

MODE D'EMPLOI :

FOURNEAU ELECTRIQUE A INDUCTION INESSA



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais

Rappel

Veuillez conserver ce manuel produit correctement pour référence. Si le produit est amélioré à l'avenir, aucun avis ne sera donné.

Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.

Introduction

Merci d'avoir choisi notre série de plaques à induction professionnelles.

Des instructions de fonctionnement simples et faciles à comprendre vous permettront d'économiser du temps et de l'énergie lors de l'utilisation. Il vous suffit de sélectionner le type d'aliment correspondant et la méthode de cuisson souhaitée, puis de procéder en douceur. Il n'est pas nécessaire de réaliser des opérations de programmation complexes.

Ce manuel décrit toutes les caractéristiques, la structure et les méthodes d'utilisation des plaques à induction commerciales.

Pour des produits spéciaux ou non standards, veuillez lire la description de ce manuel ainsi que les manuels additionnels.

Pour les produits non standards présentant seulement des différences de taille ou de matériau, aucune description supplémentaire ne sera fournie.

Afin de garantir une utilisation correcte du produit et d'éviter tout problème inutile, veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le précieusement pour toute référence future.

Nous vous souhaitons une excellente utilisation.

Consignes importantes

Pour assurer une utilisation sûre et fiable de ce produit, veuillez désigner un responsable de l'exploitation de ce matériel. En cas de panne, veuillez en informer immédiatement le responsable et contacter l'entreprise.

I. Règles de sécurité

⚠ Avertissement !

Une installation, utilisation, entretien ou nettoyage incorrects de l'équipement, ainsi que toute modification, peuvent provoquer des dommages, blessures ou accidents. Veuillez lire attentivement les instructions avant de commencer l'installation.

Il est interdit de cuire des aliments contenant des substances inflammables (par ex. alcool). Les substances à faible point d'inflammation peuvent s'enflammer spontanément → Risque d'incendie !

Ne placez pas de substances inflammables ou combustibles à proximité de l'appareil → Risque d'incendie !

Si le verre est endommagé, remplacez immédiatement toute la vitre.

Assurez-vous qu'il ne reste pas de pastilles de nettoyage dans la cavité de cuisson avant d'utiliser l'appareil pour cuisiner. En cas de résidus, nettoyez et rincez soigneusement → Risque de corrosion !

Si le récipient contient des liquides ou des aliments liquides pendant la cuisson, il ne doit pas être placé au-dessus du niveau des yeux de l'opérateur → Risque de brûlures !

Si la surface de la plaque présente des fissures, coupez immédiatement l'alimentation de l'appareil et des parties concernées.

Ne placez pas de feuille d'aluminium ou de récipients en plastique sur une surface chaude et n'empilez pas d'objets sur la surface de cuisson.

⚡ Danger – Haute tension !

L'inspection, l'entretien et la réparation ne peuvent être effectués que par des professionnels qualifiés.

L'alimentation électrique doit être coupée lors du nettoyage, de l'inspection, de l'entretien ou des réparations.

Le déplacement de l'équipement (s'il est monté sur roulettes) doit être limité afin de ne pas endommager les câbles, conduites d'eau ou de drainage. Avant tout déplacement, débranchez l'appareil. Une fois remis en place, rebranchez correctement la prise et le cordon d'alimentation.

Pour garantir le bon état technique de l'appareil, un entretien doit être effectué au moins une fois par an par un service agréé.

⚠ Attention !

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des professionnels qualifiés afin d'éviter tout danger.

Le cordon d'alimentation doit être un câble gainé résistant à l'huile, conforme au type YZW ou équivalent.

Le câblage fixe doit être équipé d'un dispositif de coupure (interrupteur différentiel) avec une distance d'ouverture des contacts supérieure à 30 mm selon les règles en vigueur.

Ne placez pas d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) sur la surface de cuisson → Risque de surchauffe !

Soyez prudent lors de l'utilisation de l'appareil pour éviter que vos bagues, montres ou autres objets portés ne chauffent à proximité de la surface.

Les personnes porteuses de pacemakers doivent consulter le fabricant avant utilisation et obtenir son accord écrit.

Ce manuel ne s'applique pas aux personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf supervision ou formation par une personne responsable.

Avant de nettoyer la plaque, assurez-vous que l'appareil est éteint et complètement refroidi. N'utilisez pas d'eau sous pression pour le nettoyage.

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel formé ou agréé par le fabricant.

Équipotentialité :

Le raccordement équipotential des appareils électriques doit être effectué pour relier les parties métalliques exposées et conductrices des dispositifs électriques, afin de réduire les différences de potentiel et le risque de choc électrique.

Rayonnement électromagnétique non ionisant : indique un rayonnement non ionisant supérieur à la normale, potentiellement dangereux. 

