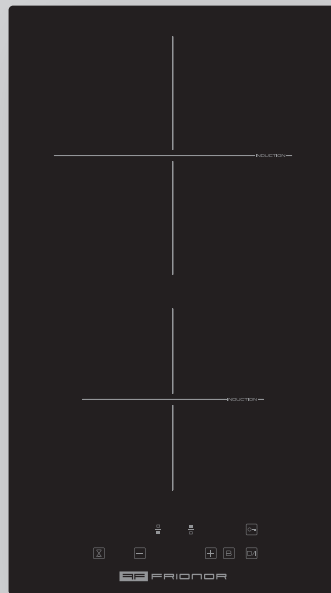




# FRIONOR

EN FR

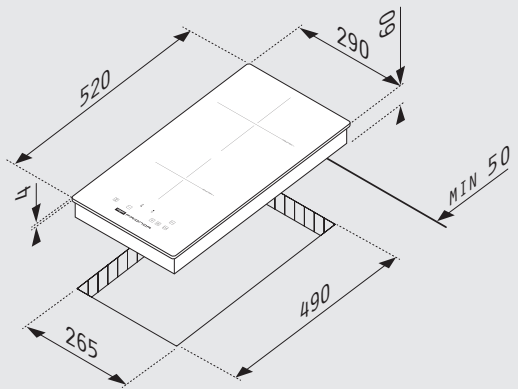
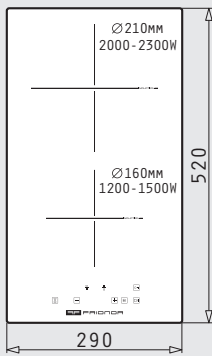


**DIS29**

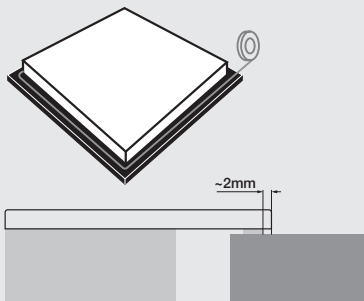
**ENGLISH | INDUCTION COOKTOP**  
**Use and maintenance instructions & Guarantee**

**FRANÇAIS | TABLE À INDUCTION**  
**Instructions d'utilisation et d'entretien & Garantie**

**IMAGE 1**



**IMAGE 2**



**IMAGE 3**

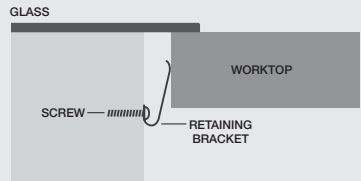


IMAGE 4A

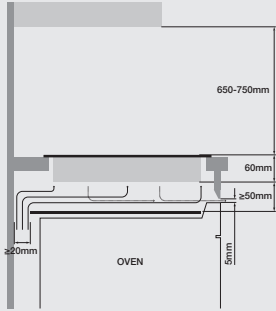


IMAGE 4B

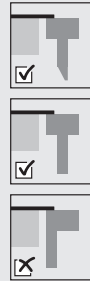
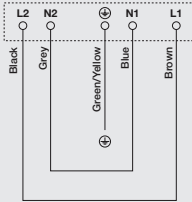


IMAGE 5



N (Blue/Grey)  
L (Brown/Black)  
⊕ (Green/Yellow)

IMAGE 6

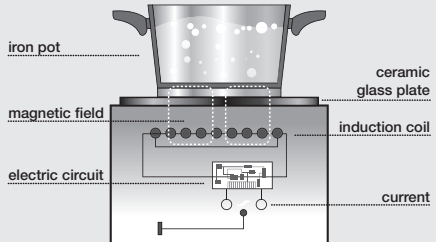


IMAGE 7

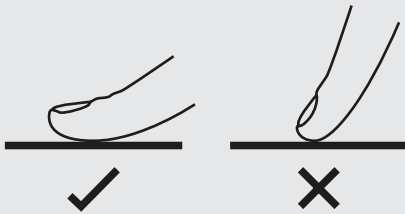
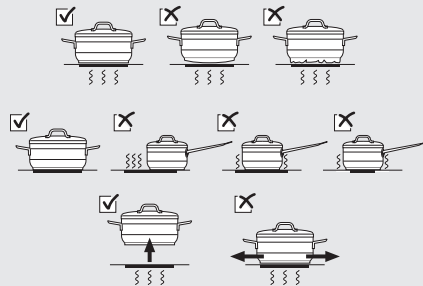


IMAGE 8



**EN** Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, operation and maintenance. Keep the leaflet for future reference. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations. This appliance complies with electromagnetic safety standards.

