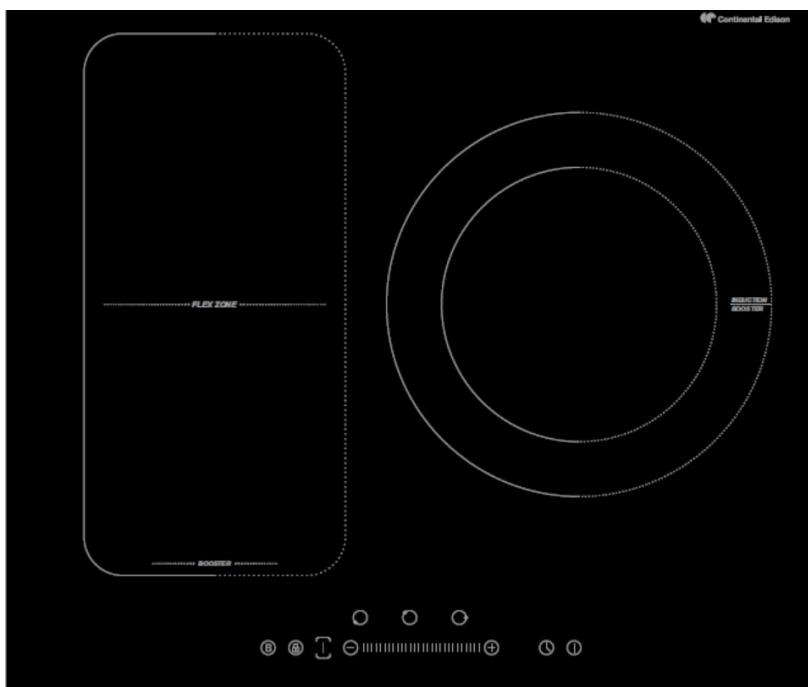




Continental Edison



CETI3BFLEX

Table de cuisson induction / Induction hob

Guide d'utilisation / User manual

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil afin que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent

chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans

surveillance.

- **MISE EN GARDE:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **AVERTISSEMENT:** Veuillez surveiller les cuissons. En particulier les cuissons de courte durée doivent être surveillées sans interruption.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser un appareil de nettoyage à la vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Après utilisation, éteindre la table

de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre de la table de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre « Branchement électrique » dans la notice.
- Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au chapitre « Entretien et nettoyage »

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Le raccordement à un réseau électrique en norme avec mise à la terre est obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques mortels.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les

pompes 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 ce conseil peut entraîner un accident mortel.

Danger : Surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre vitrocéramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les poignées des casseroles


peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.



Informations sur la signification du marquage de conformité

Le marquage  indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les Equipements Electrique Electronique).

SOMMAIRE

Avertissements et conseils de sécurité importants	2
Sommaire	11
I. Description du produit	12
II. Caractéristiques techniques	13
III. Installation	15
IV. Avant utilisation	20
V. Utilisation	20
VI. Nettoyage et entretien	35
VII. Pannes et solutions	36
VIII. Garantie	40
IX. Mise au rebut	41

Ce guide d'utilisation est disponible dans les langues suivantes :

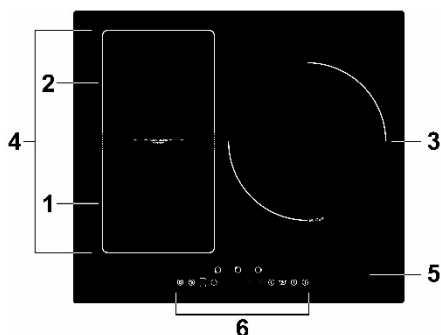
- FR (version originale)
- EN (translated from the original)

Toute autre traduction serait une traduction de la version originale.

Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site web.

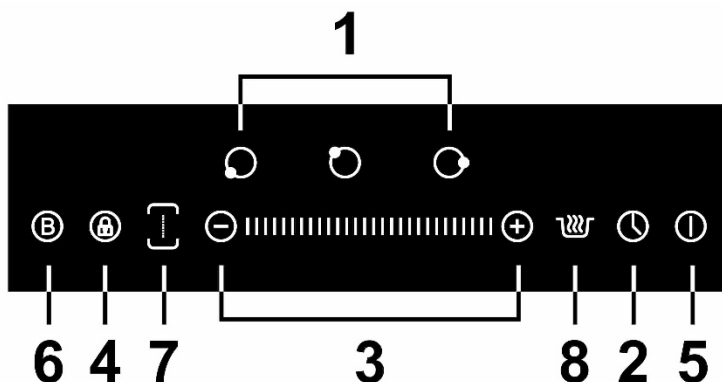
I. DESCRIPTION DU PRODUIT

Vue de dessus



- 3. Zone 2000 W, en booster 2600 W
- 4. Zone 1500 W, en booster 2000 W
- 5. Zone 2300 W, en booster 3000 W
- 6. Flex zone 2500W, en booster 2800W
- 7. Surface vitrocéramique
- 6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



- 1. Touche de sélection de la zone de cuisson
- 2. Minuteur
- 3. Touche de réglage de la puissance de cuisson et de la minuterie
- 4. Touche de verrouillage
- 5. Touche ON / OFF
- 6. Fonction Boost
- 7. Touche d'activation et désactivation de la zone flexible

II. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de cuisson	CETI3BFLEX
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~
Puissance électrique installée	5500-6900 W
Dimensions L × l × H (cm)	59X 52 X 5,5
Dimensions d'encastrement A × B (cm)	56 X 49

Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CETI3BFLEX	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 18 Zone 2 : 18 Zone 3 : 28	cm

Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson} électrique	Zone 1 : 193.4 Zone 2 : 190.5 Zone 3 : 190.9	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque} électrique	190.3	Wh/kg

III. INSTALLATION

MISES EN GARDE

- **La plaque de cuisson doit être installée par un professionnel qualifié.** N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de l'appareil.
- La table de cuisson doit être installée de manière à optimiser le rayonnement thermique, et donc le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le mur au-dessus de la surface de la plaque et les matériaux d'encastrement doivent pouvoir résister à la chaleur.

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

- le plan de travail est de niveau et qu'aucun des éléments de structure n'interfère avec les espaces requis.
- le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- l'installation soit conforme aux normes et règlements applicables.
- un sectionneur adéquat fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique est intégré dans le câblage permanent, monté et placé afin de se conformer aux règles d'installation locales et règlements.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles locales de câblage permettent cette variation des exigences)
- le client pourra facilement accéder au sectionneur une fois la plaque de cuisson installée
- vous utilisez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (par ex. carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant la zone de cuisson.

En cas de doute concernant l'installation et les règlements, renseignez-vous auprès des autorités locales.

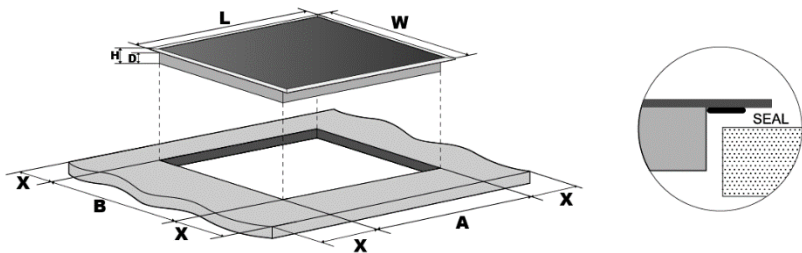
Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- le câble d'alimentation est facilement accessible.
- il y a un débit d'air suffisant autour de la plaque de cuisson.
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- le sectionneur est facilement accessible par le client.

A. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma ci-dessous.

Un minimum de 5 cm d'espace doit être prévu autour de la découpe. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit supérieur à 30 mm. Veuillez utiliser des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur pour éviter une déformation causée par la chaleur de la plaque chauffante.



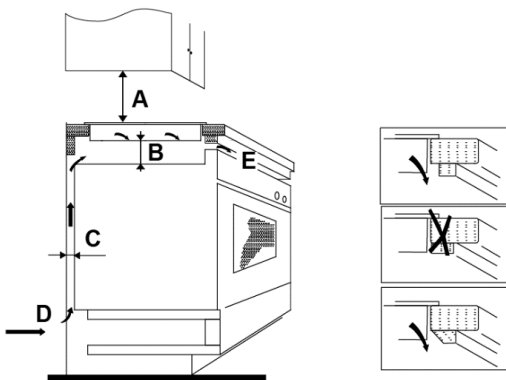
Seal = joint

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

2. Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson soit bien aérée et que l'entrée d'air et de sortie ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état.

