apaga y la función de aumento se cancela automáticamente.



- La función puede funcionar en cualquier zona de cocinado.
- La zona de cocinado vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 pasados 5 minutos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

4. Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados.

Bloqueo de los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará «Lo».
Desbloqueo de los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante un instante.	



Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO ⓘ; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO ⓘ en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

5. Controlador del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando se cumpla el tiempo programado.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado después de que haya terminado el tiempo establecido.
El temporizador presenta un tiempo máximo de 99 minutos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

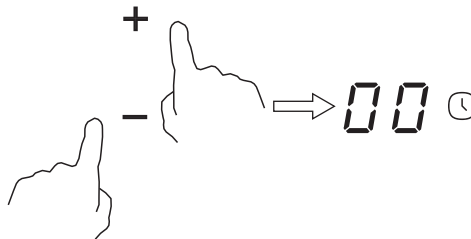
a) Uso del temporizador como minuterio

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

1. Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida. Nota: para poder usar el recordatorio de minutos, al menos una zona debe estar activa. Control del temporizador táctil. El indicador del recordatorio empezará a parpadear y se mostrará «10» en la pantalla del temporizador.
2. Configure la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.
Consejo: Touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Touchez longuement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.



3. Tocar «-» y «+» a la vez cancelará el temporizador y se mostrará «00» en la pantalla de los minutos.



Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

36 ⌚

5. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.

- - ⌚
24

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado Configurar una zona

1. Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador. (por ejemplo, zona nº 3)



2. En poco tiempo, toque el control del temporizador, el indicador de los minutos empezará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará «10».

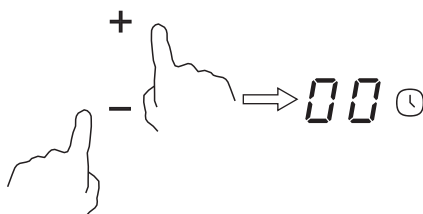


3. Configure la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.
Consejo: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto. Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.

+



4. Tocar «-» y «+» a la vez cancelará el temporizador y se mostrará «00» en la pantalla de los minutos.



5. Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.
NOTA: El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.

36

6.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

6. Cuando finaliza el temporizador de cocinado, se apagará automáticamente la zona de cocinado correspondiente.



Las demás zonas de cocinado permanecerán operativas si se encendieron previamente.

Las imágenes mostradas arriba son únicamente de referencia, y prevalecerá el producto final.

6. Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente incluso si alguna vez se olvida de apagar lo que está cocinando. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempos de funcionamiento predeterminado (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa de apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos o vertidos no grasos en el cristal).	1. Desconecte la alimentación de la placa de inducción. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio todavía está caliente (jaunque no quemando!). 3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel. 4. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica.	• ¡Cuando se desconecte la alimentación de la vitrocerámica, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente» pero la zona de cocinado todavía puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos/duros pueden rayar el cristal. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la vitrocerámica: se puede manchar el vidrio.
Derrames, hervidos y vertidos calientes de azúcar sobre el vidrio.	Elimínelos inmediatamente con una espátula plana, una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado: 1. Desconecte la vitrocerámica del interruptor de pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel. 4. Siga los pasos del 2 al 4 de la sección «Suciedad cotidiana en el cristal».	• Retire las manchas que dejen los hervidos o los alimentos azucarados o vertidos a la mayor brevedad posible. Si se deja enfriar el cristal, puede que sea difícil de eliminar o que incluso dañe permanentemente la superficie del cristal. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del rallador está afilada como una cuchilla. Utilícela con cuidado extremo y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Vertidos sobre los controles táctiles.	1. Desconecte la alimentación de la placa de inducción. 2. Seque el vertido. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica.	• La vitrocerámica puede pitar y apagarse y los controles táctiles puede que no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que seca la zona de control táctil antes de volver a encender la vitrocerámica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

APUNTES Y CONSEJOS

Problema	Causas posibles	¿Qué hay que hacer?
No se puede encender la placa de inducción.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de tensión en su casa o en la zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en la sección «Uso de la placa vitrocerámica».
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
Se está rayando el cristal.	Batería de cocina con borde duro. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Use batería de cocina con bases planas y suaves. Véase «Elección de la batería de cocina adecuada». Véase «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en baterías de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un pequeño zumbido cuando se usa en una configuración térmica alta.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	¿Qué hay que hacer?
Ruido del ventilador que procede de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador está en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está bien centrada.	Use batería de cocina adecuada para cocinas de inducción. Véase la sección «Elección de la batería de cocina adecuada». Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PANTALLA DE FALLO E INSPECCIÓN

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la placa de la encimera.

