User Manual

INDUCTION COOKTOP

CI30XB

Cod:

CONTENTS

1. SAFETY PRECAUTIONS ---------- 3
2. INDUCTION ELEMENTS ---------- 5
3. FEATURES OF YOUR COOKTOP ---------- 6
4. USING THE SURFACE ELEMENT ---------- 7
5. SELECTING TYPES OF COOKWARE ----------13
6. CLEANING THE GLASS COOKTOP ----------14
7. INSTALLATION INSTRUCTIONS ----------15
8. SAFETY INSTRUCTIONS ----------15
9. ELECTRICAL REQUIREMENTS ----------15
10. INSTALLING THE COOKTOP ----------18
11. INSTALLING - ELECTRICAL CONNECTIONS ----------19
12. TROUBLESHOOTING ----------21

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this P&C product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit to:

Warranty registration of your product for better service: **www.euro-parts.ca/warranty-registration/**

Request spare parts for your P&C appliance: **www.euro-parts.ca/warranty-registration/**

For any inquiries regarding warranty, service, or support, do not contact your authorized dealer. Instead, please contact the national service provider, **Euro-Parts**, at **service@euro-parts.ca** or **1-866-722-2262** for dedicated and professional assistance.

For Parts & Service – P&C Service Center
www.euro-parts.ca

EURO-PARTS CANADA
39822 Belgrave Road
Belgrave, ON, N0G 1E0
Phone: 1-866-722-2262

WARRANTY INFORMATION
P&C appliances are designed and manufactured to the highest standards. Each appliance is covered by a comprehensive 2-year parts and labour warranty.

Visit: www.euro-parts.ca/porter-and-charles-warranty-information/ for complete warranty policy and registration.

P&C appliances are imported and distributed in North America by Euro-Line Appliances Inc.For more information, please visit one of our showrooms or www.ela.ca.

www.porterandcharles.ca

EURO-LINE APPLIANCES INC.

Euro-Line Appliances Inc.
871 Cranberry Court
Oakville, ON, L6L 6J7
Phone: 1-800-421-6332

Euro-Line Appliances West
101-1014 Homer St.
Vancouver, BC, V6B 2W9
Phone: 1-855-352-9378

⚠ **WARNING!** For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electrical shock, property damage, personal injury, or loss of life.

SAFETY PRECAUTIONS

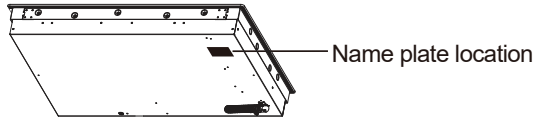
When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

• Use this appliance only for its intended use as described in this manual.

• Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

• Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

• Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse acceptable for the indicated wattage on the name plate.



• Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

• Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

• Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.

• Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.

• ⚠ **CAUTION**: Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop-children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

• Always keep combustible wall coverings, curtains,or drapes at a safe distance from your cooktop.

• Always keep dishtowels, dish cloths, pot holders and other linens at a safe distance away from your cooktop.

• Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.

• Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

• Use only dry pot holders - moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or any other bulky cloths. Such cloths can catch fire on a hot surface element.
• For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
• Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.

Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
• Do not heat food directly on the cooktop. If you do heat foods under the hood, turn the fan on.
• Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
• Do not touch the surface elements.These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials come in contact with the surface elements or areas nearby the surface elements, allow sufficient time for cooling first. Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
• To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface elements.
• Always turn the surface element control to off before removing the cookware.
• Use proper pan size - Select cookware that has flat bottoms large enough to cover the surface heating element. Proper relationship of cookware to surface element will improve efficiency.
• Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
• Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking, others may break because of the sudden change in temperature.
• Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.
• Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
• Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
• If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
• Always heat fat slowly, and watch as it heats.
• Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

• Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
• Do not store flammable materials near the cooktop.
• Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
• Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
• Clean only parts listed in this Owner's Manual.
• Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
• Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
• Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
• Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.

INDUCTION ELEMENTS

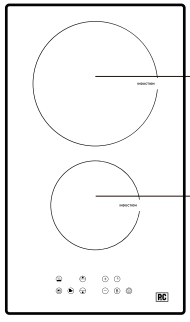
Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
• Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
• Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
• Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
• Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
• Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
• Do not allow water, grease, or any other liquids to remain on the cooktop.
• To minimize the possibility of burns, always be certain that the controls for all surface elements are at the off position and the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop. Do not operate the glass surface elements if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately if your glass cooktop has been broken.
• Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
• **NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Refer to section on cleaning the glass cooktop. Please note Sugar spills are an exception to this .

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

INDUCTION ELEMENTS

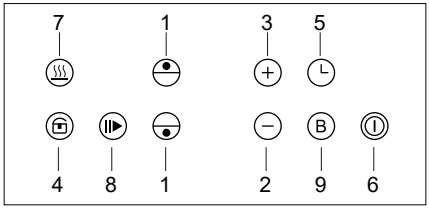
• To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
• After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
• Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
• Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned OFF.
• Do not stand on the glass cooktop.
• Large scratches or impacts to glass cooktops can lead to broken or shattered glass.

Features of your cooktop.



Rear Surface Element
2000W Boost 2600W (8-1/2″)

Front Surface Element
1200W Boost 1500W (6")



1. Cooking zone select control
2. Down control
3. Up control
4. Lock control
5. Timer control
6. ON/OFF control
7. Keep warm control
8. Pause/start control
9. Boost control

Power Management:
The two heating zones cannot be operated simultaneously on full power as it would exceed the power limit.
If you select a higher heat setting for one heating zone, the other heating zone heat setting will lower automatically to ensure the total power of each side is less than the power limitation.

Rated Voltage: AC 240V 60Hz or AC 208V 60Hz
Power range: AC 208V 60Hz 3.1kW
AC 240V 60Hz 3.6kW

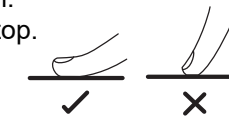
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the surface elements.

Before Using Your New Induction cooktop

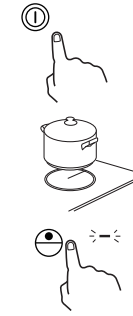
• Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
• Remove any protective film that may still be on your induction cooktop.



Using the Touch Controls

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

To Start Cooking



1. Touch the ON/OFF control.
With the power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – “ or “ – – “, indicating that the induction cooktop has entered the standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the heating zone selection control and the indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the “-“ or “+” control.
• If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the induction cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
• You can touch the heating zone selection again and modify the heat setting at any time during cooking.

If the Display Flashes “ ⍸ ” Alternately with the Heat Setting

This means that:
• you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
• the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
• the pan is too small or not properly centred 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 30 seconds if no suitable pan is placed on it.

Using the surface elements.

When You Have Finished Cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”. Make sure the display shows “0” and then “H”.
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces indicator “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function - if you want to heat pans further, use the hotplate while still hot.

Note: When “H” is shown on display, the cooktop is off, but the temperature of induction glass is still very high, do not let your fingers touch induction glass directly in case of scalds.
Note: After use, switch off the cooktop element by its control and do not rely on the pan detector.

Memory function

This function allows you to retrieve all cooking zone settings if the cooktop was accidentally switched off.
Touch the on/off key to switch the cooktop back on within 5 seconds after it has been switched off, all settings that were active just before the cooktop was switched off will be restored.

To pause cooking

To turn on

One or more cooking zones are active, touch pause/start key, the buzzer beeps once, all the displays will show “ ▮▮ ”.

To turn off

After pause function turned on, touch pause/start key again within 30 minutes, the cooktop will continue with the settings that were set before the pause.

NOTE:

1. All of the buttons are inactive except for pause/start, lock and ON/OFF key while pausing.
2. The cooking timers stop while pausing. When deactivating pause function, the countdown will continue.
3. The pause function can only pause the cooktop for max. 30 minutes. If no key is touched within 30 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

Locking the Controls

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

Using the surface elements.

To lock the controls:
Touch and hold the keylock control for 2s. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls:
1. Make sure the induction cooktop is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 2s.
3. You can now start using your induction cooktop.
When the cooktop is in lock mode, all controls are disabled, except the ON/OFF. You can always turn the induction cooktop off with the ON/OFF control in an emergency, but you would have to unlock the cooktop first in the next operation.

Overheating Protection
The appliance is equipped with a temperature sensor which can monitor the temperature inside the induction cooktop. When an excessive temperature is reached, the induction cooktop will stop operation automatically.

Detection of Small Articles
When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the cooktop, the display flashes “U” and the cooktop will automatically go in the standby mode in 30 seconds.

Auto Shutdown Protection
Auto shutdown is a safety protection function for your induction cooktop. It will automatically turn off after a certain period of time. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When a pot is removed, the induction cooktop can stop heating immediately and automatically switch off after 1 minute.

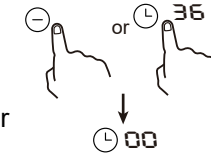
People with a heart pacemaker should consult their doctor before using this unit.

Using the Timer
• You can set the timer for a single cooking zone or multiple zones.
• The timer can be set from 1 to 99 minutes for any cooking zone.

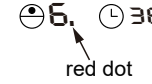
Setting the Timer to Turn off One Cooking Zone
1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.

Using the surface elements.

3. Set the time by touching the “+” and “-” buttons.
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once - time will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer - time will decrease or increase by 10 minutes.
4. Touch the “-” control to reduce the time outstanding to zero or press the “timer control” when the “00” shows in the minute display to cancel the timer.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
6. The red dot next to power level indicator will illuminate, indicating that zone is selected.
7. When multiple heating zones are selected, the red dot will flash beside the zone with the shortest time, which shows on the display. To check the remaining time of other zones, press the button for that zone.



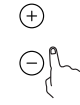
8. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and beep once.