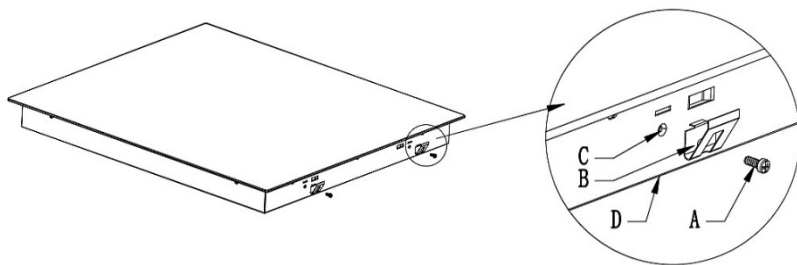


Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 760 mm.

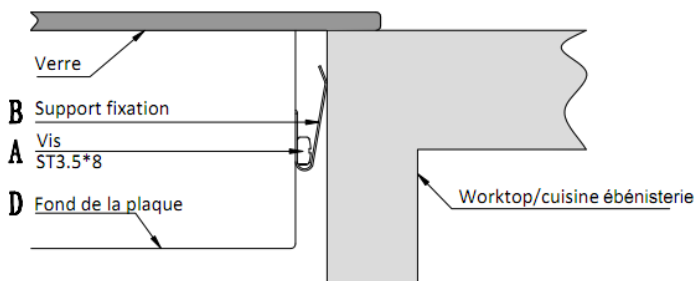


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air Min. 5 mm

3. Fixez à l'aide des supports de fixation, la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les vis sur le fond de la plaque (comme ci-dessous).




A	B	C	D
Vis	Support de fixation	Trou de fixation	Fond de la plaque



B. Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables :
>PE< = polyéthylène ; >PS< = polystyrène ; >PE< = polypropylène ; ...
Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

C. BRANCHEMENT



AVERTISSEMENT

La plaque de cuisson doit être installée par un professionnel qualifié.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes.

Le câble ne doit pas être plié ou compressé.

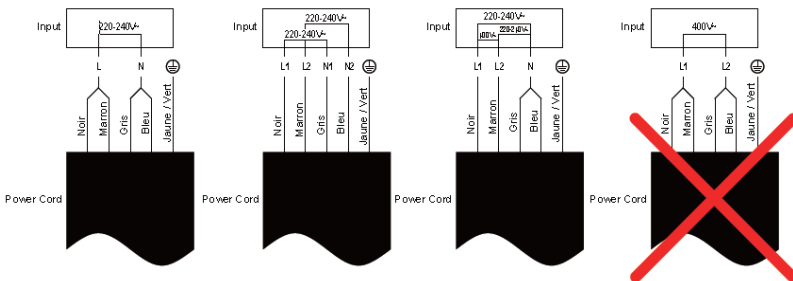
Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié. Il doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifiez que :

1. le système de câblage intérieur est adapté à la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
2. la tension correspond aux données indiquées sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

L'alimentation électrique doit être branchée en conformité aux normes en vigueur, ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est illustrée ci-dessous.



Si l'appareil est directement relié à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un écartement d'au moins 3mm entre les contacts.

IV. AVANT UTILISATION

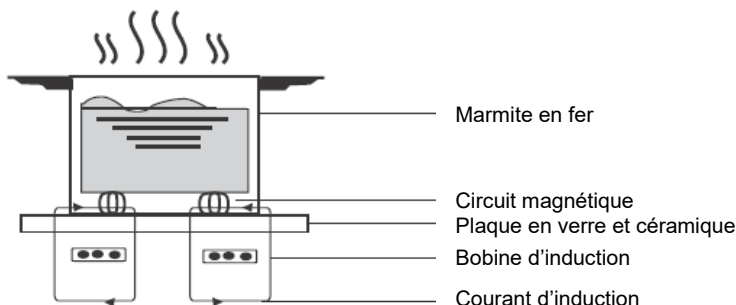
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction :

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

V. UTILISATION

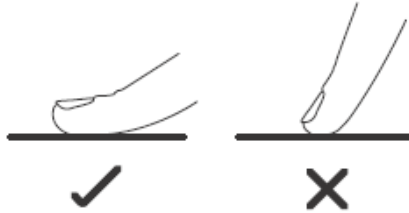
La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques produisant la chaleur directement sur le fond des plats de cuisson, plutôt qu'indirectement par l'échauffement de la surface du verre.

Le verre devient chaud parce qu'il est réchauffé par le récipient.




A. Utilisation des touches sensibles

- Les commandes répondent au touché, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer.
- Utilisez le bout rond de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une action est enregistrée.
- Assurez-vous que les touches soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) qui les couvre. Même un mince film d'eau peut perturber l'utilisation des touches sensibles.



B. Choisir le bon ustensile de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec un fond adapté pour l'induction.
- Vous trouverez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
Si vous n'avez pas d'aimant : Mettez un peu d'eau dans la casserole.
- Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

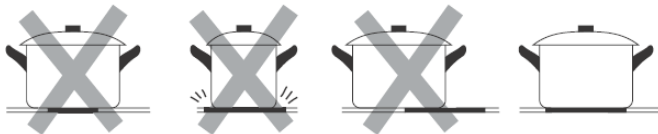


N'utilisez pas de batterie de cuisine avec des bords dentelés ou une base courbée.

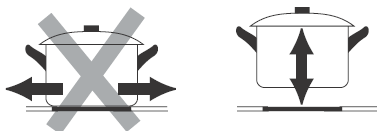


Assurez-vous que le fond de votre casserole soit lisse, repose à plat contre le verre et soit de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que la sérigraphie de la zone sélectionnée. L'utilisation

d'une marmite de taille légèrement supérieure à la taille du foyer sera le plus efficace. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être réduite. Une marmite inférieure à 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Levez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les glissez pas, ou elles risqueraient de rayer le verre.



C. Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

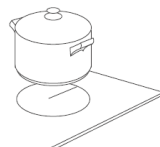
1. Appuyer sur la touche ON / OFF.

L'avertisseur sonore émet un signal et le panneau de contrôle affiche "—" ou "—", ce qui indique que la plaque de cuisson est prête à l'usage.



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

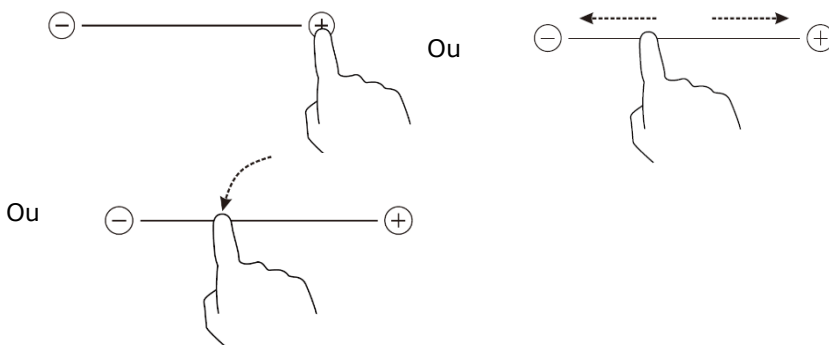
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson choisie et l'indicateur près de la zone clignotera.



4. Réglez la puissance de cuisson avec les touches de contrôle "—" ou "+", ou glisser le long de la barre graduée « slider » ou tout simplement touchez n'importe quel point de la barre graduée « slider ».



- Si vous ne réglez pas la puissance de cuisson au bout d'une minute, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à n'importe quel moment durant la cuisson.
- Si vous faites glisser le long de la barre graduée « slider », la puissance varie de la puissance 2 à la puissance 8.

Appuyez sur “-”, la puissance diminue d'une étape à chaque fois jusqu'à l'étape 0.

Appuyez sur “+”, la puissance augmente d'une étape à chaque fois jusqu'à l'étape 9.