## SAFETY

### 1. IMPORTANT INSTRUCTIONS

1. Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use void the guarantee.
2. Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
5. 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.
6. The cooking process has to be supervised continuously.
7. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
9. No combustible materials or products should be placed on this appliance at any time.
10. This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitable qualified person.
11. This appliance is to be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
12. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
13. Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
14. Never use your appliance as a work or storage surface.
15. Never leave any objects or utensils on the appliance as metal objects can heat up.
16. Never use your appliance for warming or heating the room.
17. After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual.
18. After use, switch off the hob by its control and do not rely on the pan detector.
19. 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.
20. Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
21. Avoid contact with cooking zones after use.
22. Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
23. Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
24. Keep handles out of reach of children.
25. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

**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. Switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

## 2. ELECTRICAL SHOCK HAZARD DURING INSTALLATION

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alteration 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.

**WARNING:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system cleaner is not to be used.

## 3. ELECTRICAL SHOCK HAZARD DURING USE & MAINTENANCE

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

**WARNING:** Be very careful as panel edges might be sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

**WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## 4. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

## INSTALLATION

### 1. INSTRUCTIONS

1. The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (**image 1**). Pre-dispose sealing material (**image 2**) along the whole perimeter. Lock the domestic appliance into place with 4 clips, screwing at the sides (**image 3**). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (**image 4A**). Under any circum-

stances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked (**image 4B**).

2. Do not install refrigerators, dishwashers, non-ventilated ovens or washing machines under the appliance.
3. The built-in kitchen units must withstand temperatures of up to 90 °C.
4. A gap of at least 90mm must be allowed between the hob and the side wall, where applicable.
5. It is not recommended that the hob be placed between two side walls but, if this is the case, a gap of at least 200 mm should be left on one side and a gap of 90mm on the other.

## 2. 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 (**image 5**) is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- Power cord: **Type H07 RN-F** or higher, determinate the required wire cross-section depending on the current rating.
- 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 di-

rectly 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.

## OPERATION


### 1. A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly into the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up (**image 6**).

### 2. USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip (**image 7**).
- 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.

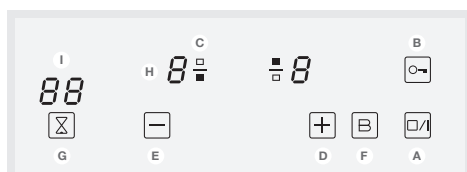
### 3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

- 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: put some water in the pan you want to check and turn a Cooking Zone on. If the symbol

does not flash in the relevant LED Zone Indicator and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is **NOT** suitable: **pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.**
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot 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 140mm 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 (image 8).

#### 4. USER INTERFACE



- A. ON / OFF key
- B. Child lock key
- C. Zone selection keys
- D. Power increase key
- E. Power decrease key
- F. Boost control key
- G. Timer key
- H. LED Zone indicators
- I. LED Timer indicator

#### 5. USING YOUR INDUCTION HOB

##### To start cooking

1. Touch the **ON/OFF key** for 3 seconds. After the power is ON, the buzzer beeps once and the symbol appears in all zone indicators, entering the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
3. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
4. Depending to the cooking zone the pan is placed, select a relevant **zone selection key**. The relevant symbol will flash.
5. By pressing the “+” key the heat setting will start at 5. Use the “+” and “-” keys to adjust the power level.
6. By pressing the “-” key the heat setting will start at 9. Use the “+” and “-” keys to adjust the power level.
7. If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off and you will need to start again at step 1.
8. You can modify the heat setting at any time during cooking.

