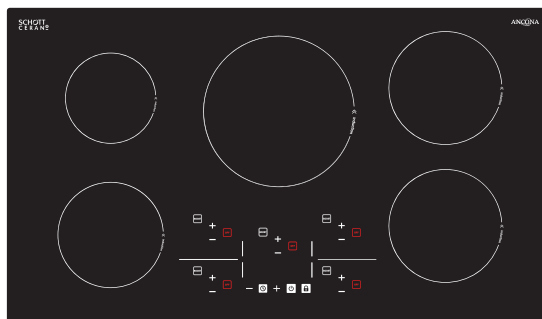
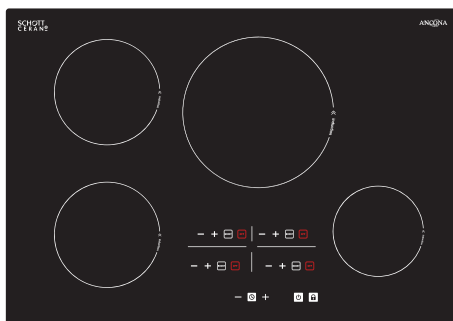




Table de cuisson à induction Elite 30 po et 36 po



Manuel de l'utilisateur et instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement l'importante information concernant la sécurité, l'installation et l'entretien.

Conserver ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

MAAN2401-FR-2.1

2021-09-09

Table des matières

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ.....	3
INTRODUCTION À LA CUISSON À L'INDUCTION	9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	12
INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION	13
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU COMPTOIR	15
PANNEAU DE CONTRÔLE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	18
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	19
AUTRES FONCTIONS	21
CODES D'ERREUR ET DÉPANNAGE	22

Veillez lire le manuel de l'utilisateur dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil.

Vous pouvez télécharger le manuel de l'utilisateur et les instructions d'utilisation au
www.anchonahome.com

Renseignements importants sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser la table de cuisson pour empêcher le risque d'un incendie, d'un choc électrique, de blessures personnelles ou de dommages lors de son utilisation ou de l'utilisation d'appareils connexes. Ce guide ne couvre pas toutes les possibilités. Toujours contacter votre technicien de service ou fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.



AVERTISSEMENT Pour votre sécurité, suivez les instructions contenues dans ce manuel afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou pour éviter des dommages matériels, les blessures ou la mort.

AVIS IMPORTANT: INTERFÉRENCE RADIO

Cet appareil a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, en référence à l'article 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie que l'interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en mettant l'appareil hors tension, l'utilisateur est invité à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de la radio et/ou du téléviseur.
- Éloigner l'appareil de cuisson du récepteur de radio ou de télévision.
- Raccorder la table de cuisson à une prise ou un circuit différent de celui auquel la radio ou la télévision est branchée.

Renseignements importants sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne pas tenter de réparer ou de remplacer une partie de votre table de cuisson à moins qu'une telle action ne soit expressément recommandée dans ce manuel. Tout autre travail d'entretien ou de réparation doit être confié à un technicien qualifié.
- Retirer tout ruban et emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs de plastique après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Les aspects de sécurité de cet appareil se conforment aux normes en vigueur.
- Savoir couper l'alimentation électrique de l'appareil du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence. Marquer le disjoncteur ou fusible pour faciliter l'identification et permettre une intervention rapide, le cas échéant.
- Ne pas réparer ou remplacer une partie de l'appareil. Toutes les réparations doivent être faites que par un technicien qualifié pour éviter les risques de blessures et de dommages à l'appareil. Ne jamais modifier la construction d'un appareil, notamment en enlevant les panneaux, les protège-fils ou toute autre composante permanente de l'appareil.
- Rangement sur l'appareil : Les matériaux inflammables, dont le papier, les articles de plastique et de tissu (livres de cuisine, serviettes) et les liquides inflammables ne doivent pas être rangés sur la surface de cuisson ou à proximité de celle-ci. Les matériaux inflammables peuvent exploser et causer un incendie ou des dommages matériels ou corporels.
- Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil qui est en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres vaporisateurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



ATTENTION Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans des armoires au-dessus d'une table de cuisson ou sur le dossier et d'une table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.



AVERTISSEMENT Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire devraient faire preuve de prudence en utilisant ou se tenant debout près d'une unité d'induction lorsqu'il est en fonctionnement, puisque le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical. Il serait souhaitable de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou du dispositif médical concernant votre situation particulière.