Solución de problemas

1) Aparición de código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
No hay recuperación automática.		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica.	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura del fallo IGBT - circuito abierto.	Sustituya el cuadro eléctrico.
E5	Sensor de temperatura del fallo IGBT - cortocircuito.	
E6	Temperatura elevada del IGBT.	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Inspeccione si la tensión de alimentación es normal. El encendido tras la alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el panel de la pantalla y el cuadro eléctrico. Cambie el cuadro eléctrico o el panel de la pantalla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se enchufa la unidad.	No hay alimentación.	Compruebe si el enchufe está conectado con seguridad en la toma y si la toma funciona.	
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico de los accesorios.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
El indicador de modo de cocinado se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Temperatura elevada de la placa.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o la ventilación de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador presenta algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.	
	El cuadro eléctrico presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El calentamiento se detiene súbitamente durante su funcionamiento y en la pantalla parpadea «U».	El tipo de sartén es incorrecto.	Use un recipiente adecuado (remítase al manual de instrucciones).	El circuito de detección de sartenes está dañado, sustituya el cuadro eléctrico.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían « <u>U</u> ».	Fallo del cuadro eléctrico y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
	El cuadro principal presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo que aparece arriba son las consideraciones e inspecciones de los fallos comunes. No desmonte la unidad por su cuenta para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medioambiente

Cumplimiento con la Directiva WEEE y Eliminación de los Productos de Desecho:
Este producto cumple con la Directiva EU WEEE (2012/19/EU). Este producto porta el símbolo de clasificación de equipos eléctricos y electrónicos para su eliminación (WEEE).

Este símbolo indica que este producto no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o distribuidor minorista donde se adquirió el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.



Cumplimiento con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva EU RoHS (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos o prohibidos especificados en la Directiva.

Información del embalaje

Los materiales de embalaje están fabricados a partir de materiales reciclados conforme a nuestras Normativas Medioambientales Nacionales. No elimine los materiales del embalaje conjuntamente con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



SERVICIO DE GARANTÍA

Sello del distribuidor	Detalles de la garantía Los cambios en la tarjeta de garantía invalidan la garantía	
	N.º de modelo:	Producto:
	N.º de serie:	Fecha de vencimiento de la garantía:
	Datos del cliente A rellenar en el momento de la compra	
	Nombre y dirección de los clientes:	Fecha de compra:
	N.º de tel./Correo electrónico:	
Historial de servicios A rellenar en caso de reparación en garantía		
Trabajo n.º:	Fecha:	Trabajo n.º:
		Fecha:
		Trabajo n.º:
		Fecha:

Comfee ofrece al propietario de este producto una GARANTÍA DE DOS AÑOS, a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación en materiales y mano de obra. La tarjeta de garantía debe presentarse en los centros de servicio autorizados/distribuidores junto con la factura de compra para reclamar la garantía.

La garantía no cubre:

- 1) Daños debidos a una manipulación incorrecta o al incendio y pierde su validez si se ha intentado reparar por personas no autorizadas.
- 2) Cualquier incumplimiento de las instrucciones mencionadas en el manual del usuario.
- 3) Fluctuaciones de tensión o cualquier modificación/ajuste realizado para cumplir con las normas eléctricas, de seguridad y técnicas locales.
- 4) Daños causados por incendio, accidente o cualquier desastre natural, daños debido a una manipulación incorrecta, desgaste, fluctuaciones de tensión.