##### If the display flashes alternately with the heat setting, this means that:

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


No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

##### When you have finished cooking

1. Touching the relevant **zone selection key** that you wish to switch off.
2. Press the “-” key will decrease the power to level, or press the “+” and “-” at the same time, the power level will decrease to straight away.
3. Beware of hot surfaces: symbol indicates which cooking zone is hot to touch.

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

#### Using the Boost function: Activation

1. Select the cooking zone by touching the **zone selection key**.
2. By touching the **boost control key**, the relevant **LED zone indicator** shows  and the power reaches Max.

#### Using the Boost function: Cancellation


1. Touch the relevant **zone selection key** that you wish to cancel.
2. By touching the **power decrease key** to cancel the boost function the cooking zone will revert to level 9.
3. By touching “+” and “-” keys together at the same time the cooking zone switches off and the boost function is canceled automatically.
  - The function can work in any cooking zone.
  - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

**ATTENTION!** Both cooking zones can operate in Boost mode but not simultaneously. Due to the hob’s power limit (3500 W), only one burner can operate in Boost mode, while the other burner operates up to level 9.

#### Using Child Lock Function

The hob can be locked against unintended activation. (i.e. from children). Child lock can be used either when the hob is Off or functioning.

#### To lock the controls

Touch the **child lock key** and hold for 3 seconds. The symbol  will appear in the **LED timer indicator**.

#### To unlock the controls

1. Make sure the appliance is turned ON.
2. Touch and hold the **child lock key** for a while. You can now start using your appliance.

**ATTENTION!** When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF. You can always turn the hob off with the

OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first.

#### Over-Temperature Protection

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

#### Detection of Small Articles

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

#### Auto Shutdown Protection

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

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

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


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

#### Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

#### Using the Timer as a Minute Minder


1. Make sure at least one cooking zone is turned on.
2. Touch the **timer key**. The **LED timer indicator** will start flashing and  will appear in the **LED timer indicator**.
3. Set the time by touching the “-” or “+”.



**HINT:** Touch the “-“ or ”+“ key of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-“ or ”+“ key to decrease or increase by 10 minutes. Touching the “-“ and ”+“ together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.


4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time is finished.

### Setting the Timer to turn one or more Cooking Zones Off

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the **zone selection key**.
2. Press the **timer key**. When the symbol  flashes, you can set the timer.
3. Using the “+“ and “-“ buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

**HINT:** Touch the “-“ or “+“ control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-“ or “+“ control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. Touching the “-“ and “+“ together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

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

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

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
6. When using the timer as a “Minute Minder” and as a “Switch-off timer” simultaneously”, the display will show the remaining time of the “Minute Minder” as first priority. Press the corresponding cooking zone selection key to see the remaining time until it switches off.

## CLEANING & MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.






Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

**WARNING:** Steam cleaners must not be used.

## TROUBLESHOOTING

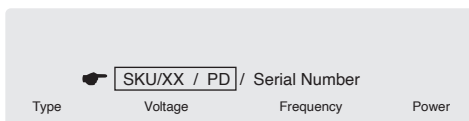
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

DISPLAY	FAULT	ACTION
	No pot, or pot not suitable	Replace the pot
<b>ER03</b>	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
<b>F1</b>	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing  )	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the coil sensor if connection cable is ok 3. Replace the mainboard or power board if coil sensor is ok
<b>F3E</b>	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing  )	Replace the coil sensor
<b>F4E</b>	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing  )	Replace the mainboard
<b>E1E</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the hob cools down.
<b>E2E</b>	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the hob cools down.
<b>E3E</b>	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E4E</b>	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E5E</b>	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing  )	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

## AFTER SALES CUSTOMER SERVICE

If your device needs to be repaired, please provide Customer Service with the product type (**SKU/XX**) and date of manufacture (**PD**). You will find these on the rating plate located on the back of the device as shown in the figure on the right:



For quick finding, you can write your device details here.