ATTENTION NE PAS toucher les zones de cuisson ou les zones près de ces surfaces. Les zones de cuisson peuvent être chaudes en raison de la chaleur résiduelle même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des zones de cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas laisser les vêtements ou tout autre matériau inflammable toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

Renseignements importants sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. MESURES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.** Ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **Ne pas verser d'eau ou de farine sur les feux.** Éteindre le feu avec un couvercle de casserole ou utiliser le bicarbonate de soude, un type de mousse chimique ou un extincteur à poudre.
- **Lors du réchauffage du gras ou de l'huile, le surveiller de près.** La graisse et l'huile peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chaudes.
- Se servir seulement de maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les maniques toucher les surfaces chaudes. Ne pas utiliser de serviette ou autre linge volumineux à la place d'une manique.
- Ne pas faire chauffer de contenants fermés. L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du contenant et causer des blessures.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

- Si la surface est brisée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas réutiliser votre surface de cuisson jusqu'à ce que la surface en verre soit remplacée.
 - Lorsque vous utilisez la table de cuisson, ne jamais utiliser de feuille d'aluminium, de produits emballés dans du papier d'aluminium ou de produits surgelés en casseroles d'aluminium.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'installation et le raccordement du nouvel appareil ne doivent être effectués que par une personne qualifiée.
 - Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés que lorsque l'installation dans les armoires et les lieux de travail appropriés est faite conformément aux normes en vigueur. Cela garantit une protection suffisante contre les chocs électriques conformément aux exigences formulées par les organismes de certification.
 - En cas de défaillance ou de bris, éteindre toutes les zones de cuisson et contacter le centre de service.
 - Installation correcte – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION DES ENFANTS



AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'a pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées à moins qu'ils soient adéquatement supervisés par une personne responsable afin de veiller à ce qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Renseignements importants sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MESURES DE SÉCURITÉ LORS DE L'USAGE

- Cet appareil ne peut être utilisé que pour la cuisson et la friture normale en milieu résidentiel. Il n'a pas été conçu à des fins commerciales ou industrielles.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.
- Faire attention au moment de brancher un appareil électrique près de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude. Cela pourrait causer des dommages à l'isolation de la table de cuisson et au câble.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Toujours faire preuve d'une vigilance constante lors de la cuisson des aliments dans la graisse ou de l'huile.
- Après l'utilisation, éteindre l'élément de cuisson à partir du panneau de contrôle et ne pas vous fier au détecteur de casserole.
- Toujours garder les panneaux de contrôle propres et secs. Ne pas laisser de liquides ou de la graisse sur la zone de contrôle de la table de cuisson. Les déversements ou les aliments brûlés peuvent activer ou désactiver l'appareil. Nettoyer la zone de contrôle à fond pour assurer le fonctionnement normal de l'appareil.
- Ne jamais placer d'objets inflammables sur la table de cuisson.
- Ne jamais conserver des objets inflammables ou des canettes d'aérosol près de ou sous la table de cuisson.
- Éviter de placer des ustensiles de cuisine en métal sur les surfaces de cuisson, car ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- Savoir laquelle des touches contrôle chacune des surface des zones de cuisson.
- Nettoyer l'appareil régulièrement pour garder toutes les parties exemptes de graisse qui pourraient prendre feu. Les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Vous reporter aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.
- Utiliser la bonne taille de casserole. Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs zones de cuisson de différentes tailles.
- Choisir les casseroles ayant un dessous plat assez grand pour couvrir la zone de cuisson. Les capteurs de détection empêcheront les zones de cuisson concernées de fonctionner sans casserole.
- **Ne placer aucun objet sur la zone de contrôle ou près de celle-ci afin d'éviter toute activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.**
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser les zones de cuisson adjacentes de sorte à réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile.
- Ne jamais laisser de la nourriture préparée sur la zone de cuisson. Les déversements peuvent causer de la fumée et la projection de graisse qui peuvent s'enflammer. Aussi, une casserole laissée vide peut fondre ou être endommagé.
- Les doublures de protection: Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur quelconque partie de la table de cuisson. Utiliser du papier d'aluminium seulement comme couverture sur la nourriture après la cuisson. Toute autre utilisation de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique, un incendie ou un court-circuit.