⚠ Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

Countdown timer

NOTE: The cooktop needs to be on and have at least 1 burner in operation. The countdown timer operates independently and it is not related to the operation of any cooking zone.

1. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.
2. Set the time by touching the “+” and “-” buttons. You can set the timer up to 99 minutes.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately.
4. When countdown timer expires, the buzzer beeps 20 times to remind the user. During the buzzer beeping, you can touch any button to stop it.

Keep warm

To turn on

1. Touch the heating zone selection control that you wish to keep warm.
2. Touch the “keep warm” key once to enter mode 1, the corresponding display will show“ ”; in this case, food temperature is maintained at around 42 °C (107.6 °F).
3. Touch the “keep warm” key twice to enter mode 2, the corresponding display will show“ ”; in this case, food temperature is maintained at around 70 °C (158 °F).
4. Actual temperature may depend on the type of cookware and amount of food.

Using the surface elements.

To turn off

1.Touch the heating zone selection control that you wish to turn off.
2. In mode 2 state, touch the “keep warm”key again, the corresponding display shows“-”, the keep warm function will be turned off.
3. The keep warm function can work for max. 8h. If no keys are touched, the active cooking zones will be automatically switched off after 8h.

Boost control

During cooktop operation, touch the heating zone selection control, then touch the BOOST control, the buzzer beeps once, “P” will show in the display, the cooktop enters BOOST function, the power increases. BOOST function will run for 10 minutes, then quit automatically and the cooktop will return to previous function. In the BOOST mode, touching BOOST again will stop the BOOST function and will return to the previous function.

Cooking Guidelines

It is recommended to use a pan with a bottom thickness of less than 3mm when frying, otherwise the frying effect is not good. Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you’re using the “Boost” function. At extremely high termperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Using the surface elements.

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1-2	● Delicate warming for small amounts of food ● Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly ● Gentle simmering ● Slow warming
3-4	● Reheating ● Rapid simmering ● Cooking rice
5-6	● Pancakes
7-8	● Cooking pasta
9	● Stir-frying ● Searing ● Bringing soup to the boil ● Boiling water

Hints and Tips

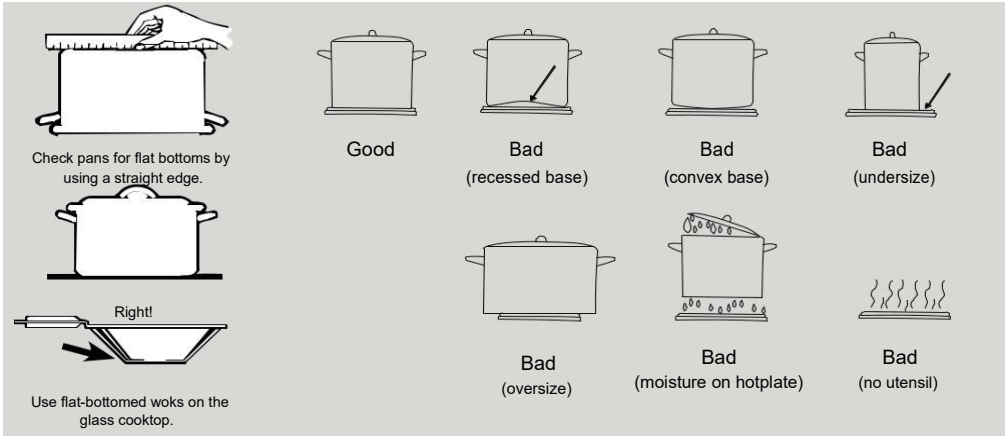
1. The induction cooktop cannot be turned on.
Make sure the induction cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or local area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
2. The touch controls are unresponsive.
The controls are locked. Unlock the controls. See section using your induction cooktop for instructions.
3. The touch controls are difficult to operate.
There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
4. The glass is being scratched.
Tough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the Right Cookware" and "Care and Cleaning" for further advice.
5. Some pans make crackling or clicking noises, this is normal.
This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).
6. The induction cooktop makes a low humming noise when used on a high heat setting. This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
7. Fan noise coming from the induction cooktop.
A cooling fan built into your induction cooktop has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction cooktop off. This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction cooktop off at the wall while the fan is running.
8. Pans do not become hot and "U" appears in the display.
The induction cooktop cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction cooktop cannot detect the pan because it is too small for the

Using the surface elements.

cooking zone or not properly centred on it. Use cookware suitable for induction cooking. See section “Choosing the Right Cookware”. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
9. The induction cooktop or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).
Technical fault: Please note the error letters and numbers, switch the power to the induction cooktop off at the breaker, and contact a qualified technician.

Selecting types of cookware.

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
• If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If “ ⊔ ” does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat on the glass and is the same size as the cooking zone. Using a pot that is slightly wider means energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm could be undetected by the cooktop if placed on the larger cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.
Always lift pans off the induction cooktop – do not slide as they may scratch the glass.



Cleaning the glass cooktop.

IMPORTANT:
• Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.
• It is recommended to first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products. Always follow label instructions on cleaning products.

Ceramic Glass
The ceramic glass should be cleaned regularly, preferably after each use.
IMPORTANT:
To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

To Clean the Ceramic Glass Cooktop:
1. Remove food/residue with a cooktop scraper (not included).
  • For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
  • It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
  • Hold the cooktop scraper at a 45 degree angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
  • Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few drops of cooktop cleaner to the affected areas.
  • Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
 • Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

Control Panel
Cleaning Method:
Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

BEFORE YOU BEGIN Read these instructions completely and carefully.
• **IMPORTANT**— Save these instructions for local inspector's use.
• **IMPORTANT**— Observe all governing codes and ordinances.
• **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
• **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
• Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

⚠ WARNING : This appliance must be properly grounded.

• ATTENTION INSTALLER — ALL COOKTOPS MUST BE HARD WIRED (DIRECT WIRED) INTO AN APPROVED JUNCTION BOX. A "PLUG AND RECEPTACLE" IS NOT PERMITTED ON THESE PRODUCTS.

• Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY

• For personal safety, remove the house fuse or open circuit breaker before beginning installation. Failure to do so could result in serious injury or death.
• Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
• To eliminate the risk of burns or fire due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5″/127mm beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may be no deeper than 13″ / 330mm.
• Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 200°F/ 94°C) generated by the cooktop.
• The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
• Always disconnect the electrical service to the cooktop before repairing or servicing the cooktop.This can be done by disconnecting the fuse or circuit breaker. Failure to do this could result in a dangerous or fatal shock. Know where your main disconnect switch is located. If you do not know, have your electrician show you.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or a time delay fuse as noted on name plate.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main cooktop disconnect is located.
Wiring must conform to National Electrical Code. In the U.S.- National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- Latest Edition.
In Canada, wiring must conform to the Canadian Electrical Code (CEC).

The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, and if you have aluminum house wiring, you must use special UL approved connectors for joining copper to aluminum. In Canada, you must use special CSA approved connectors for joining copper to aluminum.
You must use a two-wire, three conductor 208/240 VAC, 60 Hertz electrical system. A white (neutral) wire is not needed for this unit. The cooktop must be installed in a circuit that does not exceed 125 VAC nominal to ground.
Refer to the name plate on your cooktop for the KW rating for your cooktop.

PRE-INSTALLATION CHECKLIST

⚠ **WARNING** The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.
A. When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)
B. Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
C. Remove Installation Instructions from the document pack and read them carefully before you begin. Be sure to place all the documents, Owner's Manual, Installations, etc. in a safe place for future reference.
D. Make sure you have all the tools and materials you need before starting the installation of the cooktop.
E. Your home must provide the adequate electrical service needed to safely and properly use your cooktop. (Refer to section on electrical requirements.)
F. When installing your cooktop in your home, make sure all local codes and ordinances are followed exactly as stated.
G. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F/ 94°C) generated by the cooktop.

Parts Included
• Foam Tape • 4 Brackets • 4 Screws

PREPARING THE OPENING

The following MINIMUM clearance dimensions must be maintained.

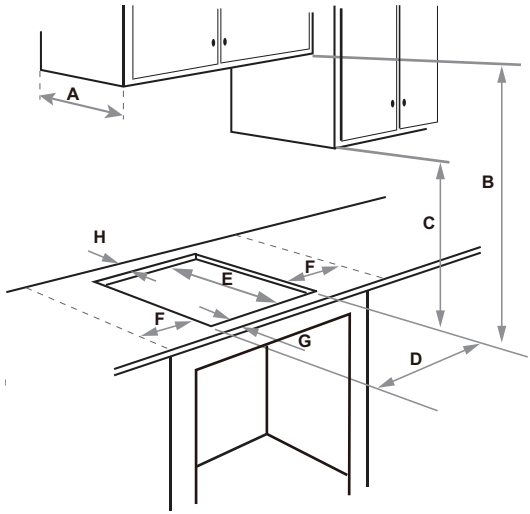
• If a 30″ (762mm) clearance between the cooking surface and overhead combustible materials or metal cabinets cannot be maintained, a minimum clearance of 24″(610mm) is required and the underside of the cabinets above the cooktop must be protected with not less than 1/4-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.

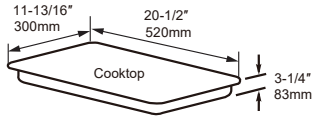
• One and one-half inches (1-1/2″ /38mm) minimum vertical clearance between the cooktop bottom and any combustible surfaces.

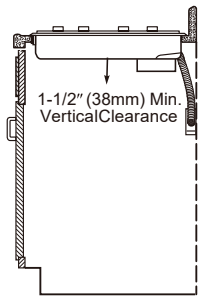
• To ensure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter.

• Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F/ 94°C) generated by the cooktop.

