

# Table des matières

1	Description	49
1.1	Description générale	49
1.2	Panneau des commandes	51
2	Utilisation	53
2.1	Avertissements	53
2.2	Utilisation de la table de cuisson	54
2.3	Fonctions spéciales	63
2.4	Fonctions supplémentaires	64
2.5	Menu utilisateur	68
2.6	Code erreur	71
3	Nettoyage et entretien	72
3.1	Avertissements	72
3.2	Nettoyage de la surface	72
3.3	Nettoyage de routine hebdomadaire	72
3.4	Taches d'aliments ou résidus	72
3.5	Que faire si...	73

FR

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :** Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision, une explosion ou un incendie peuvent en résulter, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.



**LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES** – Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et respectez toujours les messages de sécurité.



## Instructions



### RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves ou un décès.

### COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Ceci veut dire que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes immédiatement. AVERTISSEMENT indique que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- N'utilisez cet appareil que pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sûr et transmettez-les à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de la manière d'éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

**IMPORTANT :** Respectez toutes les lois et les ordonnances en vigueur.

**AVERTISSEMENT :** Pour votre sécurité, les consignes contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et de prévenir les dommages à la propriété, les blessures corporelles ou la mort.



N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



**REMARQUES :** Cet appareil n'est PAS conçu pour une installation dans les maisons préfabriquées (mobiles) ou dans les véhicules de loisirs (RVs).

**N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.**

N'utilisez pas ce produit près de l'eau (par exemple : près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'endroits similaires).

FR

## AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures aux personnes ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

- Lisez toutes les consignes.
- Lisez et suivez les « mesures de précautions spécifiques pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive » qui se trouvent dans ce manuel.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Demandez à un technicien qualifié d'installer et de mettre cet appareil à la terre conformément à ces consignes d'installation.
- Il est la responsabilité de l'installateur de se conformer aux informations d'installation spécifiées sur la plaque signalétique du modèle/série. Les plaques d'identification sont visiblement situées sous l'appareil. Ces plaques signalétiques ne doivent jamais être retirées.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Assurez-vous de l'aide d'un installateur qualifié pour l'installation et la mise à la terre de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.



## Instructions

- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE** : Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne permettez jamais aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances est autorisée sous la surveillance d'adultes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez les enfants de moins de huit ans à une distance de sécurité à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans approcher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- **NE TOUCHEZ PAS LA SURFACE DE CUISSON OU LA ZONE PRÈS DE LA SURFACE** — La surface de cuisson peut être chaude même si elle est de couleur foncée. Les zones près de la surface de cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson. Les surfaces de cuisson peuvent être chaudes même si elles ont l'air foncé.
- **NE FAITES PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS** : Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse – étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez des produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.



- **PRÉCAUTION** : Ne rangez pas d'articles intéressants pour les enfants dans les cabinets au-dessus d'une table de cuisson ou sur le dossier d'une table de cuisson - les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.
- **PORTER DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS** : Les vêtements amples ou tombants ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter des dommages à votre appareil, ne vous asseyez jamais, ne vous mettez pas debout ou ne vous appuyez jamais sur l'appareil.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans la maison. Triez les déchets et les apporter à l'installation de récupération de déchets spécialisée la plus proche.
- N'utilisez aucune partie de l'appareil à des fins de rangement. Les matières inflammables peuvent s'enflammer et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.
- Soyez conscient de la rapidité avec laquelle les zones de cuisson chauffent. Évitez de chauffer les casseroles lorsqu'elles sont vides, elles risquent de surchauffer.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauds. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon de grande taille.
- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer si elles surchauffent. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si des graisses ou des huiles prennent feu, n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu. Placez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour chauffer des graisses ou des huiles, car cela présente un risque d'incendie.
- La cuisson doit toujours être surveillée. Les cuissons courtes doivent être surveillées



## Instructions

en permanence.

- Activez le verrouillage de commandes en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie pouvant atteindre la table de cuisson.
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que de la vaisselle ou des couverts, sur la surface de la table de cuisson pendant l'utilisation car ils pourraient surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques tranchants (couteaux ou ustensiles) dans les fentes.
- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER L'APPAREIL.
- N'utilisez ou entreposez pas des matériaux inflammables près de l'appareil ou directement sous la table de cuisson.
- Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.
- Ne laissez jamais les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée - L'ébullition provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous que les lèchefrites ou les bac d'égouttement sont en place - l'absence de ces lèchefrites ou des bacs pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants.
- Garnitures de protection – n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la surface de la lèchefrite ou le fond du four, sauf sur indication contraire dans le manuel. Une installation inappropriée de ces garnitures peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisine émaillés – Seuls certains types de verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles de cuisine émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison du changement soudain de température.
- Utilisez des poêlons de grandeurs appropriés - cet appareil est équipé avec une surface ou plus de différente grandeur. Sélectionnez des casseroles ayant le fond plat assez large pour couvrir la



surface de l'élément chauffant. L'utilisation des casseroles trop petites exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut provoquer l'incendie des vêtements. L'utilisation d'une casserole de taille appropriée pour le brûleur améliorera également l'efficacité.

- N'UTILISEZ PAS D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHÉ.
- Éteignez l'appareil après utilisation.
- Éteignez les plaques après utilisation. Ne comptez jamais uniquement sur le détecteur d'ustensiles de cuisine.
- Après l'utilisation, éteindre les zones de cuisson. Elles resteront chaudes pendant un certain laps de temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas les surfaces de la table de cuisson.
- NE CUISEZ PAS SUR UNE TABLE DE CUISSON CASSÉE — SI LA TABLE DE CUISSON CASSE, LES SOLUTIONS DE NETTOYAGE ET LES DÉVERSEMENTS PEUVENT PÉNÉTRER DANS LA TABLE DE CUISSON CASSÉE ET CRÉER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE. CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

- NETTOYEZ LA TABLE DE CUISSON AVEC PRUDENCE - SI UNE ÉPONGE OU UN CHIFFON MOUILLÉ EST UTILISÉ POUR ESSUYER LES DÉVERSEMENTS SUR UNE ZONE DE CUISSON CHAUDE, VEILLEZ À ÉVITER LES BRÛLURES DUES À LA VAPEUR. CERTAINS NETTOYANTS PEUVENT PRODUIRE DES VAPEURS NOCIVES S'ILS SONT APPLIQUÉS SUR UNE SURFACE CHAUDE.
- Surveillez attentivement les enfants car ils ne peuvent pas voir facilement l'indicateur de chaleur résiduelle. Même après avoir été éteinte, la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Assurez-vous que les enfants ne les touchent jamais.
- Ne placez pas de casseroles chaudes sur le panneau des commandes.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail.
- Ne bloquez pas les ouvertures, les fentes d'aération et les événements de dissipation de la chaleur.
- Les ustensiles de cuisine ou les plaques chauffantes doivent



