



Installation instructions and User guide

Induction cooktop

VECTI365 models

Instructions d'installation et Guide d'utilisation

Plaque de cuisson à induction

Modèles VECTI365



Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- *Read these instructions carefully before installing or using this product.*
- *Save these instructions for the local electrical inspector's use.*
- *Please make this information available to the person responsible for installing your cooktop, as it could reduce the installation costs.*
- *Please leave these instructions with the appliance. Inform the customer to retain for future reference.*
- *This appliance is to be installed and connected to the electricity supply only by a qualified technician in compliance with national codes, local regulations and according to these instructions.*
- *Electrical installation (including electrical grounding) must be done in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA70 – latest edition and/or local codes. In Canada: Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- *Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.*
- *For personal safety, this appliance must be properly grounded.*
- *Do not leave packaging elements (e.g. plastic bags, polystyrene foam, staples, packing straps) within easy reach of children during or after installation, as these may cause serious injury.*
- *Make sure you recycle the packaging material.*
- *Before disposing of any appliance, make sure that it can no longer be used and that all hazardous parts are removed or made harmless, so that children playing with the old appliance cannot harm themselves.*
- *Only genuine replacement parts may be used for servicing the appliance. These are available from your nearest Authorized Service Center.*
- *To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a rangehood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the overhead cabinets.*

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop should break or crack, cleaning solutions and spillovers may penetrate it and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.

Failure to follow this advice may result in death or electrical shock.

⚠ WARNING!



Health Hazard

However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice may result in death.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

⚠ WARNING!



Fire Hazard

Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Failure to follow this advice may result in overheating, burning, and injury.

⚠ WARNING!



Hot Surface Hazard

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the glass surfaces within and around the circles.

Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.

Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Operation and maintenance

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- *Proper installation — Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.*
- *Never use your appliance for warming or heating the room.*
- *Do not leave children alone — Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.*
- *Wear proper apparel — Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.*
- *User servicing — Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.*
- *Storage in or on appliance — Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.*
- *Do not use water on grease fires — Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.*
- *Use only dry potholders — Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.*
- *Use proper pan size — This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.*
- *Never leave surface units unattended at high heat settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.*
- *Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.*
- *Do not cook on broken cooktop — If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.*
- *Clean cooktop with caution — If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.*

Operation and maintenance

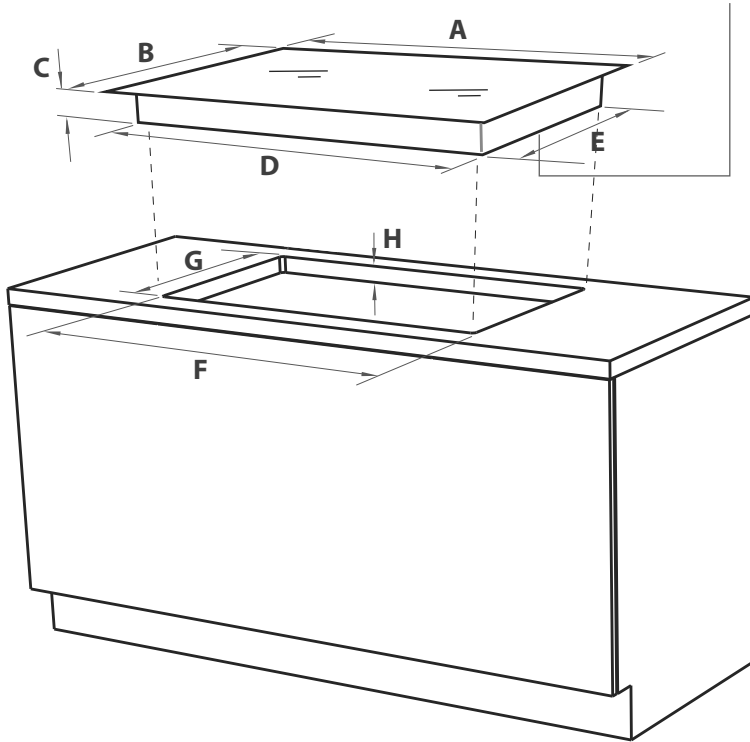
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- If the appliance is malfunctioning, it will display an alert code: first note down the alert code (see section 'Alert codes' in this manual), then contact your Authorized Service Center or Customer Care to arrange for service. Do not use your appliance until it has been repaired by an authorized technician.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (eg credit cards, memory cards) or electronic devices (eg computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- We recommend using plastic or wooden kitchen utensils for cooking with your induction cooktop.
- Do not place or leave aluminum foil on the cooktop.
- After use, always turn off the cooking zones as described in this manual (ie by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh/abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote control system.

Installation instructions

Cooktop and cutout dimensions

Electrical connection is made on the right hand underside of the chassis

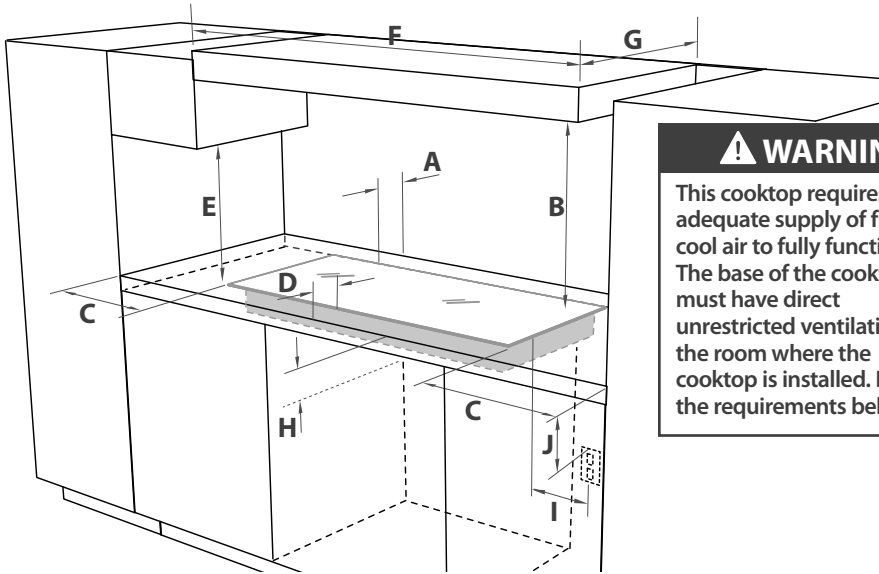


Cooktop and cutout dimensions (inches (mm))

A	overall width of cooktop	35 ⁷ / ₁₆ " (900)
B	overall depth of cooktop	20 ⁷ / ₈ " (530)
C	height of chassis below top of counter (incl. height of conduit junction)	4 ⁵ / ₁₆ " (110)
D	width of chassis	34 ¹ / ₄ " (870)
E	depth of chassis	19 ¹³ / ₁₆ " (503)
F	overall width of cutout	34 ⁷ / ₁₆ " (875)
G	overall depth of cutout	20 ¹ / ₁₆ " (510)
H	thickness of countertop* (to enable the cooktop to be fastened with the supplied clamps)	min. 1 ³ / ₁₆ " (30)- max 1 ⁹ / ₁₆ " (40)

* If the countertop is thicker than 1 ⁹/₁₆" (40mm), recess its underside to within the thickness range 'H'.

Clearance and cabinetry dimensions



Clearance and cabinetry dimensions (inches (mm))

A	minimum clearance from rear edge of cutout to: nearest combustible surface	2 3/16" (55)
B	minimum clearance from glass surface to: overhead cabinet centered above the cooktop (unprotected)* overhead cabinet centered above the cooktop (protected)*	30" (762) 24" (610)
C	minimum clearance from side edges of cutout to: nearest combustible surface	3 3/16" (80)
D	minimum distance from front edge of cutout to: front edge of counter	1 3/8" (35)
E	minimum clearance from countertop to: overhead cabinet not directly above the cooktop	18" (457)
F	minimum distance between cabinets either side of the cooktop	36" (915)
G	maximum depth of overhead cabinetry	13" (330)
H	minimum clearance below top of countertop to: top of oven installed below cooktop (see Fig.1 and Note #3 following) top of drawer or other obstruction below cooktop (see Fig.2)	4 3/4" (120) 4 3/4" (120)
I	maximum distance from right edge of cutout to center of junction box	30" (762)
J	minimum clearance below top of countertop to junction box	9" (230)

* See Notes #1 and #2 following.

** This is to allow for adequate slack in the 4' conduit fitted on the cooktop.

Clearance and cabinetry dimensions cont.

Notes:

- #1 To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a rangehood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the bottom of the cabinets.
- #2 B=30" (762 mm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or B=24" (610 mm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than ¼-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.
- #3 The oven installed below the cooktop **MUST** have a cooling fan.

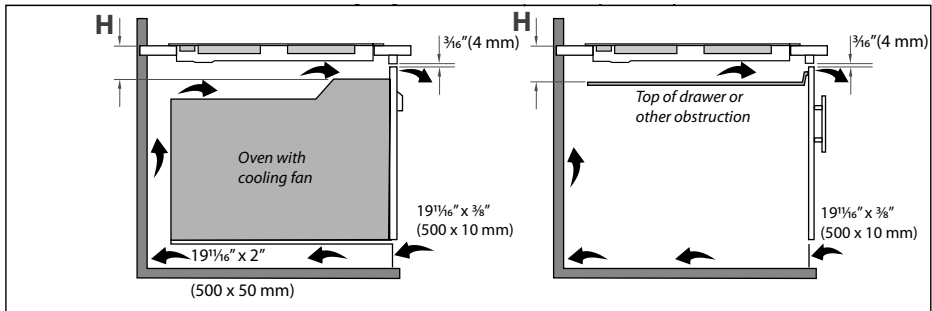


Fig. 1 Minimum clearances and ventilation requirements - oven installed below cooktop

Fig. 2 Minimum clearances and ventilation requirements - drawer or other obstruction below

Before you install the cooktop, make sure that

- the countertop is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the countertop is made of a heat-resistant material
- the cooktop will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooktop electronics
- if the cooktop is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan (see Fig.1)
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- you check that the cooktop is not damaged after unpacking it. If you suspect that it is damaged, do not install the cooktop. Contact the dealer you purchased the cooktop from.
- you read these instructions fully and carefully before beginning to install the appliance
- you do not remove any permanently affixed labels, warnings or plates from the appliance. Doing so may void the warranty
- you switch the power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.
- the junction box will be easily accessible with the cooktop installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooktop.

When you have installed the cooktop, make sure that

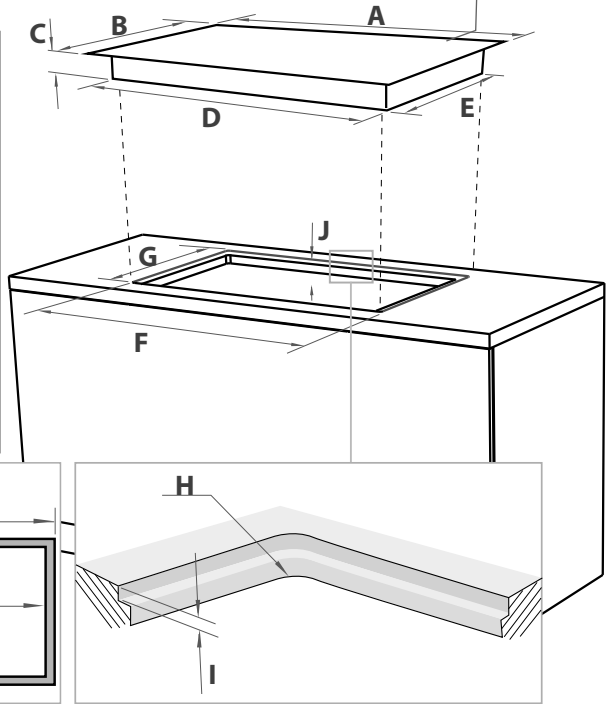
- the connection through conduit is not accessible through cupboard doors or drawers
- the power supply cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooktop. You may ventilate from adjacent cupboards, but ensure that the available air supply will not be restricted.
- there is adequate slack in the conduit to allow for servicing
- the junction box remains accessible with the cooktop installed
- you complete the 'Final checklist' at the end of these installation instructions.

Flush mounting installation (not recommended)

Electrical connection is
made at the right rear

⚠ WARNING!

We do not recommend flush mounting and sealing as servicing requires the cooktop to be removed from the countertop. The owner carries all risk for flush mounting the cooktop. The owner must ensure the cooktop has been cut out from the countertop before servicing can be carried out. The manufacturer will not be liable for any costs associated with removing or replacing a flush-mounted and/or sealed-in product, nor for repairing any damage that may be incurred by doing this.



Cooktop and cutout dimensions (inches (mm))

A	overall width of cooktop	35 ⁷ / ₁₆ " (900)
B	overall depth of cooktop	20 ⁷ / ₈ " (530)
C	height of chassis below top of counter (incl. height of conduit junction)	4 ⁵ / ₁₆ " (110)
D	width of chassis	34 ¹ / ₄ " (870)
E	depth of chassis	19 ¹³ / ₁₆ " (503)
F	overall width of routed recess	35 ⁵ / ₈ " (905)
F'	overall width of cutout	34 ⁷ / ₁₆ " (875)
G	overall depth of routed recess	21 ¹ / ₈ " (535)
G'	overall depth of cutout	20 ¹ / ₁₆ " (510)
H	corner radius of routed recess	max. ¹ / ₁₆ " (2)
I	height of routed recess	³ / ₁₆ " (5)
J	thickness of countertop* (to enable the cooktop to be fastened with the supplied clamps)	min. 1 ³ / ₁₆ " (30)- max 1 ⁹ / ₁₆ " (40)

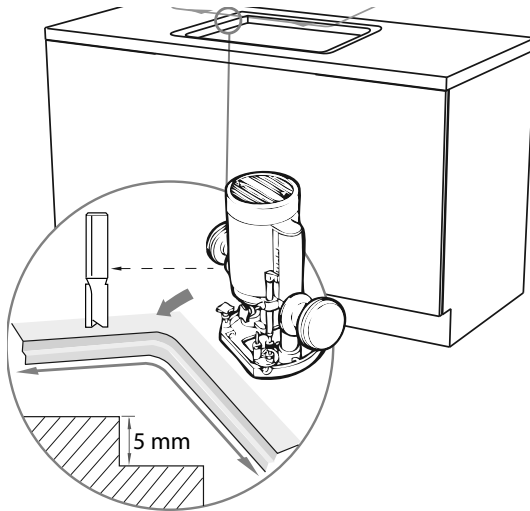
* If the countertop is thicker than 1 ⁹/₁₆" (40mm), recess its underside to within the thickness range 'H'.