II. Maintenance & Inspection

Attention !

Si l'équipement n'est pas nettoyé ou est mal nettoyé, les graisses ou résidus alimentaires restants peuvent brûler sur la surface de cuisson → risque d'incendie !

Afin d'éviter la corrosion de la surface de cuisson, l'équipement doit être nettoyé chaque jour.

Pour éviter la corrosion, appliquez de l'huile végétale ou de la graisse sur la surface de cuisson (environ une fois toutes les deux semaines).

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'équipement.

N'utilisez pas d'acide pour traiter l'équipement, sinon la couche interne en alliage nickel-chrome pourrait être endommagée, ce qui peut entraîner une décoloration.

Utilisez uniquement des agents de nettoyage spécifiques pour ce type d'équipement ; d'autres produits peuvent causer des dommages et annuler vos droits de garantie.

N'utilisez pas d'abrasifs ou de nettoyants rayants.

Pour maintenir la haute qualité de l'acier inoxydable, pour des raisons sanitaires et afin d'éviter les pannes, l'équipement doit être nettoyé chaque jour ou en fonction de son usage réel.

Afin de maintenir le système de ventilation dans un environnement propre et sec lors d'une utilisation prolongée, un filtre à air est prévu sous le four ; ce filtre doit être remplacé tous les 2 mois. (Voir la note sur le côté de la plaque à induction).

Gardez l'appareil aussi propre que possible.

N'utilisez pas de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'équipement.

Le système de commande est composé d'un panneau de commande et d'une carte principale. Le panneau de commande adopte une alimentation DC 5V. La carte PCB et les boutons sont étanches, anti-corrosion et conçus pour assurer un fonctionnement normal dans des environnements humides, chauds ou froids.

La carte principale adopte une architecture MCU double, avec un microprocesseur ARM32-bit industriel, et un circuit intégré de gestion de température pour assurer qu'il n'y ait aucune différence de température même dans des environnements extrêmes (haute température, froid ou humidité).

Six fonctions avantageuses

Sécurité : Isolation par induction, pas de flamme ouverte, pas de surchauffe de la marmite, protection contre la combustion à sec, évite l'inflammabilité, l'explosion, les fuites et autres phénomènes.

Haute efficacité : Fonction de chauffage rapide, deux fois plus rapide que le gaz et l'électricité classique, réduisant l'entretien et améliorant l'efficacité de production.

Intelligence : Réglage de puissance par subdivision en 10 niveaux, garantissant une transition en douceur et minimisant l'impact des surtensions.

Protection environnementale : Énergie propre, zéro émission de carbone, pas de consommables, facile à nettoyer, pas de chaleur rayonnée dans l'environnement.

Durabilité : Matériaux anticorrosion, aucune déformation même après une utilisation prolongée. Pas de pièces consommables, pas de chauffage par contact direct, pas de pièces d'usure.

III. Description du produit & Paramètres techniques

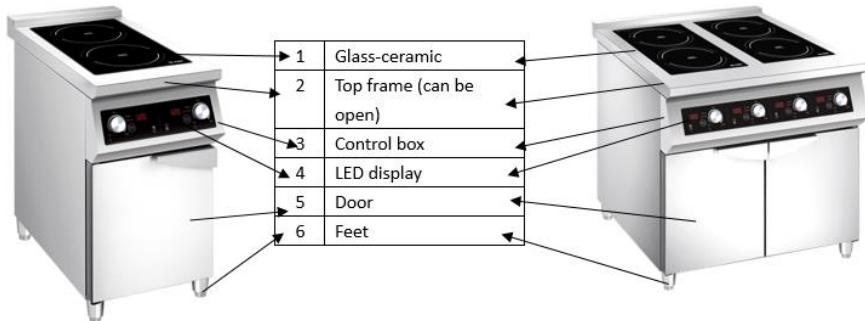
- Cuisson de nouilles, friture, soupe, bouillie, sauté, etc.

Description du produit	Modèle n°	Tension & Puissance
CUISINIÈRE À INDUCTION 4 FEUX	INESSA	3N~ 380-420V 50-60Hz 5,0 kW x 4

IV. Caractéristiques architecturales

Légende de l'image :

- 1 Vitrocéramique
- 2 Cadre supérieur (ouvrable)
- 3 Boîtier de commande
- 4 Afficheur LED
- 5 Porte
- 6 Pieds



Structure robuste et hygiénique : le corps de la cuisinière à induction est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, avec une conception soignée et ergonomique. L'aspect est propre et esthétique, doté d'une excellente résistance à la corrosion. L'intérieur est renforcé, garantissant solidité et durabilité.

Utilisation simple : fonctionnement par un seul bouton et affichage digital clair, grâce à un système de contrôle informatique intelligent.