• Wall coverings, cabinets and countertop must withstand heat up to 200°F/ 94°C.

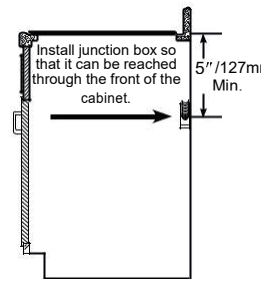






		CI30XB
A	MAX.depth of unprotected overhead cabinets	13″ (330mm)
B	MIN. clearance from countertop to unprotected overhead surface	30″ (762mm)
C	MIN. height from countertop to nearest cabinet on either side of unit	18″ (458mm)
D	Width of cutout	10-5/8″(270mm)
E	Depth of cutout	19-5/16″ (490mm)
F	MIN. clearance from cutout to left or right side walls	1-3/4″ (44mm)
G	MIN. from front edge of cutout and front edge of countertop	2-3/4″ (70mm)
H	MIN. between cutout and the wall behind the cooktop	2″ (50mm)

INSTALLING THE COOKTOP

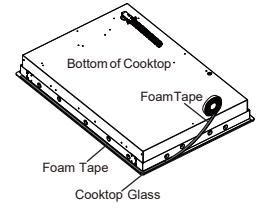


1. INSTALLING THE JUNCTION BOX

Install an approved junction box where it will be easily reached through the front of the cabinet where the cooktop will be located. The cooktop conduit is 51″(1.3m) long.

⚠ IMPORTANT:

The junction box must be located where it will allow considerable slack inthe conduit for serviceability.

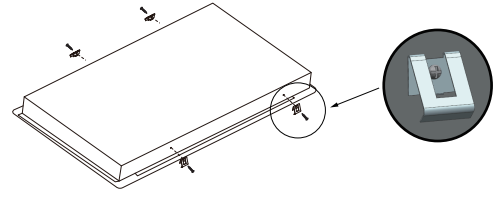


2. ATTACH FOAM TAPE

Place a towel or tablecloth onto the countertop. Lay the cooktop upsidedown onto the protected surface.
Apply the foam tape around the outer edge of the glass.
Do not overlap the foam tape.

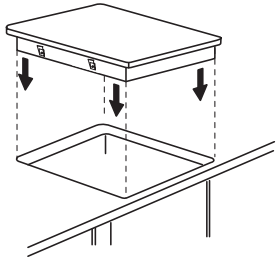
3. INSTALL THE BRACKETS

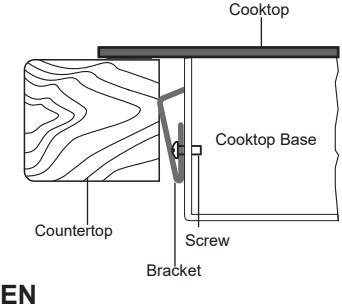
Install the four fixed brackets on the side of the cooktop.



4. INSERT COOKTOP INTO CUTOUT

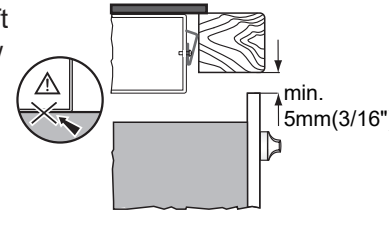
Insert the cooktop centered into the cutout opening. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Perform a final check to make sure that all required clearances are met.





5. INSTALLING OVER BUILT-IN OVEN

There must be a minimum of 20mm (13/16") of space left between the bottom of the cooktop and the oven to allow air to flow.
There must be a minimum of 5mm (3/16") of space left between the counter top and the door panel of a built-in oven / drawer.
If sufficient air flow is not provided, the life of the appliance will be shortened.



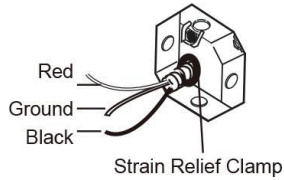
Installation Instructions

INSTALLING -ELECTRICAL CONNECTIONS

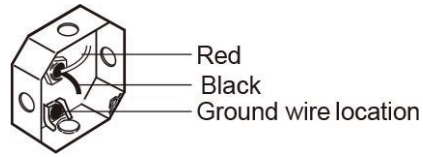
A. When making the wire connections, use the entire length of conduit provided. **The conduit must not be shortened.**

B. With the cooktop in place, open the front of the cabinet door.

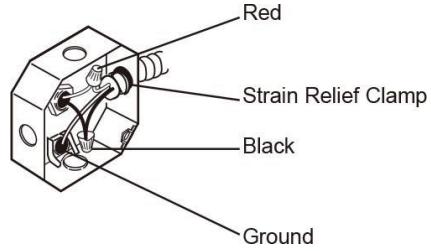
C. Insert the wires from the conduit through the opening of the junction box.



D. Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.



E. Once the connections are made, secure wires together using wire nuts.



GROUNDING INSTRUCTIONS:

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame. Effective January 1, 1996, the National Electrical Code will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996 or in a mobile home, recreational vehicle or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, attach the appliance grounding lead (green or copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes.

⚠IMPORTANT:

If the cooktop is being installed into a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout opening.

Installation Instructions

1. PRE-TEST CHECKLIST

A. Remove all protective film, if present, and any stickers.
B. Check to be sure that all wiring is secure and not pinched or in contact with moving parts.
C. Check level of appliance.
D. Check that the cooktop is properly grounded.

2. OPERATION CHECKLIST

A. Remove all items from the top of the cooktop surface.
B. Turn on the power to the cooktop. Verify that all surface burners operate properly.
C. Check that the circuit breaker is not tripped nor the house fuse blown.
D. Check that conduit is securely connected to the junction box.
E. See troubleshooting list.

NOTE TO ELECTRICIAN:

The power leads supplied with this appliance are UL recognized for connections to larger gauge household wiring. The insulation of these leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of a conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

NOTE: ALUMINUM WIRING

• WARNING: IMPROPER CONNECTION OF ALUMINUM HOUSE WIRING TO THE COPPER LEADS CAN RESULT IN A SERIOUS PROBLEM.

• Splice copper wires to aluminum wiring using special connectors designed and UL approved for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended connector procedure closely.
NOTE: Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practice and local codes.

Before you call for service…

Troubleshooting Tips Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

Problem	Possible causes	What to do
The appliance does not work	Break in power supply	Please check the main power is normal; if the leakage protection switch is off; if there is a blown fuse, replace it with a new one; if the main power is normal, check if the plug is connectd with socket appropriately; If the cooktop is wire connection type, disconnect the power, check if the wire is loose; disconnect the power, check if main plug is off; If these do not apply, contact service centre.
During heating, the unit stops working.	Delay off timer activates.	Please check if set delay off function. If set delay off function, the unit will stop once delay off times out.
U	No pan or pan unsuitable	No pan, please put proper pan. PCB synchronization or drive circuit fault, please contact service center for repairing.
E1	Input power too high	High voltage, voltage of the main power exceeds 265V. Please check if voltage of the main power is normal. Once voltage of the main power returns normal, re-start the unit. Voltage of PCB fault, please contact service centre.
E2	Input power too low	Low voltage, voltage of the main power is less than 175V. Please check if voltage of the main power is normal. Once voltage of the main power returns normal, re-start the unit. Voltage of PCB fault, please contact service centre.
E3	Too high temperature of coil thermistor.	Too high temperature on induction glass surface, please check if there is no water in pan. After treatment, connect with power again. If still unsolved, it is possible that sensor of cooktop failure, contact service centre.
E5	Too high temperature of IGBT thermistor.	Too high temperature of IGBT thermistor, air outlet is blocked. Open air outlet, re-start the unit. If still unsolved, it is possible that cooling fan connection error, cooling fan damaged, or drive circuit of fan failure, contact service centre. IGBT temperature sensor open circuit /short circuit. Temperature detection part of PCB IGBT failure, contact service centre.
F3	Thermistor of coil short circuit.	Sensor of coil thermistor connection error. Or detection part of PCB coil thermistor failure, contact service centre.
F4	Thermistor of coil open circuit.	
F9	IGBT thermistor short circuit	Sensor of IGBT thermistor connection error. Or detection part of IGBT PCB sensor failure, contact service centre.
FA	IGBT thermistor open circuit	

Service centre: EURO-PARTS 1-866-722-2262

Warranty

P&C products are designed and built to the highest standards. We expect your appliances to provide many years of trouble-free enjoyment.

In the event of an appliance requiring attention, each appliance is covered by a 2-year warranty from the date of purchase. Refer to warranty policy for complete terms and conditions.

Coverage is for costs of parts and labour for appliances in capital cities & metropolitan areas. We reserve the right to charge directly for handling expenses outside the metropolitan region.

P&C products are supported by a national service support system. Call our customer service department for attention.