Flush mounting installation (not recommended)

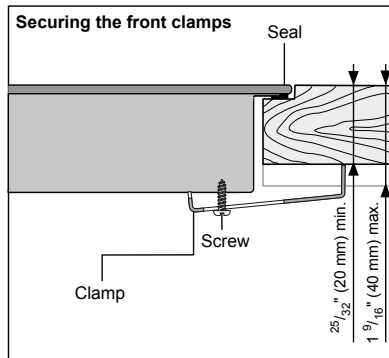
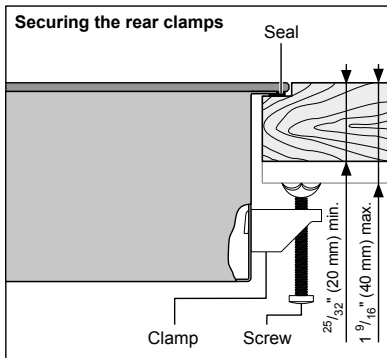
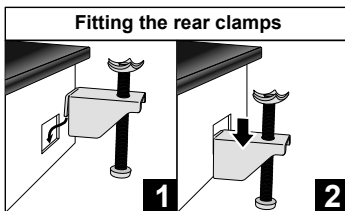
Important!

For any clearance or other installation requirement not specified separately for flush mounting installation, details in the previous section (recommended method of installation) apply.

STEP 1



STEP 2

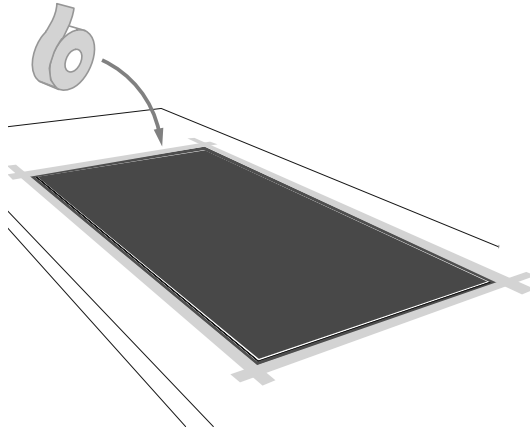


Flush mounting installation (not recommended)

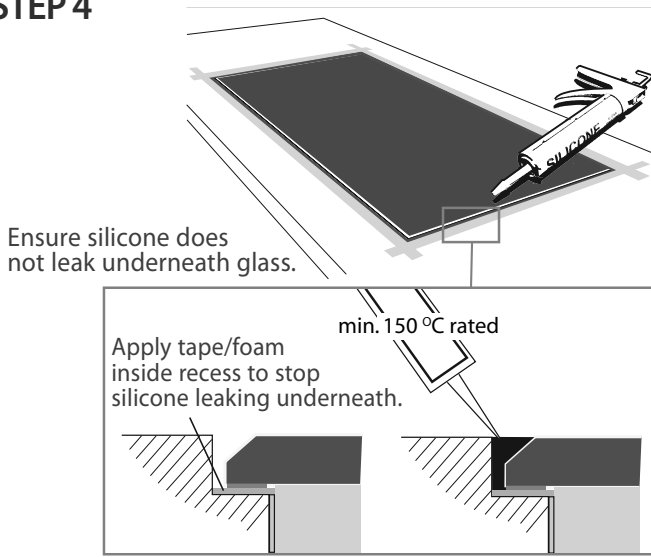
Important!

For any clearance or other installation requirement not specified separately for flush mounting installation, details in the previous section (recommended method of installation) apply.

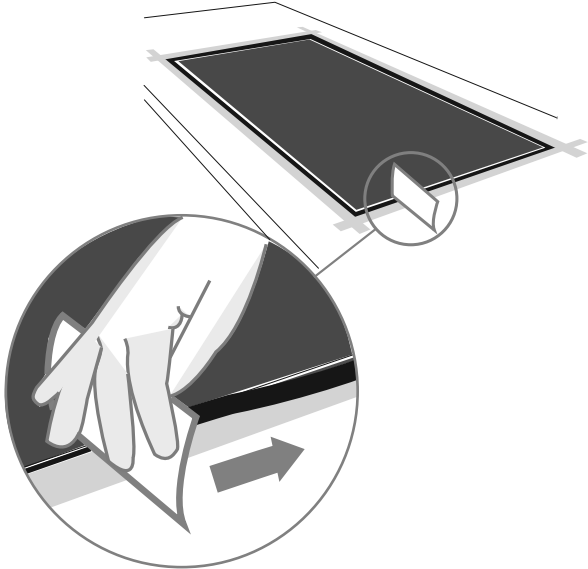
STEP 3



STEP 4

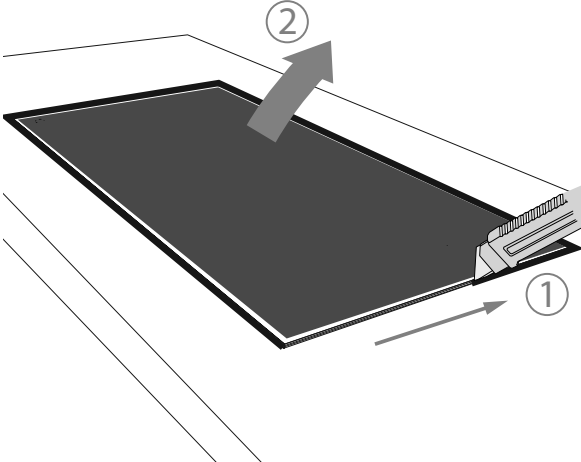


STEP 5



STEP 6

TO REMOVE PRODUCT



Additional electrical requirements

- Electrical installation must be carried out only by a licensed electrician.
- The cooktop MUST be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified:
Model - VECTI365
Rated power - 11.5kW (10kW)
Required power supply - 240V~, 48A, 60Hz (208V~, 48A, 60Hz)
- This appliance must be connected to a grounded, metallic permanent wiring system or a ground connector should be connected to the ground terminal or wire lead on the cooktop.
- This appliance is manufactured with a frame-connected, green or bare ground wire. Connect the cooktop cable to the junction box through the CSA or UL-listed conduit connector. Complete electrical connection according to local codes and ordinances.
- Warning: improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended procedure.
- Connect the cooktop with copper wire only.
- The flexible (4') armored cable should be connected directly to the junction box.
- Do not cut the conduit.
- A CSA or UL-listed conduit must be provided at the junction box.
- Do not ground to a gas pipe.
- Do not have a fuse in the grounding or neutral circuit.
- A time delay fuse or circuit breaker is recommended.
- Connect directly to the fused disconnect (or circuit breaker box) through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable (with grounding wire).
- If codes permit and a separate grounding wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the grounding path and wire gauge are in accordance with local codes.

Connecting the cooktop to the power supply

- The nameplate label is located on the underside of the cooktop, on the right hand side. See Fig. 5 below.
- If the appliance is to be completely enclosed in a cabinet, feed the appliance cable through the opening in the cabinet.
 - 1 Disconnect the power supply.
 - 2 Remove the junction box cover.
 - 3 Connect the cooktop cable to the junction box through the CSA or UL-listed conduit connector.
 - 4 Connect the two black wires together with twist-on connectors.
 - 5 Connect the two red wires together with twist-on connectors.
 - 6 Connect electrical connection according to local codes and ordinances.

If local codes PERMIT connecting the cabinet-grounding connector to the neutral (white) wire in the junction box:

- 7a Connect the green cooktop cable wire to the neutral (white) wire in the junction box (Fig. 3).
- 8a Replace the junction box cover.

OR If local codes DO NOT PERMIT connecting the cabinet-grounding connector to the neutral (white) wire in the junction box:

- 7b Terminate the neutral (white) wire in the junction box (Fig. 3).
- 8b Connect the green grounding cooktop cable wire to a grounded wire in the junction box.
- 9b Replace the junction box cover.

OR If connecting to a four-wire electrical system:

- 7c Terminate the neutral (white) wire in the junction box (Fig. 4).
- 8c Connect the green cooktop cable wire to the green grounding wire in the junction box (Fig. 4).
- 9c Replace the junction box cover.

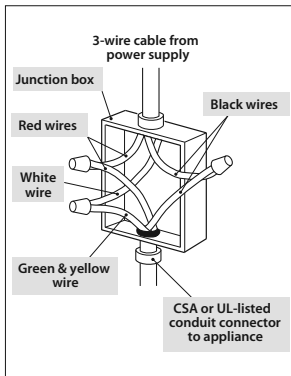


Fig. 3 Electrical connection to a three-wire electrical system

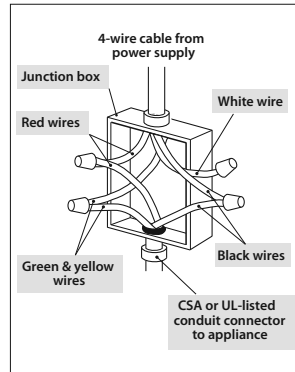


Fig. 4 Electrical connection to a four-wire electrical system

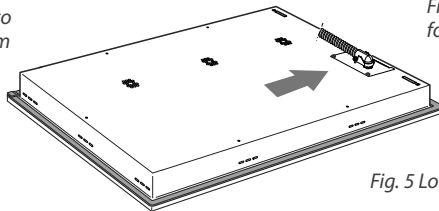


Fig. 5 Location of nameplate label

Fastening the cooktop to the counter

- 1 Turn the cooktop upside down and place it on a soft surface.
- 2 Spread the seal around the edges of the cooktop with the adhesive side facing down, as shown in Figs. 6 and 7. Make sure that the whole perimeter is sealed. Cut off any excess material.
- 3 Mount the supplied clamps and screws onto the cooktop, as shown (without tightening the screws) if not already fitted.
- 4 Place the cooktop into the cutout, then tighten the screws to clamp the cooktop securely to the counter.
- 5 Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the edge of the cooktop. Take care not to damage the countertop.

Note: if the countertop is thicker than $1 \frac{9}{16}$ " (40 mm), recess the underside to between $1 \frac{3}{16}$ " (30 mm) and $1 \frac{9}{16}$ " (40 mm).

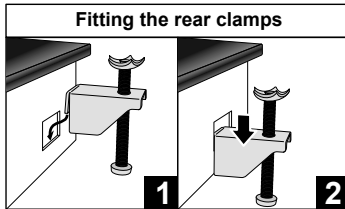
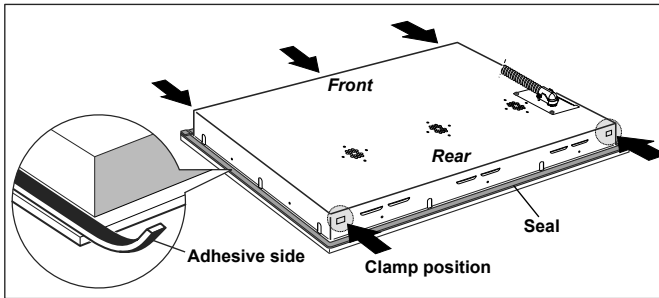


Fig. 6 Preparing the cooktop before installation

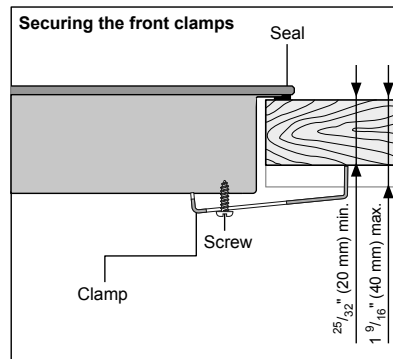
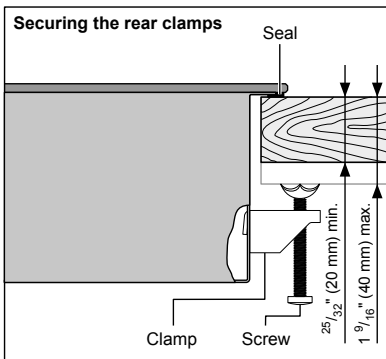




Fig. 7 Fastening the cooktop to the counter

Final checklist

TO BE COMPLETED BY THE INSTALLER



- Is the cooktop grounded?
- Check that there is an adequate and constant flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooktop.
- Check that the connection through conduit is not accessible via cupboard doors or drawers.
- Is the cooktop clamped down securely?
- Make sure the cooktop is clean and free from any debris. Wipe with a clean damp cloth if necessary.
- Check that the pan detection feature is working correctly. Turn on each cooking zone without putting any cookware on them. Are all the 'No pan' indicators  glowing?
- Check that all the cooking zones function correctly. Place suitable pans with water in them on each zone, then turn all of them on to a high setting. Is the water heating?
- Are all touch controls and indicators functioning?
- To check that the 'Hot surface' indicators function correctly, keep heating the water on all the zones until all the 'Hot surface' indicators  light up, then turn off all the zones. Are all the 'Hot surface' indicators still glowing?
- Have you shown the customer how to use the cooktop? Make sure you explain to the customer about:
 - the importance of taking note of the safety warnings at the beginning of this manual, especially for persons with cardiac pacemakers or other electrical implants
 - the 'Hot surface' indicators
 - using smooth-based, induction-suitable cookware only
 - the pan detection feature.

Installer's name: _____

Installer's signature: _____

Installation company: _____

Date of installation: _____

Introducing your cooktop

Congratulations on your new purchase. Your induction cooktop is the ultimate in induction cooking, giving you the speed, precision, and simplicity of electronic control, and the easy-care elegance of a ceramic glass surface. For more information, visit our local website listed on the back cover.

A word on induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up. This technology has a number of advantages over traditional radiant energy cooking:

- Heat-up times are much faster.
- Use is safer as no heating takes place unless a suitable pan is placed on the cooking zone.
- As heat is transferred without loss, you save energy.

Before using your new cooktop

- Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- Make sure the cooktop is clean and free from any debris. Wipe with a clean damp cloth if necessary.