Système ultra-silencieux : pas de gaz d'échappement, pas de fumée ni de poussières, très faibles pertes d'énergie, faible température ambiante, air frais et environnement de cuisine nettement amélioré. La santé du chef est protégée, créant un cadre de travail confortable et silencieux.

Fonctions polyvalentes : peut remplacer les ustensiles de cuisson traditionnels (frire, sauter, griller, etc.).

Particulièrement adapté aux lieux où l'approvisionnement en carburant est limité ou soumis à des normes de sécurité strictes.

Réduction des coûts d'infrastructure : pas besoin d'installations lourdes pour l'alimentation en gaz ou l'extraction des fumées. Réduction des coûts de construction et de maintenance. Gain de place (petit encombrement), haute efficacité thermique et vitesse de chauffe rapide, ce qui optimise l'utilisation de l'espace disponible.

Contrôle précis de la température : grâce à un réglage de puissance à grande échelle et une technologie avancée de contrôle informatique, la cuisson est maîtrisée avec exactitude, ce qui permet d'économiser de l'énergie tout en garantissant une cuisson optimale des aliments. Un atout supplémentaire pour la promotion des standards de la cuisine chinoise professionnelle.

V. Étapes d'installation

1. Mise en place

Placez la cuisinière à induction sur un sol plat.

Fixez la couche de support et les broches de la cuisinière à induction sous le corps de l'appareil.

Ne pas installer l'appareil dans les endroits suivants :

- Exposés à la lumière directe du soleil, à la pluie, ou soumis à de fortes vibrations.

Proximité de lignes à haute tension.

Endroits avec température et humidité excessives.

Zones avec des interférences fréquentes (haute tension, haute fréquence).

2. Connexion électrique

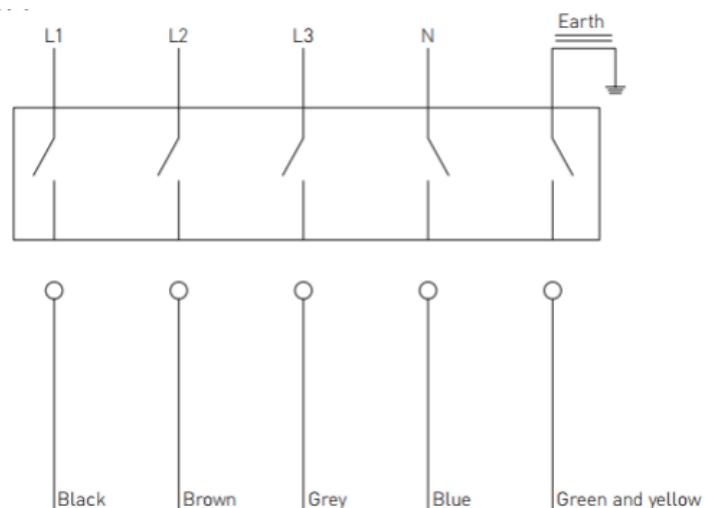
Si la distance entre l'interrupteur différentiel (contrôle de fuite) et l'appareil est **inférieure à 10 m**, le câble de connexion peut être configuré selon les instructions suivantes.

Si la distance **dépasse 10 m**, utilisez un câble de section plus importante afin de compenser les pertes et la chaleur.

Lors de l'installation, utilisez un **interrupteur de protection spécial** (air protection switch).

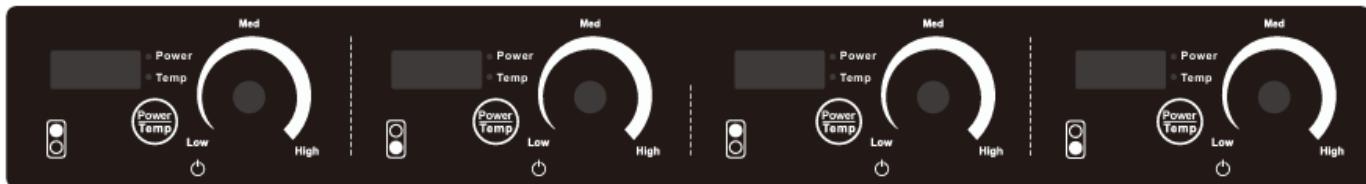
L'interrupteur doit être placé dans un endroit pratique et accessible, à une hauteur comprise entre **1,3 m et 1,5 m** du sol.

Le courant nominal de l'interrupteur doit être **supérieur à 50 A**.



VI. Utilisation et précautions

Contrôle tactile et bouton rotatif



Étapes :

Allumez l'appareil en tournant le bouton. Après la mise sous tension, la cuisinière à induction chauffera en mode puissance. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le bouton.

En appuyant sur la touche « **Power/Temp** », on peut passer du mode puissance au mode température.