Renseignements importants sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MESURES DE SÉCURITÉ LORS DE L'USAGE

- **Ustensiles de cuisson émaillés:** Seuls certains types de verre, verre/céramique, céramique, terre cuite, ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la zone de cuisson car il y a risque de bris en raison des changements brusques de température. Vérifier les recommandations du fabricant.
- **Hotte de ventilation :** La hotte de ventilation au-dessus de votre surface de cuisson doit être nettoyée fréquemment de sorte que la graisse et les vapeurs de cuisson ne s'accumulent pas sur la hotte ou le filtre.
- Ne pas nettoyer ou utiliser une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson est brisée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer la plaque de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, faire attention afin d'éviter une bouffée de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Ne pas placer une casserole chaude sur le verre de la table de cuisson lorsque celui-ci est encore froid. Cela pourrait provoquer le bris du verre.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface de cuisson. Cela peut égratigner la surface.
- Ne pas laisser les casseroles bouillir à sec. Cela peut causer des dommages permanents sous la forme de bris, fusion ou de marquage qui peut affecter la table de cuisson en vitrocéramique (ces types de dommages ne sont pas couverts par votre garantie).
- Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance à des réglages élevés de chaleur. Les débordements peuvent causer de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.



ATTENTION

NE PAS prendre les poignées de casserole après la cuisson. Elles pourraient être chaudes et il y a un risque de brûlure. Toujours utiliser des maniques ou des mitaines de four.

MESURES DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- Toujours éteindre l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.
- Nettoyer la table de cuisson en conformité avec les instructions d'entretien et de nettoyage dans ce manuel.
- Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage de la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racleurs en métal rugueux pour nettoyer la vitre de la table de cuisson car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LE VOLAILLE

Faire cuire la viande et le volaille jusqu'à atteindre une température INTERNE de 160 °F et de 180 °F, respectivement. Une telle cuisson assure habituellement une protection contre les maladies d'origine alimentaire.

Renseignements importants sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquer la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon non abrasif ou d'une éponge. Cela facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale laisse un fini protecteur sur la vitre pour éviter les égratignures et les abrasions.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
- Faire preuve de prudence au moment de déplacer les marmites et les casseroles.
- Ne pas garder des casseroles vides sur les zones de cuisson.
- La vitrocéramique est très dure et résiste aux changements brusques de température ; elle n'est toutefois pas incassable. Elle peut être endommagée si des objets particulièrement durs ou pointus tombent sur elle.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment d'utiliser des marmites en fonte ou des casseroles avec des bords rugueux et des bavures. Ceux-ci peuvent provoquer des rayures sur le verre lors de leur déplacement.
- Si du sucre ou un mélange contenant du sucre tombe sur une zone de cuisson et fond, le retirer immédiatement alors qu'il est encore chaud. Si on le laisse refroidir, il peut endommager la surface lorsqu'il est enlevé.

REMARQUE : Il y a un risque de brûlure lorsque le racleur de verre est utilisé sur une zone de cuisson chaude!

- Garder les objets ou matériaux thermo-fusibles loin de la surface du verre céramique, par exemple, des ustensiles en plastique, papier d'aluminium, ou des enveloppements de cuisson. Si des matériaux ou des aliments fondent sur la surface en vitrocéramique, ceux-ci doivent être nettoyés immédiatement.

DÉBARRAS DE VIEUX APPAREILS

Pour protéger l'environnement, il est important que les vieux appareils soient éliminés de la bonne façon.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte ou l'adresse d'un sites d'élimination des déchets publics à partir de votre municipalité ou de votre bureau de la santé environnementale.



ATTENTION Avant de jeter les vieux appareils, veuillez les rendre inutilisables de sorte qu'ils ne peuvent pas être une source de danger. Pour ce faire, demander à une personne qualifiée de débrancher l'appareil du circuit de la maison.

LIRE ET SUIVRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

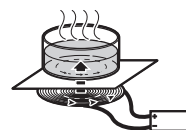
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Introduction à la cuisson à l'induction

CUISSON À INDUCTION

Fonctionnement

Un élément à induction se trouve sous la surface de verre céramique. Ceci génère un champ électro-magnétique qui agit sur la base des casseroles, contrairement aux méthodes aux méthodes qui réchauffent d'abord la surface de verre céramique. Cela signifie que la base de la casserole est immédiatement chauffée, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.



Puisque la chaleur nécessaire à la cuisson est produite directement sur la base de la casserole, la zone de cuisson se réchauffe seulement un peu. La surface de cuisson devient chaude grâce à la chaleur provenant de la base de la casserole.

REMARQUE : S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson, il n'y a pas de transfert d'énergie (échauffement). Cela empêche les zones de cuisson de s'allumer et de devenir chaudes accidentellement.

