
Single Burner Induction Cooktop

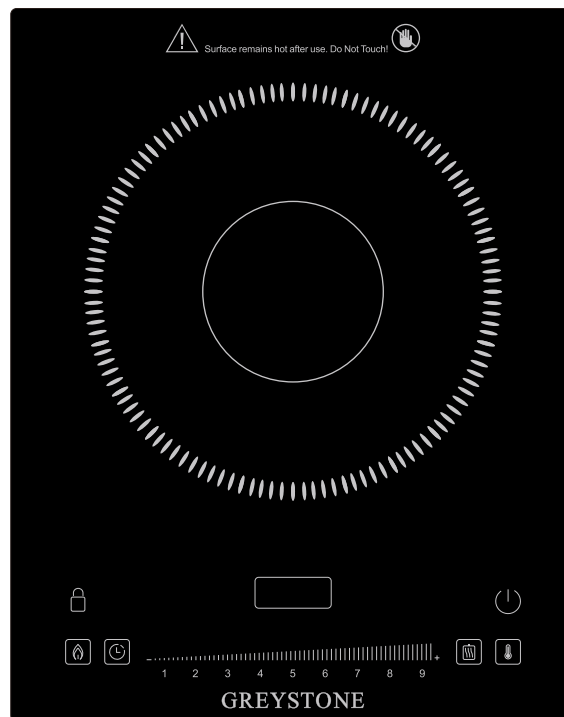
Table de cuisson à induction à un seul brûleur

Model/Modèle (Lippert PN)

B301 (2024119888)

Instruction Manual

Manuel d'instruction



* Picture shown here is for reference only.

*L'image présentée ici n'est utilisée qu'à titre de référence.

Thank you and congratulations on purchasing this Furrion product. Before operating your new product, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the product.

Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. This will ensure safe use and reduce the risk of injury. Be sure to pass on this manual to new owners of this product.

The manufacturer does not accept responsibility for any damages due to not following these instructions.

Table of Contents

Important Safeguards	2
Product Overview	4
Hob Features	4
Product Specifications	4
Usage Instructions.....	5
Standby Mode	5
Switch On	5
Switch Off	5
Heating Power Adjustment	5
Keep Warm Mode	6
Timer Mode	6
Child Safety Lock	6
Hot Surface Indicator	6
Automatic Shutoff Due to Inactivity.....	6
Compatible Cookware.....	7
Proper Cookware	7
Improper Cookware.....	7
Cleaning and Maintenance	7
Cleaning Burned-on Residue	7
Cleaning Heavily Burned-on Residue.....	8
Metal Marks and Scratches	8
Installation Instructions.....	8
Cooktop Installation	8
Installation Dimensions.....	9
Countertop Cut-out Dimensions (if installed):.....	9
Installation Options	10
Troubleshooting Guide	11

Important Safeguards

- Read all instructions - this will help you eliminate or reduce the risk of accidents and injuries.
- When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed. For this induction cooktop, even with the built-in safety features, it is essential to heed all precautions.
- Installation of the appliance into a kitchen countertop and its connection to the main power and electrical supply may only be performed by a qualified person.
- While cooking fat or oil, the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, never leave the cooktop unattended at any time.
- When the unit is on, do not touch outside the control panel as the surface may contain residual heat.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or cooktop in water (or other liquid substance).
- When using any electric appliance around children, close supervision is required.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after a malfunction or if it has been damaged in any manner. Read seller's guidelines for warranty repairs and returns.
- Do not cook on a broken or damaged cooktop. If a cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
- To avoid potential injury, do not use accessory attachments which aren't recommended by the manufacturer.
- Do not use outdoors. This Induction Cooktop is designed for household use only.
- Do not let the cord dangle over the edge of a table or counter. Keep the cord away from hot surface.
- Do not place cooktop on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, material or substances underneath the cooktop, such as detergents, sprays, etc.
- To prevent accidents and achieve optimal fan ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.
- Items with a magnetic field such as: radios, televisions, credit cards, cassette tapes etc., can be affected by the cooktop.
- The marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating on the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use with empty pans/pots.
- Do not use cooktop for another use other than directed by the manufacturer.
- Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- In case of appliance failure, immediately disconnect the appliance from the main power source and contact the manufacturer.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans or aluminum foil on the cooktop.
- It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a period of time after use.
- When possible, unplug the cooktop from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before performing any maintenance or repairs.
- Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the backguard of a cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could get seriously injured.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If a extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other services should be referred to a qualified technician.
- Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other cloth.
- Use proper cookware size. Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit's heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury. Compatible cookware is necessary to operate properly.

- Protective liners - Do not use aluminum foil to line cooking zone, drip bowls or oven bottoms; except as suggested in the manual. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.
- Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean the cooktop, as this may result in electric shock.
- Do not touch cooking zones or areas near units. Cooking zones may be hot even though they are dark in color. Areas near cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other materials contact the flammable cooking zones or areas near the units until they have had sufficient time to cool.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect cord from the wall outlet, always turn any control too "off", and then remove plug from wall outlet.
- Servicing of this unit shall only be performed by an authorized service representative.
- This device complies with Part 18 of the FCC rules and with industry Canada IEC-001 for ISM equipment. Product meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in a residential installation.

NOTE: If you have a medical device that may be affected by an electromagnetic field, contact your doctor or medical device manufacturer for additional information about its affects prior to using this induction cooktop.

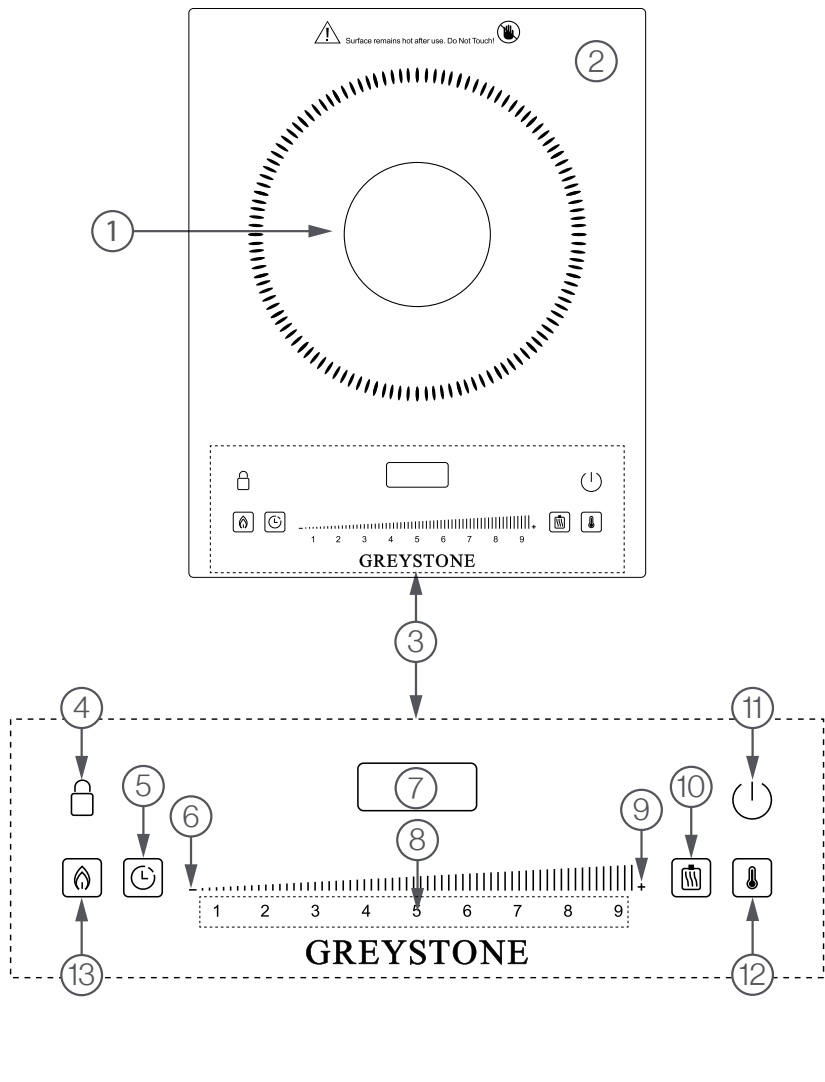
This product should not be thrown away as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Product Overview

Hob Features



Item	Description
①	Induction Cooking Zone
②	Ceramic Glass
③	Touch Control Panel
④	Child Safety Lock
⑤	Timer Control Key
⑥	Timer Function - Decrease Cooking Time Key
⑦	Digital Display
⑧	Power/Temperature Level Keys (Level 1 to 9)
⑨	Timer Function - Increase Cooking Time Key
⑩	Keep Warm Key
⑪	ON/OFF Key
⑫	Temperature Adjustment Key
⑬	Heating Power Adjustment Key
⑭	Air Outlet
⑮	Air Inlet

English

Product Specifications

Power	1800 Watts
Voltage	120V / 60Hz / 1Ph
Minimum Circuit Breaker Amperage	15 Amps
Power Level Adjustment Range	100 - 1800W (9 steps)
Temperature Adjustment Range	100 - 390°F (9 steps)
Timer	Set timer from 1 to 180 minutes
Material	Black ceramic glass top / plastic body
Unit Measurements	11 ¹ / ₁₆ " (297mm) width x 14 ³ / ₄ " (375mm) depth x 2 ³ / ₁₆ " (56mm) height
Installation Type	Drop-in
Installation Dimensions (W x D)	Cutout width Min. 11 ¹ / ₁₆ " (281mm), Max. 11 ¹ / ₄ " (286mm) Cutout depth Min. 13 ¹ / ₁₆ " (354mm), Max. 14 ¹ / ₈ " (359mm)

Usage Instructions

- This appliance will get hot during use and will remain hot for a time after use.
- Never heat empty cookware. This can damage both the cookware and the appliance.
- Remember to turn off cooktop after use.
- Keep unit away from a gas range or other heat source. If the surrounding temperature is too hot, the cooktop will stop heating.
- Make sure to wipe off water from the bottom of a pot before heating.
- Use caution when boiling water. During the boiling process, hot water may splash out.