Sélectionnez la température appropriée en tournant le bouton. En appuyant de nouveau sur « **Power/Temp** », on peut revenir au mode puissance.

Chaque brûleur dispose de son propre panneau de commande et peut fonctionner séparément.

Lorsque le bouton est tourné sur la position « **ON/OFF** » pendant le fonctionnement, la cuisinière à induction s'arrête immédiatement.

Après l'arrêt, le ventilateur refroidira l'appareil pendant une minute ou jusqu'à ce que la température interne descende en dessous de **35 °C**, puis il s'éteindra.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Sans aucune opération, l'appareil s'éteindra automatiquement après **4 heures**.

Remarques :

Avant de démarrer la machine, nettoyez d'abord le plan de travail pour vous assurer qu'il n'y a pas de produits en aluminium, de récipients en plastique ni d'objets sur la surface.

Lors de l'utilisation, les précautions sont identiques à celles d'un four classique.

Note spéciale : cet appareil est équipé d'une bobine d'induction avec protection contre la surchauffe. Lorsque la température de la bobine atteint 120 °C, le système coupera automatiquement le fonctionnement. À ce moment, l'appareil doit être redémarré et l'opération effectuée à nouveau. Si la température de la bobine n'a pas encore baissé, le redémarrage peut prendre du temps.

En cas de panne, l'écran d'affichage indiquera le code de défaut. À noter : si l'alimentation électrique manque de phase ou que la connexion est mauvaise, le client peut le résoudre lui-même (à condition d'avoir un certificat d'électricien). Pour d'autres pannes, il faut contacter le service après-vente ou un technicien qualifié recommandé par le fabricant.

Soyez prudent lors de la manipulation d'ustensiles afin d'éviter les brûlures, en particulier si vous portez des bagues, montres, etc., à proximité de la cuisinière. Les ustensiles de cuisine tels que couteaux, fourchettes et autres objets métalliques ne doivent pas être placés sur la zone de cuisson.

VII. Codes d'erreur

En cas d'anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, l'afficheur indiquera un **code d'erreur**. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour identifier le problème et appliquer la solution avant de contacter le service client ou le fournisseur.

Code d'erreur	Cause	Solution
E0	Pas de récipient ou récipient inadapté	Utiliser un récipient adapté
E01	Température de l'IGBT trop élevée ou défaut du circuit de détection	Vérifier/débloquer les fentes de ventilation. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil sera prêt à fonctionner une fois refroidi et l'erreur disparaîtra de l'afficheur.
E02	Chauffe d'un récipient vide, température du récipient trop élevée ou défaut du circuit de détection de la température du récipient	Retirer le récipient de la plaque. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil sera prêt à fonctionner ensuite.
E03	Tension inhabituelle	Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil sera prêt à fonctionner ensuite.

VIII. Stockage & Transport

Convient pour un transport général. Pendant le transport, éviter la pluie et la neige afin d'éviter d'endommager l'appareil ou de provoquer de la rouille.

Doit être stocké dans un entrepôt où la température est comprise entre **-10 °C et +40 °C**, avec une humidité relative n'excédant pas **80 %**, et sans présence de gaz corrosifs tels que les acides et les alcalis.

La durée de stockage dans son emballage ne doit pas dépasser **180 jours**.

IX. Déballage et inspection

Lors du déballage, il convient d'agir avec soin et de manière appropriée. Les manipulations brutales ou inadaptées sont interdites afin d'éviter tout dommage à l'équipement ou tout risque de blessure.

Après déballage, vérifier en priorité que le produit correspond bien au modèle commandé, puis contrôler attentivement que toutes les pièces indiquées dans la liste de colisage sont présentes et qu'aucune pièce n'a été endommagée durant le transport.

En cas de dommage, merci d'en informer l'entreprise **dans un délai d'une semaine** suivant la réception du produit.

- Reminder: Please keep this product manual properly for reference. If the product is improved in the future, no notice will be given.
- Please read the product manual carefully before using.

Welcome to buy our commercial Induction Hob series. Easy-to-understand operating instructions will save your time and energy studying how to cook food. You only need to select the corresponding food type and desired cooking method, and move gently. There is no need to enter complex programming operations at all.

This manual describes all the features, structure and methods of use of commercial induction hobs. For special non-standard products, please read and use the description of this manual and the additional manuals. For non-standard products with only changes in size or material, no additional description will be made. In order to ensure that you can use this product correctly and avoid unnecessary troubles, please read this manual carefully before use to familiarize yourself with this product, and keep the manual properly for reference at any time.

Wish you enjoy using it!

In order to ensure the safe and reliable operation of this product, please designate someone as the operation manager of this product. When this product fails, please report it to the manager immediately and contact the company.

I. Safety regulations

Warning!