## Instructions

- être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat et lisse.
- Si des liquides débordent ou se déversent, retirez l'excès de la table de cuisson.
- Ne placez jamais de substances qui pourraient fondre (plastiques ou papiers aluminium) sur la table de cuisson pendant la cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisine directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne placez ni poêles ni casseroles vides sur les zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Veillez à ne pas renverser de substances acides telles que du jus de citron ou du vinaigre sur la table de cuisson.
- Ne répandez pas du sucre ou des mélanges sucrés sur la table de cuisson pendant la cuisson.
- Enlevez toute trace de liquide du couvercle, le cas échéant, avant de l'ouvrir.
- Laissez refroidir la surface de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Les poignées des ustensiles de cuisine devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec les ustensiles de cuisine, les poignées doivent être positionnées de manière à être tournées vers l'intérieur et à ne pas dépasser les éléments de surface adjacents.
- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contacter un technicien qualifié immédiatement.





- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas ni matériaux rêches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Évitez de laisser tomber des objets lourds sur la surface de la table de cuisson.
- Si des fissures se forment ou si la surface de cuisson en vitrocéramique se brise, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez l'alimentation électrique et appelez le support technique.
- N'utilisez pas la table de cuisson si un four installé en dessous subit un processus d'auto-nettoyage.
- Ne touchez pas ou ne nettoyez pas la table de cuisson pendant le fonctionnement ou lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.
- La surface vitrocéramique est très résistante aux chocs. Cependant, évitez que des objets durs et solides ne tombent sur la surface de cuisson, car ils pourraient la briser s'ils sont tranchants.
- Les personnes qui ont des stimulateurs cardiaques ou d'autres appareils similaires doivent s'assurer que le fonctionnement de ces appareils n'est pas affecté par le champ inductif dont la gamme de fréquences est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la table de cuisson à induction électromagnétique relève du groupe 2 et de la classe B (EN 55011).
- Cet appareil est conforme aux normes et directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Cependant, les personnes qui portent un stimulateur cardiaque doivent maintenir une distance minimale de 8 à 12 pouces (20 à 30 cm) entre le stimulateur cardiaque et l'appareil lorsqu'il est en marche. Contactez le fabricant du stimulateur cardiaque pour plus d'informations.



## Instructions

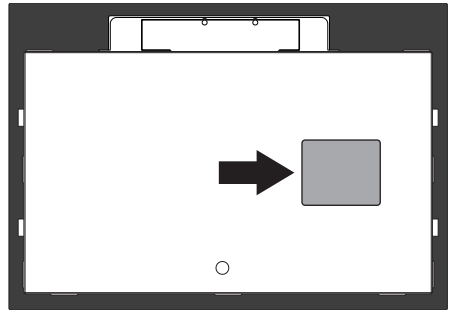
- SEULEMENT LE PERSONNEL QUALIFIÉ DEVRAIT EFFECTUER DES RÉPARATIONS. Le personnel de service doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien de cet appareil.
- Déplacez l'appareil dans la position souhaitée avec l'aide d'une deuxième personne.
- Vérifiez que le matériau des cabinets environnants est résistant à la chaleur.
- Vérifiez que le cabinet a les ouvertures requises.
- Pour éviter une éventuelle surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Le cordon d'alimentation ne doit être installé ou remplacé que par un technicien qualifié.
- Utilisez des câbles pouvant supporter des températures d'au moins 90°C.
- UNE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE. Il est la responsabilité du consommateur de :
  1. Contacter un électricien qualifié.
  2. Assurez-vous que le système électrique est adéquat et conforme au Code national de l'électricité ANSI / NFPA 70 – dernière édition – ou au CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, C22.11 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou dernière édition et tous les codes ainsi que toutes les ordonnances locaux.
- Assurez-vous toujours que les contrôles soient en position « zéro » (éteint) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer les éléments de cet appareil à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauds. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon de grande taille.
- Ne vous tenez ou ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Retirez tous les matériels d'emballage et des étiquettes temporaires de l'appareil.
- NE MODIFIEZ PAS L'APPAREIL.
- Portez toujours un équipement de protection individuelle



avant d'effectuer toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, mise en place ou manutention).

- Coupez l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail sur l'appareil.
- Le personnel qualifié doit effectuer l'installation et l'entretien conformément aux réglementations en vigueur.
- N'essayez pas de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement le service d'assistance technique pour remplacer le cordon.
- Enregistrez le numéro de modèle et de série sur la page

2 de ce manuel. Les numéros de Modèle et de Série se trouvent sur la plaque d'identification de l'appareil. Les plaques d'identification sont visiblement situées sous l'appareil. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.



## Avertissement sur la proposition 65 de l'État de la Californie

**REMARQUES :** Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances qui sont reconnues comme des causes du cancer, des déficiences congénitales ou autres dommages reproductifs, et requiert que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

**AVERTISSEMENT :** Ce produit contient un élément chimique qui est reconnu par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des déficiences congénitales ou autres problèmes reproductifs.

Cet appareil peut causer la faible exposition à certaines substances listées, incluant le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.



## Instructions

- Cet appareil est conçu pour cuisiner ou cuire des aliments à la maison. Toute autre utilisation est inappropriée.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de télécommande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux biens, causés par :

- utilisation de l'appareil d'une manière autre que celle stipulée ici ;
- non-respect des instructions du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange après-vente.
- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intact et à la disposition des utilisateurs tout au long du cycle de vie de l'appareil.

### Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

#### Instructions



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination finale.

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

#### Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.



### Avertissement de sécurité



### Information

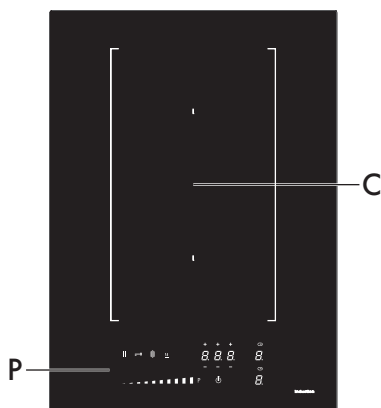
1. Ordre des instructions d'utilisation.
- Instructions autonomes.