Standby Mode

Plug the cooktop into an electric power source. Upon connection, the induction cooktop will emit a "beep" sound once, and all LEDs will light up momentarily. After one second, both the digital display and the LED lights will turn off, indicating that the unit has entered Standby Mode.

Switch On

In Standby Mode, press the **ON/OFF** () key, the LED will display "----", and the power indicator will remain continuously illuminated, indicating that the cooktop is ready for use. Press any function key to select your desired cooking function.

NOTE: If no operation is performed within 60 seconds, the cooktop will automatically return to Standby Mode.

Switch Off

When you have finished using the cooktop, press the **ON/OFF** () key. The ON/OFF light will turn off, the cooktop returns to Standby Mode.

NOTE: After the cooking cycle is complete, the fan will continue to operate for 2 minutes to ensure the unit cools down. Do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.

Heating Power Adjustment

Entering Heat Power Adjustment Mode: When the cooktop is turned on, or is in any other cooking mode, press the **Heat** () key to enter heating adjustment mode. The default power setting is 1500W, and the LED will display "1500".

Selecting Power Levels: Use the "1" to "9" level keys to select your desired wattage. The power levels range from 1 to 9.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Wattage (W)	100	300	500	700	900	1100	1300	1500	1800

NOTE: When set to Level 9 (1800W), after cooking for 8 minutes, the heat power will automatically reduce to 1500W. However, the LED will still display "1800".

Temperature Adjustment

Entering Temperature Adjustment Mode: When the cooktop is switched on, or is in any cooking mode, press the **Temperature** () key to enter Temperature Adjustment Mode. The temperature indicator will remain continuously illuminated. The default heat temperature setting is 300°F, and the LED will display "300F".

Selecting the Desired Temperature: Use the "1" to "9" level keys to select your desired temperature. The adjustable temperature range is from 100°F to 390°F.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fahrenheit Temp. (°F)	100°F	140°F	180°F	210°F	250°F	280°F	300°F	350°F	390°F
Celsius Temp. (°C)	30	60	82	99	121	138	149	177	199

Keep Warm Mode

Entering Keep Warm Mode: When the cooktop is switched on, or is in any cooking mode, press the **Warm** (🔥) key to activate Keep Warm Mode. The temperature indicator and Level 2 (300W) will remain continuously illuminated. The default power setting is 300W, and the LED will display "300". The cooktop will maintain cooking at Level 2 (300W) for a duration of 35 minutes. After this period, the cooktop will automatically switch off and return to Standby Mode.

NOTE: In Keep Warm Mode, the cooktop operates at a fixed setting of Level 2 (300W). In this mode you cannot select different power levels or wattages.

Timer Mode

Setting the Timer: The timer can be set for a duration ranging from 0 to 3HR (180 minutes). To activate Timer Mode, press the **Timer** (🕒) key. The Timer LED will start blinking and display "00:00". Press the (+) key to increase or the (-) key to decrease the time for the timer function. Each short press adjusts the time by 1 minute, while a long press changes it by 5 minutes.

NOTE: The timer setting is only available for activation when the cooktop is functioning in Heat Mode or Temperature Mode.

Automatic Confirmation: The timer setting will automatically confirm after 5 seconds of inactivity, or you can press the **Timer** (🕒) key again to confirm immediately. The LED will then remain steadily lit, indicating that the timer is set.

Automatic Cancellation: If the LED displays "00:00" and no further adjustments are made within 5 seconds, the cooktop will automatically cancel the timer.

Non-Cyclic Timer Settings: Once a timer is set, you cannot cycle through the increase (+) or decrease (-) keys to change it. For example, if you set the timer to 3 minutes, pressing the increase (+) or decrease (-) key will not alter the setting.

Remaining Time Display: While in Timer Mode, pressing the **Timer** (🕒) key again will make the LED flicker and show the remaining cooking time. You can use the increase (+) or decrease (-) keys to reset the timer as needed.

Timer Mode Display: In Timer Mode, the LED alternates between displaying power/temperature and the remaining timer every 5 seconds.

Cancelling the Timer: To cancel the timer, either press and hold the **Timer** (🕒) for 3 seconds or press any other function key.

Child Safety Lock

The Child Safety Lock prevents activation of any key, except for the ON/OFF (⏻) key to turn off the cooktop and the Lock (🔒) key to deactivate the Lock mode.

Activating Child Lock: Press the **Lock** (🔒) key to lock the cooktop control panel. The lock indicator light will turn on, and the LED will display "Loc", indicating that the controls are locked.

Deactivating Child Lock: To unlock the cooktop control panel, press and hold the **Lock** (🔒) key for 3 seconds. The lock indicator light will turn off, signifying that the controls are now accessible.

Hot Surface Indicator



After using the cooktop, the cooking surface will retain heat for a period of time, even after the unit has been turned off. The display will show an "H" to indicate that the surface is too hot to touch (with the heating zone temperature exceeding 140°F). It is advisable to wait until the "H" is no longer visible before cleaning the unit. However, you can turn the unit back on even if the "H" is still displayed.

Automatic Shutoff Due to Inactivity

When the cooktop is in working mode, it will automatically switch off if no operation is detected for a period of 2 hours, except when the timer mode is active.

Compatible Cookware

The quality and speed of your cooking is dependent on the cookware you use. Because induction cooking requires a ferromagnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

Proper Cookware

Flat-bottom pots or pans with diameter from 4.7 to 10.83 inches (12 to 26 cm) made from the following:

						
Iron Frying Pan	Stainless Steel Pot	Iron Pan	Iron Kettle	Enamel Stainless Steel Kettle	Enamel Cooking Pot	Iron Plate

Optimized cookware will have this induction symbol on the retail box and, or on the underside of the pot.



Improper Cookware

Pots or pans with or made of the following CANNOT be used on your cooktop:

- Non-magnetic stainless steel
- Bottom measuring less than 3¹⁵/₁₆" (10cm) or more than 10¹/₄" 26cm in diameter
- Pot with stands
- Heat resistant glass
- Ceramic container
- Copper
- Aluminum

If you are unsure about the usability of your cookware, simply take a magnet (such as one on your refrigerator) and hold it under the bottom of your pot or pan. If the magnet sticks, the cookware CAN be used on the induction cooktop. If unsuitable cookware is used on the induction cooktop, an "E0" will appear in the display.

Cleaning and Maintenance

Please follow these directions along with the Important Safeguards shown at the beginning of the manual for cleaning. Use a ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning solution well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a soft cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse. Never run the cooktop under water.

NOTE: It is very important that you DO NOT use the cooktop until it has been thoroughly cleaned.

Cleaning Burned-on Residue

WARNING: Damage to the glass surface may occur if you use scrub pads or any other type of abrasive cleaning materials.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of the ceramic cooktop cleaner on the burned residue area.
3. Using a ceramic cooktop cleaning pad or toothbrush, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Cleaning Heavily Burned-on Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Used a single-edge razor blade scraper at approximately a 45 degree angle against the glass surface, and scrape off the residue.
3. After scraping off the residue, apply a few drops of the ceramic cooktop cleaning solution on the entire burned residue area.
4. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches

Be careful not to slide pots or pans across the cooktop surface. It will leave behind metal markings. These marks are removable using the ceramic cooktop cleaner along with the cleaning pad for ceramic cooktops.

If pots with a thin coating of aluminum or copper boil dry, the coating may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before using the cooktop again or the discoloration will become permanent.

NOTE: If cracks or indentations in the glass surface appear, the cooktop will have to be replaced. Contact the manufacturer for assistance.

Installation Instructions

NOTE: This appliance is not user serviceable. Installation must be completed by a qualified technician.



WARNING: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. To eliminate the risk of burns or fire due to overheating, cabinets located above the induction unit should be avoided. If cabinet space is available, the risk can be reduced by installing a range hood that protects horizontally at a minimum of 5 inches below the bottom of the cabinets.