- Incorrect installation, operation, maintenance, or cleaning of the equipment, as well as changes that can cause damage, injury, or casualties. Please read the instructions carefully before starting the installation.
- It is not allowed to cook food containing flammable substances (such as food containing alcohol). Substances with low ignition point may ignite spontaneously--Risk of fire!
- Do not place any flammable or combustible substances near the equipment--Risk of fire!
- If the glass is damaged, please replace the whole piece of glass immediately.
- Please make sure that there are no residues of cleaning tablets in the cooking cavity before using the appliance for cooking. If there are residues, please clean and rinse--there is a risk of corrosion!
- If the container contains liquid or liquid food during the cooking process, it cannot be placed in the upper layer higher than the operator's eye level-otherwise there is a danger of burns!
- If the stove surface cracks, the power to the appliance or related parts should be cut off immediately.
- Do not place aluminum foil or plastic containers on a hot surface, and do not stack objects on the stove surface

Danger-High pressure!

- Inspection, maintenance& repair work can only be carried out by professionally trained professionals.
- The power supply of the equipment must be cut off during cleaning, inspection, maintenance and repair work.
- The range of movement of the equipment with wheels (executable equipment) must be restricted to ensure that it will not damage the wires, water pipes and drainage pipes during the movement. Before moving the device, you must cut off the power connection correctly. After the equipment is moved back to its original position, the mobile safety device and power cord must be connected as required.
- In order to ensure that your equipment has no technical problems, at least an authorized service partner should perform equipment maintenance at least once a year.

Attention!

- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- The power cord should be an oil-resistant sheathed cable, not lighter than ordinary neoprene or other equivalent synthetic rubber sheathed cords (YZW).
- The fixed wiring of the power cord connection must be equipped with a disconnect device (leakage protection switch) with a contact distance greater than 30mm according to the wiring rules.
- Metal objects such as knives, forks, and spoon covers should not be placed on the surface of the stove, as they may become hot.
- Be careful when operating the appliance to avoid heating the ring, watch, etc. that you are wearing when it is close to the stove surface.
- Users with pacemakers should contact the manufacturer before operating the stove and obtain the manufacturer's consent before using it.
- This manual does not apply to people (including children) who have physical, sensory, or intellectual defects, or lack of experience and knowledge.
- Before cleaning the stove, the user should make sure that the power has been turned off and the stove has cooled down, and water jets should not be used for cleaning.
- Repair work can only be done by personnel trained or recommended by the manufacturer.
- **Equipotential meaning:** Equipotential bonding in electrical appliances is to connect exposed metal and conductive parts of electrical devices and other devices in electrical appliances with artificial or natural grounding conductors to reduce potential differences (reduce and prevent the risk of electric shock).
- **Non-ionizing electromagnetic radiation:** indicates higher than conventional, potentially dangerous non-ionizing radiation. 

II. Maintenance & Inspection

caution!

- If the equipment is not cleaned or cleaned inadequately, the remaining grease or food residues may burn on the cooking surface--risk of fire!
- In order to avoid corrosion of the cooking surface, your equipment must be cleaned every day.
- In order to avoid corrosion, please apply vegetable oil or grease to the cooking surface regularly (about once every two weeks).
- Do not use a high-pressure cleaner to clean the equipment.
- Do not use acid to treat the equipment, otherwise the inert layer of nickel-chromium alloy steel will be damaged, which may cause discoloration of the equipment.
- Please only use cleaning agents for special equipment, other types of cleaning agents may cause damage and impair your right of protection.
- Do not use abrasives or scratching cleaners.
- In order to maintain the high quality of stainless steel, and for sanitary reasons and to avoid operational failures, your equipment must be cleaned every day or according to actual usage.
- In order to keep the movement system in a relatively clean and dry environment during long-term operation, an air filter device is specially designed, that is, the air filter under the furnace bottom, which must be replaced every 2 months. Please see the note on the side of the induction cooker. matter.
- Keep the furnace as clean as possible.
- Do not use water jets for cleaning in the process of cleaning appliances.
- The control system is composed of an operation panel and a control main board. The operation panel adopts DC 5 V power supply. The PCB board and buttons are moisture-proof, anti-corrosion, and treated to ensure normal use in humid, high and low temperature environments; the panel adopts touch control mode, even if frequently There is no damage to the control buttons when the buttons are touched.
- The main board adopts a dual MCU architecture, the main control MCU1 adopts an industrial-grade ARM32-bit microprocessor, and the temperature acquisition MCU2 adopts an imported integrated IC to ensure that there is no temperature difference in high heat, cold, and humid environments.