# CONSERVEZ CES CONSIGNES

## 1 Description

### 1.1 Description générale

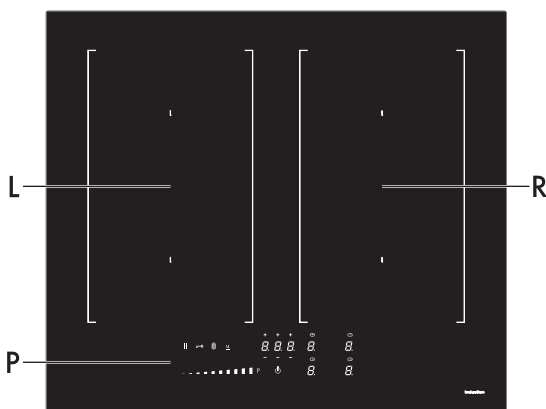
FR



15 po - 380 mm

P = Panneau de commande

C = Zone de cuisson centrale



24 po - 610 mm

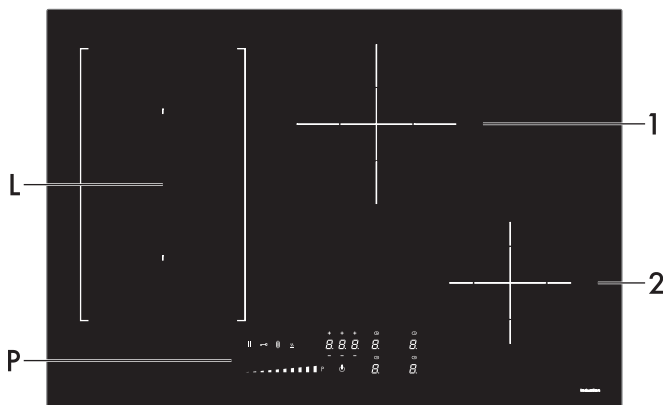
L = Zone de cuisson gauche

R = Zone de cuisson droite

P = Panneau de commande



## Description



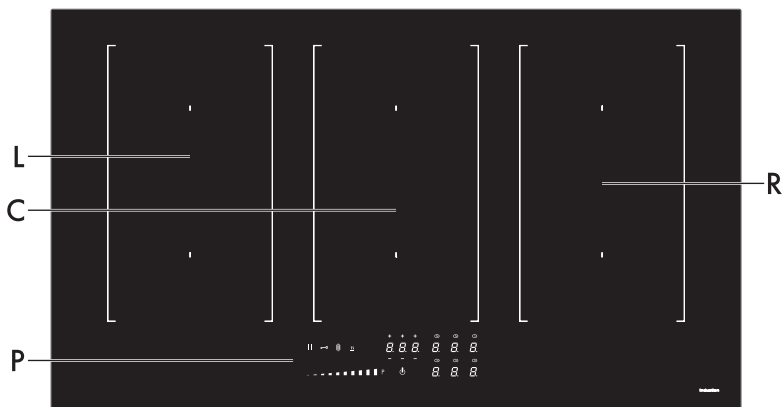
30 po - 762 mm

L = Zone de cuisson gauche

P = Panneau de commande

1 = Zone de cuisson centrale arrière

2 = Zone de cuisson avant droite



36 po - 914 mm

L = Zone de cuisson gauche

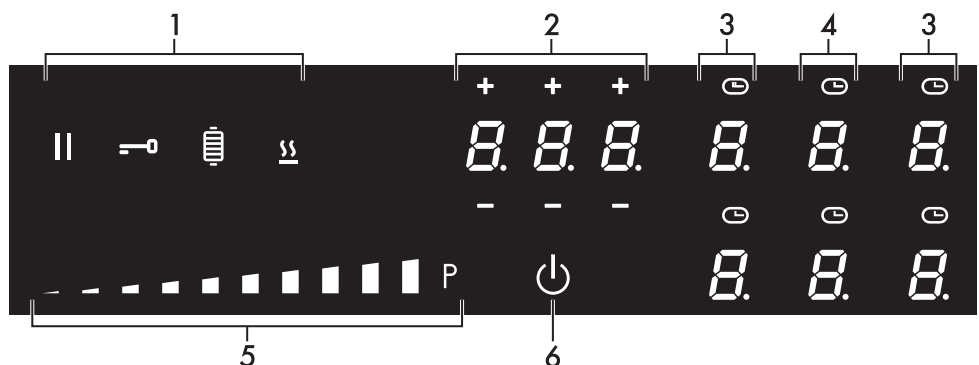
C = Zone de cuisson centrale

P = Panneau de commande

R = Zone de cuisson droite



## 1.2 Panneau des commandes



1 Boutons de fonction

2 Boutons et affichage de la minuterie

3 Boutons et affichage de la zone de cuisson

4 (modèle 36 pouces - 914 mm uni-

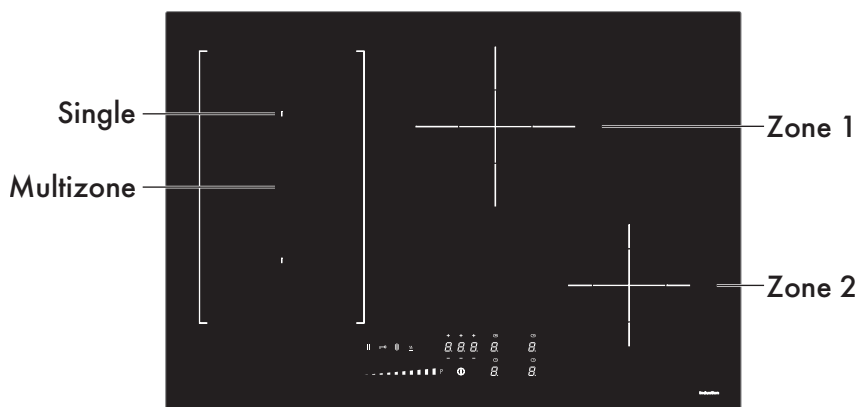
### Tableau de consommation électrique maximale

Zone	Dimensions H x L	Niveau 9	Booster	Booster double
Seul	7 in x 9,5 in 18 cm x 24 cm	2100W	2500 W	3000 W
Multi-zones	14 in x 9,5 in 36 cm x 24 cm	3000 W	3700 W	-
Zone 1	7,9 in x 7,9 in 20 cm x 20 cm	2300 W	3000 W	-
Zone 2	6,3 in x 6,3 in 16 cm x 16 cm	1400 W	1700 W	2100W

\* les niveaux de puissance sont approximatifs et peuvent varier selon la casserole utilisée ou les réglages.



# Description



## Avantages de la cuisson par induction



**REMARQUES :** L'appareil est équipé d'un générateur d'induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique crée un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Cela signifie que la chaleur n'est plus transmise de la table de cuisson à la casserole, mais créée directement à l'intérieur de la casserole par le courant inductif.