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

All electric cooktops operate off of single phase three-wire cable. Connect the cooktop to a 120V, 60Hz, AC only, 15A or 20A dedicated circuit. The installation should be made using wires, conduits and fittings sized in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Cooktop Installation

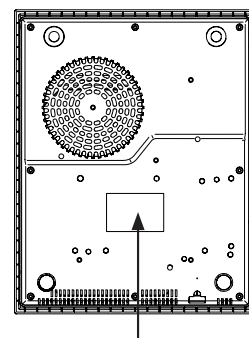
1. Cut an opening in the counter surface. Refer to the drawings on the following pages for appropriate dimension sizes and follow these instructions:
 - Select heat-resistant table material to avoid damage caused by heat radiation.
 - Ensure that the underside of the induction cooktop is well ventilated and the air inlet is not blocked. Allow at least 5½" (130mm) of clearance from the countertop surface to any shelving or storage directly below the induction cooktop. The underside of the countertop should not be closed off from the cabinetry underneath for better airflow.
 - The distance between the cooktop surface and the cupboard above the appliance should be at least 30" (762mm).
2. After cutting the opening, remove any shavings or other loose material that may interfere with the appliance's operation.
3. **IMPORTANT NOTE:** Do not seal the cooktop to the countertop. It must be removed if service is necessary.
4. **IMPORTANT NOTE:** For installation into an RV countertop, apply butyl tape to the outer edge of the glass underside. Butyl tape will provide adequate adhesion and still allow for removal of the unit if it needs to be serviced.

Before installing the cooktop

1. Ensure that cooktop is turned off.
2. Visually inspect the cooktop for damage.
3. Make sure all cooktop screws are on tight.
4. Place the cooktop into the countertop cutout.

Model and serial number location

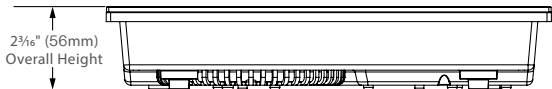
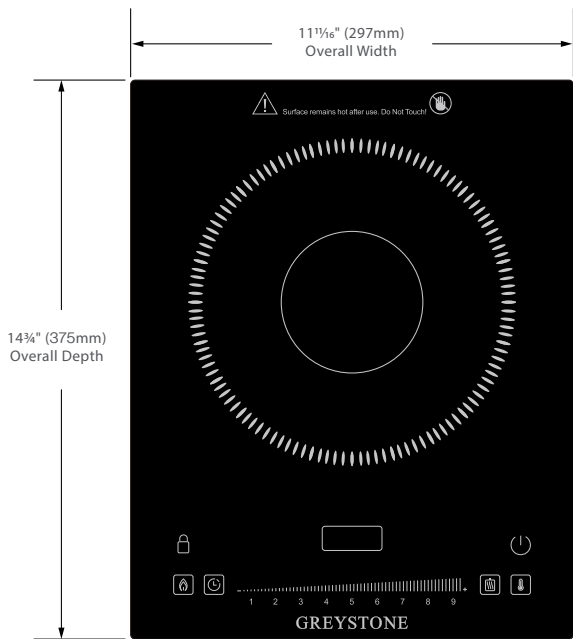
The serial plate is located under the cooktop. When ordering parts or making inquiries about your cooktop, be sure to include the model and serial numbers.



Serial plate is located under the burner box of the cooktop.

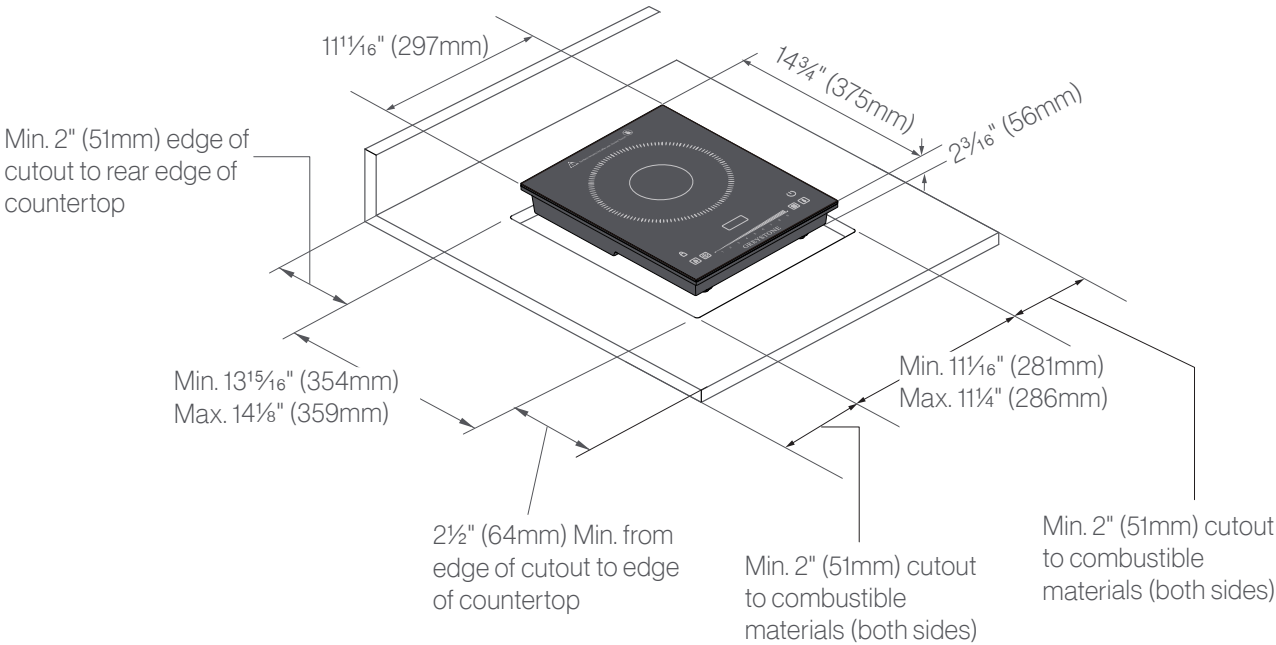
Installation Dimensions

English



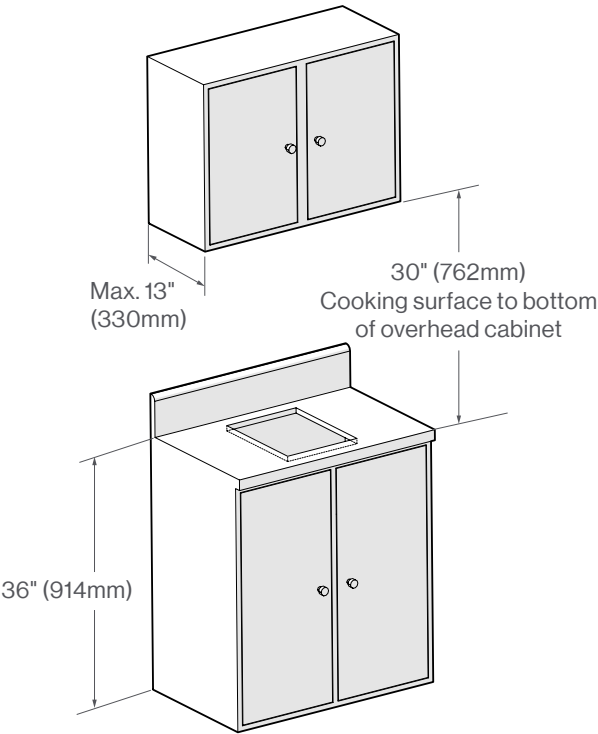
Overall Product Dimensions	
Overall Width	11 ¹¹ / ₁₆ " (297mm)
Overall Depth	14 ³ / ₄ " (375mm)
Overall Height	2 ³ / ₁₆ " (56mm)
Cutout and Clearance Dimensions	
Min. Height Clearance	5 ¹ / ₈ " (132mm)
Air Inlet Vent	Width: 14 ¹ / ₄ " (362mm)
	Height: 1 ³ / ₁₆ " (20.5mm)
Air Outlet Vent	Width: 11 ¹ / ₄ " (286mm)
	Height: 1 ³ / ₁₆ " (20.5mm)

Countertop Cut-out Dimensions (if installed):