Please retain your invoice to quote should you require service assistance. This will identify your product for our priority service back-up. Please attach your invoice to this manual for easy future reference. To register your purchase, you can either complete the section below to mail or fax, or register online at [www.porterandcharles.ca/warranty-information.](www.porterandcharles.ca/warranty-information)

P&C
871 Cranberry Court
Oakville, ON L6L 6J7
Canada
Toll: 1-866-699-4973
Tel: 905-829-8389
Fax: 905-829-8409
info@ela.ca www.porterandcharles.ca

For Service & Parts:
EURO-PARTS
Toll: 1-866-722-2262
service@euro-parts.ca
parts@euro-parts.ca
www.euro-parts.ca

Important: Please record details of your purchase below and mail or e-mail to P&C

cut along line

Name: _____ **Tel No:** _____

Address: _____

City : _____ **Prov/State:**_____ **Postal Code/ZIP:** _____

Where purchased: _____**Purchase date:** _____

Items purchased:_____

Serial No's :_____

Manual de l'Utilisateur

Four électromagnétique

CI30XB

CONTENTS

1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ---------- 3
2. ÉLÉMENTS INDUCTIFS ---------- 5
3. CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON -------- 7
4. UTILISATION DE L'ÉLÉMENT DE SURFACE ---------- 8
5. SÉLECTION DES TYPES D'USTENSILES DE CUISINE ---------14
6. NETTOYER LA TABLE DE CUISSON EN VERRE----------15
7. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ----------16
8. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ----------17
9. EXIGENCES ÉLECTRIQUES----------17
10. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON ----------20
11. INSTALLATION - RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES----------21
12. DÉPANNAGE ----------23

Pur Des Resultats Parfaits

Merci d'avoir choisi ce produit P&C. Nous l'avons créé pour vous offrir des performances impeccables depuis de nombreuses années, avec des technologies innovantes qui contribuent à vous simplifier la vie – des fonctionnalités que vous ne trouverez peut-être pas sur les appareils ordinaires. Veuillez consacrer quelques minutes à la lecture pour en tirer le meilleur parti.

Enregistrement de la garantie de votre produit pour un meilleur service : www.euro-parts.ca/warranty-registration/
Demandez des pièces de rechange pour votre appareil P&C : www.euro-parts.ca/warranty-registration/
Pour toute demande concernant la garantie, le service ou l'assistance, ne contactez pas votre revendeur agréé. Au lieu de cela, veuillez contacter le fournisseur de services national, Euro-Parts, à service@euro-parts.ca ou 1-866-722-2262 pour une assistance dédiée et professionnelle.

Pour les pièces et le service – Centre de service P&C

www.euro-parts.ca

EURO-PARTS CANADA
39822, chemin Belgrave
Belgrave, ON, N0G 1E0
Phone: 1-866-722-2262

INFORMATIONS DE GARANTIE

Les appareils P&C sont conçus et fabriqués selon les normes les plus élevées. Chaque appareil est couvert par une garantie complète de 2 ans pièces et main d'œuvre.

Visitez : www.euro-parts.ca/porter-and-charles-warranty-information/ pour connaître la politique de garantie complète, l'enregistrement de la garantie, la demande de service et la demande de pièces.
Les appareils P&C sont importés et distribués en Amérique du Nord par Euro-Line Appliances Inc. Pour plus d'informations, veuillez visiter l'une de nos salles d'exposition ou www.ela.ca.

www.porterandcharles.ca

EURO-LINE APPLIANCES INC.

Euro-Line Appliances Inc.
871 Cranberry Court
Oakville, ON, L6L 6J7
Phone: 1-800-421-6332
Euro-Line Appliances West
101-1014 Homer St.
Vancouver, BC, V6B 2W9
Phone: 1-855-352-9378

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour la sécurité de l'utilisateur, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

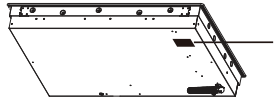
Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment :

• N'utilisez cet équipement que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce mode d'emploi.

• N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

• Débranchez la table de cuisson du panneau électrique domestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur avant d'effectuer toute réparation.

• Assurez-vous que cet équipement est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies. Cet équipement doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées, connecté à un circuit de dérivation séparé correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible d'une puissance acceptable, comme indiqué sur la plaque signalétique.



• Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marqué pour une référence facile.

• Ne laissez pas les enfants seuls et n'utilisez pas d'appareils électriques sans surveillance. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

• Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la table de cuisson.

• Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre au-dessus de la table de cuisson.

⚠ **PRUDENCE:** Ne rangez pas d'articles intéressants pour les enfants dans les placards au-dessus de la table de cuisson, les enfants peuvent causer des blessures graves en grimpant sur la table de cuisson pour atteindre les articles.

• Gardez toujours les revêtements muraux, les rideaux ou les rideaux inflammables à une distance sécuritaire de la table de cuisson.

• Gardez toujours les torchons, torchons, maniques et autres linges à une distance sécuritaire de la table de cuisson.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

• Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique et les aliments en conserve à une distance de sécurité de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
• Ne portez pas de vêtements amples ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des éléments de surface chauds, entraînant potentiellement de graves brûlures.
• N'utilisez que des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manique toucher l'élément de surface chaud. N'utilisez pas de serviette ou tout autre chiffon volumineux. Ce chiffon peut s'enflammer sur des éléments de surface chauds.
• Pour la sécurité de l'utilisateur, ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou chauffer une pièce.
• Ne pas éteindre les feux de graisse avec de l'eau. Ne jamais ramasser une cass role en feu. Fermez le contrôle. Couvrez complètement la casserole avec un couvercle, une plaque à biscuits ou une casserole appropriée, en étouffant la casserole flambée sur l'élément de surface. Utilisez un extincteur multi-usages à poudre sèche ou à mousse. Vous pouvez couvrir la graisse brûlante à l'extérieur de la casserole avec du bicarbonate de soude et utiliser un extincteur à poudre sèche polyvalent ou à mousse si vous en avez un.
• Ne chauffez pas les aliments directement sur la table de cuisson. Si vous chauffez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
• Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur la table de cuisson.
• Ne touchez pas les éléments de surface. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même si elles sont de couleur foncée. Ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des éléments de surface ou la zone à proximité d'éléments de surface pendant et après l'utilisation, laissez suffisamment de temps pour refroidir d'abord. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les tables de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.
• Afin de minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déverse- ments, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la table de cuisson et ne pas s'étendre sur les éléments de surface à proximité.
• Éteignez toujours les commandes des éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
• Utilisez la bonne taille de casserole - choisissez des ustensiles de cuisine suffisamment plats pour couvrir les éléments chauffants de surface. La bonne relation entre les ustensiles de cuisine et les éléments de surface augmentera également l'efficacité.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

• Ne laissez pas les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. L'ébullition peut provoquer de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
• Seuls certains types de récipients en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres récipients émaillés conviennent à la cuisson sur table de cuisson, d'autres peuvent se casser en raison de changements brusques de température.
• Méfiez-vous des aliments frits à feu vif ou moyen.
• Les aliments frits doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire sortir de la graisse chaude et se répandre sur les parois de la casserole.
• Utilisez une petite quantité de matière grasse pour une friture peu profonde ou profonde efficace. Un remplissage excessif de la casserole peut provoquer un débordement lors de l'ajout d'aliments.
• Si un mélange d'huile ou de graisse est utilisé pour la friture, remuez avant de chauffer ou pendant que la graisse fond lentement.
• Faites toujours chauffer la graisse lentement et regardez-la chauffer.
• Utilisez un thermomètre à graisse profonde chaque fois que possible pour empêcher la graisse de surchauffer au-delà du point de fumage.
• N'essayez jamais de déplacer un bac à huile chaud, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
• Ne rangez pas d'articles inflammables près de la table de cuisson.
• Gardez la hotte et le filtre à graisse propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
• Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.
• Ne nettoyez que les pièces répertoriées dans ce manuel d'utilisation.
• Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments sur la table de cuisson lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
• Gardez la table de cuisson propre pour éviter l'accumulation de graisse ou de déversements qui pourraient s'enflammer.
• Ne chauffez jamais des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
• Ne faites jamais couler de pots ou de bidons de graisse sur ou près de la table de cuisson.

INDUCTION ELEMENTS

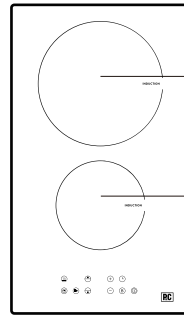
Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson retient la chaleur lorsque les commandes sont éteintes.
• Évitez de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée par des outils tranchants, des bagues ou d'autres bijoux, des rivets et d'autres articles sur les vêtements.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

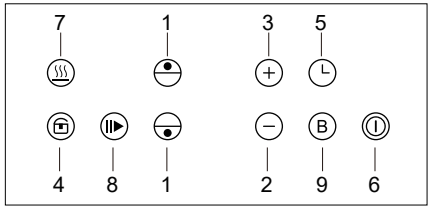
• N'utilisez jamais une surface de cuisson en verre comme planche à découper.
• Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle n'est pas utilisée.
• Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles pour mélanger sur la surface de cuisson en verre car ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
• Évitez de chauffer des pots vides. Cela pourrait endommager les tables de cuisson et les casseroles.
• Ne laissez pas d'eau, de graisse ou tout autre liquide rester sur la table de cuisson.
• Pour minimiser les risques de brûlures, assurez-vous toujours que toutes les commandes des éléments de surface sont en position d'arrêt et que toute la surface vitrée est froide avant d'essayer de nettoyer la table de cuisson.
Si le verre est brisé, ne faites pas fonctionner l'élément de surface en verre. Les déversements ou les agents de nettoyage peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Si la table de cuisson en verre est brisée, contactez immédiatement un technicien qualifié.
• Nettoyez soigneusement la table de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur les éléments de surface chauds, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.
• **REMARQUE :** Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les surfaces des éléments de surface jusqu'à ce qu'elles soient froides et que le voyant s'éteigne. Nettoyez les plaques de cuisson en verre. Voir Sugar Spill est une exception à ce chapitre.
• Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface en verre lorsqu'elle est chaude.
• Après le nettoyage, enlevez tout résidu de pâte de nettoyage avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
• Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements sur l'étiquette de la crème nettoyante.
• Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson retient la chaleur lorsque les commandes sont éteintes.
• Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson en verre.
• Les grosses égratignures ou impacts sur les surfaces de cuisson en verre peuvent faire éclater ou éclater le verre.

Caractéristiques de votre table de cuisson.