- Sécurité accrue car l'énergie est transmise uniquement à la casserole placée sur la table de cuisson.
- Transmission d'énergie à haut rendement de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Vitesse de chauffage rapide.
- Risque de brûlures réduit car la surface de cuisson n'est chauffée que sous le fond de la casserole ; les aliments qui débordent ne collent pas.

- Économie d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (des ustensiles de cuisine magnétisables adaptés sont nécessaires) par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.





## Contrôle de puissance

La table de cuisson est équipée d'un module de contrôle de puissance qui optimise/limite la consommation d'énergie. Si le niveau de puissance totale réglé dépasse la limite maximale autorisée, le circuit régulera automatiquement la puissance fournie par les plaques chauffantes.

Le module essaie de maintenir les niveaux de puissance maximum pouvant être fournis. Les niveaux réglés automatiquement par le module de commande s'affichent à l'écran.



**REMARQUES :** La priorité est donnée à la dernière zone réglée.



**REMARQUES :** Le module de contrôle de puissance n'affecte pas la consommation électrique totale de l'appareil.



## 2 Utilisation

### 2.1 Avertissements



#### Haute température Risque de brûlures

- Protéger vos mains avec des gants thermiques pendant leur utilisation.
- Ne touchez pas ou ne nettoyez pas la table de cuisson pendant le fonctionnement ou lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.
- Ne pas placer de poêles et de casseroles vides sur les zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans approcher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Activez le verrouillage de commandes en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie pouvant atteindre la table de cuisson.
- Après l'utilisation, éteindre les zones de cuisson. Elles resteront chaudes pendant un certain laps de temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas les surfaces de la table de cuisson.



#### Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez ou entreposez pas des matériaux inflammables près de l'appareil ou directement sous la table de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients non ouverts, de vaisselle ou de récipients en plastique pour la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant les opérations de cuisson qui pourraient libérer des graisses ou des huiles.
- En cas de fissures ou de fractures ou si vous ne pouvez pas éteindre l'appareil, débrancher immédiatement l'alimentation et appelez le Service à la clientèle.



## Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas la table de cuisson si un four installé en dessous subit un processus d'auto-nettoyage.
- Utilisez uniquement des casseroles avec des bases parfaitement plates et lisses sur la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets lourds sur la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail.

## 2.2 Utilisation de la table de cuisson

Tous les contrôles et toutes commandes de l'appareil sont sur le panneau frontal. La table de cuisson à induction est contrôlée à l'aide des touches tactiles du capteur de commande. Touchez légèrement un symbole sur la surface en verre céramique. Chaque touche correcte est confirmée avec un bip.

### Opérations préliminaires

Pour éliminer toute l'humidité accumulée pendant la fabrication, un bon fonctionnement des circuits électroniques et du clavier de commande :

1. Retirez le film de protection des surfaces externes de l'appareil et des accessoires.
2. Retirez toutes les étiquettes (sauf la plaque signalétique avec les données techniques).
3. Remplissez une casserole d'eau, placez-la sur les zones de cuisson et allumez-les l'une après l'autre pendant 3-4 minutes au réglage le plus élevé.




# Utilisation

## Allumer la table de cuisson pour la première fois



**REMARQUES :** Lors de la première connexion au secteur, une vérification automatique est activée, qui allume toutes les lumières pendant quelques secondes.

Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, après avoir été branché au secteur, le symbole  clignotant apparaît. Il permet d'accéder au menu technique de l'appareil et est destiné uniquement au personnel du Support Technique.

## Liste des symboles



Bouton Marche/Arrêt : allume ou éteint la table de cuisson.



Bouton pause : met la cuisson en pause.



Bouton de verrouillage des commandes : empêche le fonctionnement accidentel des commandes.



Bouton fonction gril : active la fonction gril.



Bouton fonction de maintien au chaud : active la fonction de maintien au chaud.



Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de puissance d'une zone de cuisson.

## Affichage des zones de cuisson



Les boutons de sélection des zones de cuisson et les icônes de minuterie au-dessus de chacune d'elles se trouvent dans cette zone.

## Affichage de la minuterie



Les commandes de réglage de la minuterie indépendante et de la minuterie des zones de cuisson se trouvent dans cette zone.

## Diamètre minimum de casserole

Assurez-vous que le diamètre minimum des casseroles est celui indiqué dans le tableau suivant, pour les deux configurations.

Zone	Ø minimum	Ø recommandé
Seul	5 po - 11 cm	7 po - 18 cm
Multi-zones	8 po - 19 cm	9 po - 22 cm
Zone 1	5 po - 11 cm	8 po - 19 cm
Zone 2	4 po - 9 cm	6 po - 16 cm



Gardez à l'esprit ce qui suit :

- Ne dépassez pas les limites des zones imprimées sur la table de cuisson.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne placez pas les casseroles près des bords du verre.
- Si vous utilisez une casserole d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans la colonne « **Ø minimum (pouces/cm)** », il est possible qu'elle ne soit pas détectée.

Tailles minimales et maximales pour une plaque chauffante utilisée dans la configuration Multi-zones (pouces/cm) :

Modèle	pouces	cm
15 po - 380 mm	min. 8 x 8 max 9 x 14	min. 19 x 19 max 22 x 36
24 po - 610 mm		
30 po - 762 mm		
36 po - 914 mm		

acier à fond épais.

- Ustensiles de cuisine en fonte à fond émaillé.
- Ustensiles de cuisine en acier inoxydable multi-couches, acier inoxydable ferritique et aluminium avec fond spécial.

## Ustensiles de cuisine inadaptés :

- Ustensiles de cuisine en cuivre, inox, aluminium, verre ignifugé, bois, céramique et terre cuite.

Pour savoir si la casserole est adaptée, approchez un aimant du fond : s'il est attiré, la casserole est compatible avec la cuisson par induction.

Si vous n'avez pas d'aimant, vous pouvez mettre une petite quantité d'eau dans la casserole, la placer sur une zone de cuisson et allumer la plaque.



**REMARQUES :** La fonction Multi-zones ne peut être activée que pour les zones marquées « **L** », « **C** » et « **R** » - voir « **P** = Panneau de commande ».

## Ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction

Les ustensiles de cuisine utilisés pour la cuisson par induction doivent être en métal, avoir des propriétés magnétiques et un fond suffisamment large.

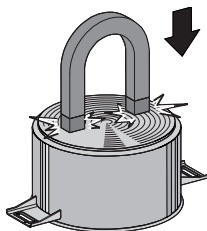
## Ustensiles de cuisine adaptés :

- Ustensiles de cuisine émaillés en



# Utilisation

Si le symbole  apparaît sur l'écran, cela signifie que la casserole n'est pas adaptée.