Midea Electrics France
 253 rue Saint Honoré 75001 París, Francia
 Correo electrónico: serviceclient.fr@feelcomfee.com
 Tel.: 04 42 97 07 27

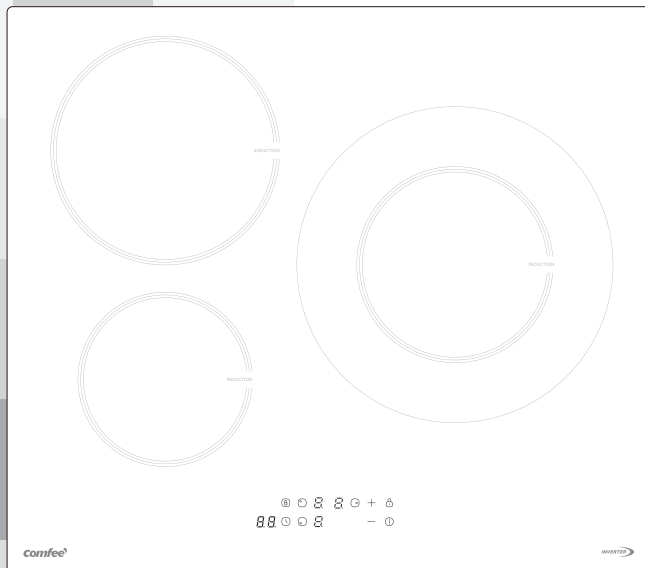
comfee'
... is how i feel !

Comfee'

Induction Hob

Instruction Manual

CIH721T278K0



IMPORTANT NOTE: For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
PARTS AND FEATURES	9
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT	10
QUICK START GUIDE	11
PRODUCT INSTALLATION	13
OPERATION INSTRUCTIONS	18
CLEANING AND MAINTENANCE	27
TROUBLESHOOTING	28
DISPOSAL AND RECYCLING	33
WARRANTY SERVICE	34

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.

- 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **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.
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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

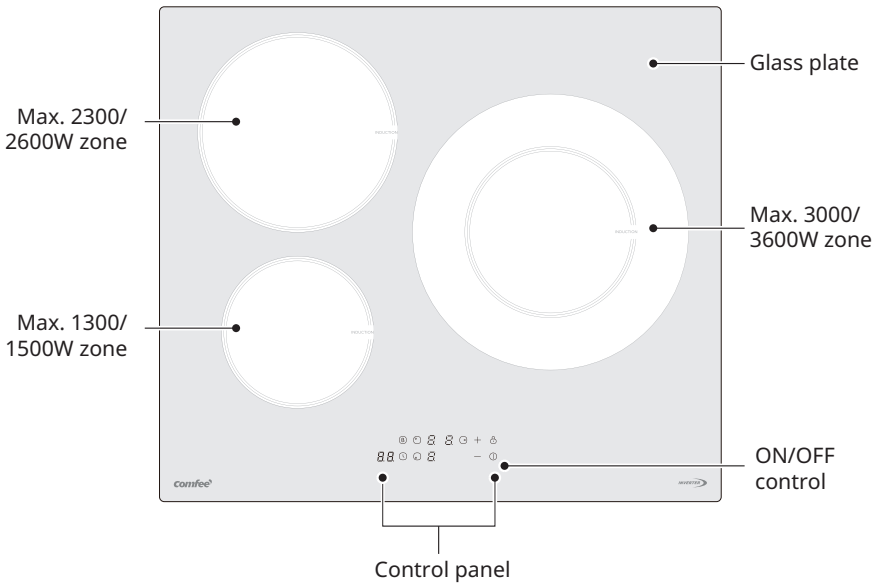
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

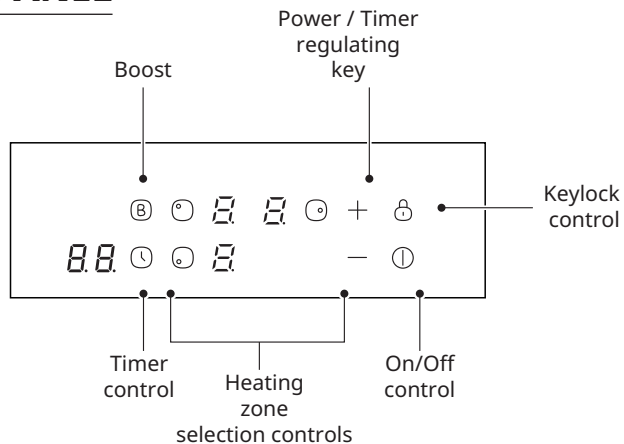
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