Using the touch controls

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

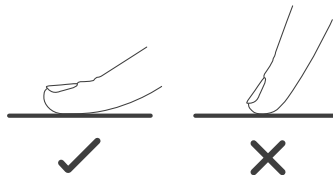


Fig.8 Use the ball of your finger, not its tip

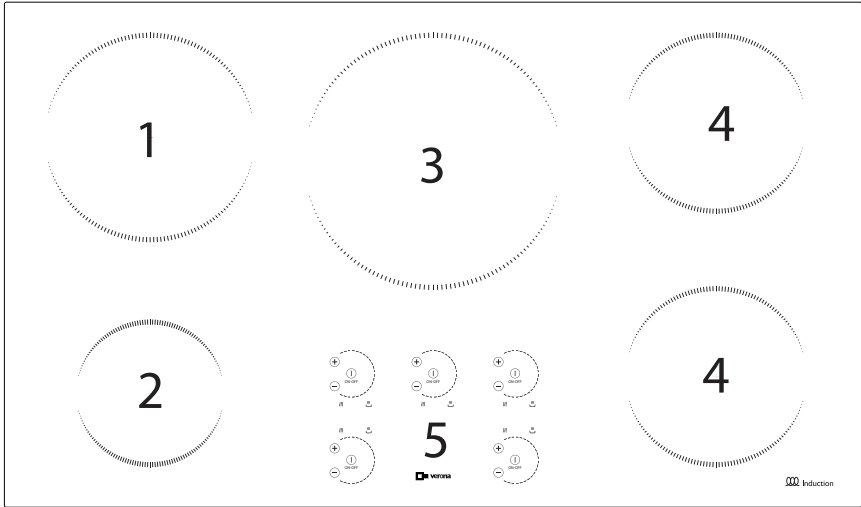
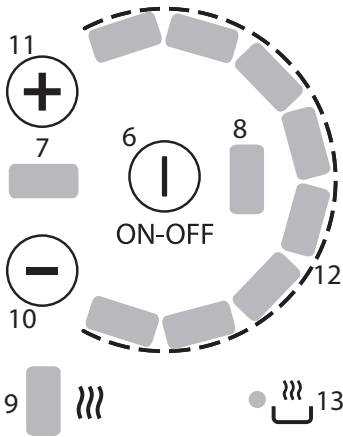


Fig.9

- 1 2300 (3200W*) zone
- 2 1400 (1800W*) zone
- 3 2400 (3700W*) zone
- 4 1850 (2500W*) zone
- 5 Touch controls and indicators

* Maximum power output when set for PowerBoost. See 'Using the PowerBoost feature.'

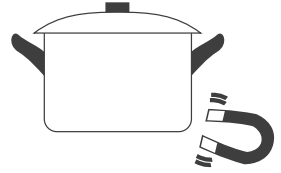


- 6 ON/OFF control
- 7 ON/OFF indicator
- 8 'No pan' indicator
- 9 'Hot surface' indicator
- 10 Heat setting control (decrease)
- 11 Heat setting control (increase)
- 12 Heat setting indicators ('crescent')
- 13 PowerBoost indicator

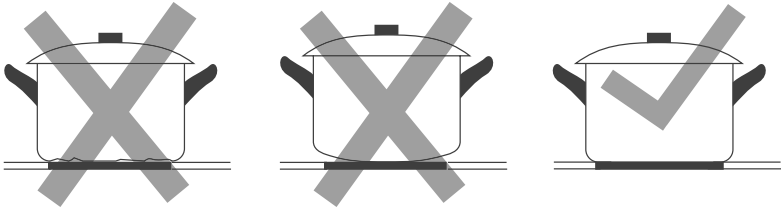
Fig.10 Touch controls and indicators for a cooking zone (layouts vary)

Important!

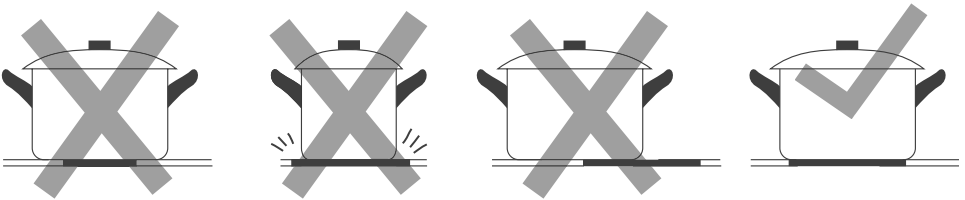
- Only use cookware with a smooth base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 - 1 Put some water in the pan you want to check.
 - 2 Follow the steps under 'To start cooking' opposite.
 - 3 If the 'No pan' indicator does not glow and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, earthenware.



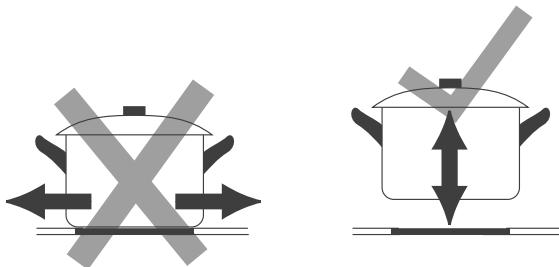
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same or similar size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.

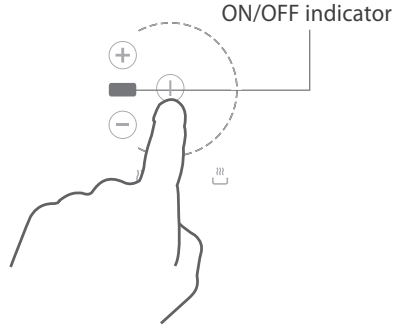
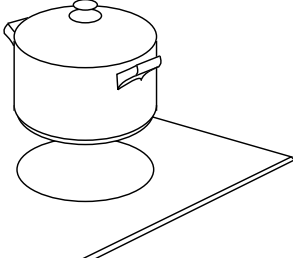


Always lift pans off the cooktop– do not slide, or they may scratch the glass.

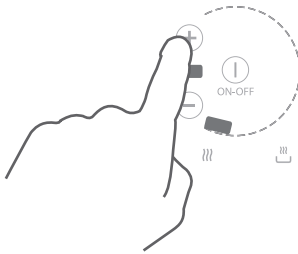


Using your induction cooktop

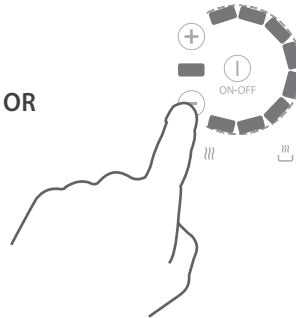
To start cooking



- 1 Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- 2 Touch the ON/OFF control of the cooking zone.
 - The ON/OFF indicator will glow.



OR



- 3 Select a heat setting by touching \ominus or \oplus .
 - If you touch \oplus , you will start out at the lowest heat setting (1).
 - If you touch \ominus , you will start out at the highest heat setting (8).
 - The number of indicators in the 'crescent' corresponds to the heat setting (eg two indicators = heat setting 2).
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - If you don't choose a heat setting within 10 seconds, the cooking zone will automatically turn off. Start from step 2 again.

Tip: to clear a cooking zone's heat setting quickly, touch its \ominus and \oplus controls together. If you do not select a new heat setting within 10 seconds, the cooking zone will automatically turn off.

If the 'No pan' indicator ⏏ glows

This means that:

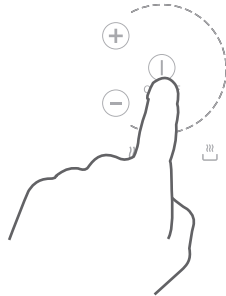
- you have not placed a pan on the correct cooking zone *or*
- the pan you're using is not suitable for induction cooking *or*
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.



No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

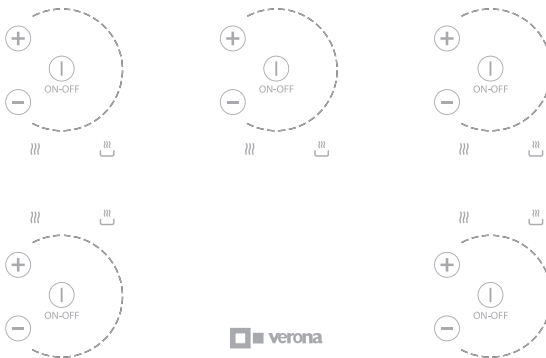
The cooking zone will automatically turn off after 30 seconds if no suitable pan is placed on it.

When you have finished using a cooking zone



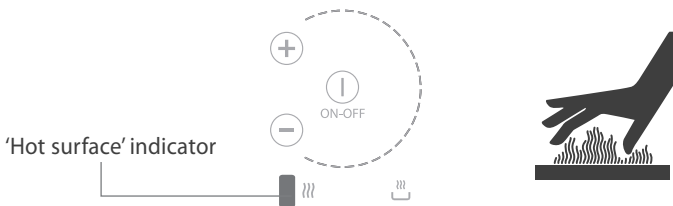
Turn the cooking zone off by touching its ON/OFF control. Make sure that the cooking zone's ON/OFF indicator is unlit.

When you have finished using the cooktop



Make sure that you have turned off all cooking zones (all the ON/OFF indicators should be unlit).

Beware of hot surfaces



A glowing 'Hot surface' indicator will show which cooking zone is too hot to touch. It will go out when the surface has cooled down to a safe temperature.

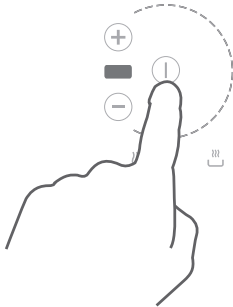
Using the PowerBoost feature

This feature enables you to sear meat or bring liquid to the boil very quickly. When a cooking zone is set for PowerBoost, it uses more than 100% of the power of that particular cooking zone, resulting in a boost of intense heat.

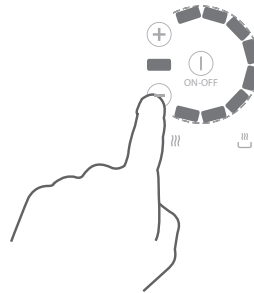
Important!

Beware: PowerBoost heats food and liquids very quickly. Do not leave the cooktop unattended.

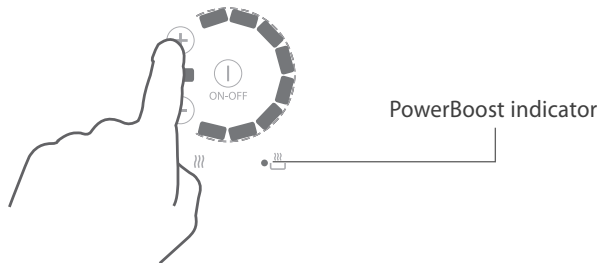
To set a cooking zone for PowerBoost



1 Turn the cooking zone on.



2 Set the cooking zone to the highest heat setting (8), then release the touch control.



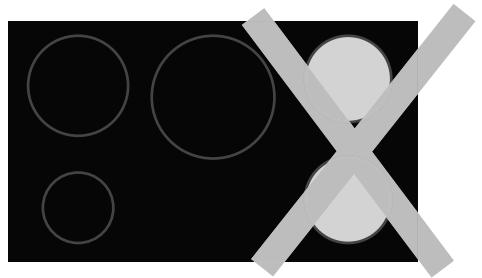
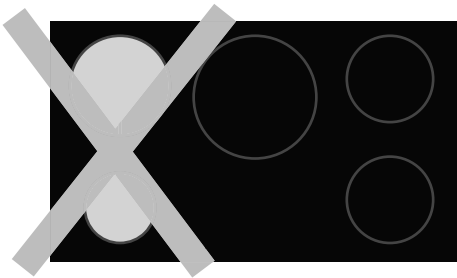
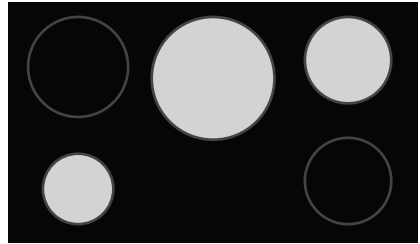
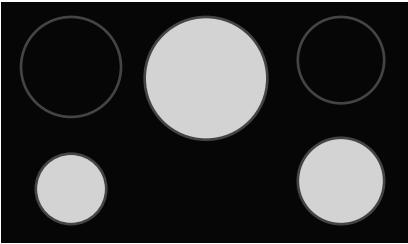
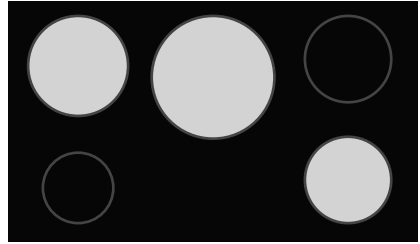
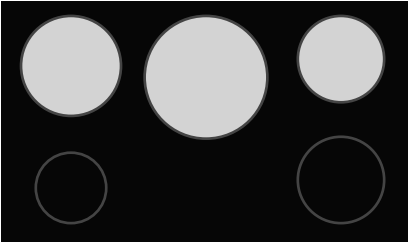
- 3 Touch the **+** control of the cooking zone.
- The PowerBoost indicator will glow, indicating that the cooking zone is now set for PowerBoost.
 - Unless you quit the PowerBoost setting sooner, the cooking zone will be on PowerBoost (more than 100%) for 10 minutes, and then automatically reduce the heat to setting 8 (100 %).

To quit the PowerBoost setting

Touch the **-** control of the cooking zone at any time and select a new setting or turn the cooking zone off.

Note:

- You can set a maximum of three cooking zones for PowerBoost at any one time, as long as one is not behind the other. For example:



- When a cooking zone is set for PowerBoost, the cooking zone immediately in front of or behind it may have to reduce its power level.

Cooking guidelines

Important!

- *Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.*
- *Take care when deep-frying: oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.*

General cooking tips

- Using a lid will reduce cooking times through retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce it when the food has come to the boil or heated through.

Cooking rice, simmering

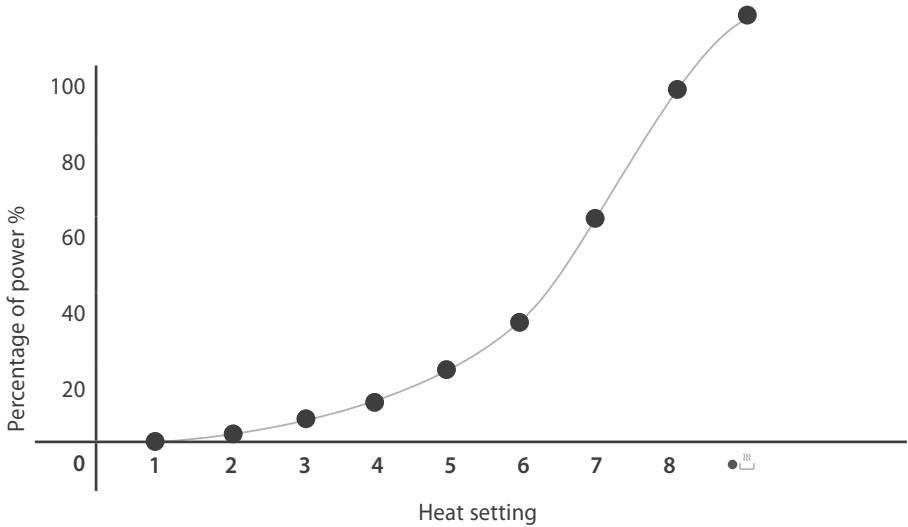
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.
- Simmering occurs below boiling point, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It's the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. Egg-based sauces are best kept below boiling point throughout cooking, and flour-based sauces should also be gently simmered after they have reached boiling point.