Si  clignote en alternance avec le réglage de la cuisson cela signifie que:

- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La table de cuisson ne chauffera pas tant qu'une casserole appropriée est détectée sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

D. Mise à l'arrêt

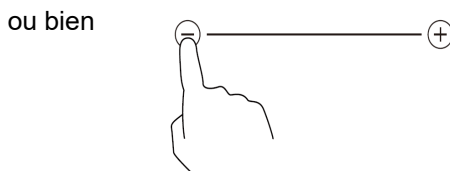
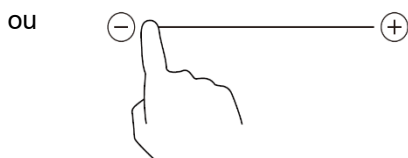
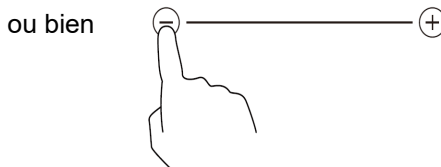
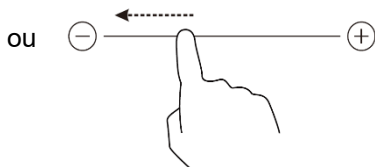
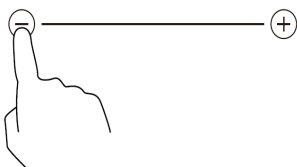
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages jusqu'à "0".

Faites glisser votre doigt le long du « slider » vers la gauche, ou touchez le point

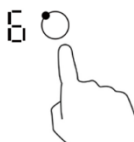
gauche de la barre graduée « slider », puis toucher le “-”.



Assurez-vous que l'affichage indique "0", puis "H".



et puis



3. Éteignez la plaque de cuisson totalement en appuyant sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.



Attention aux surfaces chaudes



Voyant de chaleur résiduelle

"H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher.

L'indicateur disparaîtra lorsque la surface sera refroidie à une température sûre.



Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour une économie d'énergie.

Economie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud, vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude ("H").

Fonction Boost

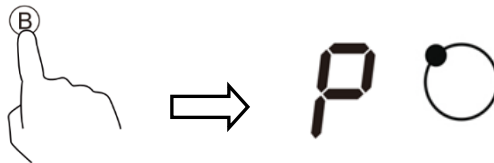
Boost est une fonction qui permet de chauffer la zone sélectionnée à une puissance plus élevée pendant 5 minutes. Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus rapide. La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Utilisation de la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante au foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Boost. Un indicateur à côté de la touche clignote.



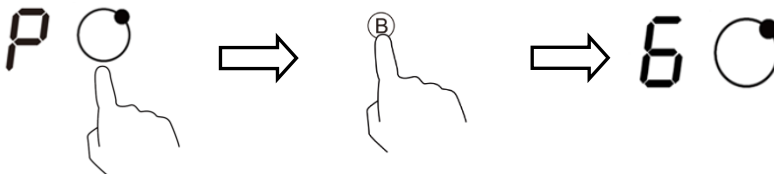
2. Appuyez sur la touche Boost, la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost (puissance maximum). L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode boost.



3. La fonction Boost sera active pendant 5 minutes. Ensuite, la puissance reviendra à celle réglée avant le mode Boost.



4. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost, sélectionnez d'abord la zone de cuisson et appuyez ensuite sur la touche Boost. La puissance revient à celle réglée initialement.



Restrictions lors de l'utilisation de la fonction Boost (B)

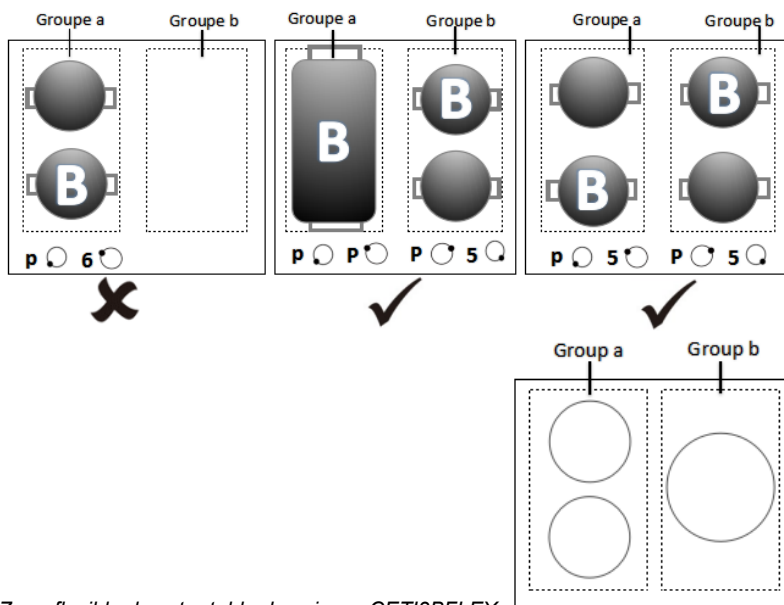
L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Boost est activée et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la

commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Les autres zones de cuisson doivent être au niveau de cuisson 5 maximum (voir schémas ci-dessous).

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement des symboles "P" et "9" alternativement sur l'écran de la zone sélectionnée. La puissance de cuisson sera automatiquement limitée à la puissance 9, qui se trouve être la puissance max en mode normal.

Les 3 zones de cuisson sont divisées en deux groupes (a) et (b).

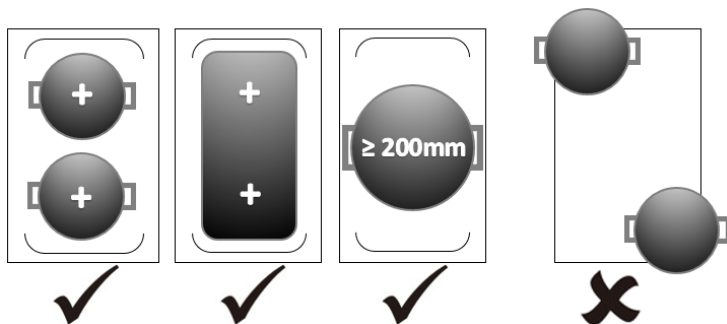


Zone flexible de votre table de cuisson CETI3BFLEX

Zone flexible

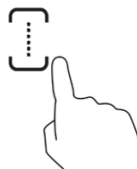
- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone ou comme deux zones séparées, en fonction des besoins de cuisson, à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'il s'agit d'une seule zone, un ustensile de cuisson peut être déplacé d'un foyer à l'autre en conservant le niveau de puissance de la zone précédente. Ce dernier va s'arrêter de chauffer lorsqu'il ne détecte plus l'ustensile.
- Important: Assurez-vous que la casserole est centrée sur la zone de cuisson indépendante. Si vous utilisez une grande marmite, ovale, rectangulaire et poêles larges, assurez-vous qu'elles sont centrées sur les deux zones et qu'elles couvrent les deux croix au milieu des foyers.

Exemples de bons et mauvais placements :



Grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche ci-contre.
2. Pour régler la puissance, appuyez sur les touches de réglage.
3. Appuyez à nouveau sur la touche ci-contre, pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes. Les zones de cuisson fonctionneront indépendamment les unes des autres.



Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage. « Lo » apparaît sur l'indicateur de minuterie.

Toutes les commandes sont verrouillées, sauf la commande ON/OFF.

Pour déverrouiller les commandes

1. Vérifiez que la plaque de cuisson est allumée.
2. Maintenez la touche de verrouillage pendant un certain temps. « Lo » disparaît de l'écran d'affichage.

Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.



Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont verrouillées sauf la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson arrête automatiquement de chauffer.

Détection de petits objets

Lorsque la taille d'une casserole est inadaptée ou si la casserole n'est pas magnétique (par exemple en aluminium), ou d'autres petits éléments (par exemple couteau, fourchette, clés) ont été laissés sur la plaque, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille pendant 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson au ralenti de la plaque de cuisson à nouveau pendant 1 minute.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson. L'appareil s'arrête automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est limité et indiqué dans le tableau ci-dessous :

Niveau de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsqu'une marmite est retirée, la zone de cuisson s'arrête immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Utilisation du minuteur

La minuterie peut être réglée de 0 à 99 minutes pour chacune des zones.

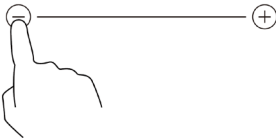
- Réglage du minuteur comme simple rappel**

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

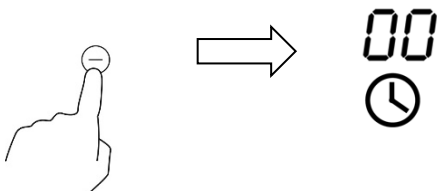
1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur la touche du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.



3. Réglez l'heure en appuyant sur les touches de contrôle "+" ou "-" du minuteur.
Conseil : Appuyez une fois sur les touches "+" ou "-" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.
Restez appuyer sur la touche de contrôle "+" ou "-" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.



4. Appuyez sur "-" pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.



5. Lorsque le minuteur est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



6. Des bips sonores seront émis pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "- -" lorsque le temps défini sera écoulé.