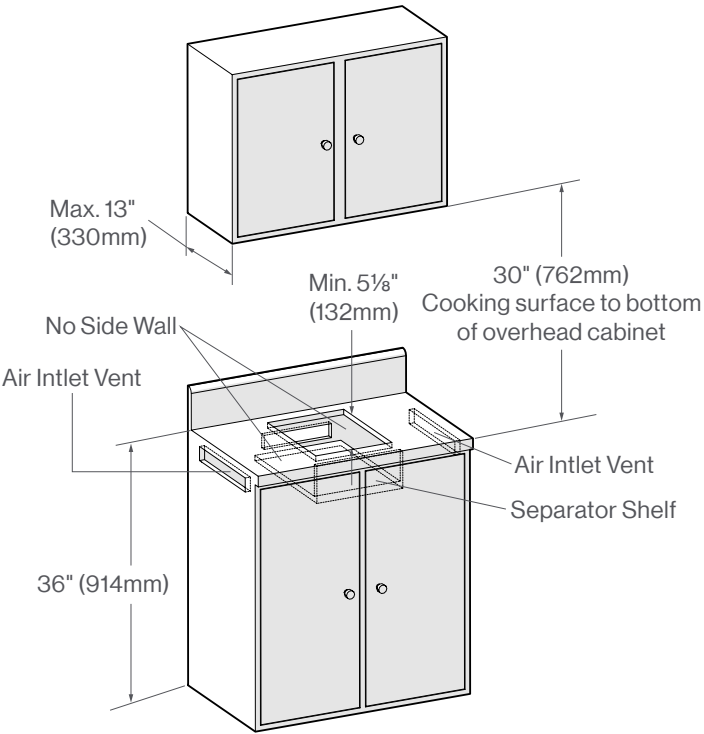


Installation Options

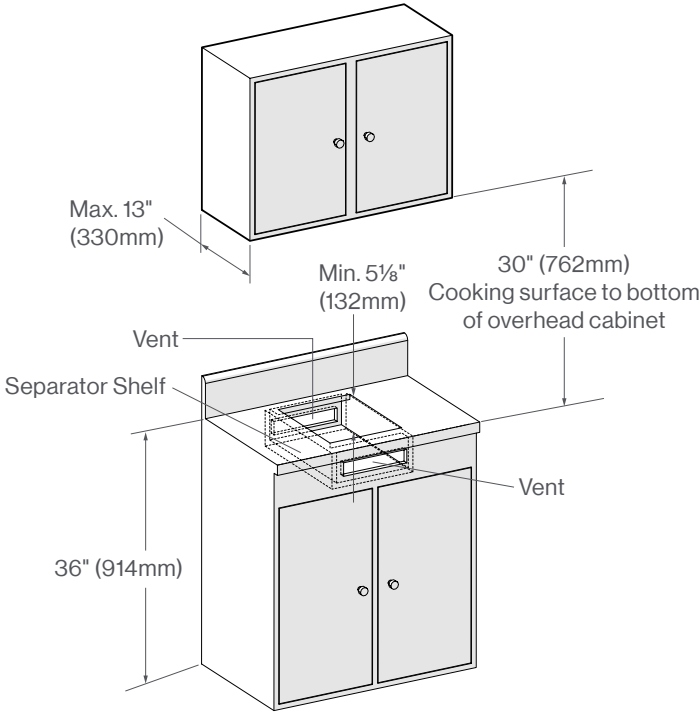
English



Option 1: Drop-in installation in a cabinet. There is no obstruction below cooktop for a minimum clearance of 5 1/8" (132mm) and the cabinet volume is greater than 6 cu.ft.



Option 2: Installation with side venting and inclusion of a separator shelf.



Option 3: Alternative installation with front venting.

Troubleshooting Guide

If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error	Possible Cause	Solutions
Cooktop does not work.	• Cooktop controls are locked. • Power outage.	• Make sure Lock mode is turned off. • Check house lights to confirm power outage. • Contact manufacturer.
Cooktop does not heat.	• No cookware found or improper placement of cookware on the Cooking Zone. • Incorrect cookware size for the selected Cooking Zone. • Cookware is not properly resting on Cooking Zone. • Incorrect Cooking Zone selected. • No power to cooktop.	• Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that cookware is also of correct type for induction cooking. See Compatible Cookware. • The bottom of the cookware must be large enough to cover the Cooking Zone. • Cookware bottoms must be flat and centered on the Cooking Zone. • Make sure that the correct control is ON for the Cooking Zone being used. • See "Cooktop does not work" above.
Cooktop turns off while heating.	• Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off. • Liquids or objects on the controls area.	• Make sure the cooktop vents are not blocked. • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any Cooking Zone has been on continuously for two hours. • The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel which can cause the cooktop to shut off. • Clean up spills or remove objects and restart the unit.
The fans keep running for two minutes after the unit has been switched off.	• The electronics are cooling down.	• This is a normal occurrence.
"E0" appears in the digital display.	• No cookware found or improper placement of cookware on the Cooking Zone.	• Make sure that the cookware is centered on the Cooking Zone and that it is also induction compatible. See Compatible Cookware.
"E2" appears in the digital display.	• NTC1 (temperature sensor for IGBT) short or discontinuity. • NCT2 (temperature sensor for heating center) short or discontinuity.	• Turn off the cooktop, then shut off the power at the fuse or circuit breaker for about 30 seconds. Turn the power back on, then press the POWER button to turn on the unit. If the error message is still being displayed, call for service.
"E3" appears in the digital display	• High voltage protection.	• Please ensure 90V < voltage <150V.
"E4" appears in the digital display.	• Too low voltage protection.	• Please ensure 90V < voltage <150V.
"E5" appears in the digital display.	• High temperature protection, more than 356°F, will enter the intermittent heating mode.	• Start again after the temperature cools down.
"E6" appears in the digital display.	• IGBT overheat, more than 212°F.	• Check if the air intake and outlet is jammed. If not, return the cooktop to the service center to be checked and repaired.

NOTE: If you encounter faults that cannot be resolved, please do not attempt to disassemble the appliance yourself. Instead, return it to the authorized service center for professional repair. Unauthorized disassembly may invalidate the warranty. Additionally, any dangers or safety accidents resulting from such actions will be the responsibility of the user.

Nous vous remercions et vous félicitons d’avoir acheté ce produit Furrion. Avant de faire fonctionner votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel d’instructions contient des renseignements sur l’utilisation, l’installation et l’entretien du produit en toute sécurité.

Veuillez conserver ce manuel d’instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela garantira une utilisation sûre et réduira le risque de blessure. Veuillez à remettre ce manuel aux nouveaux propriétaires de ce produit.

Le fabricant n’accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Table des matières

Garanties importantes	2
Aperçu de produit	4
Caractéristiques de la table de cuisson	4
Spécifications des produits	4
Instructions d’utilisation	5
Mode veille	5
Mise en marche	5
Mise en arrêt	5
Réglage de la puissance de chauffage	5
Réglage de la température	5
Garder le mode tiède	6
Mode minuterie	6
Verrouillage de sécurité pour les enfants	6
Voyant de surface chaude	6
Ustensiles de cuisine compatibles	7
Arrêt automatique en en raison d'inactivité	6
Des ustensiles de cuisine appropriés	7
Nettoyage et entretien	7
Ustensiles de cuisine inadaptés	7
Nettoyage des résidus de combustion	7
Nettoyage des résidus lourds brûlés	8
Instructions d’installation	8
Marques et égratignures métalliques	8
Installation de la table de cuisson	8
Dimensions de l’installation	9
Dimensions de découpe pour le comptoir (si installé) :	9
Guide de dépannage	11

Français

Garanties importantes

- Lire toutes les instructions - cela vous aidera à éliminer ou à réduire les risques d'accidents et de blessures.
- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base. Pour cette table de cuisson à induction, même avec les dispositifs de sécurité intégrés, il est essentiel de respecter toutes les précautions.
- L'installation de l'appareil dans un comptoir de cuisine et son raccordement à l'alimentation principale et à l'alimentation électrique ne peuvent être effectués que par une personne qualifiée.
- Pendant la cuisson, la graisse ou l'huile sur le dessus de la table de cuisson peuvent s'enflammer. Il y a un risque de brûlure et d'incendie; par conséquent, ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance.
- Lorsque l'unité est sous tension, ne pas toucher à l'extérieur du panneau de commande car la surface peut contenir de la chaleur résiduelle.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la table de cuisson dans l'eau (ou toute autre substance liquide).
- Lors de l'utilisation de tout appareil électrique à proximité d'enfants, une supervision étroite est requise.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Lire les directives du vendeur pour les réparations et les retours sous garantie.
- Ne pas cuire sur une table de cuisson cassée ou endommagée, Si une table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'électrocution.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas l'utiliser à l'extérieur. Cette table de cuisson à induction est conçue pour un usage domestique uniquement.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Tenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas placer la table de cuisson sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne pas placer la table de cuisson sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
- Ne pas ranger tout objets sensibles à la-température, les matériaux ou substances se trouvant sous la table de cuisson, tels que les détergents, les vaporisateurs, etc.
- Pour éviter les accidents et obtenir une ventilation optimale du ventilateur, prévoyez un espace suffisant autour de la zone de cuisson.
- Les objets dotés d'un champ magnétique, tels que les radios, les téléviseurs, les cartes de crédit, les lecteurs cassettes, etc. peuvent être affectés par la table de cuisson.
- La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou la table et que les enfants ne puissent pas tirer dessus ou trébucher.
- Ne pas utiliser avec des casseroles/marmites vides.
- Ne pas utiliser la table de cuisson à d'autres fins que celles indiquées par le fabricant.
- Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- En cas de panne de l'appareil, débrancher immédiatement l'appareil de la source d'alimentation principale et contacter le fabricant.
- Ne pas placer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve ou papier d'aluminium sur la table de cuisson.
- Il est important de savoir que la surface de l'appareil restera chaude pendant un certain temps après son utilisation.
- Dans la mesure du possible, débranchez la table de cuisson de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant d'effectuer tout entretien ou toute réparation.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur, car certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur la paroi arrière de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.
- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.