Searing steak

- 1 Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- 2 Heat up a smooth-based skillet. Enamelled cast iron will give you the best results.
- 3 Brush both sides of the steak with oil and season it to taste.
- 4 Lower the meat onto the hot skillet.
- 5 Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times vary between 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is: the firmer it feels, the more 'well done' it will be.
- 6 Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit your needs. In general, the lower heat settings offer a more gradual control, whereas the higher heat settings have a more pronounced step change in power.



Heat setting	Suitable for
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ delicate warming for small amounts of food ▪ melting chocolate, butter, and foods that burn quickly
2-3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ slow cooking
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ gentle simmering ▪ cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rapid simmering ▪ pancakes
6-7	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sautéing ▪ cooking pasta
8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stir-frying ▪ searing
● (PowerBoost)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ boiling water

Note: the settings and suitability shown are subject to variability due do differences in cookware construction.

Care and cleaning

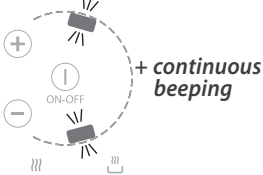
Important!

- *Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.*
- *Do not use scourers or any harsh/abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.*

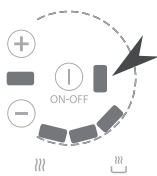
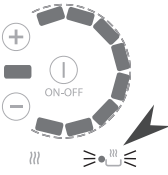
What? ■ soiling examples	How?	Important!
Light soiling after every use <ul style="list-style-type: none"> ■ fingerprints and marks ■ stains left by nonsugary liquids (eg water, soup, oil) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Wipe with a soft, damp cloth and mild detergent. A microfiber or 'glass' cloth is ideal for this. 2 Wipe dry with a clean cloth or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Before cleaning, make sure that the glass is a safe temperature to touch.</i>
Non-sugary boilovers, spills and food stains <ul style="list-style-type: none"> ■ burnt-on food or grease ■ pasta water, milk, soup 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Remove the soiling with ceramic cooktop cleaner using a sponge or non-abrasive scourer suitable for ceramic glass. 2 Remove any excess cleaner and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 3 Apply ceramic cooktop conditioner or protector following the instructions on the dispenser. A microfiber or 'glass' cloth is ideal for this. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</i> ■ <i>Never leave cleaner residue on the cooktop: the glass may become stained.</i>
Hot sugary spills, melted plastic or metal <ul style="list-style-type: none"> ■ sugar, sugary syrups ■ jams and jellies ■ vegetables or vegetable water with high sugar content (peas, sweetcorn, beet) ■ melted aluminum foil or plastic wrap 	<p>Remove these immediately with a spatula, frosting knife, or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot spills and surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 2 Immediately clean the soiling up with a dish cloth or paper towel. 3 Follow the instructions for 'Light soiling after every use' above. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Remove stains left by melts and sugary food or spillovers immediately. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</i> ■ <i>Cut hazard: the blade in a scraper is razor-sharp when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely out of reach of children.</i>
Spill on the touch control area <ul style="list-style-type: none"> ■ pasta water, milk, soup 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Soak up the spill. 2 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 3 Wipe the area completely dry with a paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning any cooking zone back on.</i>

Troubleshooting

Troubleshooting chart

Problem	Possible causes	What to do
None of the cooking zones can be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call your Authorized Service Center or Customer Care.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	See 'Care and cleaning'.
Some or all cooking zone 'crescents' flash the arrangement shown below, there is a continuous beep, and the cooking zone(s) have turned off.	Liquid has spilled onto the touch control area.	See 'Care and cleaning' for instructions.
	There are objects (eg utensils or cloths) on the touch control area.	Remove the object(s) from the touch control area and touch any of the cooking zone's controls to clear the 'crescent' display.
	Several touch controls are registering continuous contact (eg due to someone resting their hand on the touch control area).	Remove the cause of continuous contact and touch any of the cooking zone's controls to clear the 'crescent' display.

Troubleshooting chart

Problem	Possible causes	What to do
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for induction cookware and does not indicate a fault.
The cooktop makes a low humming or hissing noise when used on a high heat setting (especially PowerBoost).	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the cooktop.	A cooling fan built into your cooktop has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned all the cooking zones off.	This is normal and needs no action.
Pans do not become hot and the 'No pan' indicator glows.	The cooktop cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The cooktop cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Center the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The PowerBoost indicator flashes when you are trying to set PowerBoost.	PowerBoost is temporarily unavailable because the cooktop needs to protect itself from overheating.	Allow the cooktop to cool down.
		

Alert codes

Your cooktop can self-diagnose any faults and then communicate this information to you as an alert code.

If there is an electrical malfunction, the cooktop will:

- turn one or all cooking zones off
- display indicators in the 'crescent' of one or more cooking zones.

What to do if an alert code is displayed

Important!

Any code displayed indicates an electrical malfunction.




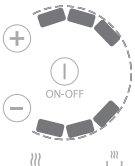
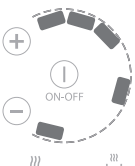

These should only be fixed by an authorized technician.

- 1 Make a note of which cooking zone(s) display an alert code. Check the arrangement of the glowing 'crescent' indicators.
- 2 Check the chart following to identify the alert code displayed.
- 3 Note down the alert code. This information will help your Authorized Service Center or Customer Care attend to the problem faster.
- 4 Contact your Authorized Service Center or Customer Care with the alert code information to arrange service. Refer to the Service & Warranty book for contact details.


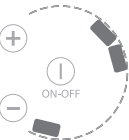


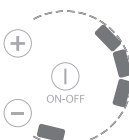



Important!

Do not use the cooktop until the problem has been fixed by an authorized technician.

Individual cooking zone codes

Alert display	Alert code
 <p data-bbox="232 268 445 296">+ continuous beeping</p>	U400
	E5
	E6
	E7
	E9
	E2

Whole cooktop codes

Alert display	Alert code
 <p data-bbox="232 268 445 296">+ <i>continuous beeping</i></p> <p data-bbox="238 328 389 357">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 264 860 293">U400</p>
 <p data-bbox="238 491 389 520">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 427 855 456">ER31</p>
 <p data-bbox="238 654 389 683">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 590 855 619">ER47</p>
 <p data-bbox="238 817 389 845">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 753 855 782">ER36</p>
 <p data-bbox="238 979 389 1008">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 916 855 944">ER39</p>
 <p data-bbox="238 1149 389 1177">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 1085 855 1114">ER20</p>
 <p data-bbox="238 1311 389 1340">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 1248 855 1276">ER13</p>
 <p data-bbox="238 1474 389 1503">All 'crescents'</p>	<p data-bbox="790 1410 855 1439">ER22</p>

Consignes de sécurité et mises en garde

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Installation

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à tout travail d'entretien ou de maintenance sur celui-ci.

La connexion à un système de mise à la terre convenable est essentielle et obligatoire.

Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Attention, les bords du panneau sont tranchants.

Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des coupures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- *Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou utiliser ce produit.*
- *Conservez ces instructions pour permettre à l'inspecteur en électricité local de les consulter.*
- *Veillez remettre ces informations à la personne responsable de l'installation de votre plaque de cuisson. Elles pourraient aider à réduire les coûts d'installation.*
- *Laissez ces instructions avec l'appareil. Demandez au client de les conserver pour référence ultérieure.*
- *Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique par un technicien qualifié, en respectant les codes nationaux, les réglementations locales et ces instructions.*
- *L'installation électrique (incluant la mise à la terre électrique) doit être effectuée en conformité avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA70 – dernière édition, et/ou les codes locaux. Au Canada : L'installation électrique doit être effectuée en conformité avec la norme CSA C22.1 en vigueur du Code canadien de l'électricité, Première partie, et/ou les codes locaux.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- *Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.*
- *Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre de façon appropriée.*
- *Gardez les éléments d'emballage (ex. : sacs en plastique, mousse de polystyrène, agrafes, courroies) hors de la portée des enfants pendant ou après l'installation, car ils pourraient causer des blessures graves.*
- *Assurez-vous de recycler les matériaux d'emballage.*
- *Avant de mettre un appareil au rebut, veillez à ce qu'il ne soit plus fonctionnel et assurez-vous de retirer ou rendre inoffensives toutes les pièces dangereuses, de façon à ce que les enfants ne puissent pas se blesser en jouant avec cet appareil.*
- *Utilisez uniquement des pièces de remplacement authentiques pour effectuer l'entretien ou les réparations de l'appareil. Vous pouvez vous les procurer auprès d'un Centre de service autorisé par dans votre région.*
- *Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie, évitez de ranger des objets dans les armoires situées au-dessus des éléments de surface. Si toutefois vous devez ranger des objets dans ces armoires, réduisez les risques en installant une hotte dont la partie saillante horizontale dépasse la partie inférieure des armoires suspendues d'au moins 5 po (127 mm).*

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée ou craquée. Lorsqu'une plaque de cuisson est brisée ou craquée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans celle-ci et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque pour la santé

Toutefois, les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique (tel qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

La lame très coupante d'un grattoir à plaque de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-la avec beaucoup de prudence, puis rangez-la toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.

Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des coupures.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI. Les éléments de surface peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité, et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis. Parmi les zones à proximité, évitez les surfaces en verre situées à l'intérieur et autour des cercles.

Ne laissez jamais d'objets métalliques (tels que des ustensiles de cuisine) ou des casseroles vides sur la plaque de cuisson car ils pourraient devenir brûlants très rapidement.

Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir brûlants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la plaque de cuisson.

Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.

Gardez les enfants à distance.

Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation et entretien

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- *Installation appropriée* — Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- *N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.*
- *Ne laissez jamais les enfants sans surveillance* — Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- *Portez des vêtements convenables* — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
- *Entretien par l'utilisateur* — Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent document. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié.
- *Rangement dans l'appareil et sur celui-ci* — Ne rangez pas de matières inflammables dans un four ou à proximité des éléments de surface.
- *N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau* — Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- *Utilisez uniquement des gants de cuisine secs* — N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.
- *Utilisez des casseroles d'une taille appropriée* — Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés à l'élément chauffant améliore le rendement de l'appareil.
- *Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsque vous utilisez des réglages de chaleur élevés* — Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- *Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents* — Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des éléments de surface adjacents.
- *Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée* — Lorsqu'une plaque de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- *Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution* — Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

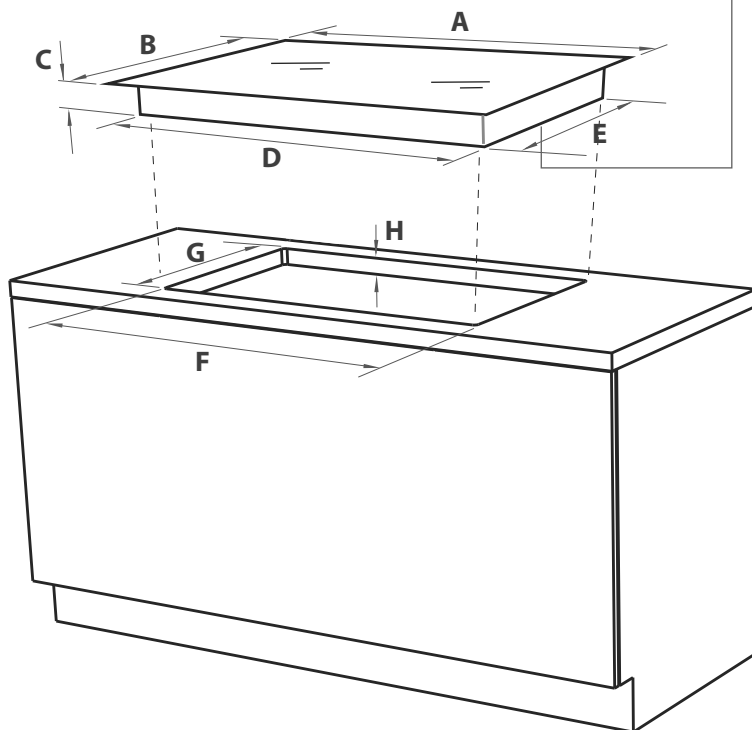
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- *ATTENTION - Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants au-dessus d'un appareil. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant sur l'appareil pour atteindre ces articles.*
- *L'appareil affiche un code d'erreur lorsqu'il ne fonctionne pas correctement. Notez alors le code d'erreur (consultez la section 'Codes d'erreur' de ce manuel), puis contactez votre Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle pour obtenir une réparation. N'utilisez pas votre appareil avant qu'il soit réparé par un technicien autorisé.*
- *N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou rangement.*
- *Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.*
- *Ne placez ou laissez aucun objet magnétisable (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.*
- *Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour cuisiner sur votre plaque de cuisson à induction.*
- *Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la plaque de cuisson.*
- *Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson en vous reportant aux instructions de ce manuel (ex. : en utilisant les réglages tactiles). Ne vous fiez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.*
- *Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent se faire expliquer le fonctionnement par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils pourront utiliser l'appareil sans aucun danger pour leur personne ou leur entourage.*
- *N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.*
- *Ne placez ou n'échappez aucun objet lourd sur votre plaque de cuisson.*
- *Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.*
- *Pour éviter d'égratigner le verre, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en verre céramique.*
- *N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner le verre céramique.*
- *Ne faites pas fonctionner votre plaque de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.*

Instructions d'installation

Dimensions de la plaque de cuisson et de l'ouverture

Le raccordement électrique s'effectue sur le côté droit, sous le châssis

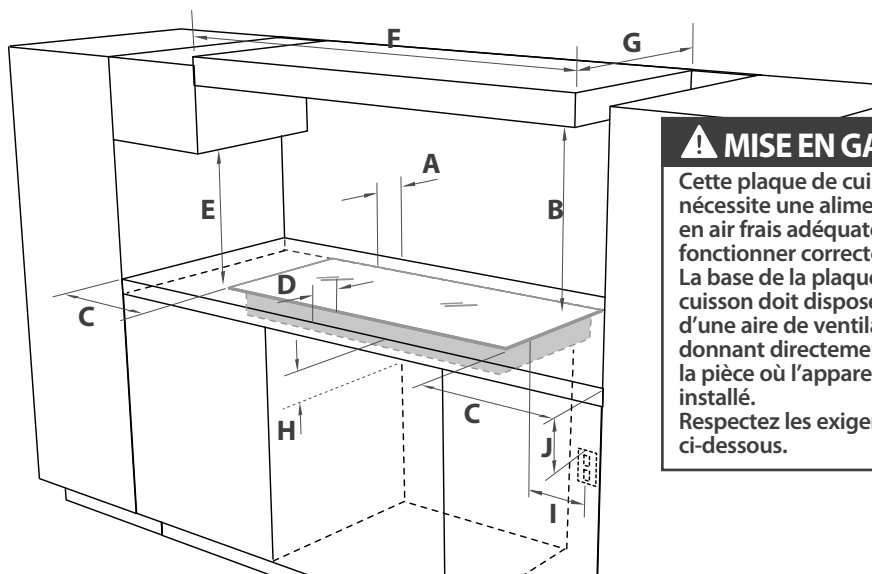


Dimensions de la plaque de cuisson et de l'ouverture (pouces [mm])

A	largeur hors tout de la plaque de cuisson	35 ⁷ / ₁₆ po (900)
B	profondeur hors tout de la plaque de cuisson	20 ⁷ / ₈ po (530)
C	hauteur du châssis sous la surface du comptoir (incluant la hauteur de la jonction du conduit)	4 ⁵ / ₁₆ po (110)
D	largeur du châssis	34 ¹ / ₄ po (870)
E	profondeur du châssis	19 ¹³ / ₁₆ po (503)
F	largeur hors tout de l'ouverture	34 ⁷ / ₁₆ po (875)
G	profondeur hors tout de l'ouverture	20 ¹ / ₁₆ po (510)
H	épaisseur du comptoir* (pour permettre de fixer la plaque de cuisson avec les pièces de serrage fournies)	min. 1 ³ / ₁₆ po (30)- max. 1 ⁹ / ₁₆ po (40)

* Si l'épaisseur du comptoir est supérieure à 1 ⁹/₁₆ po (40 mm), taillez sa face inférieure pour obtenir une épaisseur comprise entre les mesures 'H'.