IMPORTANT

- Retirer tout ruban et emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et le plastique après le déballage. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.
- Les champs électromagnétiques peuvent affecter les circuits électroniques et interférer avec les radios et les téléphones portables.
- Ne jamais placer d'objets magnétiquement actifs (p. ex., cartes de crédit, disquettes d'ordinateur, cassettes) sur la surface en verre céramique pendant qu'une des zones de cuisson est allumée!
- Ne jamais placer d'objets métalliques (p. ex., cuillères, couvercles) sur les zones de cuisson ; ces derniers peuvent brûler.

Choisir une batterie de cuisine

Les capteurs magnétiques situés en dessous de la surface de cuisson nécessitent l'utilisation d'une batterie de cuisine faite avec un matériel magnétique afin que commence le processus de chauffage sur l'une des zones de cuisson. Lors de l'achat des casseroles, rechercher spécifiquement une batterie de cuisine qui est bien marquée par le fabricant comme faite pour appareil à induction.

Casseroles et poêlons

- En principe, tous les poêlons et toutes les casseroles à base magnétique peuvent être utilisées avec cet appareil. Ceux-ci comprennent ceux en acier, en acier émaillé, ainsi que les casseroles en fonte.
- Les casseroles en acier à base métallique mixte de haute qualité conviennent pour l'induction seulement si le fabricant les ont expressément identifiées ainsi. Dans ce cas, elles ont un matériel magnétique dans la base.
- Si vous souhaitez utiliser un type spécial de casserole (par exemple, autocuiseur, casserole à mijoter, wok), veuillez suivre les instructions du fabricant et ne pas utiliser une casserole très mince.

REMARQUE : Certaines casseroles peuvent produire des bruits lorsque utilisées sur les zones de cuisson à induction. Ce n'est pas un défaut dans la table de cuisson et sa fonction ne sera pas altérée de quelque façon que ce soit.

Introduction à la cuisson à l'induction

Choisir une batterie de cuisine

Vérification

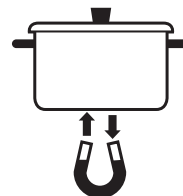
Pour vérifier si votre batterie de cuisine convient à votre appareil, faire ce test simple :

- Placer une marmite contenant un peu d'eau (de 1/8 po à 1/4 po) sur la zone de cuisson. Régler la zone de cuisson à pleine puissance (niveau de puissance 9).



ATTENTION Le fond de la casserole adaptée réchauffe en quelques secondes! L'eau devrait bouillir rapidement.

- Vous pouvez aussi vérifier l'adaptabilité de la batterie de cuisine à l'aide d'un aimant. Si l'aimant reste fixé à la base, la casserole est conviente à l'induction.



Éviter les égratignures

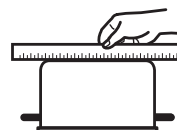
Il est fortement recommandé d'utiliser une batterie de cuisine d'un calibre d'acier inoxydable plus dense sur votre surface de cuisson à induction. Cela contribuera à réduire la possibilité d'égratigner la surface céramique. Les ustensiles de cuisine de mauvaise qualité peuvent égratigner la surface de cuisson.

La batterie de cuisine doit toujours être soulevée au-dessus de la surface en céramique pour éviter les égratignures. Glisser tout type d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson en céramique peut affecter l'apparence générale de la table de cuisson. Finalement, l'accumulation d'égratignures peut faire en sorte que le nettoyage de la surface soit plus difficile et peut dégrader l'apparence générale de la table de cuisson.

Les égratignures peuvent également être causées par les grains de sable (par exemple, après le lavage des légumes) ou les aliments ou condiments granuleux (dont le sel et le sucre) qui sont traînés avec la casserole sur la surface de cuisson.

Utiliser les casseroles

Les casseroles doivent être en contact continu avec la surface de l'élément de cuisson. Utiliser des casseroles à fond plat et de taille adaptée à l'élément de cuisson et à la quantité de nourriture. Vérifier la planéité en passant une règle sur la base des casseroles de moins de 12,7 cm (5 po).