• Réglage du minuteur pour éteindre l'un des foyers

Sélectionner un foyer pour activer cette fonction :

1. Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez utiliser le minuteur.



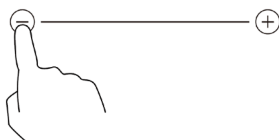
2. Appuyez ensuite sur le touche du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.



3. Réglez le temps souhaité avec les touches "+" ou "-" du minuteur.

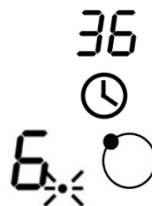
Conseil : Appuyez une fois sur les touches de contrôle "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Restez appuyer sur la touche de contrôle "+" ou "-" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

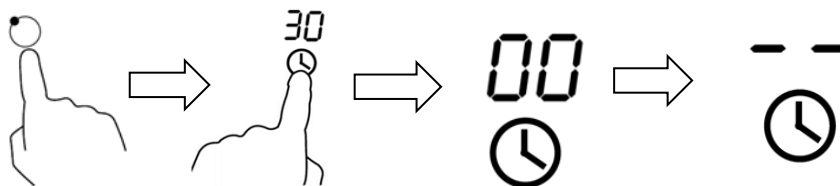


4. Lorsque le minuteur est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

Remarque : Un point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allumera, indiquant la zone sélectionnée.



5. Appuyez sur "-" pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.



6. Lorsque le temps du minuteur est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et indique "H".



Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner normalement si elles ont été allumées indépendamment.

• Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

1. Si vous utilisez cette fonction sur plusieurs d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus court.

(Par exemple, si le minuteur de la zone 2 est réglé sur 3 minutes, et pour la zone 3 le temps est réglé sur 6 minutes, l'indicateur du minuteur indiquera "3").

Remarque: Un point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allumera indiquant le compte à rebours de la zone de cuisson.

Si vous voulez vérifier le temps réglé du minuteur d'une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de contrôle de la zone correspondante. Le minuteur indiquera le temps réglé.



(réglage : 6 minutes)

(réglage : 3 minutes)



2. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement et affichera "H".



Remarque : Si vous voulez modifier le temps réglé du minuteur alors qu'il a démarré, vous devrez reprendre la procédure à partir de l'étape 1.

Conseils de cuisson



Faites attention quand vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, et provoquer un risque d'incendie.

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température et réduisez le réglage lorsque l'aliment est réchauffé.

Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines cuisson, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans une durée recommandée.

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Arrosez d'un peu d'huile dans la poêle chaude et puis déposez la viande dans la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour

évaluer comment il est cuit – plus il semble ferme plus il sera « bien cuit ».

5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse se détendre et devenir tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Faire sauter les aliments rapidement. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs lots plus petits.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire toutes les viandes en premier, réservez et gardez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, tournez la zone de cuisson à un réglage inférieur, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont chauffés à l'intérieur.
7. Servir immédiatement.

Exemples de réglages de puissance

Les paramètres ci-dessous sont uniquement donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont vos batteries de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Puissance	Convient à
1-2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer de petites quantités d'aliments délicats• faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement• mijotage doux• réchauffement lent
3-4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffage• mijotage rapide• cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• sautés• saisir• porter la soupe à ébullition• bouillir de l'eau

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avertissement : Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! **Attention ! Surfaces chaudes.**

Tous les jours, les salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés, les déversements de fondant, sucres chauds...) et les débordements sur les commandes tactiles doivent être enlevés. Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre et doux.
- Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon doux.

Ne pas utiliser d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».

Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Remarque : La plaque de cuisson peut émettre un bip, s'éteindre automatiquement ou les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide. Assurez-vous d'avoir bien essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

VII. PANNES ET SOLUTIONS

Pannes	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez-s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».

<p>Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.</p>	<p>Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>
<p>La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.</p>	<p>Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson de la prise de courant mural pendant que le ventilateur tourne.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.</p>	<p>La plaque de cuisson ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction.</p> <p>La plaque de cuisson ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ».</p> <p>Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>

La plaque de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)	Défaut technique.	Veuillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.
--	-------------------	--

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : **contacter le Service Après-Vente.**

Affichage des codes erreurs

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en mode sécurité automatiquement et affiche les codes erreurs correspondants :

Code erreur	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Veuillez contacter le SAV.
F9/FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	Veuillez contacter le SAV.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le SAV.
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

Lorsqu'un autre code erreur s'affiche : **contactez le Service Après-Vente.**

VIII. GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

IX. MISE AU REBUT



Cet appareil porte le symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être démantelé soit être recyclé, et ainsi réduire l'impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale (mairie) ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement en raison de la présence de substances dangereuses.

En aucun cas vous ne devez jeter cet appareil sur la voie publique.

Lorsque cet appareil atteint sa fin de vie utile, vous devez le déposer dans un centre de collecte sélective afin qu'il soit détruit et/ou recyclé.

Continental Edison – 120/126 quai de Bacalan – CS 11584 – 33000 Bordeaux

Importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

IMPORTANT SAFETY WARNINGS AND TIPS

We invite you to read carefully and thoroughly this user guide before installing and using your device.

It is important that this manual be kept with the appliance for further consultation. If this unit was to be transferred to another person, make sure that the manual follows the appliance so that the new user can be informed of this operation.

Safety instructions

- This device is intended for home use.
- **WARNING:** This device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to

touch the heating elements. It should hold off children under 8 years old, unless they are under constant surveillance.

- This unit can be used by children from 8 years old and people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they have been placed under supervision or have received instructions for using the machine safely and that they understand the dangers involved. Children should not play with the appliance. The cleaning and maintenance by the user should not be made by children without supervision.
- **CAUTION:** Cook food unattended on the hob using fat or oil can be dangerous and cause a fire.
- **WARNING:** Please monitor the cooking. In particular the short

cooking times should be monitored continuously.

- Care should be taken not to touch the heating elements.
- NEVER attempt to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame eg with a lid or a fire blanket.
- WARNING: If the surface is cracked, disconnect the power supply unit to avoid a risk of electric shock.
- Do not use a steam cleaner.
- The device is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- It is recommended not to deposit any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they can become hot.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the

device is in operation.

- A network of power disconnection means having an opening distance of the contacts of all the poles must be provided in the fixed wiring in accordance with the installation requirements.
- If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- **CAUTION:** Risk of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Only use the cooktop protection devices designed by the cooking appliance manufacturer or specified by the device manufacturer in the instructions for use as suitable or cooktop guards integrated into the device. The use of unsuitable protective devices can cause accidents.

- After use, switch off the hob by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Ensure the unit is disconnected from the power supply before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock.
- Do not use highly abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass door of the hob, they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- For electrical connection, refer to section "Electrical connection" in the manual.
- For maintenance and cleaning of the unit, refer to "Maintenance and cleaning"

Installation

Risk of electric shock

- Disconnect the power plug device

before you perform any work or maintenance.

- The connection to a power grid with standard grounding is mandatory.
- The domestic wiring system changes can only be performed by a qualified electrician.
- Ignoring this advice may cause fatal electric shocks.

Health Hazard

- This device is compliant electromagnetic safety.
- However, those with a pacemaker or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the implant manufacturer before using this device to make sure that their implants are not affected by the electromagnetic field.
- Ignoring this advice may result in a fatal accident.

Hazard: Hot Surface

- During use, the accessible parts of this appliance become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothes, or anything other than the proper cookware in contact with the ceramic glass as the surface is not cooled.
- pans of the handles may be hot to the touch. Make sure that pans handles do not overhang the other homes that are on. Keep handles out of reach of children.
- Ignoring this advice can lead to burns.

Regarding the installation, handling, cleaning and disposal of the device, refer to the following sections of the User Guide.



Information on the meaning of conformity marking

Marking **CE** indicates that the product meets the essential requirements of the European Directives 2014/35 / EU (Low Voltage), 2014/30 / EU (electromagnetic compatibility), 2011/65 / EU (Reducing the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical Equipment Electronic).

SUMMARY

Important Safety Warnings and Tips	1
Summary	9
I. Product Description	10
II. Technical characteristics	11
III. Installation	13
IV. Before use	18
V. Instruction to use	18
VI. Cleaning and maintenance	33
VII. Faults and solutions	34
VIII. Warranty	37
IX. Disposal	38

This user guide is available in the following languages:

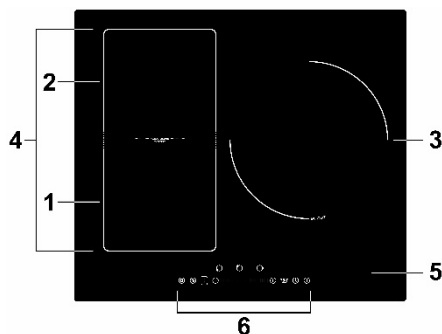
- FR (original version)
- EN (translated from the original)

Any other translation would be a translation of the original version.