**SKU:**

**PD:**

## GUARANTEE

Dear Customer,

Congratulations on purchasing yet another top quality FRIGONOR product. In order to guarantee the premium quality standards of this product, the finest materials were used and quality control monitoring was carried out at every stage of the production process. To ensure you obtain a lifetime of good service, please read the product specifications and follow all advice in the instruction manual carefully.

### ATTENTION

This guarantee card must be completed and kept in good condition by the purchaser so as to be shown on demand to a qualified technician. The following guarantee is valid for 24 months. If defective appliance operation possibly resulting from manufacturing defects is established and acknowledged within the guarantee period, the company will undertake to restore the appliance to proper working order in accordance with manufacturing specifications. The appliance shall be repaired or any faulty part thereof will be replaced at no cost to the consumer for repair work, spare parts or transportation of the appliance to company laboratories.

### GUARANTEE TERMS

1. The appliance must be correctly installed by an authorised technician, in accordance with the installation instructions and the information given in the appliance specifications table and local restrictions.
2. This appliance is for domestic use only. All work relating to installation and connection of the appliance to mains power, operation and routine maintenance must be carried out in full compliance with the instructions contained in the Installation and Operation Manual.
3. Purchase date is proved on production of a verified purchase voucher (invoice or retail sales receipt), on which the purchase date, dealer name and appliance identity particulars (type, product manufacturing number) must be clearly visible.
4. The appliance must not be repaired, serviced, altered, disassembled or tampered with by an unauthorised technician.
5. Any replaced faulty appliance or replaced part shall become the property of the company. The guarantee period shall not be extended as a result of repairs.
6. Replacement of the appliance shall only be approved by the company in cases where proper reparation of the damage proves impossible.

### GUARANTEE RESTRICTIONS

The guarantee does not cover:

1. Technician callout for damage resulting from incorrect transportation, installation or operation, negligence or use of non-approved parts.
2. Detachable parts made of metal, and any other parts requiring replacement on account of wear and tear.
3. Damage resulting from negligence or carelessness.
4. Damage resulting from failure to follow appliance operation instructions.
5. Damage caused by operation of the appliance other than as indicated.

### APPLIANCE TYPE - PRODUCTION PARTICULARS

For your guarantee to be valid, it is essential that you record the product serial number.



Customer Name

Product Purchase Date

Product Serial Number

Store of Purchase

**NORD INOX**

151 Rue Simon Volland  
59832 Lambersart  
FRANCE

Veillez lire attentivement le contenu de ce document car il contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité de l'appareil. Veillez conserver ce manuel en vue d'une utilisation ultérieure. Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordements électriques) doivent être exécutées par un professionnel qualifié, conformément aux règlements en vigueur. Cet appareil est conforme aux normes de compatibilité électromagnétique.

## SÉCURITÉ

### 1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES

1. La plaque doit toujours être utilisée dans le cadre d'un usage domestique normal, à savoir la préparation et le réchauffement de plats. Tout autre usage entre en violation avec la garantie.
2. Les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont déficientes ou les personnes ne disposant pas des connaissances ou de l'expérience correspondante ou les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser en toute sécurité la plaque de cuisson ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les conseils d'une personne responsable.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Garder les enfants âgés de moins de 8 ans à distance de la plaque de cuisson, sauf s'ils sont surveillés en continu par un adulte.
5. 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.
6. Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
7. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
8. Les opérations d'installation, de maintenance et de réparation doivent être exécutées par un professionnel qualifié, conformément aux instructions du présent manuel. Les opérations ou réparations qui ne sont pas exécutées correctement peuvent mettre gravement en danger l'utilisateur.
9. Les matériaux ou objets inflammables ne doivent jamais être placés sur l'appareil.
10. L'appareil doit être installé et raccordé à la masse correctement et uniquement par un technicien qualifié.
11. Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique doté d'un commutateur d'isolation permettant la déconnexion complète du réseau électrique.
12. Le non respect des instructions d'installation pourrait entraîner la nullité de la garantie.
13. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Un débordement pourrait provoquer une fumée et les liquides gras peuvent prendre feu.
14. Ne jamais utiliser l'appareil comme plan de travail ou espace de rangement.
15. Ne jamais laisser des objets ou des couvercles sur la surface car les objets métalliques risquent de chauffer.
16. Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.
17. Toujours désactiver les zones chauffantes et l'appareil après utilisation conformément aux instructions du présent manuel.
18. Après utilisation, éteignez la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
19. Ne pas réparer et ne pas remplacer une quelconque partie de l'appareil, sauf si cela est clairement indiqué dans le présent manuel. Toutes les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.
20. Ne pas placer d'objets lourds sur la plaque.
21. Évitez tout contact avec les zones de cuisson après utilisation.
22. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson avec une semelle extérieure crantée et ne pas glisser les ustensiles sur la surface en verre sous risque d'endommager le verre.
23. Les poignées des casseroles pourraient devenir brûlantes. Assurez-vous que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'une autre zone chauffante.
24. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas atteindre la poignée.
25. Le non respect des conseils susmentionnés pourrait entraîner la nullité de la garantie.