**REMARQUES :** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond parfaitement plat adapté aux tables de cuisson. L'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond irrégulier pourrait affecter l'efficacité du système de chauffage et même empêcher la détection de l'ustensile de cuisson sur la plaque.



**REMARQUES :** Assurez-vous que les casseroles ne recouvrent pas le panneau de commande.

## Allumer et éteindre la table de cuisson

Maintenez le bouton  Marche/Arrêt enfoncé pendant quelques secondes pour activer la table de cuisson.


Appuyez à nouveau pour le désactiver.



**REMARQUES :** Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les quelques secondes qui suivent, la table de cuisson sera automatiquement désactivée.

## Protection contre la surchauffe

Si la table de cuisson est utilisée à pleine puissance pendant une longue période, les composants électroniques auront du mal à refroidir, si la température ambiante est élevée.

Si la température des composants électroniques internes dépasse le seuil de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement et les symboles suivants  s'affichent en séquence (voir « Code erreur »).






## Réglage de la zone de cuisson

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

1. Placez un doigt sur le côté gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



Le niveau de puissance est maintenant .

2. Faites glisser un doigt vers la gauche ou vers la droite sur la barre de défilement pour sélectionner le niveau de puissance, entre  et  ou activer la fonction Booster  (voir « Fonction booster »).




L'affichage de la zone utilisée indiquera le niveau de puissance sélectionné.


## Éteindre la zone de cuisson

1. Faites glisser un doigt complètement à gauche sur la barre de défilement de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



L'afficheur de la zone sélectionnée indique .



**REMARQUES :** Maintenez le bouton Marche/Arrêt  enfoncé pendant au moins 2 secondes pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps.

## Sélection rapide



**REMARQUES :** Cette fonction vous permet de régler rapidement les zones de cuisson au niveau de puissance requis.

Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson :

- Placez un doigt à peu près au niveau de puissance requis sur la barre de défilement.




# Utilisation





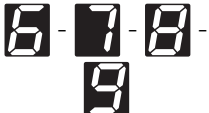


## Limitation du temps de cuisson

La table de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée d'utilisation.

Si les réglages de la zone de cuisson ne sont pas modifiés, la durée de fonctionnement maximale de chaque zone dépendra du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque le dispositif de limitation du temps d'utilisation est activé, la zone de cuisson s'éteint, un bref son est émis et si la zone est chaude, le symbole  apparaît sur l'afficheur.

Régler le niveau de puissance	Durée de cuisson maximale en heures
	6
	6
	5
	4
	1 ½

## Fonction booster



Utilisation impropre  
Risque de brûlures

- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour chauffer des graisses ou des huiles, car elles pourraient s'enflammer.



**REMARQUES :** Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale délivrable de la zone de cuisson, ce qui est utile pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau.

Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson :

1. Placez un doigt sur la gauche de la barre de défilement.



L'afficheur du foyer utilisé s'allume : le niveau de puissance indiqué est

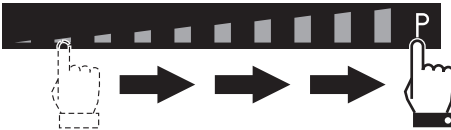






2. Déplacez un doigt vers la droite de la barre de défilement pour sélectionner la fonction Booster

**P.**



L'affichage de la zone de cuisson utilisée indique **P.**

La fonction Booster peut être activée rapidement.

- Après avoir allumé la table de cuisson, placez un doigt tout à fait à droite de la barre de défilement de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser (sur le **P** symbole).



**REMARQUES :** La fonction Booster reste active pendant 5 minutes maximum, après quoi la puissance est automatiquement réduite au niveau 9.

## Fonction Double Booster **P!!**



**REMARQUES :** Il n'y a pas de fonction Double Booster dans la zone de cuisson 1 du modèle 30 pouces (762 mm).

La fonction Double Booster permet de fournir plus de puissance qu'avec la fonction Booster.

Après avoir activé la fonction Booster d'une zone de cuisson, appuyez sur le symbole **P** tout à droite de la barre de défilement. Les symboles **P** - **!** et **!!** s'afficheront dans l'ordre.

## Fonction multi-zones **!!**



**REMARQUES :** Cette fonction peut être utilisée pour faire fonctionner deux zones de cuisson (avant et arrière) lors de l'utilisation de casseroles telles que des marmites à poisson ou des casseroles rectangulaires.

Après avoir allumé la table de cuisson :


1. Placez un doigt simultanément sur les touches de deux zones de



# Utilisation

cuisson, l'une au-dessus de l'autre.



Après un court bip, le symbole  apparaîtra à côté du bouton de la zone arrière. La fonction Multi-zones est maintenant activée.

2. Utilisez la barre de défilement de gauche pour régler la puissance de cuisson requise.



Les mêmes paramètres sont définis pour les deux zones de cuisson.



**REMARQUES :** La fonction Multi-zones ne peut être activée que pour les zones connectées verticalement (zones marquées « L », « C » et « R » - voir « P = Panneau de commande »).

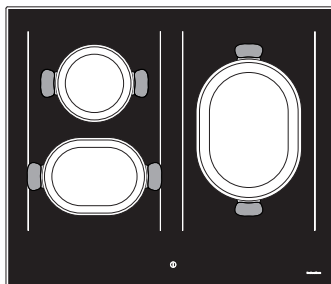


**REMARQUES :** Cette fonction répartit automatiquement la puissance de manière égale entre les deux plaques utilisées.

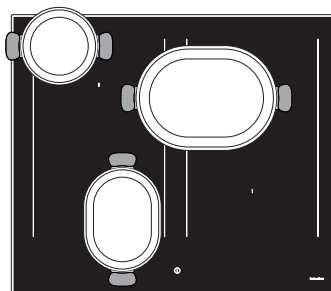


**REMARQUES :** Il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster pour les zones de cuisson sur lesquelles la fonction Multi-zones est active.

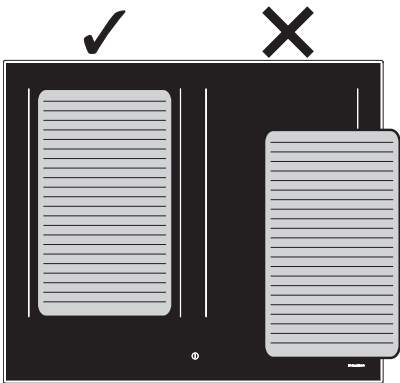
Si une grande casserole ovale ou oblongue est utilisée, assurez-vous qu'elle est placée au centre de la zone de cuisson.



Exemple de position de casserole correcte




Exemple de position de casserole incorrecte










Exemples de position de gril

**Pour désactiver la fonction Multi-zones :**

Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson activées en Multi-zones. Le symbole  disparaît et les deux zones peuvent être réglées séparément.