Éléments de surface arrière
2000W Boost 2600W (8-1/2″)

Front Surface Element
1200W Boost 1500W (6")



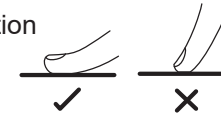
1. Contrôle de sélection de la zone de cuisson
2. Contrôle vers le bas
3. Contrôle vers le Haut
4. Contrôle de verrouillage
5. Contrôle de minuteur
6. Contrôle on / off
7. Contrôle du maintien au chaud
8. Contrôle de pause / démarrage
9. Contrôle de boost

Gestion de puissance:
Les deux zones de chauffage ne peuvent pas fonctionner à pleine puissance en même temps, car cela dépasserait la limite de puissance.
Si vous sélectionnez un réglage de chaleur plus élevé pour une zone de chauffage, le réglage de chaleur sera automatiquement réduit pour l'autre zone de chauffage afin de s'assurer que la puissance totale de chaque côté est inférieure à la limite de puissance.

Tensionnominale: AC 240V 60H zou AC 208V 60Hz
Gammedepuissance: AC 208V 60Hz 3.1kW
AC 240V 60Hz 3.6kW

Utilisation des éléments de surface.

Avant d'utiliser une nouvelle table de cuisson à induction

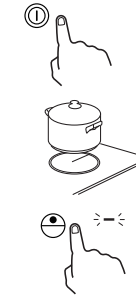


• Lisez ce guide en accordant une attention particulière à la section " avertissements de sécurité ".
• Retirez tout film protecteur qui pourrait rester sur la table de cuisson à induction.

Utiliser le contrôle tactile

• Les contrôles répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
• Utilisez la balle de votre doigt, pas le bout de votre doigt.
• Vous entendrez un bip à chaque fois que vous enregistrez une touche.
• Assurez - vous que les commandes sont toujours propres, sèches et ne sont pas recouvertes d'objets tels que des ustensiles ou des chiffons. Même une fine couche d'eau peut rendre le dispositif de contrôle difficile à utiliser.

Commencer à cuisiner

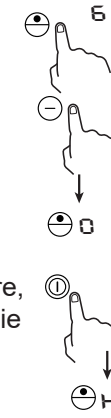


1. Contrôle tactile on / off
• Après la mise sous tension, le Buzzer sonne une fois et tous les écrans affichent " – " ou " – – ", indiquant que le four électromagnétique est entré en mode veille.2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Assurez - vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Appuyez sur la zone de chauffage pour sélectionner le bouton de commande et le voyant à côté de la touche clignote.
4. Sélectionnez le réglage du chauffage en appuyant sur les boutons de commande " - " ou " + ".
• Si vous ne sélectionnez pas le réglage de chauffage dans 1 minute, la cuisinière à induction s'éteint automatiquement. Vous devez recommencer à l'étape 1.
• Vous pouvez à nouveau toucher la sélection de la zone de chauffage et modifier les paramètres de chauffage à tout moment pendant la cuisson.

Si le moniteur clignote "U" Alterner avec les réglages thermiquesCela signifie que:

• Vous n'avez pas placé le pot dans la bonne zone de cuisson ou,
• La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction, ou,
• Les casseroles sont trop petites ou ne sont pas correctement alignées sur la zone de cuisson.
Le chauffage ne sera pas effectué à moins qu'il y ait une casserole appropriée dans la zone de cuisson.
Si aucune casserole appropriée n'est placée, le moniteur s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Utilisation des éléments de surface.



Vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre pour sélectionner le bouton de commande.
2. Faites défiler jusqu'à " 0 " et fermez la zone de cuisson. Assurez - vous que l'écran affiche " 0 ", puis " H ".
3.Appuyez sur le bouton de commande on / off pour éteindre toute la table de cuisson.
4. Faites attention à ce que l'indicateur de surface chaude "H" indique quelle zone de cuisson est chaude. Lorsque la surface refroidit à une température sûre, elle disparaît. Il fonctionne également comme une fonction d'économie d'énergie – Si vous souhaitez chauffer davantage la casserole, utilisez une cuisinière électrique encore chaude.

Notes: Lorsque le "H" est affiché sur l'écran, la température du verre à induction reste élevée malgré la fermeture de la table de cuisson, ne laissez pas vos doigts toucher directement le verre à induction pour éviter les brûlures.

Notes: Après utilisation, ne vous fiez pas au détecteur de casserole en éteignant les éléments de la table de cuisson par commande.

Fonction mémoire

Cette fonction vous permet de récupérer tous les réglages de la zone de cuisson si la table de cuisson s'éteint accidentellement.

Appuyez sur la touche On / off pour rallumer la plaque de cuisson dans les 5 secondes suivant sa fermeture.Tous les réglages activés avant d'éteindre la table de cuisson seront restaurés.

Suspendre la cuisson

Ouvrir

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives, appuyez sur la touche pause / démarrage, le Buzzer sonne une fois et tous les affichages afficheront " ‖ ".

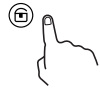
Fermé

Lorsque la fonction pause est activée, appuyez à nouveau sur la touche pause / démarrage dans les 30 minutes et la table de cuisson continuera à utiliser les paramètres définis avant la pause.

Utilisation des éléments de surface.

Attention:
1. Tous les boutons sont inactifs, à l'exception des touches on / off lors de la pause / démarrage, verrouillage et pause.
2. La minuterie de cuisson s'arrête pendant la pause. Lorsque la fonction pause est désactivée, le compte à rebours se poursuit.
3. La fonction pause ne peut suspendre la table de cuisson que pendant 30 minutes au maximum. Si aucune touche n'est touchée dans les 30 minutes, toutes les zones de cuisson activées s'éteignent automatiquement.

Dispositif de commande de verrouillage
• Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation accidentelle (par exemple, un enfant ouvre accidentellement la zone de cuisson).
• Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande on / off, sont désactivées. Pour verrouiller un contrôle:
Maintenez enfoncée la touche de commande de la serrure à clé pendant 2 secondes. L'indicateur de minuterie affichera "Lo".



Pour déverrouiller le contrôle:
1. Assurez - vous que le four électromagnétique est allumé.
2. Maintenez enfoncée la touche de commande de la serrure à clé pendant 2 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser la cuisinière à induction.
Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, sauf on / off. En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la table de cuisson à induction à tout moment avec la commande on / off, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

Protection contre la surchauffe
L'appareil est équipé d'un capteur de température qui surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsque la température est trop élevée, la table de cuisson à induction cesse automatiquement de fonctionner.

Détection de petits objets
Lorsque des casseroles de dimensions inappropriées ou non magnétiques (par exemple, aluminium) ou d'autres petits objets (par exemple, couteaux, fourchettes, clés) restent sur la table de cuisson, l'écran clignote U et la table de cuisson passe automatiquement en mode veille en 30 secondes.

Protection automatique contre les temps d'arrêt
L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour les fours électromagnétiques. Il s'éteindra automatiquement après un certain temps. Le tableau suivant indique les heures de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation des éléments de surface.

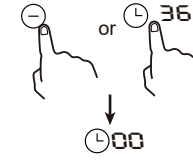
La table de cuisson à induction peut arrêter le chauffage immédiatement après avoir retiré la casserole et s'éteindre automatiquement après 1 minute.

⚠ Les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient consulter un médecin avant d'utiliser l'appareil.

Utiliser une minuterie

• Vous pouvez régler la minuterie pour une seule zone de cuisson ou pour plusieurs zones.
• La minuterie peut être réglée de 1 à 99 minutes pour n'importe quelle zone de cuisson.

Régler la minuterie pour fermer une zone de cuisson
1. Appuyez sur la zone de chauffage pour sélectionner la commande pour régler la minuterie.
2. Touchez la commande de minuterie, le voyant d'invite commencera à clignoter et "30" apparaîtra sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons " + " et " - ".
Conseil: appuyez une fois sur le " - " ou le " + " de la minuterie - le temps sera réduit ou augmenté d'une minute.
Maintenez enfoncée la touche de commande " - " ou " + " de la minuterie - le temps sera réduit ou augmenté de 10 minutes.



4. Appuyez sur le bouton de commande « - » pour réduire le temps inachevé à zéro ou appuyez sur le bouton de commande de minuterie lorsque les minutes indiquent " 00" pour annuler la minuterie.
5. Une fois l'heure réglée, il commencera immédiatement le compte à rebours. L'écran affichera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
6. le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer qu'une zone a été sélectionnée.

7. Lorsque plusieurs zones de chauffage sont sélectionnées, le point rouge clignote à côté de la zone dont le temps est le plus court, ce qui s'affiche à l'écran. Pour vérifier le temps restant pour les autres zones, appuyez sur la touche de la zone concernée.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

⚠ Si d'autres zones de cuisson ont déjà été ouvertes, elles continueront à fonctionner.

Compte à rebours Timer
REMARQUE : La table de cuisson doit être allumée et avoir au moins un brûleur en fonctionnement.
Le compte à rebours fonctionne indépendamment du fonctionnement de toute zone de cuisson.

Utilisation des éléments de surface.

1. Touchez la commande de minuterie, le voyant d'invite commencera à clignoter et "30" apparaîtra sur l'écran de la minuterie.
2. Réglez l'heure en touchant les boutons "+" et "-". Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.
3. Une fois l'heure réglée, il commencera immédiatement le compte à rebours.
4. Lorsque le compte à rebours expire, le Buzzer sonne 20 fois pour alerter l'utilisateur. Pendant que la sonnerie retentit, vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

Restez au chaud
Ouvrir
1. Appuyez sur la zone chauffée que vous souhaitez garder au chaud pour sélectionner le bouton de commande.
2. Appuyez sur la touche "garder au chaud" une fois pour entrer en mode 1, l'écran correspondant affichera“ U ” ; Dans ce cas, la température des aliments est maintenue à environ 42 °C (107.6 °F).
3. Appuyez deux fois sur la touche "garder au chaud" pour entrer en mode 2, l'affichage correspondant s'affiche“ U ” ; Dans ce cas, la température des aliments est maintenue à environ 70 °C (158 °F).
4. La température réelle peut dépendre du type de cuisinière et de la quantité de nourriture.