PARTS AND FEATURES

TOP VIEW



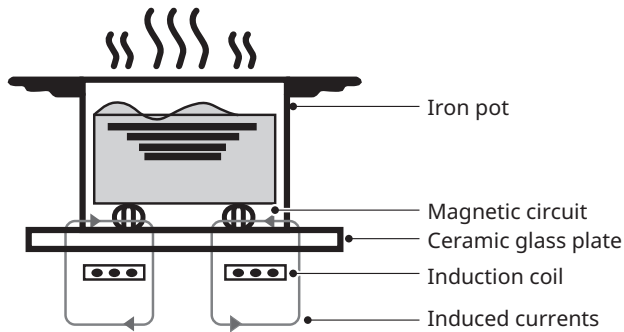
CONTROL PANEL



PARTS AND FEATURES

WORKING THEORY

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 INDUCTION HOB

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

TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

Cooking Hob	Cooking Zones	Power Supply	Installed Electric Power	Product Size L×W×H(mm)	Building-in Dimensions A×B (mm)
CIH721T278K0	3 Zones	220-240V~50Hz or 60Hz	7200W	590X520X62	560X490

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

QUICK START DUIDE

COOKING GUIDELINES



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

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

QUICK START DUIDE

For stir-frying

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

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), 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.

HEAT SETTINGS

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

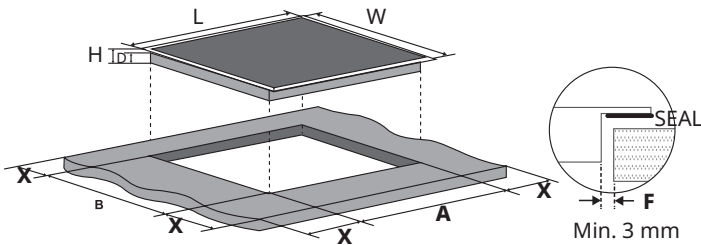
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



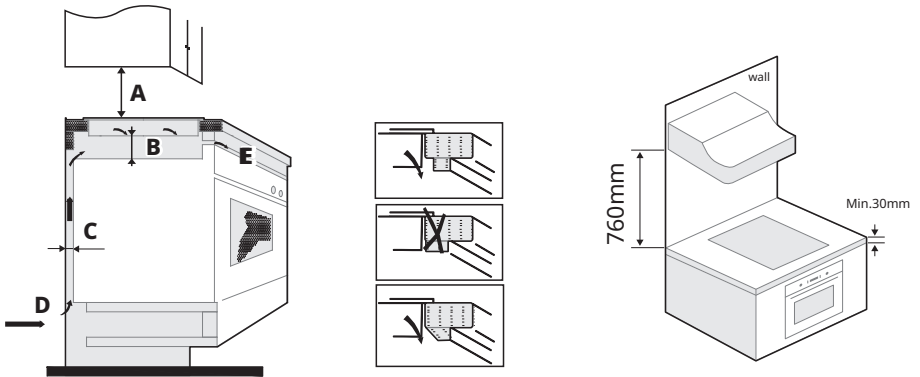
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

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



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

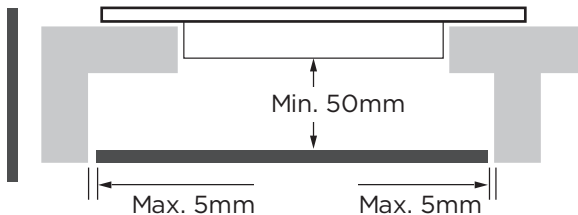
PRODUCT INSTALLATION



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

WARNING: ENSURING ADEQUATE VENTILATION

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

PRODUCT INSTALLATION



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

BEFORE INSTALLING 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 and insulated 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.