Six advantageous functions

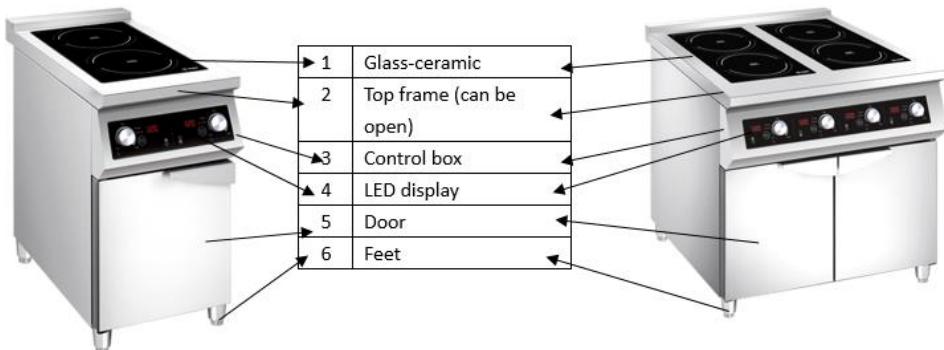
- Safety : Isolation induction heating, no open flame, over-temperature protection of the pot body dry burning, to prevent flammability, explosion, leakage and other phenomena.
- High-efficiency : It has a fast-heating function, which saves more than half of the time than electric heating and gas, reduces manual care, and improves production efficiency.
- Intelligent : 1-10 power setting subdivision technology realizes full power change and smooth transition between gears, thereby minimizing the impact on short circuits.
- Environmental protection : Pure green energy, zero carbon emissions, no consumables, easy to clean, and no heat radiation to the surrounding environment.
- Durable : The body material is anti-corrosion material, which guarantees no deformation during use to the greatest extent. Non-contact test induction heating, no high temperature aging, no consumables, no wearing parts in electrical parts.

III. Product description & Technical parameters

- Cooking noodles, frying, soup, porridge, stir-fry, etc

Product description	Model No.:	Voltage & Power
FOUR BURNERS INDUCTION STOVE	INESSA	3N~ 380-420V 50-60Hz 5.0KWx4

IV. Architectural feature



- The body of the induction cooker is made of high-quality all-stainless steel with meticulous and user-friendly design. The appearance is clean and beautiful, and has excellent anti-corrosion ability; the internal frame is supported, which is firm and durable;
- Easy to operate: One-button operation and digital display are simple and clear, intelligent computer control technology.
- Ultra-quiet system design, no combustion exhaust gas, smoke and dust emission heat, low energy loss, low room temperature, fresh air, greatly improved kitchen environment, and the health of the chef is guaranteed, creating a quiet and comfortable cooking environment.
- Perfect function: It can replace the traditional cooking utensils such as frying, frying, grilling and other cooking functions, especially suitable for occasions where fuel supply and safety conditions are restricted.
- Reduce matching: reduce the engineering workload and part of the investment for some air supply and exhaust devices. Eliminates the construction and supporting costs of the gas pipeline, and saves the space: small size, high thermal efficiency, and fast heating speed, which greatly saves the area of the site.
- Precise temperature control: The use of large-scale power adjustment and advanced computer control technology can accurately control the cooking temperature, which saves energy and ensures the deliciousness of the food. More importantly, it is conducive to the promotion of Chinese cuisine production standards

V. Installation steps

1, Put the location

● Place the induction cooker on a flat ground;

● Fix the support layer and pins of the induction cooker under the body of the induction cooker;

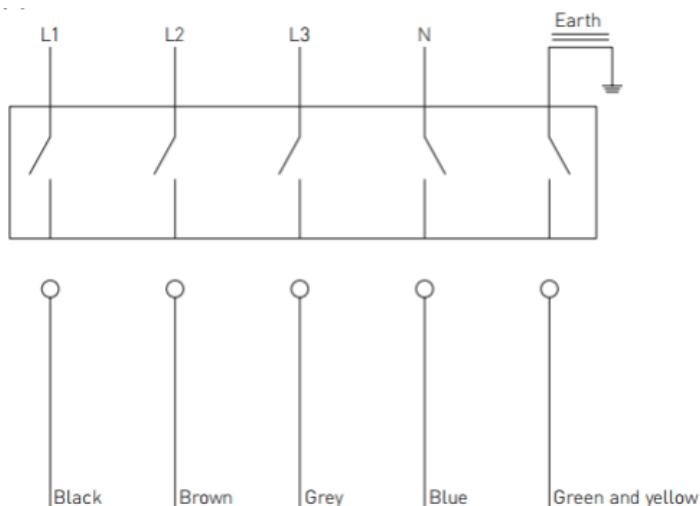
● The following are the places where the equipment cannot be installed:

Places subject to direct sunlight, rain, heavy vibration, high-voltage lines nearby, excessive temperature and humidity, and frequent interference (high-voltage, high-frequency).