**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 continue.

**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

**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. **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.

## 2. RISQUE D'ÉLECTROCUTION PENDANT L'INSTALLATION

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant toute opération.
- Une condition fondamentale et impérative est le raccordement à un réseau de masse en cours de fonctionnement.
- Toute éventuelle modification du réseau électrique interne doit être effectuée uniquement par un professionnel qualifié.
- Le non respect des conseils susmentionnés pourrait entraîner une électrocution, voire la mort.

**MISE EN GARDE:** L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**MISE EN GARDE:** 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.

## 3. RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE PENDANT L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Ne pas utiliser la plaque si sa surface est cassée ou fêlée. Si la surface est cassée ou fêlée, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur (interrupteur mural) ou contacter un technicien qualifié.

**MISE EN GARDE:** Attention aux bords tranchants. Toute manipulation imprudente pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

## 4. ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES MÉNAGERS USAGÉS



La directive de l'Union Européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les appareils électriques ménagers ne doivent pas être jetés comme les déchets solides urbains. Les appareils usagés doivent être collectés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux contenus et de réduire les éventuels impacts sur la santé et l'environnement. Le symbole représentant le schéma du bac à ordures est indiqué sur tous les produits pour rappeler l'obligation d'une collecte sélective. Pour plus d'informations concernant l'élimination appropriée des appareils électriques ménagers, les propriétaires de ces appareils peuvent contacter les autorités locales ou le vendeur de l'appareil.

## INSTALLATION

### 1. INSTRUCTIONS

1. Le présent appareil ménager est prévu pour être installé sur un plan de travail, comme représenté sur le schéma (**figure 1**). Appliquez le matériel d'étanchéité (**figure 2**) sur toute la longueur du périmètre. Placez la plaque sur le plan de travail et fixez-la en vissant quatre supports sur les côtés de la plaque (**figure 3**). Une fois l'installation terminée, si la partie inférieure de l'appareil est accessible par le dessous du meuble, il est nécessaire de poser une cloison, en respectant les écarts prescrits (**figure 4A**). Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. (**figure 4B**).
2. Ne placez pas sous la plaque des fours un lave-vaisselle ou un lave-linge sans ventilation.
3. Les meubles encastrés doivent résister à des températures pouvant atteindre 90°C.
4. Vous devez laisser un jeu de 90 mm entre la plaque et la paroi latérale, le cas échéant.
5. Il est déconseillé de placer la plaque entre deux parois latérales, néanmoins, si tel est le cas, il convient de laisser un jeu de 200 mm d'un côté et de 90 mm de l'autre.

### 2. RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU SECTEUR

Cette table de cuisson doit être raccordée au secteur uniquement par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

1. Le câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de

câblage domestique (**figure 5**) est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

- Cordon d'alimentation : **Type H07 RN-F** ou supérieur, déterminez la section de fil requise en fonction du courant nominal.
- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

## OPÉRATION



### 1. UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la poêle finit par le réchauffer (**figure 6**).

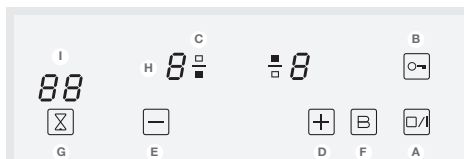
### 2. UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas son bout (**figure 7**).
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

### 3. CHOISIR LA BONNE BATTERIE DE CUISINE

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole  d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique : déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant : mettez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier et allumez une Zone de Cuisson. Si le symbole  ne clignote pas dans l'indicateur de zone LED correspondant et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants **NE conviennent PAS** : **acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.**
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.
- Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson.
- Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne glissez pas, sinon elles pourraient rayer la vitre (**figure 8**).