Fermé
1. Appuyez sur la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre pour sélectionner le bouton de commande.
2. Dans l'état du mode 2, appuyez à nouveau sur la touche "Isolation", l'écran correspondant affiche "-" et la fonction d'isolation s'éteint.
3. La fonction d'isolation thermique peut fonctionner jusqu'à 8 heures. Si aucune touche n'est touchée, la zone de cuisson active s'éteint automatiquement après 8 heures.

Contrôle de boost
Pendant le travail de la table de cuisson, appuyez sur la zone de chauffage pour sélectionner le contrôle, puis appuyez sur la commande Boost, le Buzzer retentit une fois, l'affichage affichera "p", la table de cuisson entre dans la fonction Boost, la puissance augmente. La fonction Boost fonctionnera pendant 10 minutes, puis se déconnectera automatiquement et la table de cuisson reviendra à son état de fonctionnement précédent. En mode Boost, appuyez sur le bouton "Boost" et la table de cuisson quitte la fonction Boost, puis revient à l'état de fonctionnement précédent.

Utilisation des éléments de surface.

Guide de cuisson

Pour la friture, il est recommandé d'utiliser une casserole avec une épaisseur inférieure à 3 mm, sinon la friture ne fonctionne pas bien. Soyez prudent lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent rapidement, surtout si vous utilisez la fonction "Boost". À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie important.

Réglage de la chaleur

Les paramètres suivants ne sont que des lignes directrices. Les paramètres spécifiques dépendent de plusieurs facteurs, y compris votre cuisinière et la quantité de cuisson. Essayez un four à induction pour trouver la configuration qui vous convient le mieux.

Fixations thermiques	Convient pour
1-2	● Réchauffer soigneusement de petites quantités de nourriture ● Chocolat fondu, beurre et aliments à combustion rapide ● Mijoter à feu doux
3-4	● Réchauffer ● Mijoter rapidement ● Faire cuire le repas
5-6	● Gâteau à souder
7-8	● Cuisson des pâtes
9	● Sauter ● Brûlant ● Faire bouillir la soupe ● Eau bouillante

Trucs et astuces

1. Le four électromagnétique ne peut pas être ouvert.
Assurez - vous que la table de cuisson à induction est connectée à l'alimentation et allumée.
Vérifiez votre maison ou local pour les pannes d'électricité. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
2. The touch controls are unresponsive.
Contrôle verrouillé: déverrouille le contrôle. Reportez - vous à la section utilisation des tables de cuisson à induction pour obtenir des instructions.
3. Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.
Il peut y avoir un léger film d'eau sur le contrôle ou vous pouvez utiliser le bout des doigts lorsque vous touchez le contrôle: Assurez - vous que la zone du contrôle tactile est sèche et utilisez le bout des doigts lorsque vous touchez le contrôle.
4. Le verre est rayé.
Ustensiles de cuisine tranchants. Utilisez des frotteurs abrasifs inappropriés ou des produits de nettoyage: utilisez une cuisinière à fond lisse. Voir « choisir la bonne cuisinière» et « entretien et nettoyage» pour plus de conseils.

Utilisation des éléments de surface.

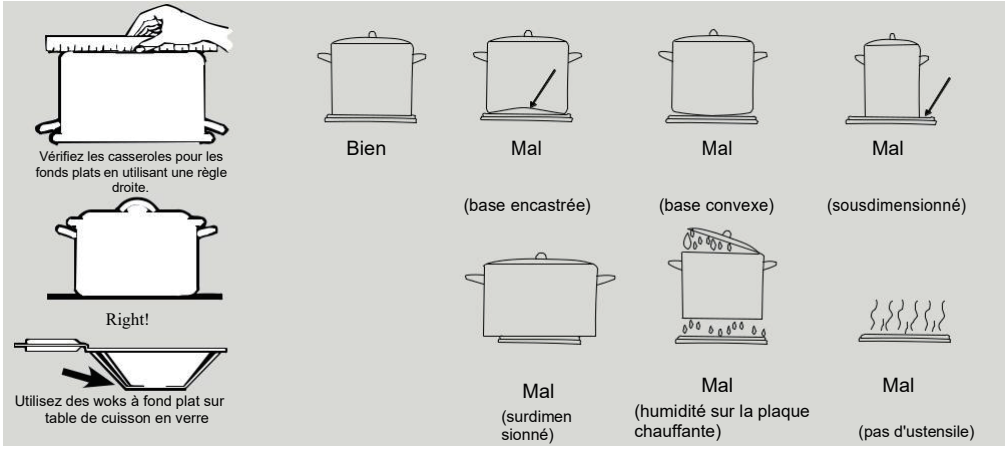
5. Certaines casseroles peuvent faire des craquements ou des clics.
Cela peut être causé par la structure de la cuisinière (les vibrations varient d'une couche métallique à l'autre): C'est normal et le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement.
6. Lorsqu'il est utilisé dans un environnement à haute température, le bourdonnement émis par la table de cuisson à induction est faible.
Ceci est causé par la technique de cuisson par induction: C'est normal et lorsque vous réduisez le réglage de la chaleur, le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement.
7. La table de cuisson à induction émet un bruit de ventilateur.
La table de cuisson à induction est équipée d'un ventilateur de refroidissement intégré qui empêche l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction: C'est normal et aucune action n'est requise. Ne coupez pas l'alimentation de la surface de cuisson à induction murale lorsque le ventilateur est en marche.
8. Le pot ne chauffee pas " ⊍ " apparaît à l'écran.
La plaque de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque de cuisson à induction ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée: utilisez une cuisinière adaptée à la cuisson par induction. Voir la section « choisir la bonne cuisinière ». Centrez la casserole en vous assurant que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
9. La table de cuisson à induction ou la zone de cuisson s'éteint accidentellement, émet une tonalité et affiche un code d'erreur (généralement un ou deux chiffres sont affichés alternativement dans l'affichage de la minuterie de cuisson).
Défaut technique : Veuillez noter les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du disjoncteur et contactez un technicien qualifié.

Sélection des types d'ustensiles de cuisine.

• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole à fond plat.
• Vous pouvez passer un test d'aimant pour vérifier si votre cuisinière convient. Déplacez l'aimant vers le bas de la casserole. S'il est attiré, le pot convient à l'induction.
• Si vous n'avez pas d'aimant:
1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous allez vérifier.
2. Une casserole est appropriée si le " ⊍ " ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe.

Sélection des types d'ustensiles de cuisine.

• 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 poterie.
N'utilisez pas de cuisinière avec des bords dentelés ou une base incurvée.
Assurez - vous que le fond de la poêle est lisse, à plat sur le verre, de la même taille que la zone de cuisson. L'utilisation d'un pot légèrement plus large signifie que l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure aux attentes. Si vous placez des casseroles de moins de 140 mm de diamètre dans une zone de cuisson plus grande, la plaque de cuisson peut ne pas être détectable. Toujours placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
Soulevez toujours les casseroles du Haut de la cuisinière à induction – ne les faites pas glisser car elles pourraient gratter leverre.



Nettoyage de la table de cuisson en verre.

IMPORTANT:
• Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide.
• Sauf indication contraire, du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Suivez toujours les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.
Verre Céramique
La vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produits antirouille ou d'ammoniaque.

Nettoyage de la table de cuisson en verre.

Pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique :
1. Utilisez un grattoir pour cuisinière (non inclus) pour enlever les aliments/résidus.
  • Pour de meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque la table de cuisson est encore chaude mais pas brûlante au toucher.
  • Il est recommandé de porter des gants de cuisine pour gratter la table de cuisson chaude.
  • Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle de 45 degrés par rapport à la surface en verre et grattez tout résidu. Il est nécessaire d'appliquer une pression pour éliminer les résidus.
  • Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur la zone affectée.
  • Utilisez un tampon de nettoyage pour table de cuisson en nylon ou similaire pour frotter le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson. Une certaine pression est nécessaire pour enlever les taches tenaces.
  • Laissez le nettoyant sécher en une brume blanche avant de passer à l'étape 3.
3. Polissez avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

Panneau de commande
Méthode de nettoyage : Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de serviettes abrasives ou de certaines serviettes en papier.
Des dommages peuvent survenir.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVANT DE COMMENCER Lisez ces instructions entièrement et attentivement.
• **IMPORTANT** — Conservez ces instructions pour l'usage de l'inspecteur local.
• **IMPORTANT** — Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
• **Remarque à l'installateur** - Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
• **Remarque au consommateur** - Conservez ces instructions pour référence future.
• La défaillance du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
• À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR — TOUTES LES TABLES DE CUISSON DOIVENT ÊTRE CÂBLÉES (CÂBLÉES DIRECTEMENT) DANS UNE BOÎTE DE JONCTION APPROUVÉE. "FICHE ET PRISE" N'EST PAS AUTORISÉE SUR CES PRODUITS.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

• Une installation correcte relève de la responsabilité de l'installateur, une défaillance du produit due à une installation incorrecte n'est PAS couverte par la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR VOTRE SÉCURITÉ

• Pour votre sécurité personnelle, retirez les fusibles de la maison ou activez les disjoncteurs avant de commencer l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

• Assurez-vous que la table de cuisson est installée correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.

• Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie par contact avec des éléments de surface surchauffés, il convient d'éviter le stockage en armoire au-dessus des éléments de surface. Si une armoire de rangement doit être fournie, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement du bas de l'armoire d'au moins 5 pouces. La profondeur d'installation de l'armoire au-dessus de la table de cuisson ne doit pas dépasser 13 pouces.

• Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux autour de la table de cuisson peuvent supporter les températures générées par la table de cuisson (jusqu'à 200 °F/ 94°C).

• Les tables de cuisson doivent être facilement accessibles et éclairées par la lumière naturelle pendant la journée.

• Avant de réparer ou d'entretenir la table de cuisson, débranchez toujours la table de cuisson du secteur électrique. Cela peut être fait en ouvrant un fusible ou un disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique dangereux ou mortel. Connaître l'emplacement du sectionneur principal. Si vous ne savez pas, faites faire une démonstration par un électricien.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet équipement doit être alimenté avec une tension et une fréquence appropriées, connecté à un circuit de dérivation séparé correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé, comme indiqué sur la plaque signalétique. Nous vous recommandons de faire câbler et connecter les fils et les connexions de la table de cuisson par un électricien qualifié. Après l'installation, demandez à un électricien de vous dire où débrancher la table de cuisson principale.
Le câblage doit être conforme au Code électrique national. Dans le Code national de l’ électricité des États - Unis, ANSI / NFPA No. 70 – dernière édition.

Au Canada, le câblage doit être conforme au Code canadien de l'électricité (CCE).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le câblage des conduits de table de cuisson n'est approuvé que pour les connexions de fils de cuivre. Si vous avez un câblage domestique en aluminium, vous devez utiliser un connecteur spécial répertorié UL pour connecter le cuivre à l'aluminium. Au Canada, des connecteurs spéciaux approuvés CSA doivent être utilisés pour connecter le cuivre et l'aluminium.

Un système électrique à deux fils, trois conducteurs 208/240 VAC, 60 Hz doit être utilisé. Cet appareil ne nécessite pas de fil blanc (neutre). La table de cuisson doit être installée dans un circuit dont la tension nominale à la terre ne dépasse pas 125 VAC.

Reportez-vous à la plaque signalétique sur la table de cuisson pour connaître la cote KW de la table de cuisson.

LISTE DE CONTRÔLE AVANT L'INSTALLATION

⚠ **AVERTISSEMENT** Lors des raccordements, l'alimentation électrique de la table de cuisson doit être coupée. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

A. Lors de la préparation de l'ouverture de la table de cuisson, assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et la table de cuisson n'interfèrent pas l'un avec l'autre. (Voir la section sur la préparation de l'ouverture.)

B. Avant de commencer l'installation, retirez les matériaux d'emballage et la trousse d'information de la table de cuisson.

C. Retirez les instructions d'installation de la documentation et lisez-les attentivement avant de commencer. Assurez-vous de conserver toute la documentation, les manuels d'utilisation, l'installation et autres dans un endroit sûr pour référence future.

D. Avant de commencer l'installation de la table de cuisson, assurez-vous d'avoir tous les outils et matériaux dont vous avez besoin.

E. La maison doit fournir un service électrique adéquat pour une utilisation sûre et appropriée de votre table de cuisson. (Voir la section sur les exigences électriques.)

F. Lors de l'installation de tables de cuisson dans votre maison, veuillez vous assurer que toutes les réglementations et ordonnances locales sont suivies exactement comme prescrit.

G. Assurez-vous que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200 °F/94°C) générée par la table de cuisson.

Pièces Incluses

- Ruban mousse
- 4 supports
- 4 vis

Instructions d'Installation

PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

Les dimensions de dégagement MINIMUM suivantes doivent être respectées.

• Si un dégagement de 30 pouces ne peut être maintenu entre la surface de cuisson et les matériaux combustibles suspendus ou les armoires métalliques, un minimum de 24 pouces de dégagement est requis, et le dessous de l'armoire au-dessus de la table de cuisson doit être protégé par au moins 1/4 pouce.

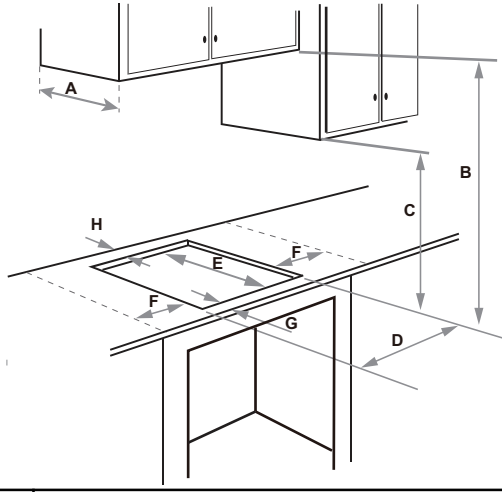
- Plaque abrasive ignifuge épaisse recouverte d'au moins un acier MSG de calibre 28, d'acier inoxydable de 0.015 pouce d'épaisseur, d'aluminium de 0.024 pouce d'épaisseur ou de cuivre de 0.020 pouce d'épaisseur.

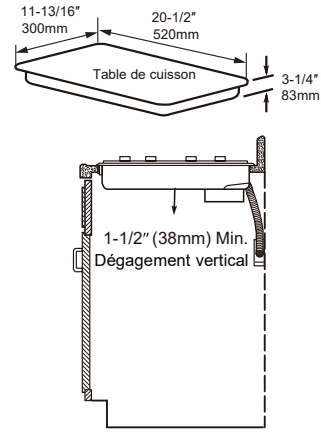
• Le dégagement vertical minimum entre le bas de la table de cuisson et toute surface combustible est d'un pouce et demi (1-1/2 pouce).

• Pour assurer la précision, il est préférable d'utiliser un gabarit lors de la découpe de l'ouverture dans le comptoir.

• Assurez-vous que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200 °F / 94°C) générée par la table de cuisson.

• Les revêtements muraux, les armoires et les comptoirs doivent résister à des températures élevées jusqu'à 200 °F/ 94°C.

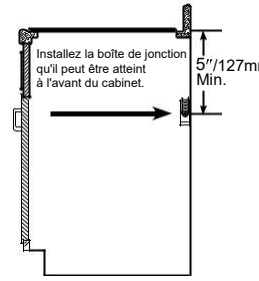




		CI30XB
A	MAX. profondeur des armoires suspendues non protégées	13″ (330mm)
B	MIN. dégagement entre le plan de travail et la surface supérieure non protégée	30″ (762mm)
C	MIN. hauteur du comptoir à l'armoire la plus proche de chaque côté de l'unité	18″ (458mm)
D	Largeur de découpe	10-5/8″(270mm)
E	Profondeur de découpe	19-5/16″ (490mm)
F	MIN. dégagement de la découpe aux parois latérales gauche ou droite	1-3/4″ (44mm)
G	MIN. du bord avant de la découpe et du bord avant du plan de travail	2-3/4″ (70mm)
H	MIN. entre la découpe et le mur derrière la table de cuisson	2″ (50mm)

Instructions d'Installation

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON



1. INSTALLATION DE LA BOÎTE DE JONCTION

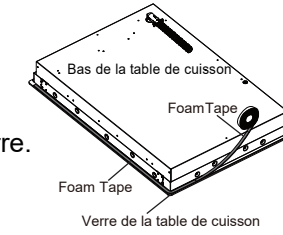
Installez une boîte de jonction approuvée facilement accessible par l'avant de l'armoire où se trouve la table de cuisson. Le conduit de la table de cuisson mesure 51 pouces de long.

⚠ IMPORTANT:

La boîte de jonction doit être située dans un endroit qui permet un jeu considérable dans la tuyauterie pour l'entretien.

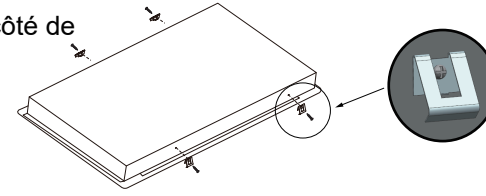
2. FIXER LE RUBAN EN MOUSSE

Mettez une serviette ou une nappe sur le plan de travail. Retournez la table de cuisson sur une surface protégée. Appliquez du ruban mousse autour du bord extérieur du verre. **Ne chevauchez pas le ruban de mousse.**



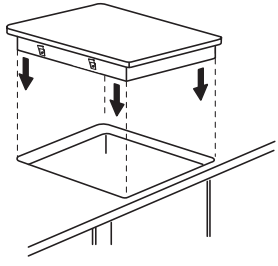
3. INSTALLEZ LES SUPPORTS

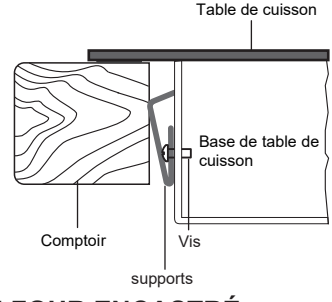
Installez les quatre supports fixes sur le côté de la table de cuisson.



4. INSÉRER LA TABLE DE CUISSON DANS LA COUPE

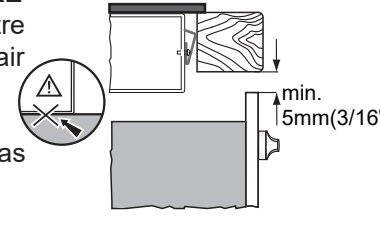
Insérez le centre de la table de cuisson dans l'ouverture découpée. Assurez-vous que le bord avant du comptoir est parallèle à la surface de cuisson. Effectuer une inspection finale pour s'assurer que tous les dégagements requis sont respectés





6. INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ

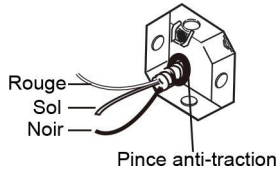
Un espace d'au moins 20 mm (13/16") doit être laissé entre le bas de la table de cuisson et le four pour permettre à l'air de circuler. Un espace d'au moins 5 mm (3/16") doit être laissé entre le plan de travail et le panneau de porte d'un four ou d'un tiroir encastré. Si la circulation de l'air n'est pas suffisante, la durée de vie de l'appareil sera réduite.