2, Power connection

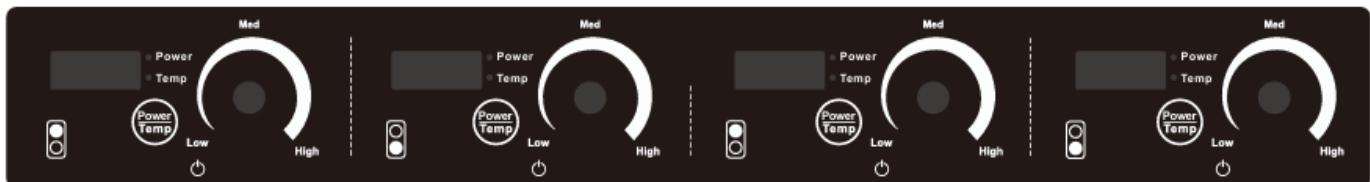
● When the distance between the control leakage switch and the corresponding device is within 10m, the connection line between the device and the switch can be configured according to the following instructions. When it exceeds 10m, please use a larger type of wire according to the actual situation to offset the loss and heat.

● When installation, please use special electricity air protection switch, and the switch must be installed in a convenient or easy controlled place, and the installation place should reach a height from 1.3M to 1.5M .The required electricity current of the switch is greater than 50A.



VI. Operation & Precautions

Touch & knob control:



Steps:

- 1) Turn the equipment on by turning the knob. After turning on, the induction stove will be heated at power mode. Selecting the suitable power by turning the knob.
- 2) Pressing "Power/Temp" key, we can switch from the power mode to the temperature mode. Selecting the suitable temperature by turning the knob. Pressing "Power/Temp" key again, we can switch from the temp. mode to the power mode again.
- 3) Each burner has its own control panel and can work separately.
- 4) When turn the knob to "ON/OFF" sign during the working state, the induction stove will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the equipment for one minute or inside temperature less than 35°C, and then will be off.
- 5) The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- 6) Without any operation, appliance will cut off auto after 4hours.

Notes :

- Before starting the machine, first clean the countertop to make sure that there are no aluminum products, no plastic containers, and no items on the countertop.
 - In the use process, the precautions are consistent with the use of open stove.
- Special note: This equipment is equipped with an induction coil as an over-temperature protection device. When the temperature of the wire reel reaches 120°C, the system will automatically cut off the working power. At this time, the leakage control switch of this equipment needs to be restarted and the operation is performed again. Steps are fine, but if the temperature of the wire reel has not dropped at this time, it will take a while to restart.
- When the machine fails, the host information display will display the fault code. It should be noted that when the power supply lacks phase or the power connection is poor, the customer can solve it by himself (maintenance personnel must have an electrician certificate). In addition, other failures need to call our company's after-sales service, and the company recommends or dispatches professional maintenance personnel to perform maintenance.
 - Be careful when handling utensils to avoid heating when you wear rings, watches, etc. close to the stove; kitchen utensils, knives and forks and other metal objects should not be placed in the cooking area on the stove.

VII. Error code

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

Error Message	Cause	Solution
E0	No pan or unsuitable pan	Suitable pan
E01	Temperature of IGBT is too high or temperature testing circuit failure	Clear/unblock ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for the error message remains indicated in the display after the device has cooled off.
E02	Heating empty pan, temperature of pan is too high or temperature testing circuit of pan is failed.	Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for operation afterwards.
E03	Voltage is unusual	Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for operation afterwards.