AFTER INSTALLING 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

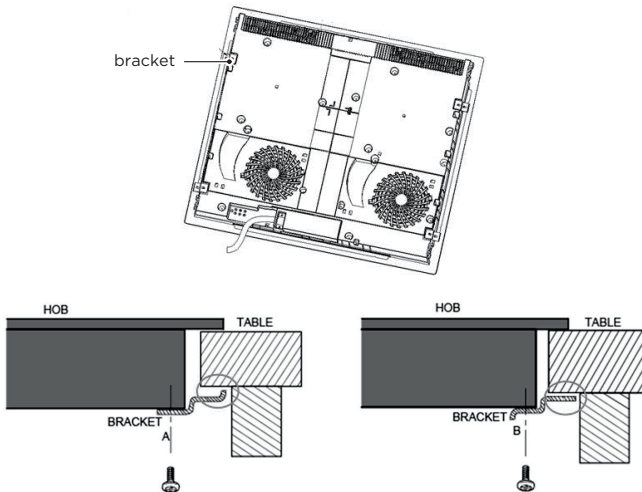
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

PRODUCT INSTALLATION

ADJUSTING THE BRACKET POSITION

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

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

PRODUCT INSTALLATION

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY



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

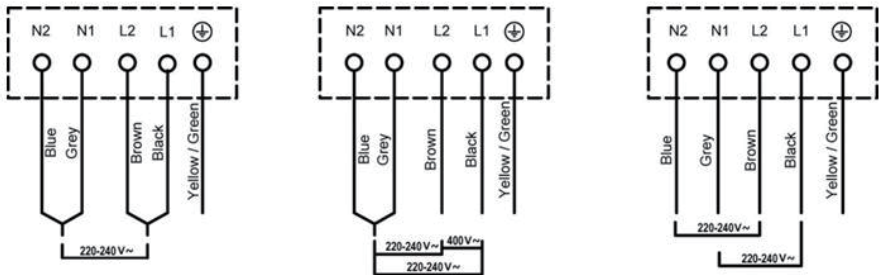
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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



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

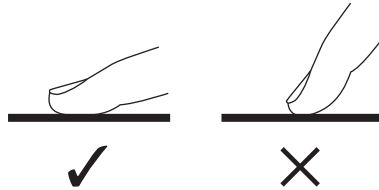


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

TOUCH CONTROLS

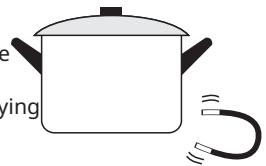
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



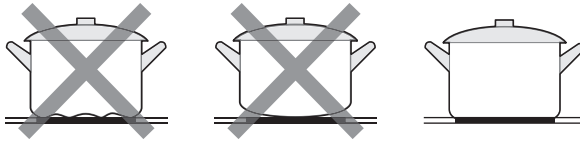
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

OPERATION INSTRUCTIONS

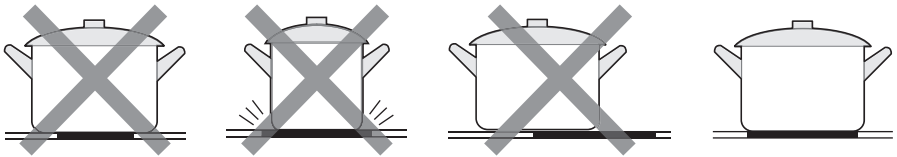
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



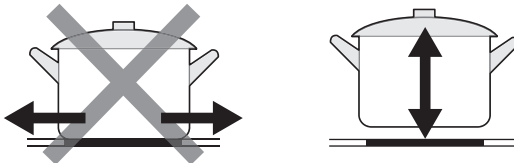
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

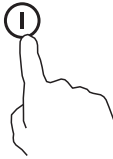


OPERATION INSTRUCTIONS

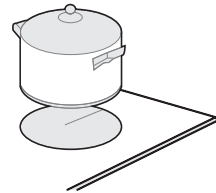
HOW TO USE

1. Start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--" or "--", 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. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" 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.



OPERATION INSTRUCTIONS

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

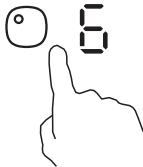
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

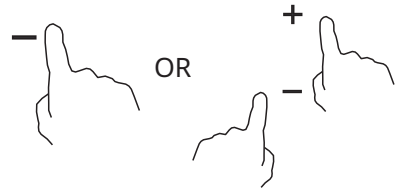
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. 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.