### 4. INTERFACE UTILISATEUR



- A. Touche MISE EN MARCHÉ/ARRÊT (ON/OFF)
- B. Bouton de sécurité enfants
- C. Touches de sélection de la zone de cuisson
- D. Touche d'augmentation de la puissance
- E. Touche de réduction de la puissance
- F. Bouton de commande de suralimentation
- G. Touche du minuteur
- H. Indicateur de la puissance
- I. Indicateur de réglage du minuteur

### 5. UTILISER VOTRE TABLE À INDUCTION

#### Pour commencer à cuisiner




1. Appuyez sur la touche ON/OFF pendant 3 secondes. Une fois l'appareil sous tension, le buzzer émet un bip et le symbole  apparaît dans tous les indicateurs de zone, passant en mode veille.
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
3. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
4. En fonction de la zone de cuisson dans laquelle la casserole est placée, sélectionnez une touche de sélection de zone appropriée. Le symbole  correspondant clignote.
5. En appuyant sur la touche « + », le réglage de chaleur démarre à 5. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler le niveau de puissance.
6. En appuyant sur la touche « - », le réglage de chaleur démarre à 9. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler le niveau de puissance.
7. Si vous ne choisissez pas de niveau de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement et vous devrez recommencer à l'étape 1.
8. Vous pouvez modifier le niveau de chaleur à tout moment pendant la cuisson.

#### Si l'affichage clignote en alternance avec le niveau de chaleur, cela signifie que :

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


Aucun chauffage n'a lieu sauf s'il y a une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

#### Quand tu as fini de cuisiner

1. En appuyant sur la touche de sélection de la zone concernée que vous souhaitez éteindre.
2. Appuyez sur la touche « - » pour réduire la puissance au  niveau, ou appuyez sur les touches « + » et « - » en même temps, le  niveau de puissance diminuera immédiatement.
3. Attention aux surfaces chaudes :  le symbole

indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie. Si vous souhaitez chauffer davantage de casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.

#### Utilisation de la fonction Boost : Activation

1. Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone.
2. En appuyant sur la touche de commande Boost, l'indicateur de zone LED correspondant s'affiche  et la puissance atteint Max.

#### Utilisation de la fonction Boost : Annulation



1. Appuyez sur la touche de sélection de zone concernée que vous souhaitez annuler.
2. En appuyant sur la touche de diminution de puissance pour annuler la fonction boost, la zone de cuisson reviendra au niveau 9.
3. En appuyant simultanément sur les touches « + » et « - », la zone de cuisson s'éteint et la fonction Boost est automatiquement annulée.
  - La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
  - La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5 minutes.

**ATTENTION! Les deux zones de cuisson peuvent fonctionner en mode Boost mais pas simultanément. En raison de la limite de puissance de la table de cuisson (3 500 W), un seul brûleur peut fonctionner en mode Boost, tandis que l'autre brûleur fonctionne jusqu'au niveau 9.**

#### Utilisation de la fonction de verrouillage enfant

La table de cuisson peut être verrouillée contre une activation involontaire. (c'est-à-dire des enfants). La sécurité enfants peut être utilisée lorsque la table de cuisson est éteinte ou en fonctionnement.

#### Pour verrouiller les commandes

Appuyez  sur la touche de sécurité enfants et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le symbole  apparaîtra dans l'indicateur de minuterie LED.

#### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de sé-

curité enfants pendant un moment. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre appareil.

**ATTENTION!** Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

#### Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est surveillée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

#### Détection de petits articles

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

#### Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de travail par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau d'énergie	1-3	4-6	7-8	9
Temps de travail par défaut (min)	360	180	120	90

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.