Dégagement et dimensions des armoires



⚠ MISE EN GARDE!

Cette plaque de cuisson nécessite une alimentation en air frais adéquate pour fonctionner correctement. La base de la plaque de cuisson doit disposer d'une aire de ventilation donnant directement dans la pièce où l'appareil est installé. Respectez les exigences ci-dessous.

Dégagement et dimensions des armoires (pouces [mm])

A	dégagement minimal entre la paroi arrière de l'ouverture et : la surface combustible la plus proche	2 ³ / ₁₆ po (55)
B	dégagement minimal entre la surface en verre et : les armoires suspendues centrées au-dessus de la plaque de cuisson (sans protection)* les armoires suspendues centrées au-dessus de la plaque de cuisson (avec protection)*	30 po (762) 24 po (610)
C	dégagement minimal entre les parois latérales de l'ouverture et : la surface combustible la plus proche	3 ³ / ₁₆ po (80)
D	distance minimale entre la paroi avant de l'ouverture et : la paroi avant du comptoir	1 ³ / ₈ po (35)
E	dégagement minimal entre le comptoir et : les armoires suspendues indirectement au-dessus de la plaque de cuisson	18 po (457)
F	distance minimale entre les armoires de chaque côté de la plaque de cuisson	36 po (915)
G	profondeur maximale des armoires suspendues	13 po (330)
H	dégagement minimal entre le dessus du comptoir et : le dessus du four installé sous la plaque de cuisson (voir Fig.1 et Remarque N° 3 à la page suivante) le dessus du tiroir ou d'un autre obstacle sous la plaque de cuisson (voir Fig.2)	4 ³ / ₄ po (120) 4 ³ / ₄ po (120)
I	distance maximale entre la paroi droite de l'ouverture et le centre de la boîte de jonction	30 po (762)
J	dégagement minimal entre le dessus du comptoir et la boîte de jonction	9 po (230)

* Voir Remarques N° 1 et 2 à la page suivante.

** Ceci permet un relâchement adéquat dans le conduit de 4 pieds (1,2 m) raccordé à la plaque de cuisson.

Dégagement et dimensions des armoires (suite)

Remarques :

- N° 1 Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie, évitez de ranger des objets dans les armoires situées au-dessus des éléments de surface. Si toutefois vous devez ranger des objets dans ces armoires, réduisez les risques en installant une hotte dont la partie saillante horizontale dépasse la partie inférieure des armoires suspendues d'au moins 5 po (127 mm).
- N° 2 Un dégagement minimal $B=30$ po (762 mm) entre le dessus de la plaque de cuisson et le dessus d'une armoire non protégée en métal ou bois; ou un dégagement minimal de $B=24$ po (610 mm) lorsque le dessous de l'armoire en métal ou bois est protégé par un panneau de celloderme ignifuge d'au moins $\frac{1}{4}$ po (6 mm) d'épaisseur, recouvert d'une tôle d'acier n° 28 MSG (minimum), d'acier inoxydable de 0,015 po (0,4 mm), d'aluminium de 0,024 po (0,6 mm) ou de cuivre de 0,020 po (0,5 mm).
- N° 3 Le four installé sous la plaque de cuisson DOIT être équipé d'un ventilateur de refroidissement.

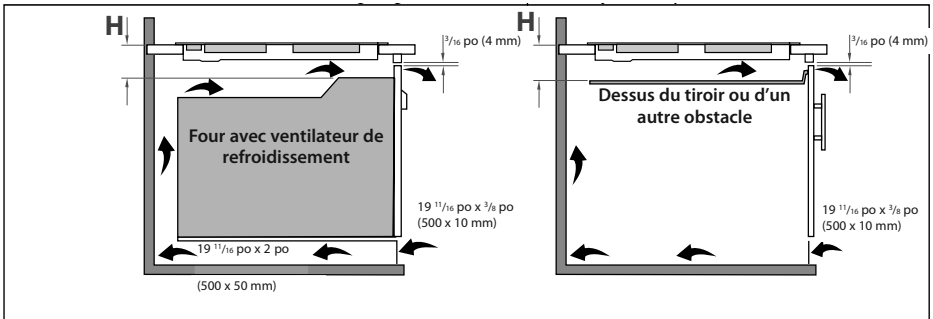


Fig. 1 Dégagements minimaux et exigences de ventilation - four installé sous la plaque de cuisson

Fig. 2 Dégagements minimaux et exigences de ventilation - tiroir ou autre obstacle en dessous

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- le comptoir est au niveau et bien droit, et aucune pièce de charpente ne nuit aux exigences de dégagement.
- le comptoir est fait d'un matériau résistant à la chaleur.
- la plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'une sècheuse, car l'humidité pourrait endommager les circuits électroniques de la plaque de cuisson.
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré (voir Fig.1).
- l'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et les normes et réglementations en vigueur.
- la plaque de cuisson n'est pas endommagée après le déballage. Si vous pensez que la plaque de cuisson est endommagée, ne l'installez pas. Contactez le détaillant où vous l'avez achetée.
- vous avez lu attentivement toutes ces instructions avant de commencer à installer l'appareil.
- vous n'avez pas retiré d'étiquettes, de mises en garde ou de plaquettes fixées de façon permanente sur l'appareil. Le fait de ne pas respecter cette consigne peut entraîner l'annulation de la garantie.
- vous avez coupé le courant au panneau électrique et verrouillé ce dernier pour éviter que le courant puisse être rétabli accidentellement.
- la boîte de jonction sera facile d'accès lorsque la plaque de cuisson sera installée.
- vous pourrez consulter les réglementations et autorités de construction locales en cas de doute pendant l'installation.
- vous utilisez des matériaux de finition résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) pour recouvrir les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que :

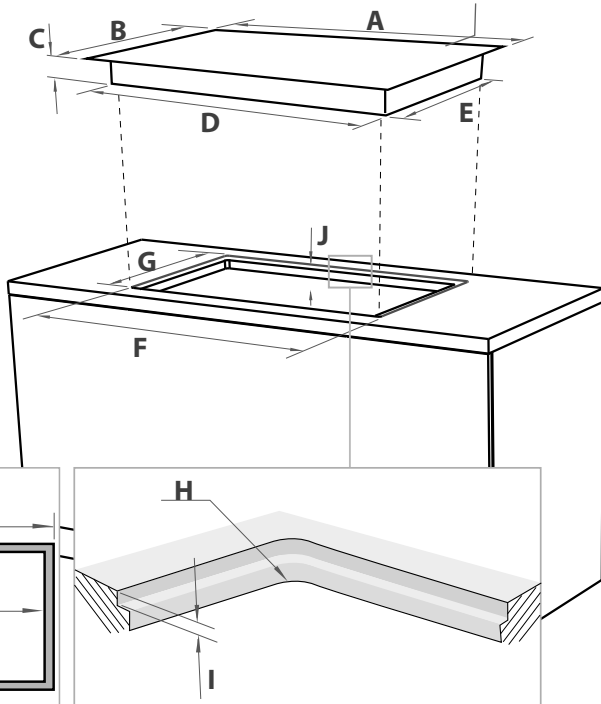
- le raccordement au moyen du conduit n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- les câbles d'alimentation électrique des autres appareils installés à proximité ne peuvent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- l'air frais circule convenablement entre l'extérieur des armoires et la base de la plaque de cuisson. Vous pouvez ventiler à travers les armoires adjacentes, mais assurez-vous que l'alimentation en air frais ne sera pas restreinte.
- le conduit dispose d'un relâchement suffisant pour permettre les opérations d'entretien.
- la boîte de jonction demeure accessible lorsque la plaque de cuisson est installée.
- vous avez complété la 'Liste de vérification finale' à la fin de ces instructions d'installation.

Montage installation encastré (non recommandé)

Branchement électrique
fait à l'arrière droit

⚠ MISE EN GARDE!

Nous ne recommandons pas de montage encastré et la fermeture comme entretien nécessitent la table de cuisson à supprimer de la table. Le propriétaire porte tous les risques pour l'encastrement de la table de cuisson. Le propriétaire doit assurer que la table de cuisson a été découpée de la paillasse avant réparations peuvent être effectuées. Le fabricant ne sera pas responsable pour les coûts associés à l'enlèvement ou le remplacement d'un produit encastré et scellé, ni pour la réparation de tout dommage pouvant être encourus en faisant cela.



Dimensions de la plaque de cuisson et de l'ouverture (pouces [mm])

A	largeur hors tout de la plaque de cuisson	35 7/16" (900)
B	profondeur hors tout de la plaque de cuisson	20 7/8" (530)
C	hauteur du châssis sous la surface du comptoir (incluant la hauteur de la jonction du conduit)	4 5/16" (110)
D	largeur du châssis	34 1/4" (870)
E	profondeur du châssis	19 13/16" (503)
F	largeur hors tout de la récréation toupillée	35 5/8" (905)
F'	largeur hors tout de l'ouverture	34 7/16" (875)
G	Profondeur totale de la récréation toupillée	21 1/8" (535)
G'	profondeur hors tout de l'ouverture	20 1/16" (510)
H	rayon de coin de récréation toupillée	max. 1/16" (2)
I	hauteur de niche toupillée	3/16" (5)
J	épaisseur du comptoir* (pour permettre de fixer la plaque de cuisson avec les pièces de serrage fournies)	min. 1 3/16" (30)- max 1 9/16" (40)

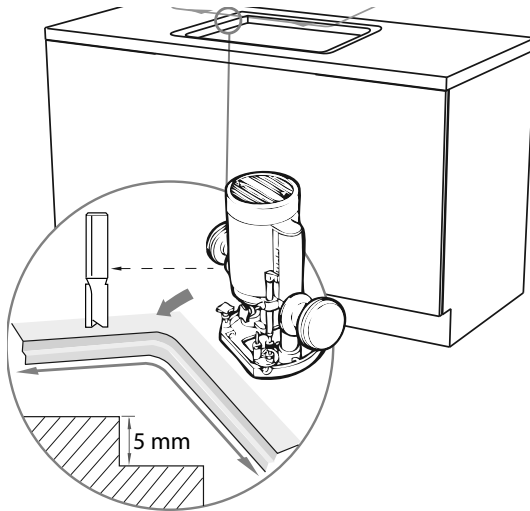
* Si l'épaisseur du comptoir est supérieure à 1 1/16 po (40 mm), taillez sa face inférieure pour obtenir une épaisseur comprise entre les mesures 'H'.

Montage installation encastré (non recommandé)

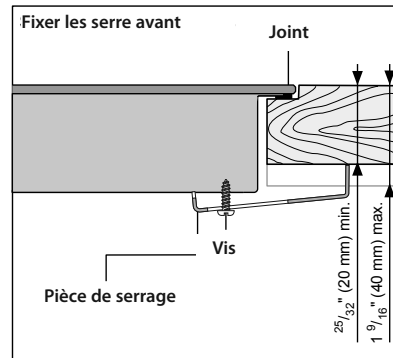
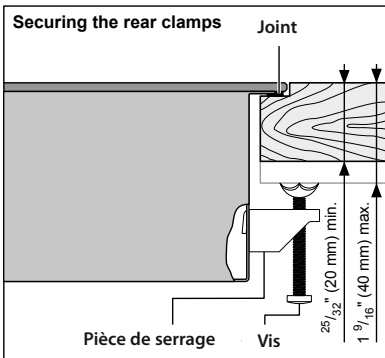
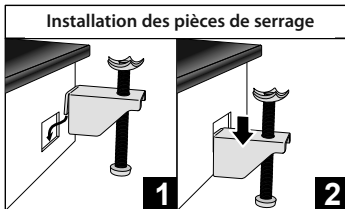
Important!

Pour toute autorisation ou autre condition d'installation non spécifiés séparément pour l'installation d'encastré, détails dans la section précédente (méthode d'installation recommandée) s'appliquent.

ÉTAPE 1



ÉTAPE 2

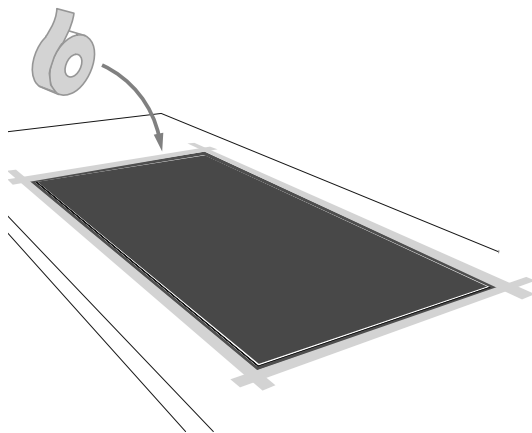


Montage installation encastré (non recommandé)

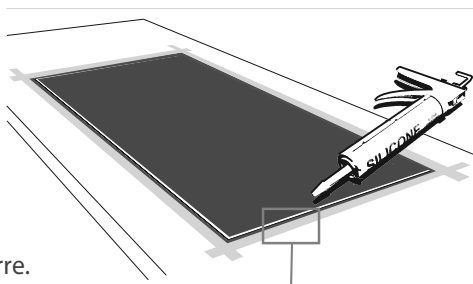
Important!