**Niveaux de puissance**

La puissance de la zone de cuisson peut être réglée à différents niveaux. Le tableau suivant indique les niveaux de puissance adaptés à la préparation de différents types d'aliments. Les réglages peuvent varier selon la quantité d'aliments et du goût du consommateur.

Niveau de puissance	Convient pour :
	Position ARRÊT
	Cuire de petites quantités d'aliments (puissance minimale), réchauffer des aliments, maintenir à ébullition de petites quantités d'eau et fouetter des jaunes d'œufs ou des sauces au beurre.
	Cuisson d'aliments solides ou liquides, maintien à ébullition d'eau, décongélation d'aliments surgelés, réalisation d'omelettes à 2 ou 3 œufs, plats de fruits et légumes, préparations variées.
	Cuire de grandes quantités d'aliments, rôtir de plus grandes portions, faire mijoter de la viande, du poisson et des légumes, mijoter des aliments, faire des confitures, etc.
	Rôtir de la viande ou du poisson, des steaks, du foie, dorer de la viande et du poisson, les œufs, etc.
	Rôtir, dorer, cuisiner, etc.
	Frire des pommes de terre, etc., faire bouillir rapidement de l'eau (puissance maximale)*.




\* voir fonction Booster et Double Booster

## Chaleur résiduelle



### Utilisation impropre Risque de brûlures

- Surveiller attentivement les enfants car ils ne peuvent pas voir facilement l'indicateur de chaleur résiduelle. En fait, même après avoir été éteinte, la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Assurez-vous que les enfants ne touchent jamais à la table de cuisson.

Si la zone de cuisson est encore chaude après avoir été éteinte, le symbole  apparaîtra à l'écran. Le symbole disparaîtra lorsque la température descend en dessous de 140°F (60°C).

## Conseils d'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole ne doit pas être supérieur à la largeur de la zone de cuisson imprimée sur la table de cuisson.
- Les casseroles ne doivent pas être placées à l'extérieur du périmètre de la table de cuisson ou sur le panneau de commande avant.
- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué se réfère à la base ou au haut de la casserole, car le haut est presque toujours supérieur à la base.
- Lors de la préparation de plats avec un temps de cuisson prolongé, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur qui aide à préserver les vitamines dans les aliments.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car la surchauffe causée par le manque d'eau, pourrait endommager le poêle et la zone de cuisson.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.
- Choisissez une casserole adéquate pour la quantité de nourriture à cuire. Une grande casserole, à moitié vide, gaspille



de l'énergie.



**REMARQUES :** Dans certaines circonstances, si la table de cuisson et un four sont utilisés en même temps, la limite de puissance maximale de votre système électrique peut être dépassée.

2. Appuyez sur n'importe quel bouton à l'exception du bouton Pause.
3. La fonction pause est désactivée et les fonctions précédemment réglées sont restaurées.

FR

## 2.3 Fonctions spéciales

Mettez en pause la fonction



**REMARQUES :** Cette fonction interrompt le fonctionnement de toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Pause :

1. Allumez au moins une zone de cuisson.
2. Appuyez et maintenez le bouton pause Le symbole apparaît sur les affichages de toutes les zones de cuisson.



**REMARQUES :** La fonction pause peut être maintenue pendant 10 minutes maximum, après quoi l'appareil s'éteint.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez et maintenez le bouton Le symbole de pause qui vient d'être appuyé commence à clignoter.



# Utilisation



**REMARQUES :** La limitation du temps de cuisson, les indicateurs de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent activés pendant la fonction Pause.



**REMARQUES :** Lorsque le courant revient après une coupure de courant, la fonction pause est désactivée.



pendant au moins une seconde.




**REMARQUES :** Lorsque le courant revient après une panne de courant, la fonction pause est désactivée.





**REMARQUES :** Si l'appareil est éteint et rallumé, le verrouillage des commandes reste actif.

## Verrouillage de commandes

Cette fonction est utile car elle permet de nettoyer l'appareil pendant son fonctionnement. Pour activer la fonction de verrouillage des commandes, il doit y avoir au moins une zone de cuisson active sur l'appareil ou la fonction Pause doit être active.

- Appuyez sur le bouton de verrouillage  des commandes pendant au moins une seconde.

Tous les boutons, à l'exception des boutons Marche/Arrêt  et de verrouillage des commandes , sont verrouillés.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :


1. appuyez à nouveau sur le bouton de verrouillage des commandes

## Fonction gril




**REMARQUES :** Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Multi-zones pour les zones de gauche uniquement. Elle est utilisée lors de l'utilisation d'une plaque ou de la cuisson avec de longues casseroles.

Pour activer la fonction Gril :


1. Placez une plaque ou une longue poêle sur les zones de gauche.
2. Appuyez sur le bouton  qui se mettra à clignoter.

Le symbole  apparaît sur l'affichage de la zone avant et le symbole  apparaît sur l'affichage de la zone arrière. La barre de défilement sera réglée





automatiquement sur le niveau   
(phase de préchauffage).



Après deux minutes de fonctionnement, le niveau de puissance sera abaissé au niveau .





Appuyez sur le bouton  et utilisez la barre de défilement pour modifier le niveau de puissance à tout moment.

**Fonction Warming (Maintien au chaud)** 




**REMARQUES :** Cette fonction vous permet de maintenir au chaud les aliments cuits ou de maintenir l'ébullition de l'eau.

Pour activer la fonction Warming, allumez la table de cuisson puis :


1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la bouton  pour activer la fonction, le symbole  apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour désactiver la fonction Warming :

1. Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle la fonction est active.

2. Appuyez sur le bouton .

## 2.4 Fonctions supplémentaires

**Sécurité enfant** 


Cette fonction est utilisée pour éviter l'activation de fonctions par erreur (par exemple par des enfants).

Pour activer la sécurité enfants, l'appareil doit être allumé, mais avec les zones désactivées :

1. Appuyez et maintenez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.

La barre de défilement affiche une animation.

2. Relâchez l'écran et faites glisser le doigt sur la barre de gauche à droite.

La fonction de sécurité enfants est active et le symbole  apparaît sur les affichages des zones de cuisson.

Pour désactiver la sécurité enfants, avec l'appareil allumé :

1. Appuyez et maintenez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.

La barre de défilement affiche une animation.



# Utilisation

2. Relâchez l'écran et faites glisser le doigt sur la barre de droite à gauche.






**REMARQUES :** Lorsque le courant revient après une coupure de courant, la fonction de sécurité enfant reste active.

Une fois désactivée, la sécurité enfants ne peut pas être réactivée. Pour le réactiver, vous devez éteindre puis rallumer l'appareil.