**ATTENTION!** Les personnes possédant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

#### Utiliser la minuterie


Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois la durée définie écoulée.



- Vous pouvez le configurer pour qu'il éteigne une zone de cuisson une fois la durée définie écoulée. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.


#### Utiliser la minuterie comme minuteur

1. Assurez-vous qu'au moins une zone de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur la touche minuterie. **L'indicateur de minuterie LED** commencera à clignoter  et apparaîtra dans l'indicateur de minuterie LED.
3. Réglez l'heure en touchant le « - » ou le « + ».

**CONSEIL :** Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Appuyez et maintenez enfoncée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. En touchant simultanément les touches « - » et « + », la minuterie est annulée et l'indicateur de la minuterie s'éteint.


4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
5. Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie s'éteindra lorsque le temps de réglage sera terminé.

#### Régler la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée qui fonctionne en appuyant sur la touche **de sélection de zone**.
2. Appuyez sur la **touche minuterie**. Quand le symbole  clignote, vous pouvez régler la minuterie.
3. A l'aide des boutons « + » et « - », vous pouvez réaliser le réglage du timing de 1 à 99 minutes.

**CONSEIL:** Touchez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. En touchant simultanément le « - » et le « + », la minuterie est annulée et l'indicateur de la minuterie s'éteint.

4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.

**REMARQUE :** Le point  à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.

5. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
6. Lors de l'utilisation simultanée de la minuterie comme « Minute Minder » et comme « Minuterie d'arrêt », l'écran affichera le temps restant du « Minute Minder » en première priorité. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante pour connaître le temps restant jusqu'à l'extinction.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toutes les matières grasses et résidus alimentaires de la surface de cuisson à l'aide d'une raclette spéciale, fournie sur commande.

Nettoyez la surface chauffante autant que possible à l'aide des produits appropriés et un chiffon/ papier cuisine. Ensuite, rincez la avec de l'eau et essuyez avec un chiffon propre.






A l'aide d'une raclette spéciale céramique (non fournie avec l'appareil), éloignez immédiatement les résidus d'aluminium ou de plastique qui auraient éventuellement fondu sur la surface chauffante et d'éventuels résidus de sucre ou d'aliments ayant une haute teneur en sucres.

De cette façon, il est possible de prévenir l'usure de la surface de la plaque. Il ne faut en aucun cas utiliser d'éponges à gratter ou de produits chimiques abrasifs, tels que les sprays pour nettoyer le four ou des produits pour éliminer les tâches.

**ATTENTION:** Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

## DÉPANNAGE

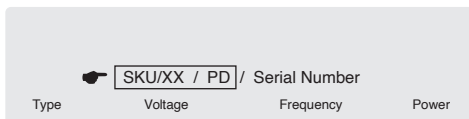
Si une anomalie survient, la plaque à induction entrera automatiquement en état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

AFFICHER	FAUTE	ACTION
	Pas de récipient, ou pot non adapté	Remplacer le pot
<b>ER03</b>	De l'eau ou une casserole sur le verre au-dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur
<b>F1</b>	La connexion entre l'affichage la carte mère et la carte mère gauche sont en panne (la zone de cuisson dont l'indicateur s'affiche  )	1. Câble de connexion mal branché ou défectueux ; 2. Remplacez le capteur de bobine si le câble de connexion est en bon état 3. Remplacez la carte mère ou la carte d'alimentation si le capteur de bobine est correct.
<b>F3E</b>	Panne du capteur de température de la bobine. (la zone de cuisson quel indicateur indique  )	Remplacer le capteur de bobine
<b>F4E</b>	Panne du capteur de température de la carte mère. (la zone de cuisson quel indicateur indique  )	Remplacer la carte mère
<b>E1E</b>	Le capteur de température de la plaque de verre céramique est élevé	Veillez redémarrer une fois la table de cuisson refroidie.
<b>E2E</b>	Le capteur de température de l'IGBT est élevé	Veillez redémarrer une fois la table de cuisson refroidie.
<b>E3E</b>	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale ; La mise sous tension après l'alimentation est normale.
<b>E4E</b>	Tension d'alimentation anormale (trop faible)	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale ; La mise sous tension après l'alimentation est normale.
<b>E5E</b>	Panne du capteur de température (la zone de cuisson dont l'indicateur s'affiche  )	Câble de connexion mal branché ou montage défectueux ;

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des échecs courants. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même pour éviter tout danger et endommager la plaque à induction et veuillez contacter le fournisseur.