Pour toute autorisation ou autre condition d'installation non spécifiés séparément pour l'installation d'encastrement, détails dans la section précédente (méthode d'installation recommandée) s'appliquent.

ÉTAPE 3

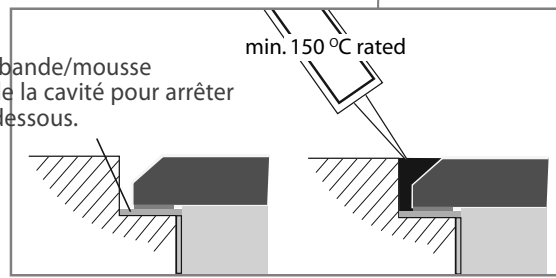


ÉTAPE 4

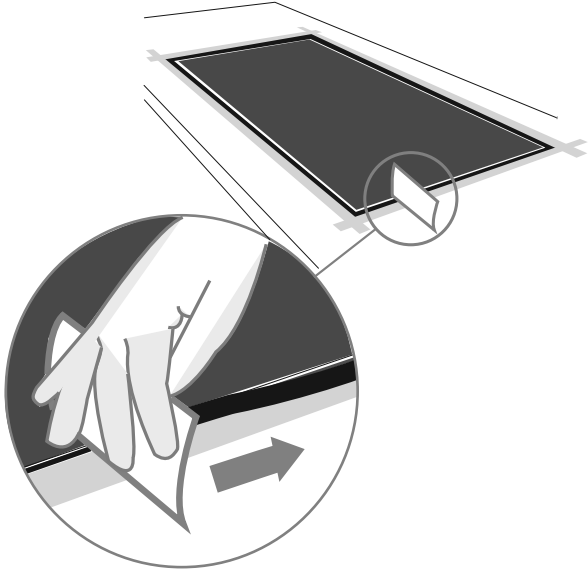


Veiller à ce silicone pas de fuite sous verre.

Appliquer la bande/mousse à l'intérieur de la cavité pour arrêter silicone fuit dessous.

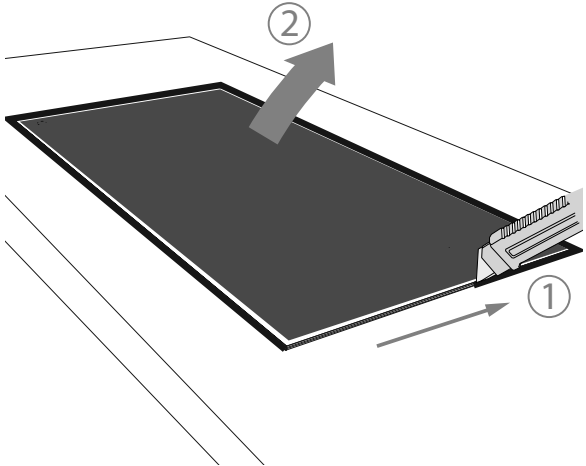


ÉTAPE 5



ÉTAPE 6

Pour supprimer le produit



Exigences électriques supplémentaires

- L'installation électrique ne doit être effectuée que par un électricien autorisé.
- La plaque de cuisson DOIT être raccordée à un système dont la tension électrique et la fréquence sont adéquates, telles que spécifiées :

Modèle - VECTI365

Puissance nominale - 11,5 kW (10 kW)

Alimentation électrique requise - 240 V~, 48 A, 60 Hz (208V~, 48A, 60Hz)

- Cet appareil doit être relié à un système de câblage métallique permanent mis à la terre, ou un connecteur de mise à la terre doit être raccordé à la borne ou au fil de mise à la terre sur la plaque de cuisson.
- Cet appareil est équipé d'un fil de mise à la terre nu ou vert raccordé au châssis. Connectez le câble de la plaque de cuisson à la boîte de jonction par le biais d'un connecteur de conduit homologué CSA ou UL. Effectuez le raccordement électrique en respectant les codes et règlements locaux.
- Attention : une connexion incorrecte du câblage domestique en aluminium aux fils de cuivre peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez uniquement des connecteurs conçus pour raccorder le cuivre à l'aluminium et suivez la procédure recommandée par le fabricant.
- Connectez la plaque de cuisson en utilisant uniquement du fil de cuivre.
- Le câble blindé flexible de 4 pieds (1,2 m) doit être connecté directement à la boîte de jonction.
- Ne coupez pas le conduit.
- Un conduit homologué CSA ou UL doit être disponible au niveau de la boîte de jonction.
- Ne reliez pas la mise à la terre à une conduite de gaz.
- N'installez aucun fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre.
- Nous vous recommandons d'utiliser un fusible à fusion lente ou un disjoncteur.
- Effectuez le raccordement directement au sectionneur à fusibles (ou au boîtier de disjoncteurs) au moyen d'un câble de cuivre flexible à armature ou gaine non métallique (avec fil de mise à la terre).
- Si les codes le permettent et qu'un fil de mise à la terre distinct est utilisé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié qui déterminera si le trajet de la mise à la terre et le calibre de fil répondent aux exigences des codes locaux.

Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique

- La plaque signalétique est située sous la plaque de cuisson, du côté droit. Voir Fig. 5 ci-dessous.
- Si l'appareil doit être entièrement encastré dans une armoire, faites passer le câble de l'appareil dans l'ouverture de l'armoire.

- 1 Débranchez l'alimentation électrique.
- 2 Retirez le couvercle de la boîte de jonction.
- 3 Connectez le câble de la plaque de cuisson à la boîte de jonction au moyen du connecteur de conduit homologué CSA ou UL.
- 4 Connectez les deux fils noirs ensemble au moyen de capuchons de connexion (Marrette).
- 5 Connectez les deux fils rouges ensemble au moyen de capuchons de connexion (Marrette).
- 6 Effectuez le raccordement électrique en respectant les codes et règlements locaux.

Si les codes locaux PERMETTENT de raccorder le connecteur de mise à la terre de l'armoire au fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction :

- 7a Connectez le câble vert de la plaque de cuisson au fil blanc (neutre) de la boîte de jonction (Fig. 3).
- 8a Remettez le couvercle de la boîte de jonction en place.

OU Si les codes locaux NE PERMETTENT PAS de raccorder le connecteur de mise à la terre de l'armoire au fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction :

- 7b Raccordez le fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction (Fig. 3).
- 8b Connectez le câble de mise à la terre vert de la plaque de cuisson à un fil mis à la terre dans la boîte de jonction.
- 9b Remettez le couvercle de la boîte de jonction en place.

OU Si vous raccordez l'appareil à un système électrique à quatre fils :

- 7c Raccordez le fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction (Fig. 4).
- 8c Connectez le câble vert de la plaque de cuisson au fil de mise à la terre vert dans la boîte de jonction (Fig. 4).
- 9c Remettez le couvercle de la boîte de jonction en place.

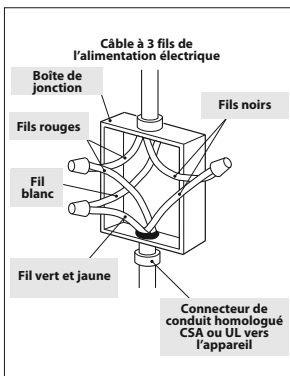


Fig. 3 Raccordement électrique à un système électrique à trois fils

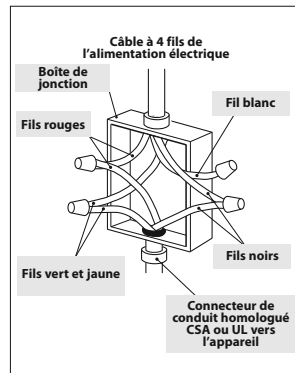


Fig. 4 Raccordement électrique à un système électrique à quatre fils

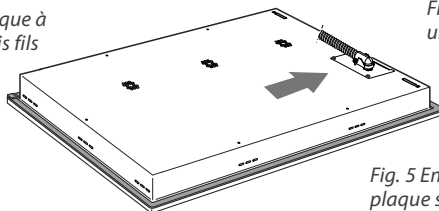


Fig. 5 Emplacement de la plaque signalétique

Fixation de la plaque de cuisson au comptoir

- 1 Retournez la plaque de cuisson à l'envers sur une surface douce.
- 2 Appliquez le joint autour des rebords de la plaque de cuisson en plaçant le côté adhésif vers le bas, tel qu'illustré (Fig. 6 et 7). Assurez-vous de sceller tout le périmètre. Coupez l'excédent de matériel.
- 3 Installez les pièces de serrage et vis fournies sur la plaque de cuisson, tel qu'illustré (sans serrer les vis).
- 4 Placez la plaque de cuisson dans l'ouverture, puis serrez les vis pour fixer la plaque de cuisson solidement au comptoir.
- 5 Utilisez un outil de coupe tranchant ou des ciseaux pour couper l'excédent de matériel de scellement autour du rebord de la plaque de cuisson. Veillez à ne pas endommager la plaque de cuisson.

Remarque : Si l'épaisseur du comptoir est supérieure à 1 9/16 po (40 mm), taillez sa face inférieure pour obtenir une épaisseur comprise entre 1 3/16 po (30 mm) et 1 9/16 po (40 mm).

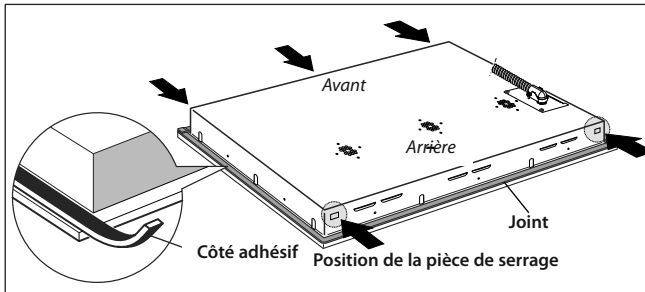


Fig. 6 Préparation de la plaque de cuisson avant l'installation

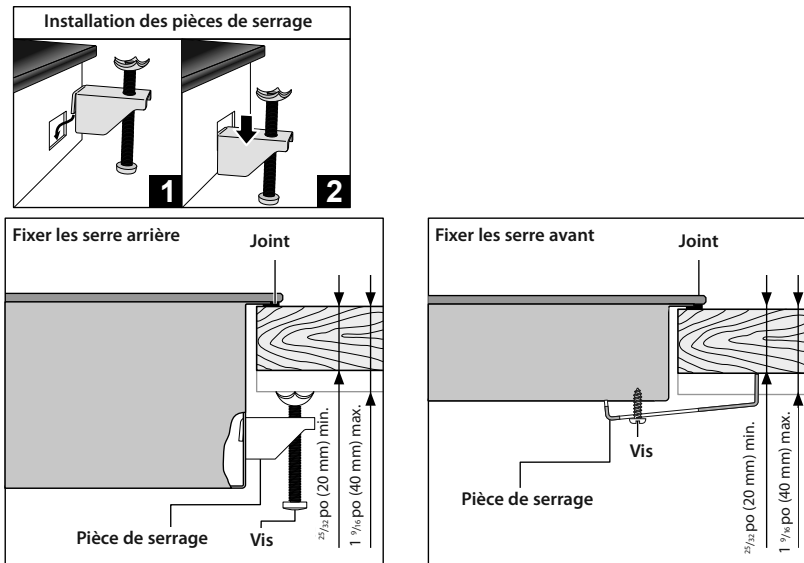




Fig. 7 Fixation de la plaque de cuisson au comptoir

Liste de vérification finale

À ÊTRE REMPLIE PAR L'INSTALLATEUR



- La plaque de cuisson est-elle mise à la terre?
- Assurez-vous que l'air frais circule convenablement entre l'extérieur des armoires et la base de la plaque de cuisson.
- Assurez-vous que le raccordement au moyen du conduit n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- La plaque de cuisson est-elle fixée solidement?
- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre et exempte de tout débris. Essayez-la avec un linge propre et humide, si nécessaire.
- Assurez-vous que la fonction de détection de casserole fonctionne correctement. Allumez chacune des zones de cuisson sans placer d'ustensiles de cuisson sur celles-ci. Les témoins 'Aucune casserole'  sont-ils tous allumés?
- Assurez-vous que toutes les zones de cuisson fonctionnent correctement. Placez des casseroles de taille convenable remplies d'eau sur chaque zone, puis allumez toutes les zones en sélectionnant un réglage élevé. L'eau chauffe-t-elle?
- Est-ce que tous les réglages tactiles et témoins fonctionnent?
- Pour vous assurer que le témoin 'Surface brûlante' fonctionne correctement, continuez de chauffer l'eau sur toutes les zones jusqu'à ce que tous les témoins 'Surface brûlante'  s'allument, puis éteignez toutes les zones. Est-ce que tous les témoins 'Surface brûlante' sont toujours allumés?
- Avez-vous expliqué le fonctionnement de la plaque de cuisson au client? Assurez-vous de lui expliquer :
 - l'importance de respecter les mises en garde de sécurité présentées au début de ce manuel, et plus particulièrement pour les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique.
 - le fonctionnement des témoins 'Surface brûlante'.
 - l'importance d'utiliser uniquement des ustensiles de cuisson à fond lisse conçus pour les plaques à induction.
 - le fonctionnement de la détection de casserole.

Nom de l'installateur : _____

Signature de l'installateur : _____

Entreprise d'installation : _____

Date de l'installation : _____

Présentation de votre plaque de cuisson

Nous vous félicitons pour ce nouvel achat. Votre plaque de cuisson à induction représente le summum en matière de cuisson par induction.

Elle vous offre la vitesse, la précision et la simplicité d'utilisation des réglages électroniques, combinées à l'élégance d'une surface en verre céramique facile d'entretien. Pour plus d'informations, visitez notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

À propos de la cuisson par induction

La technologie de cuisson par induction est sécuritaire, sophistiquée, efficace et économique. Les vibrations électromagnétiques génèrent de la chaleur directement dans les casseroles, plutôt qu'indirectement (en chauffant la surface en verre). Le verre devient brûlant uniquement parce que les casseroles finissent par se réchauffer. Cette technologie présente plusieurs avantages par rapport à la cuisson conventionnelle à l'énergie rayonnante :

- Les temps de chauffage sont bien plus rapides.
- L'utilisation est plus sécuritaire car la chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.
- La chaleur est transférée sans aucune perte, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre et exempte de tout débris. Essayez-la avec un linge propre et humide, si nécessaire.