- Si une rallonge est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'elle ne tombe pas dans un endroit où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher de manière involontaire.
 - La rallonge doit être un câble à trois fils avec mise à la terre.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel.
- Les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Utiliser uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser une serviette ou un autre tissu.
- Utiliser des ustensiles de cuisine de taille appropriée. Choisir des ustensiles de cuisine dont le fond plat et suffisamment grand pour couvrir la surface chauffante de l'appareil. L'utilisation d'ustensiles de cuisine de taille insuffisante expose une partie de la surface chauffante à un contact direct qui peut causer des dommages. Les ustensiles de cuisine compatibles sont nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.
- Revêtements de protection - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les zones de cuisson, les bacs d'égouttage ou les fonds de four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. L'utilisation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec les ustensiles de cuisine, les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser la surface chauffante adjacente.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas toucher les zones de cuisson ou les zones situées à proximité des appareils. Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou autres matériaux entrer en contact avec les zones de cuisson inflammables ou les zones proches des appareils jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.
- Une extrême prudence s'impose lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, mettre toutes les commandes sur « arrêt », puis retirer la fiche de la prise murale.
- L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par un représentant autorisé.
- Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC et à la norme IEC-001 de l'industrie canadienne pour les équipements ISM. Le produit est conforme aux exigences de la FCC afin de minimiser les interférences avec d'autres appareils dans une installation résidentielle.

NOTE : Si vous possédez un appareil médical susceptible d'être affecté par un champ électromagnétique, communiquer avec votre médecin ou le fabricant de l'appareil médical pour obtenir des informations supplémentaires sur ses effets avant d'utiliser cette table de cuisson à induction.

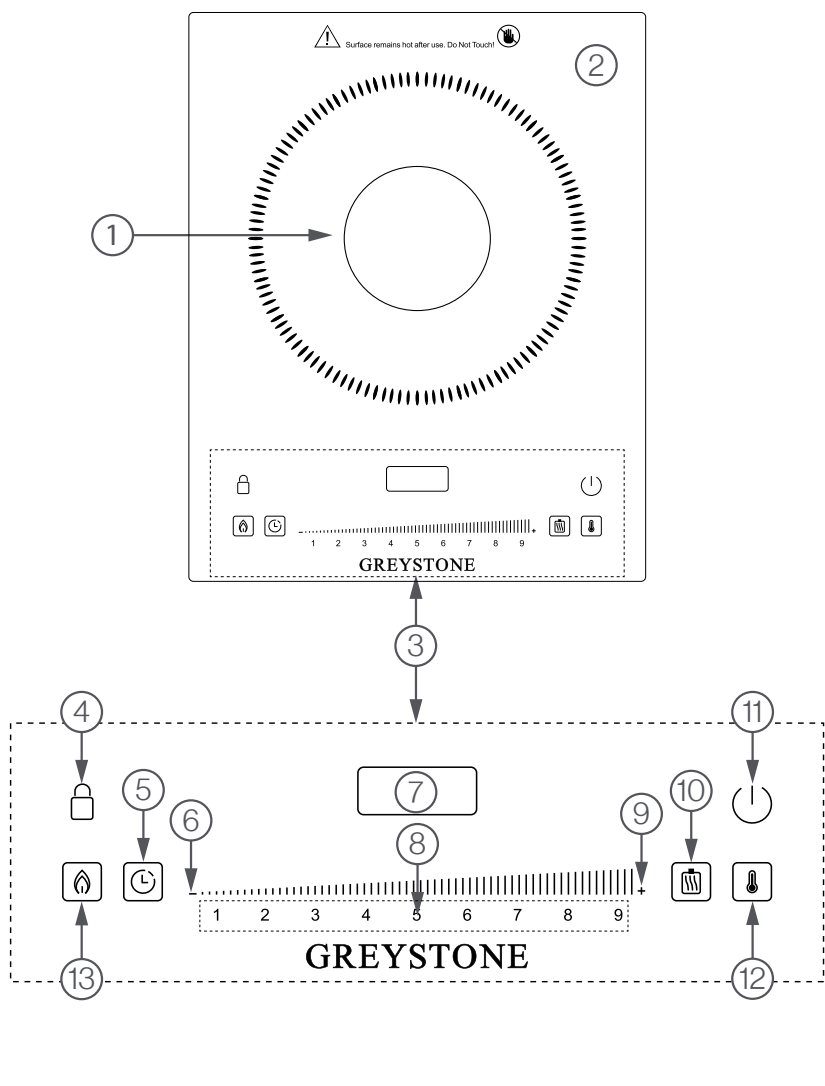
Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est correctement éliminé, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec votre bureau municipal local, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Aperçu de produit

Caractéristiques de la table de cuisson



Item	Description
①	Zone de cuisson à induction
②	Vitre en céramique
③	Panneau de contrôle tactile
④	Verrouillage de sécurité pour les enfants
⑤	Touche de commande de la minuterie
⑥	Fonction minuterie - Touche de diminution du temps de cuisson
⑦	Affichage numérique
⑧	Touches de niveau de puissance/température (niveaux 1 à 9)
⑨	Fonction minuterie - Touche d'augmentation du temps de cuisson
⑩	Touche de maintien au chaud
⑪	Touche MARCHE/ARRÊT
⑫	Touche de réglage de la température
⑬	Touche de réglage de la puissance de chauffage
⑭	Sortie d'air
⑮	Entrée d'air

Français

Spécifications des produits

Alimentation	1800 Watts
Tension	120 V / 60 Hz / 1 Ph
Intensité minimale du disjoncteur	15 Ampères
Plage de réglage du niveau de puissance	100 - 1800 W (9 étapes)
Plage de réglage de la température	100 - 390°F (9 étapes)
Minuterie	Régler la minuterie de 1 à 180 minutes
Matériaux :	Plateau en verre céramique noir / corps en plastique
Mesures unitaires	11 ¹¹ / ₁₆ po (297 mm) largeur x 14 ³ / ₁₆ po (375 mm) profondeur x 2 ³ / ₁₆ po (56 mm) hauteur
Type d'installation	Sans rendez-vous
Dimensions de l'installation (L x P)	Largeur de la découpe Min. 11 ¹¹ / ₁₆ po (281 mm), Max. 11 ¹ / ₄ po (286 mm) Profondeur de découpe Min. 13 ¹ / ₁₆ po (354 mm), Max. 14 ¹ / ₁₆ po (359 mm)

Instructions d'utilisation

- Cet appareil deviendra chaud pendant l'utilisation et restera chaud pendant un certain temps après l'utilisation.
- Ne jamais chauffer des ustensiles de cuisine vides. Cela peut endommager les ustensiles de cuisine et l'appareil.
- N'oubliez pas d'éteindre la table de cuisson après utilisation.
- Tenir l'appareil éloigné d'une cuisinière à gaz ou d'une autre source de chaleur. Si la température ambiante est trop élevée, la table de cuisson cessera de chauffer.
- S'assurer d'essuyer l'eau au fond de la casserole avant de la faire chauffer.
- Soyez prudent lorsque vous faites bouillir de l'eau. Pendant le processus d'ébullition, de l'eau chaude peut s'écouler.

Mode veille

Brancher la table de cuisson sur une source d'alimentation électrique. Lors de la connexion, la table de cuisson à induction émet un « signal sonore » une fois et tous les voyants s'allumeront momentanément. Au bout d'une seconde, l'affichage numérique et les voyants LED s'éteindront, indiquant que l'appareil est passé en mode veille.

Mise en marche

En mode veille, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (⏻), la LED affichera «----», et le voyant d'alimentation restera continuellement allumé, indiquant que la table de cuisson est prête à être utilisée. Appuyer sur n'importe quelle touche de fonction pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

NOTE : Si aucune action n'est effectuée dans les 60 secondes, la table de cuisson retournera automatiquement en mode veille.

Mise en arrêt

Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (⏻). Le voyant MARCHE/ARRÊT s'éteindra, indiquant que la table de cuisson retourne en mode veille.

NOTE : Une fois le cycle de cuisson terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant 2 minutes pour assurer le refroidissement de l'appareil. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation tant que le ventilateur de refroidissement ne s'est pas arrêté.

Réglage de la puissance de chauffage

Accéder au mode de réglage de la puissance de chauffage : Lorsque la table de cuisson est allumée, ou est dans tout autre mode de cuisson, appuyer sur la touche **Chaud** (🔥) pour accéder au mode réglage du chauffage. Le réglage par défaut de la puissance est de 1500 W, et la LED affichera « **1500** ».

Sélection des niveaux de puissance : Utiliser les touches de niveau « 1 » à « 9 » pour sélectionner la puissance souhaitée. Les niveaux de puissance vont de 1 à 9.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Wattage (W)	100	300	500	700	900	1100	1300	1500	1800

NOTE : Lorsque l'appareil est réglé sur le niveau 9 (1800 W), après 8 minutes de cuisson, la puissance de chauffe diminuera automatiquement à 1500 W. Cependant, la LED affichera toujours « **1800** ».