## Chauffage rapide



**REMARQUES :** Cette fonction n'est pas disponible pour les niveaux de puissance , Booster  et Double booster .

La fonction de chauffage rapide chauffe une zone de cuisson à la puissance maximale pendant un temps limité, après quoi elle continue la cuisson au niveau de puissance réglé.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez et maintenez un niveau de puissance (de  à ) pendant au moins 3 secondes.

Le symbole  apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

Une fois le temps de chauffe écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Cette fonction peut être désactivée en maintenant enfoncé le niveau de puissance réglé pendant 3 secondes ou en sélectionnant un niveau de puissance inférieur.

## Minuterie



**REMARQUES :** Cette fonction est utilisée pour régler une minuterie qui émettra un son lorsque le temps réglé sera écoulé.

Après avoir allumé la table de cuisson, sans sélectionner de foyer :

1. Touchez la zone centrale des affichages de la minuterie.







2. Utilisez les boutons **+** et **-** pour sélectionner le temps requis.



Le premier chiffre de gauche sert à sélectionner les heures, celui du milieu à sélectionner les dizaines de minutes et celui de droite à sélectionner les minutes.



**REMARQUES :** Touchez l'affichage de la minuterie dans les 3 secondes suivant la mise en marche de l'appareil, sinon il se désactivera et l'appareil devra être redémarré.

3. La minuterie commencera le compte à rebours après 10 secondes.
4. Lorsque le temps est écoulé, une série de bips retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour les désactiver.




**REMARQUES :** Un maximum de 9 heures et 59 minutes peut être réglé.



**REMARQUES :** La minuterie n'arrête pas le cycle de cuisson, elle informe l'utilisateur que les minutes réglées se sont écoulées.

## Modifier et désactiver la minuterie

Pour modifier ou désactiver la minuterie pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur le bouton  Marche/Arrêt pour activer la table de cuisson (si elle est en veille).  
L'affichage de la minuterie indiquera les minutes réglées.
2. Utilisez les boutons **+** et **-** pour modifier ou réinitialiser la minuterie.
3. Au bout de 10 secondes, la minuterie lancera le nouveau compte à rebours ou sera désactivée.

## Minuterie sur les zones de cuisson



**REMARQUES :** Cette fonction vous permet de régler simultanément des minuteries indépendantes supplémentaires, dont le nombre dépend du nombre de zones de cuisson disponibles.

Pour activer des minuteries supplémentaires après l'activation d'au moins une zone de cuisson :

1. Sélectionnez un niveau de puissance.





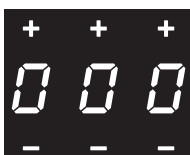
## Utilisation

2. Touchez la zone centrale des affichages de la minuterie.



Le symbole  clignotant apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

3. Utilisez les boutons  et  pour sélectionner le temps requis.



4. La cuisson minutée commencera quelques secondes après la dernière sélection.

A la fin du temps programmé, une sonnerie avertit l'utilisateur que la cuisson minutée est terminée.

5. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver le sonnerie.




**REMARQUES :** La fonction peut être activée sur plusieurs zones de cuisson en même temps. L'indicateur de temps et la LED clignotante se réfèrent à la prochaine zone de cuisson à éteindre





**REMARQUES :** La minuterie n'arrête pas le cycle de cuisson, elle informe l'utilisateur que les minutes réglées se sont écoulées.

### Modifier ou désactiver la cuisson minutée

Pour modifier la cuisson minutée pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur le bouton  Marche/Arrêt pour activer la table de cuisson (si elle est en veille).
2. Appuyez sur le bouton d'affichage de la zone de cuisson programmé.

L'affichage de la minuterie indiquera les minutes réglées au démarrage.

3. Utilisez les boutons  et , pour modifier ou réinitialiser la minuterie.

4. Au bout de 10 secondes, la minuterie lancera le nouveau



**REMARQUES :** Un maximum de 9 heures et 59 minutes peut être réglé.



compte à rebours ou sera désactivée.



**REMARQUES :** Une minuterie indépendante peut être réglée pendant la cuisson minutée.

## Fonction de rappel




**REMARQUES :** Cette fonction permet de restaurer certaines fonctions déjà lancées après un arrêt involontaire de l'appareil.

Si l'appareil s'est éteint par inadvertance, effectuez la procédure suivante dans les 6 secondes :

1. Allumez l'appareil.

Le bouton pause  commence à clignoter.


2. Appuyez immédiatement sur le bouton pause  pour rétablir les fonctions précédemment actives.












**REMARQUES :** Cette fonction rétablit les zones de cuisson, la minuterie et les fonctions de chauffage rapide ; aucune autre fonction ne sera rétablie.




## 2.5 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier les caractéristiques de fonctionnement de l'appareil. Chaque option est indiquée sur

l'afficheur par la lettre  en alternance avec un chiffre progressif.


	Description
	(installateurs uniquement)
	Option désactivée
	Volume bouton
	Volume de l'alarme de la minuterie
	Luminosité afficheur
	Luminosité de l'écran
	Détection automatique de casseroles
	Durée de l'alarme du minuteur

### Accéder au menu utilisateur

- Si la table de cuisson est éteinte, allumez-la à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Ensuite, appuyez à nouveau immédiatement sur le bouton Marche/Arrêt  pour l'éteindre : le bouton pause  se met à clignoter.



## Utilisation

3. Appuyez et maintenez le bouton pause . Certains symboles apparaîtront sur les écrans des zones de cuisson et devront être appuyés en séquence pour accéder aux options du menu.

Appuyez successivement sur tous les boutons des zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre en partant de l'avant gauche. Chaque touche effective sera confirmée par un bip.

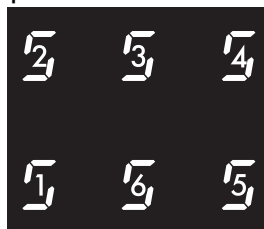
Modèle 15 po - 380 mm :



Modèles 24 po - 610 mm et 30 po - 762 mm :






Modèle 36 po - 914 mm :



**REMARQUES :** Si la séquence des touches n'est pas sélectionnée correctement, la table de cuisson s'éteindra et la procédure d'accès au menu devra être répétée.




4. Relâchez le bouton pause .

Le menu utilisateur est actif et le symbole  alternant avec le numéro  apparaît en haut de l'affichage des zones de cuisson.




**REMARQUES :** Cette option est réservée à l'installateur.


5. Appuyez sur le symbole  pour revenir à la sélection des options. La barre de défilement apparaît dans laquelle chaque segment est associé à une option de menu.