This user guide, any modifications or any new version, is available on our website.

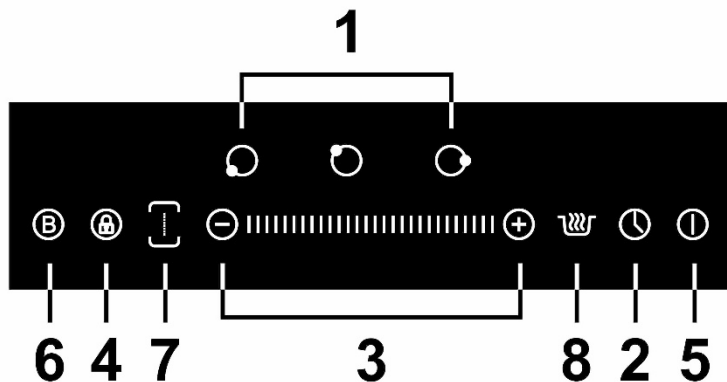
I. PRODUCT DESCRIPTION

Top view



1. 2000 W Zone in booster 2600 W
2. Area 1500 W, 2000 W in booster
3. Zone 2300 W, 3000 W in Boost
4. Flex 2500W area, booster 2800W
5. ceramic Surface
6. Control panel

Control panel



1. The cooking zone selection button
2. Timer
3. Key for setting the cooking power and timer
4. Lock Key
5. ON / OFF
6. Boost
7. Activation key and disabling the flexible region
8. Keep warm

II. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Cooking	CETI3BFLEX
Cooking zones	3 areas
Supply voltage	220-240V ~
Installed power	5500-6900 W
Dimensions L x W x H (cm)	59X 52 X 5.5
Recessed Dimensions A x B (cm)	56 X 49

Weight and dimensions are approximate. We continually strive to improve our products, we can also modify the specifications, drawings and models without notice.

Information about residential electric hotplates

	Symbol	Value	Unit
Model Identification		CETI3BFLEX	
Type plate		Induction	
Number of areas and / or cooking areas		3	
heating technology (areas and cooking areas induction conventional cooking zones, electric stove)		Cooking zones induction	
For circular cooking zones or areas: diameter of the useful surface electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18 Zone 2: 18 Zone 3: 28	cm

For non-circular zones or cooking areas: diameter of the useful surface area or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy usage per zone or cooking area, calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 193.4 Zone 2: 190.5 Zone 3: 190.9	Wh / kg
Power consumption of the hob, calculated per kg	EC _{electric plate}	190.3	Wh / kg

III. INSTALLATION

WARNINGS

- **The hob must be installed by a qualified professional.** Never perform the operation yourself.
- The hob is not installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture can damage the unit's electronics.
- The hob must be installed in order to maximize the thermal radiation and thus the functioning of the unit.
- The wall above the surface of the plate and the embedding materials must withstand the heat.

Before installing the hob, make sure that:

- the work surface is level and that no structural members interfere with the required spaces.
- the worktop is made of a heat resistant material.
- the plate is installed above an oven, the oven has an integrated cooling fan.
- the installation conforms to applicable standards and regulations.
- proper switch providing full disconnection from the power supply is integrated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with local installation rules and regulations.
- The switch must be of an approved type and provide a gap contact separation of 3 mm in all poles (or all live conductors [stage] if local wiring rules allow this change in requirements)
- the customer can easily access the switch once the hob installed
- using materials resistant to heat and easy to clean (eg. Tiles) for the surfaces of the walls surrounding the cooking area.

If in doubt about installing and regulations, check with local authorities.

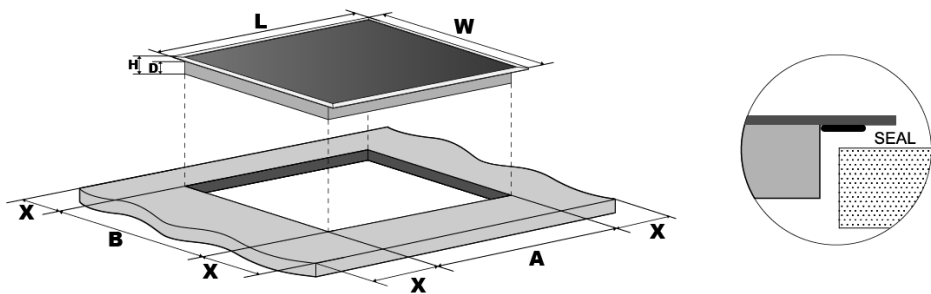
When you installed the stove, make sure that:

- the power cable is easily accessible.
- there is sufficient air flow around the hob.
- if the plate is installed above a drawer or storage space, a heat protective barrier is installed in the base of the hob.
- The switch is easily accessible by the customer.

A. INSTALLATION OF THE HOB

1. Cut the worktop according to the dimensions shown in the diagram below.

A minimum of 5 cm of space must be provided around the cutout. Make sure the thickness of the work plan to be greater than 30 mm. Please use worktop material heat resistant to avoid deformation caused by the heat of the griddle.



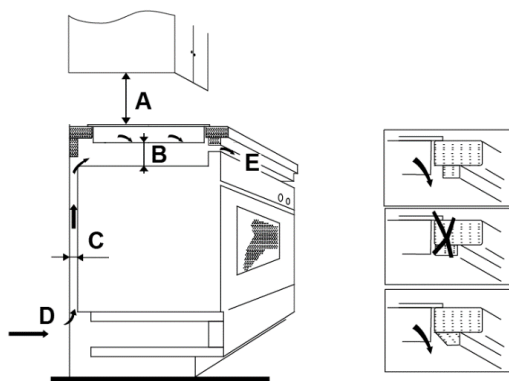
Seal = joint

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 Min

2. In all cases, ensure that the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the cooktop is in good condition.

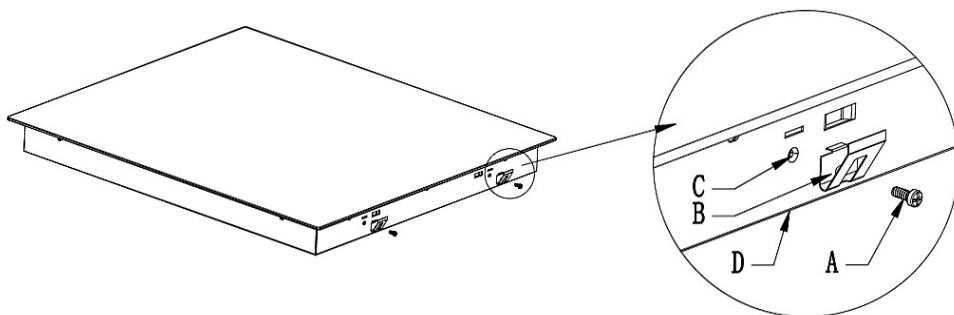


Note: the safety distance between the plate and the cabinet above the hob must be at least 760 mm.

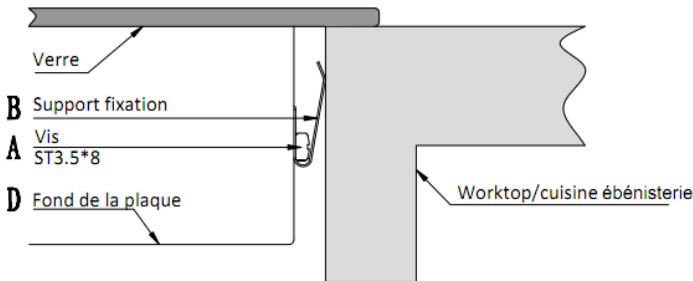


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Min	20 Min	Air inlet	Air outlet Min. 5 mm

3. Secure using mounting brackets, the baking tray on the worktop by tightening the screws on the bottom of the plate (as shown below).




A	B	C	D
Screw	Mounting bracket	Fixing hole	Bottom of the plate



B. Unpacking and disposal of packaging elements

Remove all the packaging elements around the unit, and the protective elements located within the compartments of the unit.