Réglage de la température

Accéder au mode réglage de la température : Lorsque la table de cuisson est allumée, ou est dans tout autre mode, appuyer sur la touche **Température** (🌡️) pour accéder au mode réglage de la température. L'icône de la température restera continuellement allumée. Le réglage par défaut de la température est de 300°F, et la LED affichera « **300F** ».

Sélection de la température souhaitée : Utiliser les touches de niveau « 1 » à « 9 » pour sélectionner la température souhaitée. La plage de température réglable est comprise entre 100°F et 390°F.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Température en degrés Fahrenheit (°F)	100°F	140°F	180°F	210°F	250°F	280°F	300°F	350°F	390°F
Température en degrés Celsius (°C)	30	60	82	99	121	138	149	177	199

Garder le mode tiède

Accéder à garder le mode tiède : Lorsque la table de cuisson est allumée, ou est dans tout autre mode, appuyer sur la touche **Tiède** () pour activer garder le mode tiède. Le voyant de température et le niveau 2 (300 W) resteront continuellement allumés. Le réglage par défaut de la puissance est de 300 W, et la LED affichera « **300** ». La table de cuisson maintiendra la cuisson au niveau 2 (300 W) pendant une durée de 35 minutes. Après cette période, la table de cuisson s'éteindra automatiquement et reviendra en mode veille.

NOTE : En mode garder tiède, la table de cuisson fonctionne à un réglage fixe de niveau 2 (300 W). Dans ce mode vous ne pouvez pas sélectionner différents niveaux de puissance ou de wattage.

Mode minuterie

Réglage de la minuterie : La minuterie peut être réglée pour une durée allant de 0 à 3HR (180 minutes). Pour activer le mode Minuterie, appuyer sur la touche **Minuterie** () . La LED de la minuterie commencera à clignoter et affichera « **00:00** ». Appuyer sur la touche (+) pour augmenter ou sur la touche (-) pour diminuer la durée de la fonction minuterie. Chaque pression courte règle l'heure d'une minute, tandis qu'une pression longue la règle de 5 minutes.

NOTE : Le réglage de la minuterie ne peut être activé que lorsque la table de cuisson fonctionne en mode chauffage ou en mode température.

Confirmation automatique : Le réglage de la minuterie confirmera automatiquement après 5 secondes d'inactivité, ou vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche **Minuterie** () pour confirmer immédiatement. La LED restera alors allumée en permanence, indiquant que la minuterie est réglée.

Annulation automatique : Si la LED affiche « **00:00** » et qu'aucun autre réglage n'est effectué dans les 5 secondes, la table de cuisson annulera automatiquement la minuterie.

Réglages de la minuterie non cyclique : Une fois qu'une minuterie est réglée, vous ne pouvez pas passer par les touches d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour la modifier. Par exemple, si vous réglez la minuterie sur 3 minutes, le fait d'appuyer sur la touche d'augmentation (+) ou de diminution (-) ne modifiera pas le réglage.

Affichage du temps restant : En mode Minuterie, si vous appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie** () fera clignoter le voyant et indiquera le temps de cuisson restant. Vous pouvez utiliser les touches d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour réinitialiser la minuterie au besoin.

Affichage du mode minuterie : En mode minuterie, la LED alterne entre l'affichage de la puissance/température et la durée restante de la minuterie toutes les 5 secondes.

Annulation de la minuterie : Pour annuler la minuterie, appuyer sur la touche **Minuterie** () et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes ou appuyer sur une autre touche de fonction.

Verrouillage de sécurité pour les enfants

Le verrouillage de sécurité pour enfants empêche l'activation de n'importe quelle touche, excepter la touche MARCHE/ARRÊT () pour éteindre la table de cuisson et la touche verrouillage () pour désactiver le mode verrouillage.

Activation du verrouillage enfant : Appuyer sur la touche **Verrouillage** () pour verrouiller le panneau de commande de la table de cuisson. Le voyant de verrouillage s'allumera et la LED affichera « **Verr** », indiquant que les commandes sont verrouillées.

Désactivation du verrouillage enfant : Pour déverrouiller le panneau de commande de la table de cuisson, appuyer sur la touche **Verrouillage** () et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. Le voyant de verrouillage s'éteindra, ce qui signifie que les commandes sont désormais accessibles.

Voyant de surface chaude



Après avoir utilisé la table de cuisson, la surface de cuisson conserve la chaleur pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. L'écran affichera un « **H** » pour indiquer que la surface est trop chaude pour être touchée (la température de la zone de chauffage dépassant 140°F). Il est conseillé d'attendre que le message « **H** » ne soit plus affiché pour nettoyer l'appareil. Cependant, Vous pouvez remettre l'appareil en marche même si « **H** » est encore affiché.

Arrêt automatique en en raison d'inactivité

Lorsque la table de cuisson est en mode fonctionnement, elle s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est détectée pendant une période de 2 heures, sauf si le mode minuterie est activé.

Ustensiles de cuisine compatibles

La qualité et la vitesse de votre cuisson dépendent de la batterie de cuisine que vous utilisez. La cuisson par induction nécessitant un récipient ferromagnétique pour le chauffage, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre table de cuisson.

Des ustensiles de cuisine appropriés

Marmites ou casseroles à fond plat d'un diamètre de 4,7 à 10,83 pouces (12 à 26 cm) fabriquées à partir des matériaux suivants :

						
Poêle à frire en fer	Casserole en acier inoxydable	Poêle en fer	Bouilloire en fer	Bouilloire en acier inoxydable émaillé	Casserole en émail	Plat en fer

Les batteries de cuisine optimisées porteront ce symbole d'induction sur la boîte de vente et ou sur le dessous de la casserole.



Ustensiles de cuisine inadaptés

Les marmites et les casseroles contenant ou fabriquées à partir des éléments suivants NE PEUVENT PAS être utilisées sur votre table de cuisson :

- Acier inoxydable non magnétique
- Le fond mesurant moins de 3 $\frac{1}{16}$ po (10 cm) ou plus de 10 $\frac{1}{4}$ po (26 cm) de diamètre
- Pot avec socle
- Verre résistant à la chaleur
- Récipient en céramique
- Cuivre
- Aluminium

Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir utiliser votre batterie de cuisine, prenez simplement un aimant (comme celui qui se trouve sur votre réfrigérateur) et placez-le sous le fond de votre casserole ou poêle. Si l'aimant colle, l'ustensile de cuisine PEUT être utilisé sur la table de cuisson à induction. Si des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés sur la table de cuisson à induction, un « **EO** » apparaîtra à l'écran.

Nettoyage et entretien

Veuillez suivre ces instructions ainsi que les mesures de sécurité importantes indiquées au début du manuel pour le nettoyage. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique sur la table de cuisson en verre. Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Cela permet de protéger le dessus et de faciliter le nettoyage.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
3. Bien agiter la solution de nettoyage. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage doux pour les tables de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utiliser un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer. Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sous l'eau.

NOTE : Il est très important de ne PAS utiliser la table de cuisson tant qu'elle n'a pas été soigneusement nettoyée.

Nettoyage des résidus de combustion

AVERTISSEMENT : L'utilisation de tampons à récuser ou de tout autre type de matériel de nettoyage abrasif risque d'endommager la surface du verre.

1. Laisser refroidir la table de cuisson.
2. Répandre quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en céramique sur la zone brûlée.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson ou d'une brosse à dent, frottez la zone de résidus en exerçant une pression si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes énumérées ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

Nettoyage des résidus lourds brûlés

1. Laisser refroidir la table de cuisson.
2. Utiliser un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45 degrés contre la surface du verre et gratter le résidu.
3. Après avoir gratté le résidu, appliquer quelques gouttes de la solution de nettoyage pour table de cuisson en céramique sur toute la zone de résidu brûlé.
4. Utiliser le tampon de nettoyage pour éliminer tout résidu.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

Marques et égratignures métalliques

Veiller à ne pas glisser de casseroles ou de casseroles sur la surface de cuisson. Il laissera des marques métalliques. Ces marques sont amovibles à l'aide du nettoyant pour table de cuisson en céramique et du tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique.

Si les marmites recouvertes d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre bouillissent, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur le dessus de la table de cuisson. Il faut l'enlever immédiatement avant de réutiliser la table de cuisson, sinon la décoloration deviendra permanente.

NOTE : Si des fissures ou des creux apparaissent sur la surface en verre, la table de cuisson devra être remplacée. Communiquer avec le fabricant pour obtenir de l'aide.