6. Appuyez sur les segments de la barre de défilement (sauf les deux premiers) pour sélectionner les options disponibles.



**REMARQUES :** Le premier segment à gauche (option ) est réservé à la procédure de limitation de puissance (installateur uniquement).



**REMARQUES :** Pour des raisons techniques, le deuxième segment à partir de la gauche (option ) est désactivé. La sélection de cette option n'aura aucun effet.





**REMARQUES :** Pour chaque option, appuyez sur le symbole de la valeur pour activer la barre de défilement afin de la modifier.

## Option


Modifie le volume des sons des boutons.



**REMARQUES :** Selon la plage de réglage de chaque option, la barre de défilement n'affichera que les segments correspondant aux réglages disponibles pour chaque option.

-  : volume minimum.
-  : volume maximum.



**REMARQUES :** Le son associé au bouton Marche/Arrêt  et les sons associés aux messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.



# Utilisation

## Option **03**

Modifie le volume des signaux sonores lorsque la minuterie est terminée.

- **0** : volume minimum.
- **3** : volume maximum.

## Option **04**

Modifie la luminosité de l'affichage.

- **0** : luminosité maximale.
- **9** : luminosité minimale.

## Option **05**

Permet d'afficher le compte à rebours de la minuterie et de la cuisson chronométrée en secondes, de 59 à 0 secondes.



**REMARQUES** : Le second décompte s'affiche lorsque la minuterie est réglée sur moins de 10 minutes.

- **0** : animation désactivée.
- **1** : animation activée.

## Option **06**

Vous permet d'activer ou de désactiver la fonction de détection automatique de la casserole.

- **0** : détection automatique désactivée.
- **1** : détection automatique activée.



**REMARQUES** : Si la détection automatique de casserole est désactivée, la zone doit être allumée manuellement lorsqu'une casserole est placée sur la table de cuisson.

## Option **07**

Spécifie la durée de l'alarme lorsque la minuterie est terminée :

- **0** : durée de l'alarme 120 secondes.
- **1** : durée de l'alarme 10 secondes.
- **2** : alarme désactivée.

## Quitter le menu utilisateur

Il existe deux manières de quitter le menu utilisateur :

1. Appuyez sur le bouton pause . Toute modification sera ignorée et la table de cuisson sera éteinte.
- Ou
2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Marche/Arrêt pendant au moins 2 secondes.



Aucune modification ne sera enregistrée et la table de cuisson sera éteinte.

## 2.6 Code erreur

En cas de dysfonctionnement ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, le code d'erreur associé apparaît sur les afficheurs des zones de cuisson.

Les codes d'erreur commencent

toujours par **E** ou **E -**, suivi d'un chiffre.

Les codes d'erreur suivants peuvent être corrigés sans avoir à contacter le service d'assistance technique.

- **E - 1 - 0 - 3** : Retirez tous les matériaux ou casseroles de la zone autour du panneau de commande.
- **E - 2** : Assurez-vous que les casseroles conviennent à la cuisson par induction et qu'elles ne sont pas vides ; laissez refroidir l'appareil.



**REMARQUES** : Si ces codes d'erreur apparaissent fréquemment, contactez le support technique.

Pour toutes les autres erreurs, notez le code, si possible, et contactez le support technique.



## 3 Nettoyage et entretien

### 3.1 Avertissements



**Utilisation impropre  
Risque de dommages aux  
surfaces**

- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne répandez pas du sucre ou des mélanges sucrés sur la table de cuisson pendant la cuisson.
- Ne placez jamais de substances qui pourraient fondre (plastiques ou papiers aluminium) sur la surface de la table de cuisson pendant la cuisson.
- Gardez toujours la table de cuisson propre et ne placez aucun objet sur les touches du capteur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

### 3.2 Nettoyage de la surface

Pour maintenir les surfaces, vous devez les nettoyer régulièrement

après chaque utilisation une fois qu'ils ont refroidi.

### 3.3 Nettoyage de routine hebdomadaire

Nettoyez et maintenez la table de cuisson une fois par semaine en utilisant un produit standard pour nettoyer le verre. Suivez toujours les instructions du fabricant. La silicone dans ces produits crée un film protecteur anti-poussière. Toute la saleté reste sur le film et peut donc être facilement retirée. Il suffit d'essuyer la surface avec un chiffon propre. Assurez-vous qu'aucun détergent ne reste sur la surface de la table de cuisson car il réagira de manière agressive lorsque la table de cuisson est chauffée et peut changer sa structure.

### 3.4 Taches d'aliments ou résidus

Les marques laissées par l'utilisation de casseroles avec des bases en aluminium peuvent être essuyées avec un chiffon humide imbibé de vinaigre.

Enlevez tous les résidus brûlés après la cuisson, puis rincez à l'eau et séchez soigneusement avec un chiffon propre.

**Grains de sable** qui peuvent se terminer sur la table de cuisson tout en nettoyant la laitue ou les pommes de terre peuvent rayer la table de cuisson lorsque vous déplacez les casseroles.

Par conséquent, assurez-vous qu'aucun grain de sable n'est laissé sur la table de cuisson.





**Les changements de couleur** n'affectent pas la fonction et la stabilité du verre. En fait, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la table de cuisson, mais simplement des résidus qui n'ont pas été enlevés et donc carbonisés.

**Des taches brillantes** peuvent se former en raison de la base des casseroles frottant sur la surface, surtout si elles sont en aluminium, et l'utilisation de produits de nettoyage inadéquats. Ils sont difficiles à éliminer en utilisant des produits de nettoyage courants. Vous devrez peut-être répéter plusieurs fois le processus de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le glissement de la base des casseroles sur la surface peuvent, au fil du temps, épuiser les décorations de la table de cuisson et provoquer la formation de taches.

## 3.5 Que faire si...

La table de cuisson ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la table de cuisson est branchée et que l'interrupteur principal est allumé.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que le fusible n'a pas été déclenché. Si tel est le cas, remplacez le fusible.
- Vérifiez que le disjoncteur thermomagnétique de l'appareil n'a pas été déclenché. Si tel est le cas, réinitialisez le commutateur.

Les résultats de la cuisine sont insatisfaisants :

- Vérifiez si la température de cuisson est trop élevée ou trop faible.

La table de cuisson fume :

- Laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la après la cuisson.
- Vérifiez que la nourriture ne s'est pas renversée et utilisez un récipient plus grand si nécessaire.

Les fusibles ou le disjoncteur thermomagnétique de l'appareil sont déclenchés à plusieurs reprises :

- Contactez le service à la clientèle ou avec un électricien.

Il y a des fissures et des craquelures sur la table de cuisson :

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez le Service à la clientèle.