- The carton and the paper is recycled. They must be thrown into the collection bins provided for this purpose.
- The materials marked with the symbol  are recyclable:
 > PE <= polyethylene; > PS <= polystyrene; > PE <= polypropylene; ... This means that they can be recycled by depositors in appropriate collection containers.
- other packaging elements (adhesive fasteners ...) must be disposed of with household waste.

To know more : www.quefairedemesdechets.fr

C. CONNECTION



WARNING

The cooktop must be installed by a qualified professional.

The device should not be connected with an extension or a multiple plug (fire hazard).

The power cable must not touch the hot parts.

The cable must not be bent or compressed.

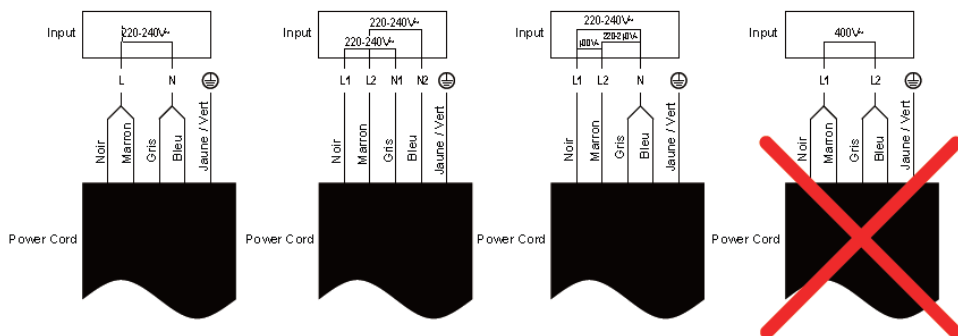
The cable must be checked regularly and must be replaced only by a qualified technician. He must ensure that the electrical connection is correct and conforms to local standards.

If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similarly qualified persons to avoid a hazard.

Before connecting the device to the power socket, check that:

1. the internal wiring system is adapted to the power absorbed by the cooking plate.
2. the voltage corresponds to the data given on the nameplate
3. power cable sections can withstand the specified load on the plate.

Power must be connected in compliance with current standards, or a single-pole circuit breaker. The connection method is illustrated below.



If the device is directly connected to the mains supply, a single-pole circuit breaker has to be installed with a spacing of at least 3 mm between the contacts.

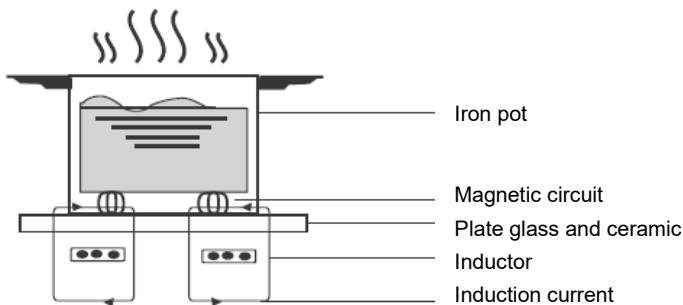
IV. BEFORE USE

Before using your new plate Induction cooking:

- Read this guide, paying special attention to the "Safety Instructions".
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

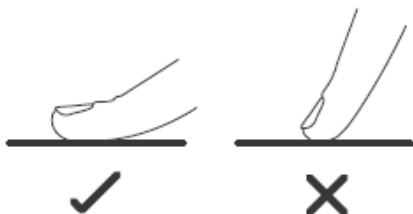
V. INSTRUCTION TO USE

Induction cooking is a safe cooking technology, advanced, efficient and economical. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly on the bottom of the baking dishes, rather than indirectly by the heating of the glass surface. The glass is hot because it is warmed by the container.



A. Use of softkeys

- Orders respond to the touch, so you do not need to press.
- Use the round end of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time an action is recorded.
- Make sure the keys are always clean and dry, and there is no object (eg. A utensil or cloth) covering. Even a thin film of water can disrupt the use of touch-sensitive keys.




B. Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction.
- You will find the symbol of induction on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check if your container is adapted by performing the test of the magnet. Move a magnet towards the bottom of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



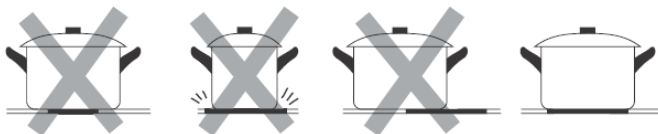
If you do not have magnet: Put a little water in the pan.

- If  not flashing on the control panel and the water heater, the pan is appropriate.
- The cookware made from the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics and earthenware.

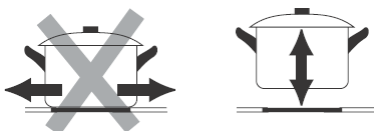
Do not use cookware with serrated edges and a curved base.



Make sure the bottom of your pan is smooth, is flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is larger than the screen printing of the selected area. Using a size pot slightly larger than the size of the household will be most effective. If you use a smaller pot, efficiency may be reduced. A less than 140 mm pot may not be detected by the hob. Always center your pan on the hob.



Stand still pots of induction cooker - do not drag or they will scratch glass.

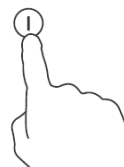


C. Using your induction cooktop

To start cooking

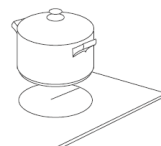
1. Press the ON / OFF button.

The buzzer beeps and the control panel displays "-" or "- -", indicating that the cooktop is ready for use.

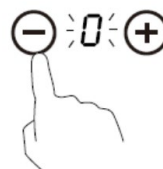


2. Place a suitable pan on the cooking zone you want to use.

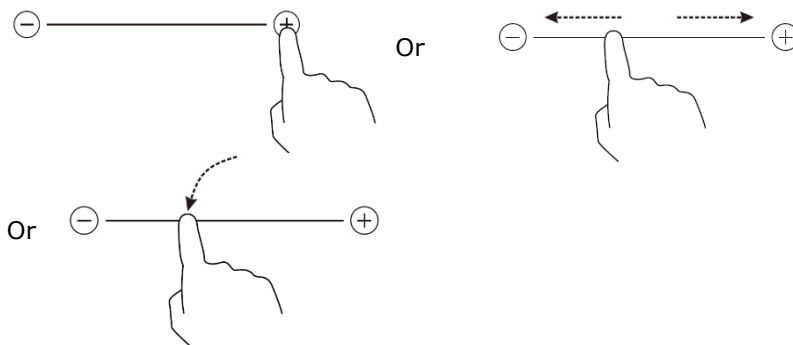
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking area is clean and dry.



3. Press the select key of the area cooking chosen and the indicator near the area blink.



4. Adjust cooking power with control buttons "-" or "+", or slide along the track bar "slider" or just touch anywhere on the track bar "slider".



- If you do not adjust the cooking power after one minute, the unit will stop automatically. You will need to repeat the procedure from step 1.
- You can change the cooking power at any time during cooking.
- If you drag along the track bar "slider", the power range from the power 2 to the power 8.

Press "-" power decreases from one step each time until the step 0.

Press "+", the power increases by one step each time until step 9.

If  flashes in alternation with the cooking setting that means:

- the pot you use is unsuitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

The cooktop will not heat until a suitable pan is detected on the cooking zone.

The screen automatically turns off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

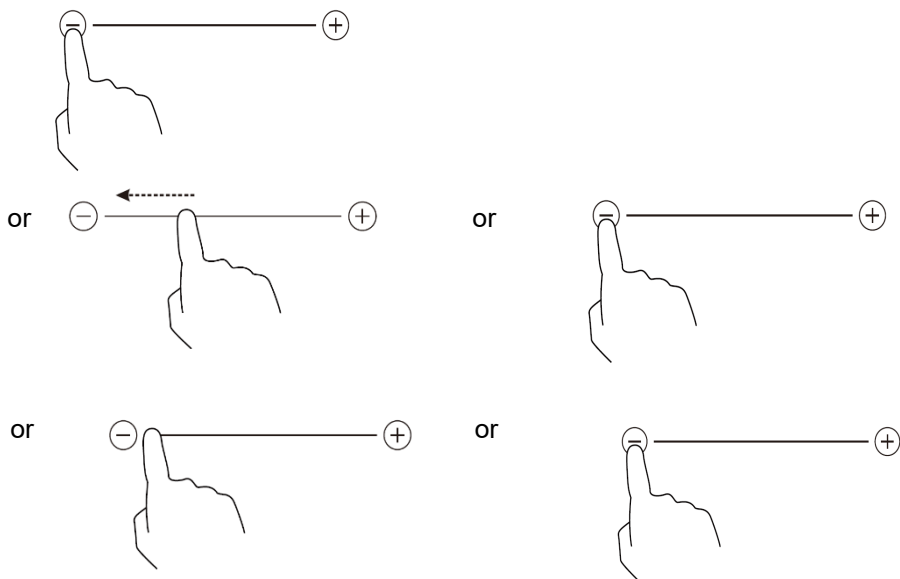
D. Shutdown

1. Press the Cooking zone selection button that you want to turn.

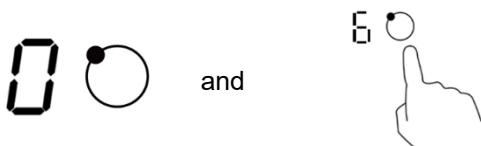


2. Turn off the hob settings by scrolling down to "0".

Slide your finger along the "slider" to the left, or touch the left point of the track bar "slider", and then touch the "-".