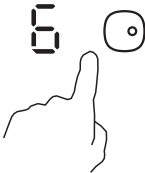


OPERATION INSTRUCTIONS

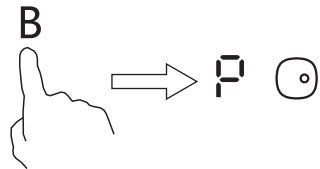
3. Using the Boost function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

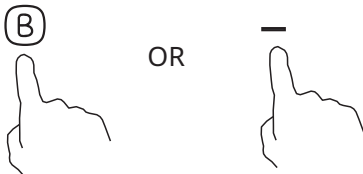


2. Touching the boost control **B**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

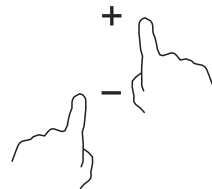


Cancel the Boost function

1. Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



2. Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

OPERATION INSTRUCTIONS

4. Locking the Controls

- 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 ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

5. Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) 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.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

OPERATION INSTRUCTIONS

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

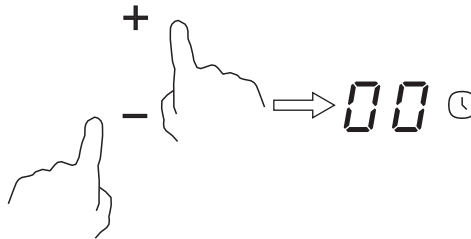
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
2. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" 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.



+



3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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

36 ⌚

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

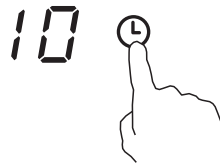
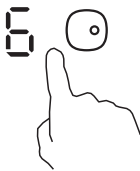
- - ⌚

OPERATION INSTRUCTIONS

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

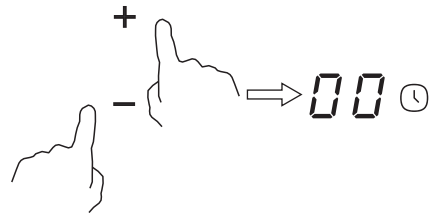
Set one zone

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)
2. In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.

+



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

36 ⌚

6. ⌚

OPERATION INSTRUCTIONS

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

6. Default working times

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	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

TROUBLESHOOTING

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E 1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

TROUBLESHOOTING

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "E".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	

TROUBLESHOOTING

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “ <u>u</u> ” .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment WEEE.

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive 2011/65/EU. It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



WARRANTY SERVICE

Dealer Stamp	Warranty Details Changes to Warranty card invalidates the warranty		
	Model No.		Product:
	Serial No.		Date of expiry of warranty:
	Customer Details To be filled in upon purchase		
	Customers Name&Address		Date of purchase
	Tel.No./Email		
	Service History To be filled in case of warranty repair		
	Job no.	Date	Job no.
			Date
	Job no.	Date	Job no.
			Date

Comfee offers the owner of this product a TWO YEAR WARRANTY, from the date of purchase, against all manufacturing defects in material and workmanship. The warranty card to be presented to authorized service centers / distributors along with the purchase invoice to claim the warranty.

The warranty does not cover;

- 1) Damage due to mishandling or fire and becomes invalid if repair has been attempted by unauthorized persons.
- 2) Any failure to follow the instructions as mentioned in the user manual.
- 3) Fluctuation in voltage or any modifications/adjustments made to comply with local electrical, safety and technical standards.
- 4) Damages caused by fire, accident or any natural disaster, damage due to mishandling, wear & tear, voltage fluctuations.

Midea Electrics France
 253 rue Saint Honoré 75001 Paris, France
 COMFEE Email: serviceclient.fr@feelcomfee.com
 Tel: 04 42 97 07 27

PRODUCT FICHE

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CIH721T278K0	
Type of Hob		Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas		3 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		induction cooking	
For circular cooking zones or area; diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Ø	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0 Zone 2:29.0	cm
For non circular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric cooking	Zone 1:188.5 Zone 2:183.6 Area: 177.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric hob	183.1	Wh/kg

La plaque de cuisson a besoin d'être en mode arrêt dans les 20 minutes lorsqu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la puissance est inférieure à 0,5 W en mode arrêt.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

comfee'
... is how i feel !