## SERVICE CLIENT APRÈS-VENTE

Si votre appareil doit être réparé, veuillez fournir au service client le type de produit (**SKU/XX**) et la date de fabrication (**PD**). Vous les trouverez sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil comme indiqué sur la figure de droite :



Pour une recherche rapide, vous pouvez écrire les détails de votre appareil ici.

**SKU:**

**PD:**

## GARANTIE

Cher client,

Félicitations pour l'acquisition d'un nouveau produit FRIONOR de haute qualité. Afin d'assurer la qualité impeccable de ce produit, nous avons utilisé des matériaux remarquables et effectué des contrôles à toutes les étapes de la procédure de fabrication. Afin de garantir son bon fonctionnement à long terme, veuillez lire attentivement les spécifications du produit et suivre précisément les instructions du mode d'emploi.

### ATTENTION

Cette carte de garantie doit être complétée et conservée en bon état par l'acheteur et devra être présentée lors de la visite du technicien qualifié. Cette garantie est valide pour une durée de 24 mois. Si, au cours de cette période, un fonctionnement défectueux de l'appareil est constaté et reconnu, pouvant résulter d'un défaut de fabrication, la société s'engage à remettre l'appareil en bon état de marche, conformément aux spécifications de fabrication. L'appareil sera réparé ou toute pièce éventuellement défectueuse sera remplacée, sans facturer au consommateur des frais quelconques de main d'œuvre, de réparation, de pièces d'échange ou de transport de l'appareil aux locaux de la société.

### CLAUSES DE GARANTIE

1. L'appareil doit être installé correctement par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux informations indiquées sur le tableau des spécifications de l'appareil, ainsi que conformément aux contraintes du pays en question.
2. L'appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. Toutes les opérations d'installation et de connexion de l'appareil au secteur doivent être exécutées en suivant strictement les instructions indiquées dans le Manuel (d'utilisation et d'installation) ainsi que toutes les tâches d'utilisation et de maintenance préventive.
3. La date d'achat peut être prouvée en déposant un document d'achat officiel (facture) indiquant la date d'achat, le nom commercial du vendeur et les coordonnées de l'appareil (type, numéro de fabrication du produit).
4. L'appareil ne doit pas être réparé, maintenu, modifié, démonté ou altéré par un technicien non qualifié.
5. Tout appareil ou matériau défectueux remplacé, revient à la propriété de la société, Les réparations ne prolongent pas la durée de la garantie.
6. Le remplacement de l'appareil sera approuvé par la société uniquement au cas où la panne ne peut pas être réparée correctement.

### LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas ce qui suit:

1. La visite du technicien pour un dommage résultant d'une erreur dans le transport, l'installation ou l'usage, d'une négligence ou de l'utilisation de pièces non approuvées.
2. Les pièces détachables métalliques ainsi que tout autre matériau nécessitant un remplacement à cause d'une usure résultant de l'utilisation.
3. Une panne provoquée par négligence ou inattention.
4. Une panne provoquée par le non-respect des instructions d'utilisation de l'appareil.
5. Une panne résultant d'un fonctionnement non prévu de l'appareil.

### TYPE D'APPAREIL- COORDONNÉES DE PRODUCTION

Pour que la garantie soit valide, vous devez noter le numéro de série du produit.



Nom et prénom

Date d'achat du produit

Numéro de série

Lieu/magasin d'achat

**NORD INOX**

151 Rue Simon Volland  
59832 Lambersart  
FRANCE

174000159 01/24 E01

**NORD INOX**  
151 Rue Simon Vollant  
59832 Lambersart  
FRANCE