Make sure the display shows "0" and "H" .



3. Turn off the hob completely by pressing the ON / OFF switch.



Beware of hot surfaces



Residual heat indicator

"H" indicates which cooking zone is hot to touch.

The indicator will disappear when the surface is cooled to a safe temperature.

If you want to heat other pans, use the zone is still hot for energy savings.



Energy saving : To keep a dish warm, you can use the hot surface indicator ("H").

Boost

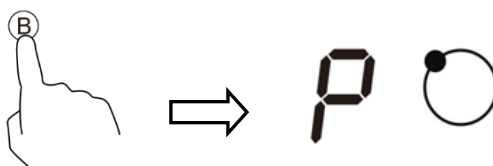
Boost is a function that can heat the selected area at a higher power for 5 minutes. So you can get a faster cooking. The Boost function is suitable for heating large volumes of water.

Using Boost

1. Press the select key of the cooking zone in the home that you want to use the Boost function. Next to the button blinks.



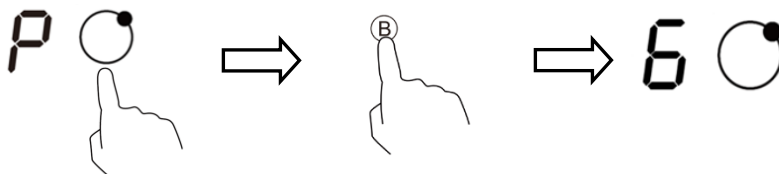
2. Press the Boost button, the cooking area will begin operating in Boost mode (maximum power). The power display shows "P" to indicate that the zone is in boost mode.



3. The Boost function will be active for 5 minutes. Then the power will return to the one set before the Boost mode.



4. If you want to cancel the Boost, First select the cooking zone and then press the Boost button. Power returns to the set initially.



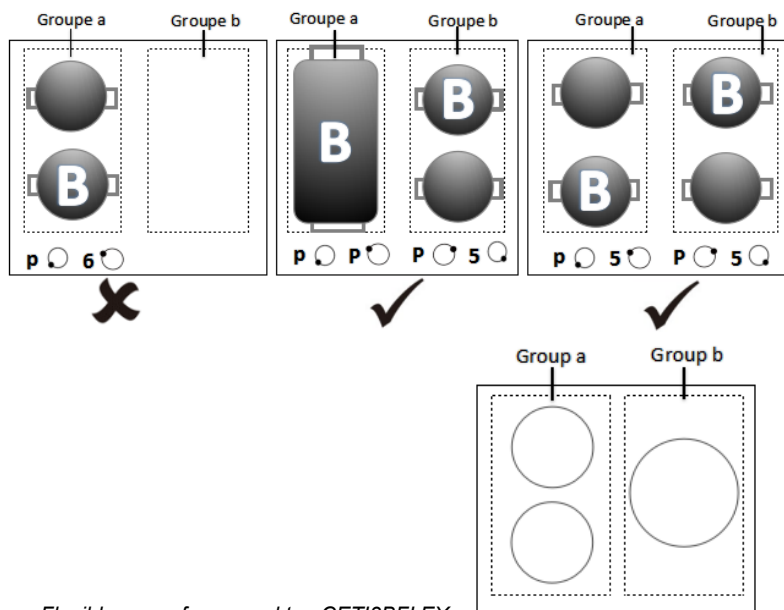
Restrictions when using the Boost (B)

All of the cooktop has a maximum power. When the Boost function is enabled and not to exceed the maximum power, the electronic control automatically reduces the level of cooking another heating zone.

Other cooking zones must not exceed 5 cooking level (see diagrams below).

Reducing the power required is indicated by a flashing symbol "P" and "9" alternately on the screen of the selected area. The cooking power is automatically limited to the power 9, which happens to be the max in normal mode.

The 3 cooking zones are divided into two groups (a) and (b).

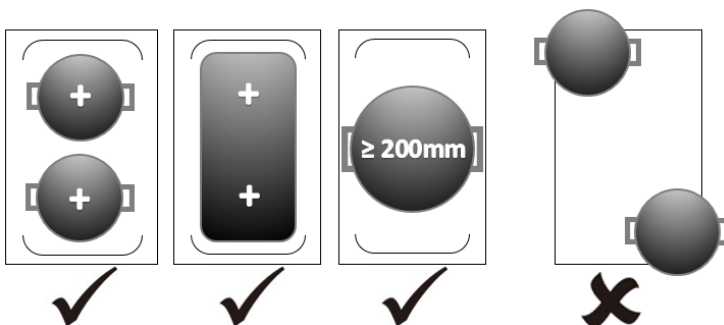


Flexible area of your cooktop CET13BFLEX

Flexible area

- This area can be used as a large area or as two separate areas, depending on the cooking needs at any time.
- The flexible region consists of two independent inductors which can be controlled separately. When it comes to a single area, a cooking utensil can be moved from one home to another keeping the power level of the previous area. This will stop heating when it no longer detects the utensil.
- Important: Make sure the pan is centered on the independent cooking area. If you use a large pot, oval, rectangular, wide pans, make sure they are focused on the two areas and they cover both cross in the middle of homes.

Examples of good and bad investments :



Great area

1. To enable flexible area as one large area, just press the button below cons.
2. To adjust the power, press the control buttons.
3. Press again the following against key to use the flexible area as two independent areas. The cooking zones will operate independently of each other.



Child safety

You can lock the controls to prevent unintended use of the device.

To lock the controls

Press the lock button. "Lo" appears on the timer indicator.

All controls are locked except the ON / OFF control.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is on.
2. Hold the lock button for a while. "Lo" will disappear from the display.

You can now start using your cooktop.



When the hob is in lock mode, all controls are locked except the ON / OFF control. You can always turn off the hob with the control ON / OFF in an emergency, but you must unlock the hob before the next use.

Protection against overheating

An integrated temperature sensor can monitor the temperature inside the induction plate. When excessive temperature is detected, the hob automatically stops heating.

Detection of small objects

When the size of a pot is inadequate or if the pan is not magnetic (eg aluminum), or other small items (eg knife, fork, keys) were left on the plate, the plate cooking automatically switches to standby mode for 1 minute. The fan will keep cooking slow cooking plate again for 1 minute.

Automatic shutdown

Auto Shutdown is a function of protecting your cooktop. The machine stops automatically if you forget to turn it off. The default operation time for different power levels is limited and indicated in the table below:

Heat setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operation time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When a pot is removed, the cooking area will stop immediately and the hob switches off automatically after 2 minutes.

Using the timer

The timer can be set from 0 to 99 minutes for each zone.

- Setting the timer as a simple reminder

Note: You can use the recall timer even if you do not select a cooking zone.

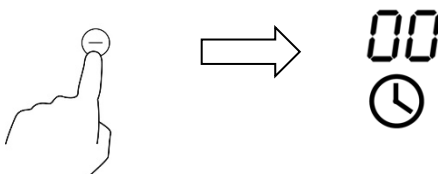
- Make sure the hob is on.
- Press the timer, the indicator of the return timer will flash and "30" will be displayed.



- Set the time by pressing the control buttons "+" or "-" of the timer.
advice : Press once on the "+" or "-" to increase or decrease the setting by one-minute interval.
Stay press the control key "+" or "-" to decrease or increase the setting by 10 minute intervals.



4. Press "-" to cancel the timer and "00" will be displayed.



5. When the timer is set, the countdown will begin immediately. The remaining time is displayed and the timer indicator will blink for 5 seconds.