Instructions d'installation

NOTE : Cet appareil n'est pas réparable par l'utilisateur. L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT : Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie causés par la surchauffe, il faut éviter les armoires situées au-dessus de l'unité d'induction. S'il y a de l'espace dans l'armoire, on peut réduire le risque en installant une hotte de rangée qui protège horizontalement à au moins 5 pouces sous le bas des armoires.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION

Toutes les tables de cuisson électriques fonctionnent à partir d'un câble monophasé à trois fils. Connecter la table de cuisson à un circuit dédié de 120 V, 60 HZ, secteur uniquement, 15 A ou 20 A. L'installation doit être effectuée à l'aide de câbles, de conduits et de raccords mesurés conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Installation de la table de cuisson

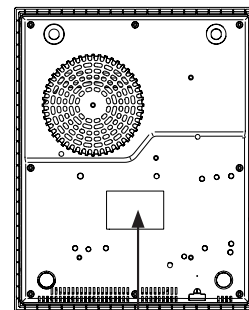
1. Faire une ouverture dans la surface du comptoir. Se reporter aux dessins des pages suivantes pour connaître les dimensions appropriées et suivez ces instructions :
 - Choisissez un matériau de table résistant à la chaleur pour éviter les dommages causés par la radiation thermique.
 - S'assurer que le dessous de la table de cuisson à induction est bien aéré et que l'entrée d'air n'est pas obstruée. Laisser au moins 5 1/8 po (130 mm) de dégagement la surface du plan de travail jusqu'à l'étagère ou l'espace de rangement situé directement sous la table de cuisson à induction. La face inférieure du comptoir ne doit pas être séparée de l'armoire située en dessous, afin d'assurer une meilleure circulation de l'air.
 - La distance entre la surface de la table de cuisson et le placard situé au-dessus de l'appareil doit être d'au moins 30 po (762 mm).
2. Après avoir fait l'ouverture, retirez tous les copeaux ou autres matériaux qui pourraient gêner le fonctionnement de l'appareil.
3. **NOTE IMPORTANTE :** Ne pas sceller la table de cuisson au comptoir. Il doit être retiré en cas de réparation.
4. **NOTE IMPORTANTE :** Pour l'installation dans un comptoir du VR, appliquez du ruban adhésif en butyle sur le bord extérieur de la face inférieure du verre. Le ruban adhésif en butyle offre une adhérence suffisante et permet de retirer l'unité en cas d'entretien.

Avant d'installer la table de cuisson

1. S'assurer que la table de cuisson est éteinte.
2. Inspecter visuellement la table de cuisson pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée.
3. S'assurer que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
4. Placer la table de cuisson dans la découpe du comptoir.

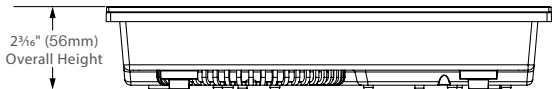
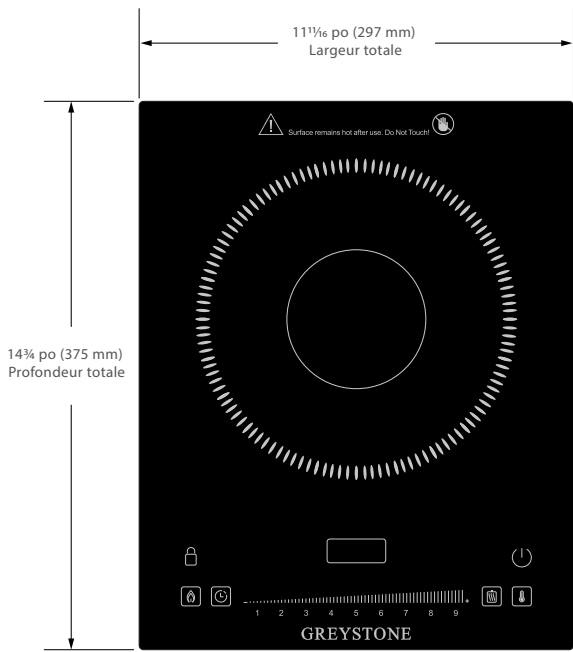
Modèle et emplacement du numéro de série

La plaque de série se trouve sous la table de cuisson. Lorsque vous commandez des pièces ou que vous vous renseignez sur votre table de cuisson, n'oubliez pas d'indiquer les numéros de modèle et de série.



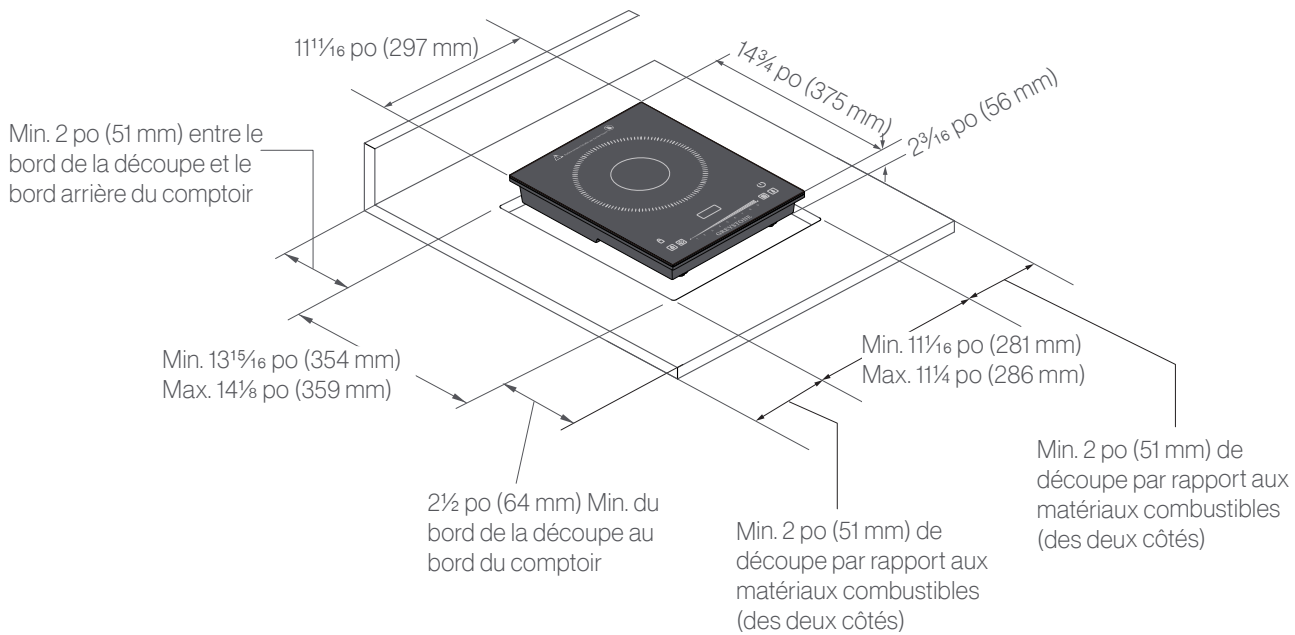
La plaque de série est située sous le boîtier du brûleur de la table de cuisson.

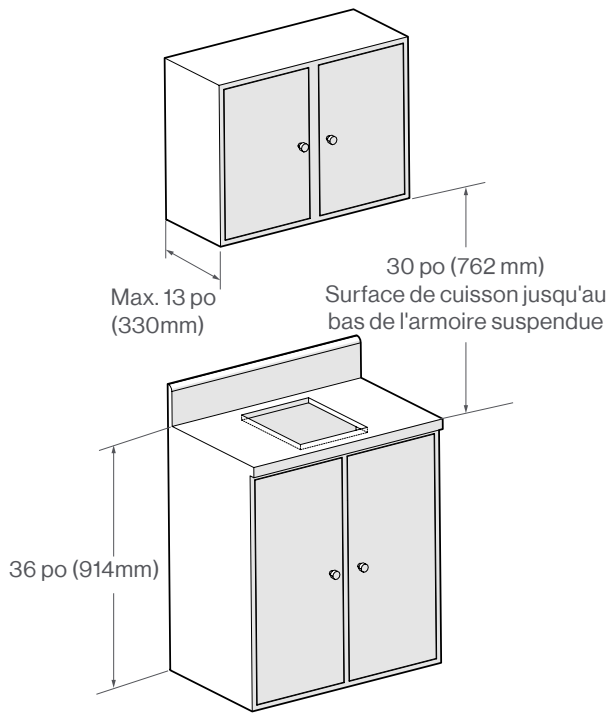
Dimensions de l'installation



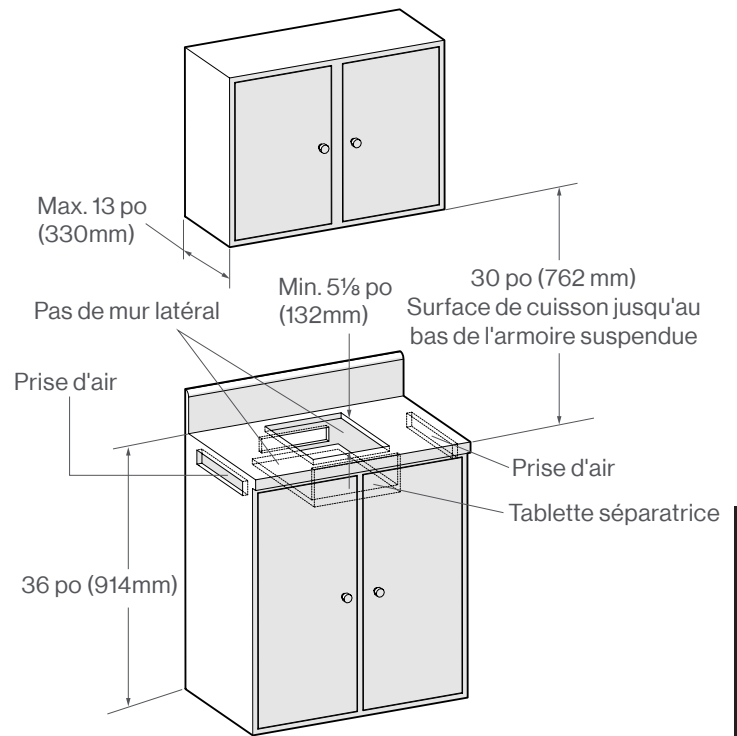
Dimensions générales du produit	
Largeur totale	11 1/16 po (297 mm)
Profondeur totale	14 3/4 po (375 mm)
Hauteur totale	2 3/16 po (56 mm)
Dimensions de la découpe et du dégagement	
Hauteur minimale de dégagement	5 3/16 po (132 mm)
Évent d'entrée d'air	Largeur : 14 1/4 po (362 mm)
	Hauteur : 1 3/16 po (20,5 mm)
Évent de sortie d'air	Largeur : 11 1/4 po (286 mm)
	Hauteur : 1 3/16 po (20,5 mm)