Utilisation des réglages tactiles

- Comme les réglages répondent au toucher, vous n'avez pas à appliquer de pression sur ceux-ci.
- Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité.
- L'appareil émet un bip sonore chaque fois que vous touchez un réglage.
- Veillez à ce que les réglages soient toujours propres et secs, et ne posez jamais d'objets (ex. : ustensile ou linge) sur ceux-ci. La présence d'une mince couche d'eau peut même compromettre le fonctionnement des réglages.

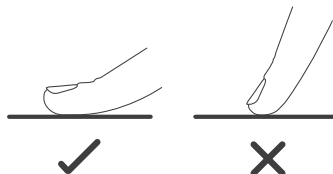


Fig.8 Appuyez avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité

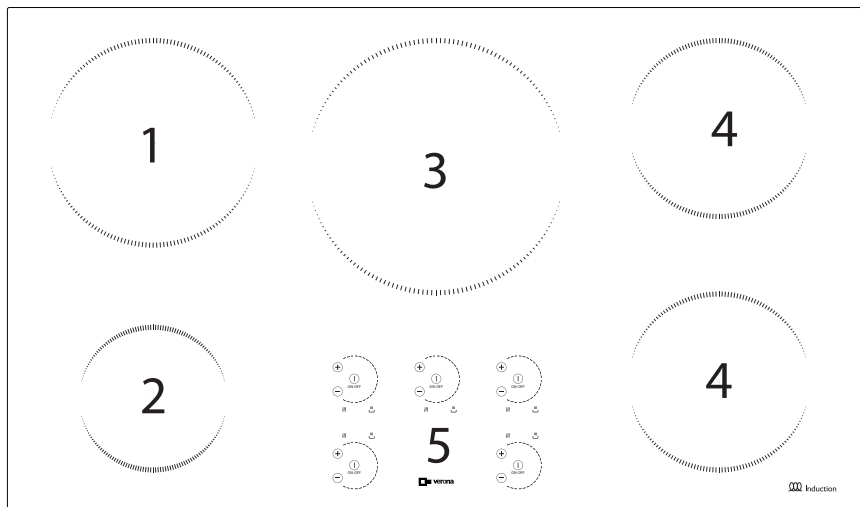
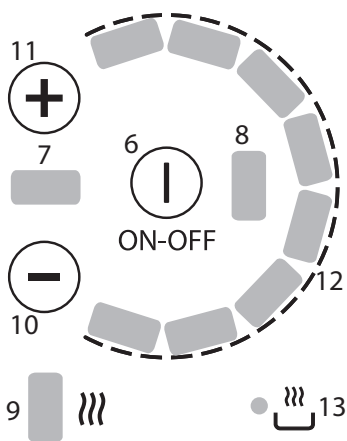


Fig.9

- 1 Zone 2 300 (3 200 W*)
- 2 Zone 1 400 (1 800 W*)
- 3 Zone 2 400 (3 700 W*)
- 4 Zone 1 850 (2 500 W*)
- 5 Réglages tactiles et témoins

* Puissance de sortie maximale avec la fonction Puissance Optimale. Voir 'Utilisation de la fonction Puissance Optimale.'



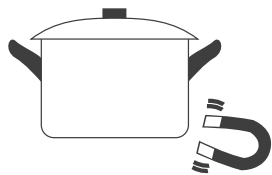
- 6 Réglage ON/OFF
- 7 Témoin ON/OFF
- 8 Témoin 'Aucune casserole'
- 9 Témoin 'Surface brûlante'
- 10 Réglage de chaleur (augmentation)
- 11 Réglage de chaleur (réduction)
- 12 Témoin de réglage de chaleur ('croissant')
- 13 Témoin Puissance Optimale

Fig.10 Réglages tactiles et témoins d'une zone de cuisson (la disposition peut varier)

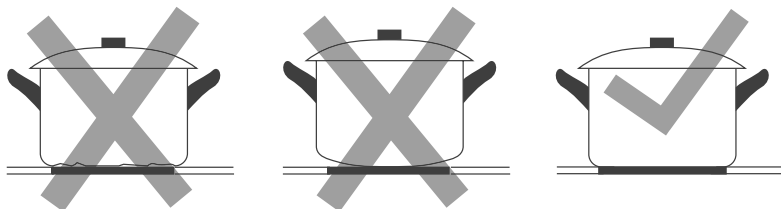
Choix d'un ustensile de cuisson approprié

Important!

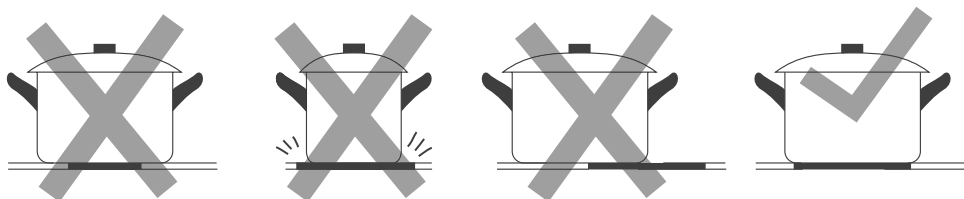
- *Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond lisse conçus pour les plaques à induction. Recherchez le symbole de cuisson par induction sur l'emballage ou le dessous de la casserole.*
- *Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est approprié en effectuant un test avec un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole peut être utilisée avec la plaque de cuisson à induction.*
- *Si vous ne possédez pas d'aimant :*
 - 1 *Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.*
 - 2 *Suivez les étapes de la section 'Pour commencer à cuisiner' à la page suivante.*
 - 3 *Si le témoin 'Aucune casserole' ne s'allume pas et que l'eau chauffe, la casserole peut être utilisée.*
- *Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne peuvent pas être utilisés : acier galvanisé, aluminium ou cuivre pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique, terre cuite.*



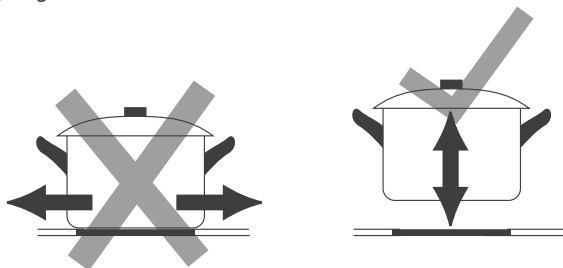
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords saillants ou avec fond arrondi.



Le fond de votre casserole doit être lisse, conçu pour reposer à plat contre le verre et d'une taille identique ou semblable à la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

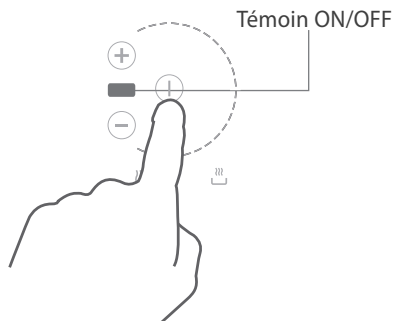
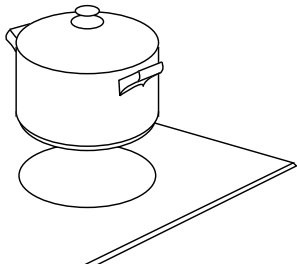


Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la plaque de cuisson. Ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.

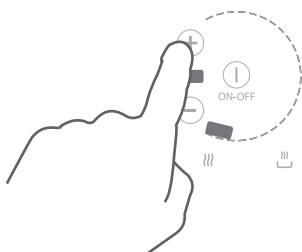


Utilisation de votre plaque de cuisson à induction

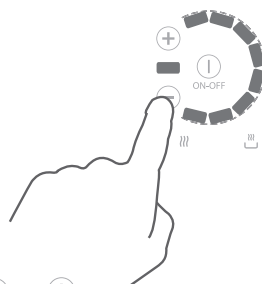
Pour démarrer la cuisson



- 1 Placez une casserole de taille appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.
- 2 Touchez le réglage ON/OFF de la zone de cuisson.
 - Le témoin ON/OFF s'allumera.



OU



- 3 Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant **-** ou **+**.
 - Lorsque vous touchez **+**, vous commencez par le réglage de chaleur le plus faible (1).
 - Lorsque vous touchez **-**, vous commencez par le réglage de chaleur le plus élevé (8).
 - Le nombre de témoins allumés dans le 'croissant' correspond au réglage de chaleur (ex. : deux témoins = réglage de chaleur 2).
 - Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à n'importe quel moment pendant la cuisson.
 - Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 10 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. Recommencez à partir de l'étape 2.

Conseil : pour réinitialiser rapidement le réglage de chaleur d'une zone de cuisson, touchez ses réglages **-** et **+** en même temps. Si vous ne sélectionnez pas de nouveau réglage de chaleur dans les 10 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

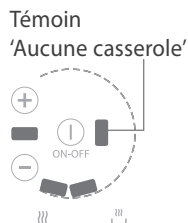
Lorsque le témoin 'Aucune casserole' s'allume

Ceci signifie que :

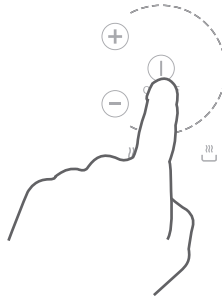
- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson *ou*
- la casserole que vous utilisez n'est pas conçue pour la cuisson par induction *ou*
- la casserole est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.

La chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.

La zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 30 secondes si aucune casserole appropriée n'est placée sur celle-ci.

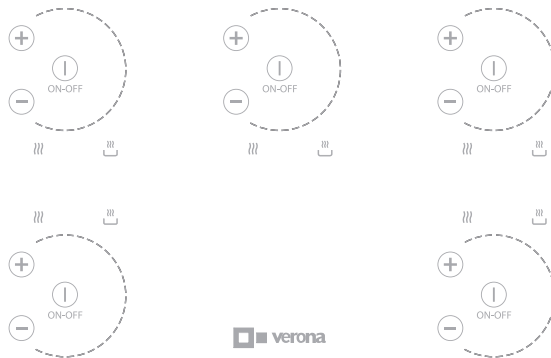


Lorsque vous terminez d'utiliser une zone de cuisson



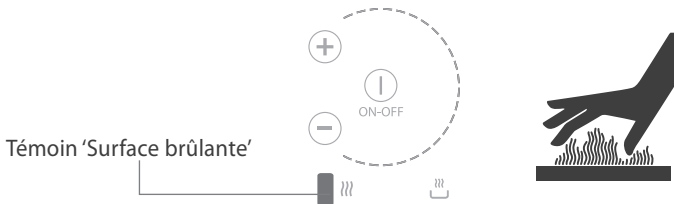
Éteignez la zone de cuisson en touchant son réglage ON/OFF. Assurez-vous que le témoin ON/OFF de la zone de cuisson est éteint.

Lorsque vous terminez d'utiliser la plaque de cuisson



Assurez-vous d'éteindre toutes les zones de cuisson (tous les témoins ON/OFF doivent être éteints).

Faites attention aux surfaces brûlantes



Un témoin 'Surface brûlante' s'allume pour indiquer la zone de cuisson brûlante que vous ne devez pas toucher. Il s'éteint lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.

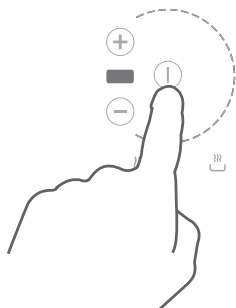
Utilisation de la fonction Puissance Optimale

Cette fonction vous permet de saisir la viande ou de faire bouillir un liquide très rapidement. Une zone de cuisson en mode Puissance Optimale utilise plus de 100 % de sa puissance pour permettre une augmentation de température importante.

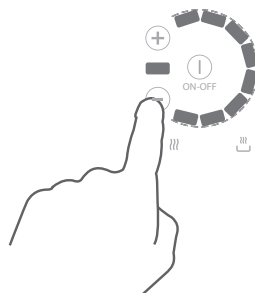
Important!

Attention : La fonction Puissance Optimale chauffe les aliments et les liquides très rapidement. Ne laissez pas la plaque de cuisson sans surveillance.

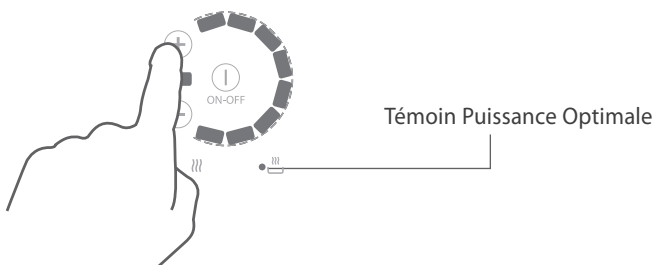
Pour utiliser une zone de cuisson en mode Puissance Optimale



1 Allumez la zone de cuisson.



2 Réglez la zone de cuisson sur le réglage de chaleur le plus élevé (8), puis relâchez le réglage tactile.



3 Touchez le réglage (+) de la zone de cuisson.

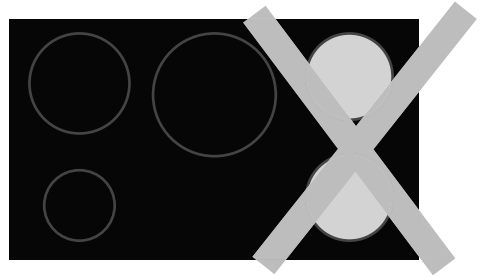
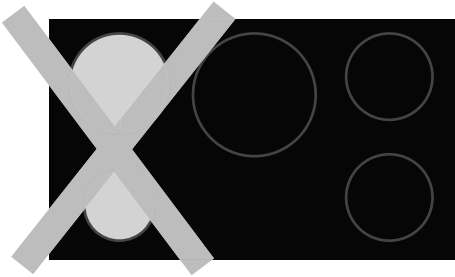
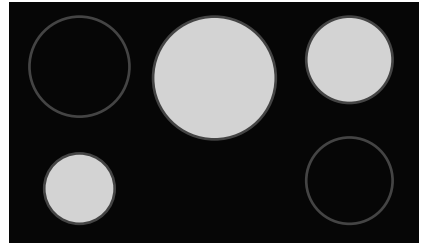
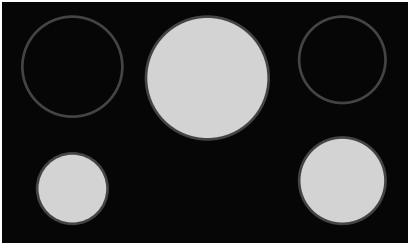
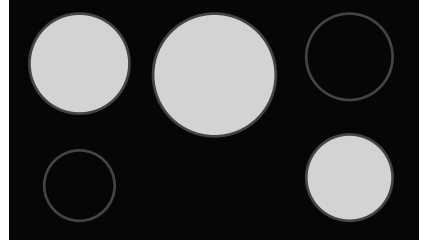
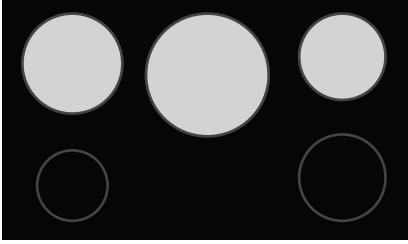
- Le témoin Puissance Optimale s'allumera pour indiquer que la zone de cuisson est maintenant en mode Puissance Optimale.
- Si vous ne désactivez pas le réglage Puissance Optimale plus tôt, la zone de cuisson sera en mode Puissance Optimale (plus de 100 %) pendant 10 minutes, puis elle réduira automatiquement la température au réglage 8 (100 %).