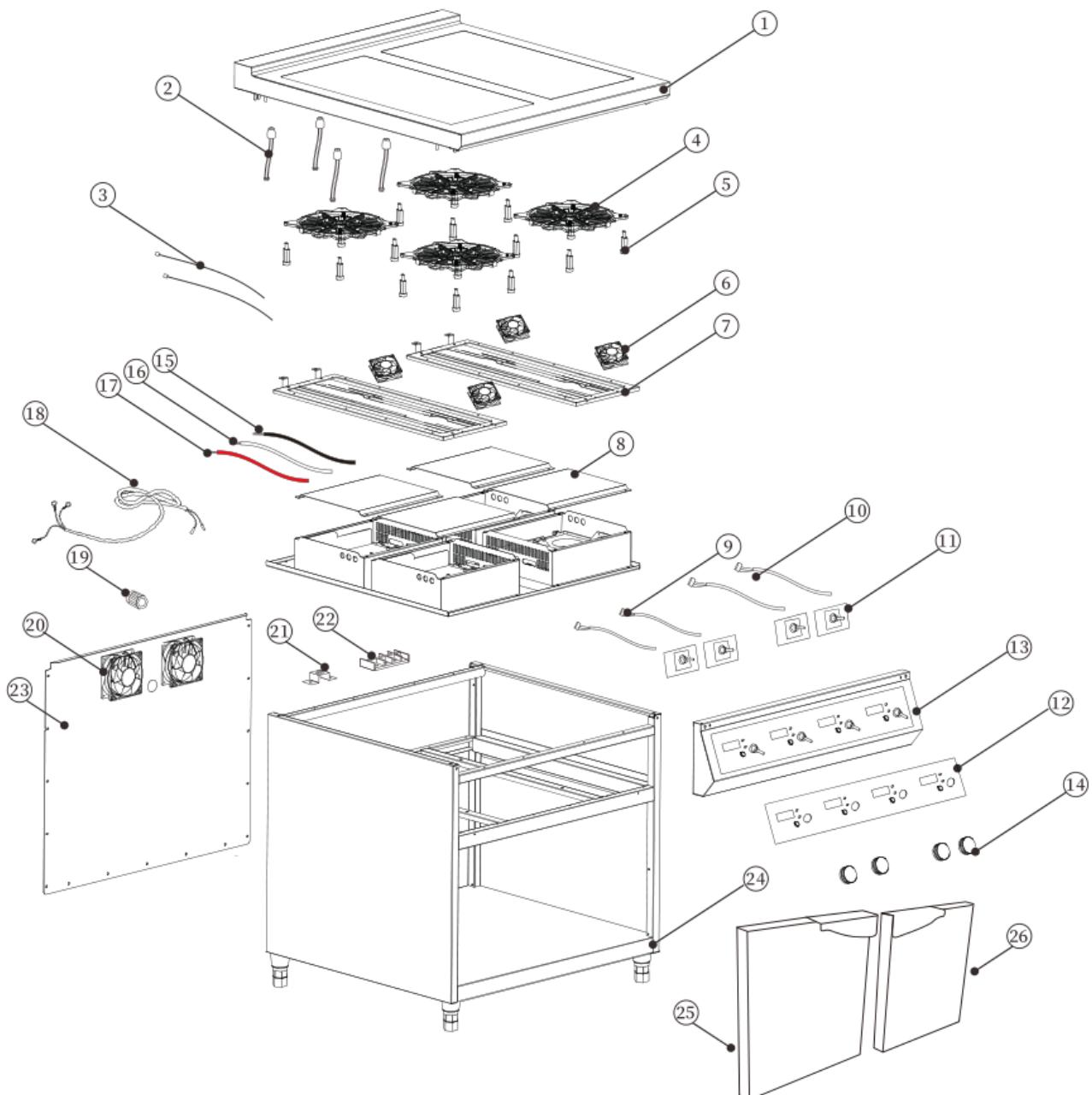
VIII. Storage & Transportation

- It is suitable for general transportation. During transportation, prevent rain and snow from attacking, so as to avoid damage and rust.
- Should be stored in a warehouse where the temperature is -10°C~+40°C, the relative humidity is not more than 80%, and there is no corrosive gas such as acid and alkali.
- The storage period in the packaged state shall not exceed 180 days.

IX. Unpacking and inspection

- When unpacking, you should work in a civilized manner, and no rough or barbarous operations are allowed to avoid injury to the equipment in the box or personal injury.
- After unpacking, please first confirm whether this product is the specified product, and then carefully check whether there are any missing parts in the contents of the packing list, and whether there is any damage to the parts due to transportation. If you find any damage, please do so within one week after receiving the product. Contact the company within one week.

Vue éclatée



N°	Designation	Désignation
1	Top cover (including glass)	Couvercle supérieur (y compris le verre)
2	Sensor	Capteur
3	Sensor 8-A	Capteur 8-A
4	3500W heating coil	Bobine de chauffage 3500W
5	Holding for heating coil	Support pour bobine de chauffage
6	9025 fan	Ventilateur 9025
7	Iron support for heating coil	Support en fer pour bobine de chauffage
8	PCB BOX	Boîte PCB
9	700mm connect cable for cont	Câble de connexion 700mm pour cont
10	1100mm connect cable for cont	Câble de connexion 1100mm pour cont
11	Control panel	Panneau de contrôle
12	Control glass	Verre de contrôle
13	Control panel metal box	Boîtier métallique du panneau de contrôle
14	Knob	Bouton
15	Black cable for mainboard	Câble noir pour carte mère
16	White cable for mainboard	Câble blanc pour carte mère
17	Red cable for mainboard	Câble rouge pour carte mère
18	Plug cord	Cordon d'alimentation
19	Fix for plug cord	Fixation pour cordon d'alimentation
20	12038 fan	Ventilateur 12038
21	Temperature controller	Contrôleur de température
22	Patch board for plug cord	Carte de connexion pour cordon d'alimentation
23	Iron back plate	Plaque arrière en fer
24	Stainless steel housing	Boîtier en acier inoxydable
25	Left door	Porte gauche
26	Right door	Porte droite

CE