6. Audible beeps will sound for 30 seconds and the timer indicator will display "- -" when the set time has elapsed.



- **Setting the timer to turn off one of the foci**

Select a home to enable this feature:

1. Select the source for which you want to use the timer.



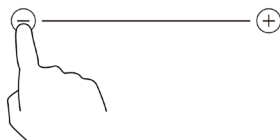
2. Then press the button on the timer, the timer indicator will start to flash and "30" will be displayed.



3. Set the desired time with the "+" or "-" of the timer.

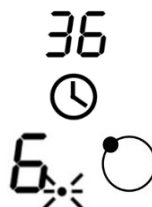
Advice : Press once the control keys "-" or "+" to increase or decrease the setting by one-minute interval.

Stay press the control key "+" or "-" to decrease or increase the setting by 10 minute intervals.

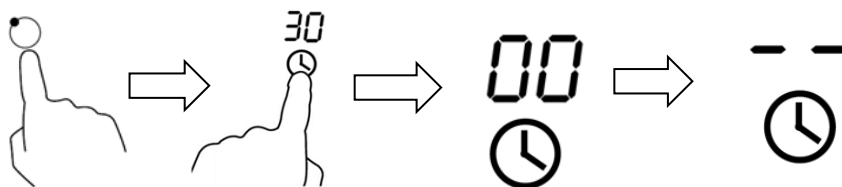


4. When the timer is set, the countdown will begin immediately. The remaining time is displayed and the timer indicator will blink for 5 seconds.

Note : A red point next to the power indicator light indicating the selected area.



5. Press on "-" to cancel the timer and "00" will be displayed.



6. When the timer period is finished, the cooking zone switches off automatically and indicates "H".



Other cooking zones continue to function normally if they were lit independently.

• Setting the timer to turn off several homes

1. If you use this feature on several of the cooking zone, the timer indicator will show the shortest time.

(For example, if the timer zone 2 is set to 3 minutes, and zone 3 the time is set to 6 minutes, the timer indicator will indicate "3").

Note: A red dot beside the power indicator will light indicating the countdown of the cooking area.

If you want to check the set time of the timer of another cooking zone, press the corresponding area of the control key. The timer will show the set time.



(Setting: 6 minutes)



(Setting: 3 minutes)



2. When the timer period has expired, the corresponding cooking zone will turn off automatically and display "H".

Note If you want to change the time setting of the timer when he started, you should repeat the procedure from step 1.

Cooking tips



Be careful when frying because oil and grease hot very quickly, especially if you use the Boost function. At extremely high temperatures, oil and grease spontaneously ignite and cause a fire hazard.

- When the food arrives to a boil, reduce the temperature setting.
- The use of a cover reduces the cooking time and saves energy by trapping heat.
- Reduce the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking at high temperatures and reduce the setting when the food is heated.

Low heat, cooking rice

- Simmer is below the boiling point, with approximately 85°C, when the bubbles just occasionally rise to the surface of the cooking liquid. This is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without over cooking. You should also cook based sauces egg and thicken below the boiling point.
- Some cooking such as cooking rice by the absorption method, may require a higher setting to make sure that food is cooked properly in a recommended duration.

Searing steaks

To cook tasty juicy steaks:

1. Place the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a frying pan with a thick bottom.
3. Brush both sides of steaks with oil. Sprinkle a little oil in the hot pan and then remove the meat in the hot frying pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and cooking you want. The time may vary from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to assess how it is cooked - the more firm seems it will be "well done."
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes so he can relax and become tender before serving.

For skipped

1. Choose a flat bottom wok compatible with induction or large skillet.
2. Prepare all the ingredients and equipment. Sauté the food quickly. If you need to cook large quantities, cook the food into smaller lots.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook all meats first, reserve and keep warm.
5. Sauté the vegetables. When hot, crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Mix the ingredients carefully to ensure they are heated inside.
7. Serve immediately.

Examples of power settings

The parameters below are only indicative. The exact adjustment depends on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Power	Suitable for
1-2	<ul style="list-style-type: none">• heating small amounts of delicate foods• Melt the chocolate, butter and foods that burn quickly• gentle simmer• slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmer• cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes

7-8	<ul style="list-style-type: none">• blow• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• sauteed• grab• wear soup boiling• boiling water

VI. CLEANING AND MAINTENANCE



Warning: Before cleaning, disconnect the device.

Let the appliance cool because risk of burns.

When the power supply to the hob is turned off, there will be no indication "hot surface", but the cooking zone may still be hot! **Warning ! Hot surfaces.**

Every day, dirt on the glass (fingerprints, marks, stains left by food or unsweetened overflows, spills fudge, hot sugars ...) and overflows onto the touch controls must be removed. Immediately remove sugar and sugar-containing foods.

- Clean cooking residues with water and washing up liquid or a product recommended for ceramic trade.
- Dry the unit with a clean, soft cloth.
- Wipe the surface of the touch controls with a soft cloth.

Do not use "Steam" devices or "pressure".

Do not use objects that can scratch the glass ceramic (such as abrasive pad or knife point ...).

Do not use abrasive cleaners that could damage the device.

Note: The cooktop may beep, turn off automatically or control buttons may not work in the presence of liquid. Make sure that you have wiped the surface of the touch controls before turning the hob.

VII. FAULTS AND SOLUTIONS

Failures	Possible causes	What has to be done
The induction hob can not be switched on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to power and is turned on. Check it out if there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
Control buttons do not respond.	The controls are locked.	Unlock the controls. See "Using your hob" section for instructions.
The touch controls are difficult to use.	There may be a slight film of water on the controls or you may use the tip of your finger when you touch the controls.	Make sure the surface is dry touch controls and use the round fingertip to touch the controls.
The glass is scratched.	Cookware with rough edges. Scouring pad adapted, or abrasive cleaning agents used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware." See "Maintenance and cleaning".
Some pans make noises crackling or rattling.	This can be caused by the construction of your kitchen utensils (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for the cooking utensils and does not indicate a fault.

The induction cooker is low buzzing noise when used at a high temperature setting.	This is caused by the induction cooking technology.	This is normal, but the noise should subside or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise from the induction plate.	An integrated cooling fan to your induction hob is turned on to prevent the electronics from overheating. It can continue to run even if you have turned off the induction plate.	This is normal and does not require any action. Do not disconnect the cooktop making wall current while the fan is running.
The pans heat and displayed on the screen.	<p>The cooktop can not detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The cooktop can not detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on the area.</p>	<p>Use cookware for induction cooking. See "Choosing the right cookware" section.</p> <p>Center the frying pan and make sure that its base is the size of the cooking zone.</p>
The hob or a cooking zone has been extinguished itself unexpectedly, a beep sounds and an error code (usually alternating with one or two digits in the timer display Cooking)	Technical fault.	Please note the error code letters and numbers, remove the baking sheet from the wall outlet and contact a qualified technician.

For any other problems occurring in your device: **contact Customer Service.**

Display of error codes

If a fault occurs, the induction hob automatically enters into security mode and displays the corresponding error codes:

Error code	Possible causes	What has to be done
F3 / F4	Temperature sensor failure of the induction coil	Please contact the After-Sales Service.
F9 / FA	Temperature sensor failure of an IGBT module.	Please contact the After-Sales Service.
E1 / E2	Abnormal supply voltage	Check if the power supply is normal. Turn after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the After-Sales Service.
E5	High temperature of the temperature sensor of an IGBT module	Restart when the cooking plate is cooled.

When another error appears: **Contact After-Sales Service.**

VIII. WARRANTY

The warranty does not cover product wear parts, no problems or damage resulting from:

- (1) surface damage due to normal wear and tear;
- (2) defects or damage due to contact of the product with food or liquid and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
- (3) any incident, abuse, misuse, modification, unauthorized removal or repair;
- (4) the improper maintenance operation not in accordance with product instructions or connection to improper voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or approved by manufacturer.

The warranty is void if the elimination of plate and / or the product serial number.

IX. DISPOSAL



This device bears the selective sorting symbol relating to electrical and electronic equipment (WEEE).

This means that this product should be supported by a selective collection system in accordance with European Directive 2012/19/EU in order to either be dismantled or be recycled, thus reducing the impact on the environment.

For more information, you can contact your local authorities (town hall) or regional.

Electronic products which have not been sorted are potentially dangerous for the environment because of the presence of hazardous substances.

Under no circumstances should you throw this machine on public roads.

When this product reaches its end of life, you must file a separate collection center for it to be destroyed and / or recycled.

Continental Edison - 120/126 Quai Bacalan - CS 11584 - 33000 Bordeaux

Imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE



Continental Edison

www.continentaledison.fr



CETI3BFLEX_12 / 2018_v1