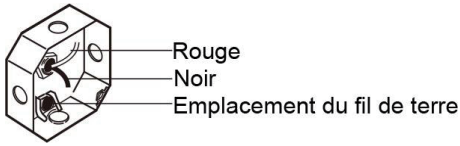
Instructions d'Installation

INSTALLATION - RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

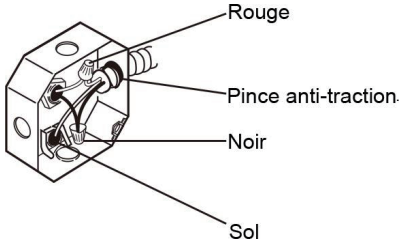
A. Lors de la connexion des fils, utilisez toute la longueur du conduit fourni.
Le cathéter ne doit pas être raccourci.
B. Avec la table de cuisson en place, ouvrez l'avant de la porte de l'armoire.
C. Insérez le fil du conduit à travers l'ouverture de la boîte de jonction.



D. Connectez les fils rouge et noir du conduit de la table de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de jonction.



E. Une fois les connexions terminées, utilisez les serre-fils pour maintenir les fils ensemble.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE :

Le fil de terre exposé dans le conduit se connecte au cadre de la table de cuisson. Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité n'autorise pas la mise à la terre par le conducteur neutre. En cas d'utilisation dans une nouvelle construction après le 1er janvier 1996 ou dans une maison mobile, un véhicule récréatif, ou si les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre via un fil blanc neutre, connectez le fil de terre de l'équipement (fil vert ou cuivre) au conducteur de terre résidentiel (vert ou cuivre nu) selon le code local.

⚠ IMPORTANT:

Si la table de cuisson est installée dans un banc aveugle (un comptoir sans ouverture d'armoire en dessous), le câblage doit être effectué avant de placer la table de cuisson dans la découpe.

Instructions d'Installation

1. LISTE DE CONTRÔLE AVANT LE TEST

A. Retirez tous les films protecteurs (le cas échéant) et les autocollants.
B. Assurez-vous que tout le câblage est sécurisé et qu'il n'est pas pincé ou en contact avec des pièces mobiles.
C. Vérifiez le niveau électrique.
D. Vérifiez si la table de cuisson est correctement mise à la terre.

2. LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

A. Retirez tous les articles du dessus de la surface de la table de cuisson.
B. Allumez la cuisinière. Vérifiez que tous les brûleurs de surface fonctionnent correctement.
C. Vérifiez si un disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible a sauté.
D. Vérifiez que le conduit est solidement connecté à la boîte de jonction.
E. Voir la liste de dépannage.

REMARQUE À L'ÉLECTRICIEN :

Le cordon d'alimentation fourni avec cet appareil est homologué UL pour une utilisation avec un câblage électrique domestique de plus gros calibre. La température nominale d'isolation de ces fils est beaucoup plus élevée que celle des fils domestiques. La capacité de transport de courant d'un conducteur dépend du calibre du fil et de la température nominale de l'isolant entourant le fil.

REMARQUE : CÂBLAGE EN ALUMINIUM

• AVERTISSEMENT : UN BRANCHEMENT INCORRECT DU CÂBLAGE MAISON EN ALUMINIUM AUX FILS DE CUIVRE PEUT RÉSULTER EN UN PROBLÈME SÉRIEUX.

Utilisez des connecteurs spéciaux répertoriés UL pour connecter le cuivre aux fils d'aluminium pour connecter le cuivre à l'aluminium et suivez strictement les procédures de connexion recommandées par le fabricant.

REMARQUE : Les fils utilisés, l'emplacement des connecteurs et des boîtiers et autres doivent être conformes aux bonnes pratiques de câblage et aux codes locaux.

Avant d'appeler le service...

Des conseils de dépannage Gagnez du temps et de l'argent ! Consultez d'abord les tableaux sur cette page, vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler pour le service.

Problème	Raison de possible	Ce qu'il faut faire
L'équipement ne fonctionne pas	Coupure de puissance	Veuillez vérifier que l'alimentation principale est normale; Si l'interrupteur de protection contre les fuites est fermé; Si le fusible fond, Remplacez - le par un nouveau; Si l'alimentation principale est normale, vérifiez que la prise est correctement connectée à la prise; Si le roller est câblé, débranchez l'alimentation et vérifiez si le fil est desserré; Débranchez l'alimentation, vérifiez si la prise principale est débranchée; Pour exclure les raisons ci - dessus, devrait être la panne de l'appareil, envoyer le Centre de service pour la réparation.
Pendant le chauffage, l'unité cesse de fonctionner..	Time - Lapse activé.	Veuillez vérifier si vous avez configuré la fonction d'arrêt différé. Si la fonction Time - Lapse - off est définie, l'unité cessera de fonctionner dès que le Time - Lapse - off expirera.
Ⅎ	Pas de pot ou pot ne convient pas	Il n'y a pas de pot, s'il vous plaît mettre un pot approprié. Synchronisation PCB ou circuit d'entraînement défectueux, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.
E1	Puissance d'entrée trop élevée	Haute tension, la tension de l'alimentation principale dépasse 265V. Vérifier si la tension de l'alimentation principale est normale. Une fois que la tension de l'alimentation principale est redevenue normale, redémarrez l'appareil. Tension de la carte de circuit imprimé défectueuse, veuillez contacter le centre de service.
E2	Puissance d'entrée trop faible	La tension est faible et la tension d'alimentation principale est inférieure à 175V. Veuillez vérifier que la tension d'alimentation principale est normale. Une fois que la tension d'alimentation principale est revenue à la normale, redémarrez l'unité. Panne de tension PCB, veuillez contacter le Centre de service.
E3	La température de la thermistance de la bobine est trop élevée.	Température trop élevée de la thermistance IGBT, la sortie d'air est bloquée. Ouvrir la sortie d'air, redémarrer l'appareil. Si le problème n'est toujours pas résolu, il est possible qu'il y ait une erreur de connexion du ventilateur de refroidissement, que le ventilateur de refroidissement soit endommagé ou que le circuit d'entraînement du ventilateur soit défectueux ; contacter le centre de service. Circuit ouvert/court-circuit du capteur de température IGBT. Défaillance de la partie détection de température de la carte de circuit imprimé IGBT, contacter le service après-vente.
E5	La température de la thermistance IGBT est trop élevée.	Température trop élevée de la thermistance IGBT, la sortie d'air est bloquée. Ouvrir la sortie d'air, redémarrer l'appareil. Si le problème n'est toujours pas résolu, il est possible qu'il y ait une erreur de connexion du ventilateur de refroidissement, que le ventilateur de refroidissement soit endommagé ou que le circuit d'entraînement du ventilateur soit défectueux ; contacter le service d'assistance. Le capteur de température IGBT est en circuit ouvert/court-circuit. Défaillance de la partie détection de température de la carte de circuit imprimé IGBT, contacter le service après-vente.
F3	La thermistance de la bobine est court - circuitée.	Erreur de connexion du capteur de la thermistance de la bobine. Ou défaillance de la partie détection de la thermistance de la bobine de la carte de circuit imprimé, contacter le centre de service.
F4	La thermistance de la bobine est ouverte.	
F9	Court - circuit de thermistance IGBT	Erreur de connexion du capteur de la thermistance de l'IGBT. Ou défaillance de la partie détection du capteur de la carte à circuit imprimé de l'IGBT, contacter le centre de service.
FA	Thermistance IGBT en circuit ouvert	

Centre de service : EURO-PARTS 1-866-722-2262

Garantie

Le Les produits P&C sont conçus et fabriqués selon les normes les plus élevées. Nous espérons que vos appareils électroménagers vous offriront de nombreuses années de plaisir sans problème. En cas d'appareil nécessitant une attention particulière, chaque appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat.
Reportez-vous à la politique de garantie pour connaître les conditions générales complètes.
La couverture couvre les coûts des pièces et de la main d'œuvre pour les appareils électroménagers dans les capitales et les zones métropolitaines. Nous nous réservons le droit. de facturer directement les frais de traitement en dehors de la région métropolitaine.

Les produits P&C sont pris en charge par un système national de support de service. Appelez notre service client pour obtenir de l'attention.

Veuillez conserver votre facture pour établir un devis si vous avez besoin d'une assistance de service. Cela permettra d'identifier votre produit pour notre service de sauvegarde prioritaire. Veuillez joindre votre facture à ce manuel pour pouvoir vous y référer facilement ultérieurement. Pour enregistrer votre achat, vous pouvez soit remplir la section ci-dessous par courrier ou par télécopieur, soit vous inscrire en ligne à www.porterandcharles.ca/warranty-information

P&C
871 Cranberry Court
Oakville, ON L6L 6J7
Canada
Tol: 1-866-699-4973
Tel: 905-829-8389
Fax: 905-829-8409
info@ela.ca
www.porterandcharles.ca
For Service & Parts:
EURO-PARTS
Tol: 1-866-722-2262
service@euro-parts.ca
parts@euro-parts.ca
www.euro-parts.ca

Important : Veuillez enregistrer les détails de votre achat ci-dessous et les envoyer par courrier ou par e-mail à P&C.

couper le long de la lignee

Nom: _____ **Tel No:** _____

Adresse: _____

Ville: _____ **Prov/Etat:**_____ **Code Postal:** _____

Qu achete: _____**Date d'achat:** _____

Articles achetes:_____

Numeros de serie:_____