Dimensions de découpe pour le comptoir (si installé) :

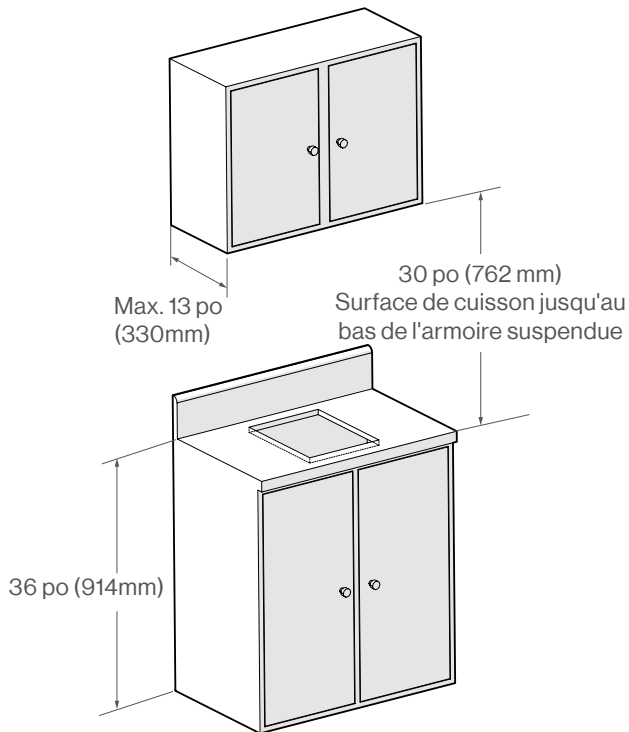




Option 1 : Installation dans l'armoire. Il n'y a pas d'obstruction sous la table de cuisson et l'espace libre doit être au minimum de 5 1/8 po (132 mm) et que le volume de l'armoire est supérieur à 6 pieds cubes.



Option 2 : Installation avec ventilation latérale et inclusion d'une étagère de séparation.



Option 3 : Installation alternative avec ventilation frontale.

Guide de dépannage

Si l'écran affiche un code d'erreur, veuillez vous référer à cette fiche pour une solution potentielle.

Erreur	Cause possible	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas.	- Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées. - Panne d'électricité.	- S'assurer que le mode verrouillage est désactivé. - Vérifier les lampes de la maison pour confirmer la coupure de courant. - Communiquer avec le fabricant.
La table de cuisson ne chauffe pas.	- Absence d'ustensiles de cuisine ou placement incorrect des ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson. - La taille de l'ustensile de cuisson n'est pas adaptée à la zone de cuisson sélectionnée. - Les ustensiles de cuisine ne reposent pas correctement sur la zone de cuisson. - Zone de cuisson sélectionnée incorrecte. - La table de cuisson n'est pas alimentée.	- S'assurer que l'ustensile de cuisine est centré sur la zone de cuisson et que le type d'ustensile est adapté à la cuisson par induction. Voir les ustensiles de cuisine compatibles. - Le fond de l'ustensile de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson. - Le fond des ustensiles de cuisine doit être plat et centré sur la zone de cuisson. - S'assurer que la bonne commande est activée pour la zone de cuisson utilisée. - Voir « La table de cuisson ne fonctionne pas » ci-dessus.
La table de cuisson s'éteint pendant le chauffage.	- Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, activant l'arrêt automatique. - Liquides ou objets sur la zone de contrôle.	- S'assurer que les événements de la table de cuisson ne sont pas obstrués. - La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'ensemble de la table de cuisson si l'une des zones de cuisson est restée allumée en continu pendant deux heures. - Le panneau de commande de la table de cuisson peut enregistrer des liquides ou des objets qui l'obstruent ce qui peut entraîner l'arrêt de la table de cuisson. - Nettoyer les déversements ou enlever les objets et redémarrer l'appareil.
Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après l'arrêt de l'appareil.	Les pièces électroniques sont en train de refroidir.	Il s'agit d'un phénomène normal.
L'écran numérique indique « E0 ».	Absence d'ustensiles de cuisine ou placement incorrect des ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.	S'assurer que l'ustensile de cuisine est centré sur la zone de cuisson et qu'il est également compatible avec l'induction. Voir les ustensiles de cuisine compatibles.
L'écran numérique indique « E2 ».	- Court-circuit ou discontinuité du NTC1 (capteur de température pour IGBT). - NCT2 (capteur de température pour le centre de chauffage) court-circuit ou discontinuité.	Éteindre la table de cuisson, puis couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur pendant environ 30 secondes. Remettre l'appareil sous tension, puis appuyer sur la touche ALIMENTATION pour allumer l'unité. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez le service après-vente.
L'écran numérique affiche « E3 ».	Protection contre la haute tension.	Veuillez vous assurer que 90 V < tension < 150 V.
L'écran numérique indique « E4 ».	Protection contre une tension trop faible.	Veuillez vous assurer que 90 V < tension < 150 V.
L'écran numérique indique « E5 ».	La protection contre les températures élevées, supérieures à 356°F, permet de passer en mode de chauffage intermittent.	Recommencer après le refroidissement de la température.
L'écran numérique indique « E6 ».	Surchauffe de l'IGBT, supérieure à 212°F.	Vérifier si l'entrée et la sortie d'air sont bloquées. Si ce n'est pas le cas, renvoyer la table de cuisson au centre de service pour qu'elle soit vérifiée et réparée.

NOTE : Si vous rencontrez des défauts qui ne peuvent être résolus, ne pas essayer de démonter l'appareil vous-même. En revanche, le renvoyer au centre de service agréé pour une réparation professionnelle. Tout démontage non autorisé peut entraîner l'annulation de la garantie. En outre, tout danger ou accident de sécurité résultant de ces actions sera de la responsabilité de l'utilisateur.

FURRION®

Furrion Ltd. and Furrion, LLC (Furrion) are wholly owned subsidiaries of Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion Ltd. et Furrion, LLC (Furrion) sont des filiales en propriété exclusive de Lippert Components, Inc. (Lippert)

Furrion, LLC: 52567 Independence Ct., Elkhart, IN, 46514

Furrion Innovation Center & Institute of Technology
Centre d'innovation et institut de technologie Furrion

22244 Innovation Drive, Elkhart, IN 46514-5514, USA

Toll free/Numéro gratuit/Línea telefónica gratuita: 1-800-789-3341

Email/Courriel/Correo electrónico: support@furrion.com

©2007-2025 Furrion Ltd. Furrion and the Furrion logo are trademarks licensed for use by Furrion Ltd. and registered in the U.S. and other countries.

©2007-2025 Furrion Ltd. Furrion et le logo Furrion sont des marques commerciales utilisées sous licence par Furrion Ltd. et déposées aux États-Unis et dans d'autres pays.

For Patent Info: www.Lippert.com/patents

Pour des informations sur les brevets: www.Lippert.com/patents

FURRION.COM



The contents of this manual are proprietary and copyright protected by Lippert. Lippert prohibits the copying or dissemination of portions of this manual unless prior written consent from an authorized Lippert representative has been provided. Any unauthorized use shall void any applicable warranty. The information contained in this manual is subject to change without notice and at the sole discretion of Lippert. Revised editions are available for free download from lippert.com.

Please recycle all obsolete materials.

Les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent seulement être distribués sous forme de document complet, à moins de recevoir l'approbation explicite de Lippert Components pour distribuer des parties individuelles. Tous les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent être modifiés sans préavis. Les éditions révisées pourront être téléchargées gratuitement sur le site lci1.com. Ces renseignements sont considérés comme étant factuels jusqu'à ce qu'une version révisée les rende désuets.

Veuillez recycler tout le matériel désuet.

For all concerns or questions, please contact Lippert.

Communiquer avec Lippert Components si vous avez des questions ou des préoccupations.

Ph: 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | Email: customerservice@lci1.com