Pour désactiver le réglage Puissance Optimale

Touchez le réglage (-) e la zone de cuisson à n'importe quel moment, puis sélectionnez un nouveau réglage ou éteignez la zone de cuisson.

Remarque :

- Vous pouvez utiliser simultanément un maximum de trois zones de cuisson en mode Puissance Optimale, à condition qu'aucune d'entre elles ne soit située derrière une autre zone. Par exemple :



- Lorsque vous activez la fonction Puissance Optimale d'une zone de cuisson, il est possible que la zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière réduise sa puissance.

Recommandations pour la cuisson

Important!

- *Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.*
- *Soyez prudent lors de la friture : l'huile ou le gras peuvent surchauffer très rapidement, et plus particulièrement sur un réglage élevé.*

Conseils de cuisson généraux

- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide pour accélérer la cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez la température lorsque le liquide arrive à ébullition ou que les aliments sont bien cuits.

Pour cuire le riz et faire mijoter les aliments

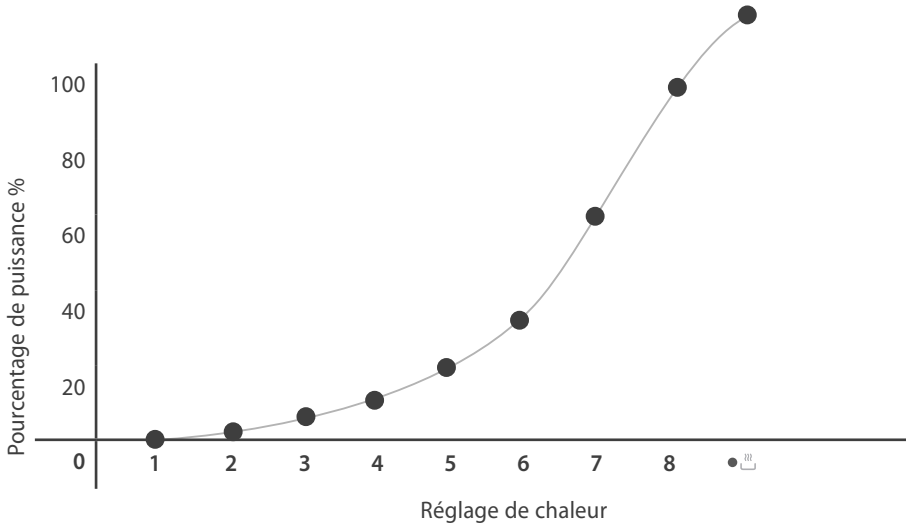
- Certaines tâches, telles que la cuisson du riz avec la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour permettre aux aliments de cuire convenablement pendant la durée recommandée.
- Les aliments sont mijotés sous le point d'ébullition, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Ce type de cuisson est idéal pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car il permet aux saveurs de se propager sans cuire les aliments de façon excessive. Il est préférable de cuire les sauces aux œufs sous le point d'ébullition, et de faire mijoter légèrement les sauces épaissies à la farine lorsqu'elles atteignent le point d'ébullition.

Grillage des steaks

- 1 Laissez la viande à la température de la pièce pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- 2 Faites chauffer une poêle à fond lisse. La fonte émaillée vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats.
- 3 Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak et assaisonnez-le à votre goût.
- 4 Déposez la viande dans la poêle chaude.
- 5 Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le niveau de cuisson : plus il est ferme, plus il sera 'bien cuit'.
- 6 Déposez le steak dans une assiette tiède pendant quelques minutes pour l'attendrir avant de le servir.

Réglages de chaleur

Les réglages ci-dessous sont présentés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, dont le type de plaque de cuisson et la quantité d'aliments. Expérimentez avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins. En général, les réglages de chaleur inférieurs offrent un contrôle plus progressif, alors que les réglages de chaleur plus élevés ont une nouvelle étape plus prononcée au pouvoir.



Réglage de chaleur	Idéal pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ chauffer délicatement de petites quantités d'aliments ▪ faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui fondent rapidement
2-3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ cuisson lente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ douce ébullition ▪ cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mijoter rapidement ▪ faire des crêpes
6-7	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sauter des aliments ▪ cuire des pâtes
8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ faire sauter à feu vif en remuant ▪ griller
 (Puissance Optimale)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ faire bouillir l'eau

Note: les paramètres et les qualités indiquées sont sujettes à la variabilité due faire des différences dans la construction ustensiles de cuisine.

Entretien et nettoyage

Important!

- *N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.*
- *N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner le verre céramique.*

Problème	Cause	Important!
■ exemples de salissure Salissure légère après chaque utilisation ■ traces de doigts et marques ■ taches laissées par des liquides non sucrés (ex. : eau, soupe, huile)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon doux et humide. Un chiffon microfibre ou 'essuie-verre' est idéal pour cette tâche. 2 Essuyez ensuite avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Avant le nettoyage, vérifiez si le verre a suffisamment refroidi.</i>
Débordements, déversements et taches d'aliments non sucrés ■ graisse ou aliments brûlés ■ eau de pâtes, lait, soupe	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nettoyez à l'aide d'un nettoyant à plaque de cuisson en céramique et d'une éponge ou d'un tampon à récurer non abrasif conçu pour le verre céramique. 2 Enlevez tout excès de nettoyant et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 3 Appliquez un produit de séchage ou protection en suivant les instructions du fabricant. Un chiffon microfibre ou 'essuie-verre' est idéal pour cette tâche. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Certains types de tampons à récurer robustes, de tampons à récurer en nylon et de nettoyants corrosifs/abrasifs peuvent égratigner le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer d'utiliser un nettoyant ou tampon à récurer approprié.</i> ■ <i>Pour éviter de tacher le verre, ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la plaque de cuisson.</i>
Déversements d'aliments sucrés, de plastiques ou métaux fondus ■ sucre, sirops sucrés ■ confitures et gelées ■ légumes ou eau de légume à teneur élevée en sucre (pois, maïs sucré, betteraves) ■ pellicule plastique ou papier d'aluminium fondu	Nettoyez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à glaçage ou un grattoir pour plaque de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux surfaces et déversements brûlants : <ol style="list-style-type: none"> 1 Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une section non chauffée de la plaque de cuisson. 2 Nettoyez immédiatement la salissure avec une lavette ou un essuie-tout. 3 Suivez les instructions de la section 'Salissure légère après chaque utilisation' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Nettoyez immédiatement les taches laissées par les débordements et aliments fondus ou sucrés. Lorsqu'elles refroidissent sur le verre, ces dernières sont difficiles à nettoyer et peuvent même causer des dommages permanents à la surface en verre.</i> ■ <i>Risque de coupure : la lame du grattoir est très coupante lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.</i>
Déversement sur la zone de réglage tactile ■ eau de pâtes, lait, soupe	<ol style="list-style-type: none"> 1 Absorbent le déversement. 2 Essuyez la zone de réglage tactile à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et propre. 3 Utilisez un essuie-tout pour essuyer la zone jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>La plaque de cuisson peut émettre un bip sonore et s'éteindre, et les réglages tactiles peuvent ne pas fonctionner pendant qu'ils sont recouverts de liquide. Assurez-vous d'essuyer la zone de réglage tactile pour qu'elle soit sèche avant de rallumer une zone de cuisson.</i>

Tableau de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Aucune des zones de cuisson ne peut s'allumer.	Absence d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou quartier. Si le problème persiste après toutes les vérifications, appelez un Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle.
Les réglages tactiles sont difficiles à utiliser.	Il est possible qu'une mince couche d'eau recouvre les réglages ou que vous utilisiez l'extrémité de votre doigt pour toucher les réglages.	Veillez à ce que la zone de réglage tactile soit sèche et utilisez la partie arrondie de votre doigt pour toucher les réglages.
Le verre est égratigné.	Le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas lisse. Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Voir 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'. Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certains ou tous les 'croissants' de zone de cuisson clignotent avec la disposition illustrée ci-dessous, l'appareil émet un bip sonore continu et les zones de cuisson s'éteignent.	Du liquide a été renversé sur la zone de réglage tactile. Des objets (ex. : ustensiles ou chiffons) recouvrent la zone de réglage tactile. Plusieurs réglages tactiles reçoivent un contact continu (ex. : quelqu'un a posé sa main sur la zone de réglage tactile).	Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions. Retirez les objets de la zone de réglage tactile et touchez l'un des réglages de la zone de cuisson pour réinitialiser l'affichage du 'croissant'. Retirez l'objet causant un contact continu et touchez l'un des réglages de la zone de cuisson pour réinitialiser l'affichage du 'croissant'.

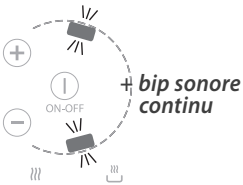
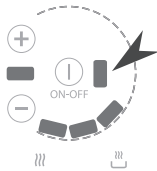
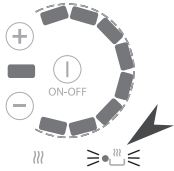


Tableau de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Certaines casseroles peuvent produire des bruits de crépitement ou cliquetis.	Ces bruits peuvent être causés par la structure de votre ustensile de cuisson (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Il est normal que les ustensiles de cuisson produisent ces bruits. Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.
La plaque de cuisson produit un léger bourdonnement ou sifflement lorsque vous l'utilisez avec un réglage de chaleur élevé (et plus particulièrement en mode Puissance Optimale).	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit être atténué ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de chaleur.
La plaque de cuisson produit un bruit de ventilateur.	Le ventilateur de refroidissement intégré de votre plaque de cuisson a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après la désactivation de toutes les zones de cuisson.	Ceci est normal et aucune action n'est requise.
Les casseroles ne sont pas chaudes et le témoin 'Aucune casserole' s'allume.	La plaque de cuisson ne détecte pas la casserole car elle n'est pas conçue pour la cuisson par induction.	Utilisez une casserole conçue pour la cuisson par induction. Voir section 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	La plaque de cuisson ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou centrée incorrectement sur celle-ci.	Centrez la casserole et veillez à ce que la taille du fond corresponde à celle de la zone de cuisson.
Le témoin Puissance Optimale clignote lorsque vous tentez d'activer la fonction Puissance Optimale.	La fonction Puissance Optimale est temporairement indisponible car la plaque de cuisson doit se protéger de la surchauffe.	Laissez la plaque de cuisson refroidir.
		

Votre plaque de cuisson peut établir un autodiagnostic et vous communiquer cette information sous forme de code d'erreur.

En cas de problème électrique, la plaque de cuisson :

- éteindra une ou toutes les zone(s) de cuisson.
- affichera un code d'erreur dans le 'croissant' d'une ou plusieurs zone(s) de cuisson.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche

Important!

Tous les codes d'erreur indiquent un problème électrique.







Ce type de problème peut être réglé uniquement par un technicien autorisé.

- 1 Notez l'emplacement de la ou les zone(s) de cuisson affichant un code d'erreur. Vérifiez la disposition des témoins allumés dans le 'croissant'.
- 2 Consultez le tableau suivant pour identifier le code d'erreur affiché.
- 3 Notez le code d'erreur. Cette information aidera votre Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle à régler le problème plus rapidement.
- 4 Contactez votre Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle pour lui communiquer le code d'erreur et prévoir une réparation. Reportez-vous au livret de service et de garantie pour obtenir les coordonnées.

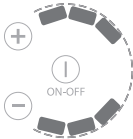
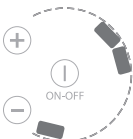


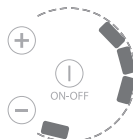


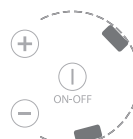
Important!

N'utilisez pas la plaque de cuisson tant que le problème n'aura pas été réglé par un technicien autorisé.

Codes des zones de cuisson individuelles

Affichage d'erreur	Code d'erreur
 <p data-bbox="232 268 434 300">+ <i>bip sonore continu</i></p> <p>The diagram shows a control panel with a central 'ON-OFF' button, a '+' button on the left, and a '-' button on the right. A dashed circle highlights the top half of the panel, and a solid circle highlights the bottom half. Below the panel are two sets of three wavy lines representing heat zones.</p>	U400
 <p>The diagram shows the same control panel as above, with a dashed circle highlighting the top half and a solid circle highlighting the bottom half.</p>	E5
 <p>The diagram shows the same control panel as above, with a dashed circle highlighting the top half and a solid circle highlighting the bottom half.</p>	E6
 <p>The diagram shows the same control panel as above, with a dashed circle highlighting the top half and a solid circle highlighting the bottom half.</p>	E7
 <p>The diagram shows the same control panel as above, with a dashed circle highlighting the top half and a solid circle highlighting the bottom half.</p>	E9
 <p>The diagram shows the same control panel as above, with a dashed circle highlighting the top half and a solid circle highlighting the bottom half.</p>	E2

Codes pour l'ensemble de la plaque de cuisson

Affichage d'erreur	Code d'erreur
 <p data-bbox="232 268 434 295">+ <i>bip sonore continu</i></p> <p data-bbox="244 327 456 354">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 263 860 290">U400</p>
 <p data-bbox="244 491 456 518">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 427 860 454">ER31</p>
 <p data-bbox="244 655 456 683">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 592 860 619">ER47</p>
 <p data-bbox="244 820 456 847">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 756 860 783">ER36</p>
 <p data-bbox="244 984 456 1011">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 920 860 948">ER39</p>
 <p data-bbox="244 1149 456 1176">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 1085 860 1112">ER20</p>
 <p data-bbox="244 1313 456 1340">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 1249 860 1276">ER13</p>
 <p data-bbox="244 1477 456 1505">Tous les 'croissants'</p>	<p data-bbox="792 1414 860 1441">ER22</p>

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des inexactitudes possibles dues à des erreurs d'impression ou de transcription dans le présent livret.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer sur ses produits toute modification qu'il considère nécessaire, pour la fabrication ou pour des raisons commerciales, à tout moment et sans préavis, sans compromettre les caractéristiques indispensables de fonctionnalité et de sécurité des appareils.