Pour de meilleurs résultats

Toujours suivre les recommandations pour choisir le bon type et la bonne taille de batterie de cuisine. De plus:

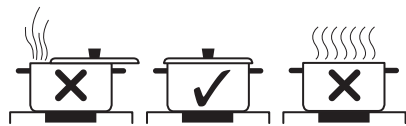
- Ne pas utiliser de casseroles ayant des résidus de gras. Utiliser des casseroles qui sont faciles à nettoyer et vous assurer que les fonds sont propres et secs.
- Au moment de cuisiner avec de grandes quantités d'eau, utiliser de larges marmites pour éviter les débordements.
- Ne pas laisser les casseroles bouillir à sec. Cela peut causer des dommages permanents, dont la rupture, la fusion ou le soudage, à la table de cuisson qui peuvent affecter la table de cuisson en céramique (ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie).
- Faire correspondre la taille de la casserole et la zone de cuisson à la quantité de nourriture en cours de préparation.

Introduction à la cuisson à l'induction

Choisir une batterie de cuisine

Conseils pour économiser de l'énergie

- Toujours mettre en place les casseroles avant d'allumer la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et les casseroles souillées utilisent plus d'énergie.
- Lorsque possible, placer fermement le couvercle sur la casserole pour assurer qu'elle soit entièrement couverte.



Choisir et positionner la batterie de cuisine

Il est important qu'une batterie de cuisine convenable soit utilisée et bien positionnée sur la zone de cuisson. Tout mauvais usage (voir conseils ci-dessous) peut être détecté par les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique. Dans un tel cas, une ou plusieurs zones de cuisson ne chaufferont pas, et un « E » apparaîtra dans l'afficheur de la zone de cuisson affectée. Corriger le problème avant de tenter d'utiliser la surface de cuisson.

Bien



La casserole est centrée correctement sur la zone de cuisson.



La base de la casserole est plate et les côtés sont droits.



La grandeur de la casserole respecte les exigences minimales pour la zone de cuisson.

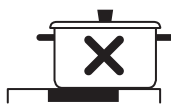


La casserole repose complètement sur la surface de cuisson.



Le poêlon est bien équilibré.

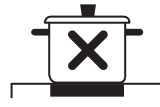
Mal



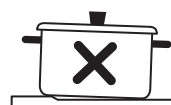
La casserole n'est pas centrée sur la surface de la zone de cuisson.



La base ou les côtés de la casserole sont courbés ou déformés.



La casserole ne respecte pas les exigences minimales pour la zone de cuisson utilisée.



La casserole repose sur la bordure ou ne repose pas complètement sur la surface de cuisson.



La poignée lourde fait incliner le poêlon.

Bruits lors de la cuisson

Il est normal d'entendre de petits bruits ou bourdonnements lorsque l'appareil est en marche. Les bruits émis dépendent des matériaux et de la grandeur des ustensiles de cuisson, du volume du contenu, du niveau de chaleur réglé et des éléments chauffants utilisés.

- Les poêlons lourds en fonte émaillée sont plus silencieux que les poêlons légers en inox multicouche.
- Les poêlons qui recouvrent la surface entière de l'élément chauffant sont plus silencieux.
- La surface de cuisson peut produire des bruits lorsque le contenu est froid. Les bruits s'estompent à mesure que la température du poêlon augmente.
- Il est normal d'entendre un faible bourdonnement lors de la cuisson à réglage élevé. Les bruits diminuent en intensité lorsqu'on abaisse la température de cuisson.
- Au moment d'utiliser plus d'un élément chauffant en même temps, l'interaction des champs magnétiques pourrait donner lieu à un faible bourdonnement ou sifflement. Ces bruits peuvent être diminués ou éliminés en modifiant les réglages de l'un des éléments ou de tous les éléments.

Entretien et nettoyage

Nettoyer la surface

Le nettoyage général des surfaces de cuisson en céramique de verre à induction est beaucoup plus facile que pour les surfaces de cuisson à chauffage radiant.

REMARQUE : Pour éviter toute activation accidentelle des contrôles, il est recommandé de régler la fonction VERROUILLAGE avant le nettoyage.

IMPORTANT

- Les produits nettoyants ne doivent pas venir en contact avec une surface en vitrocéramique chaude. Tout produit nettoyant doit être complètement rincé à l'eau propre.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs tels que les vaporisateurs à four, les nettoyants à récurer ou les tampons à récurer.
- Nettoyer la surface en vitrocéramique après chaque utilisation quand elle est chaude au toucher ou froide. Cela permet d'éviter que les déversements brûlent et deviennent carbonisés.
- Essuyer les marques d'eau, la graisse et les traces de décoloration à l'aide d'un racleur de verre et un nettoyant à vitrocéramique.

REMARQUE : Vous pouvez obtenir des racleurs de verre et des nettoyants à vitrocéramique auprès de votre détaillant ou de votre quincaillerie locale.

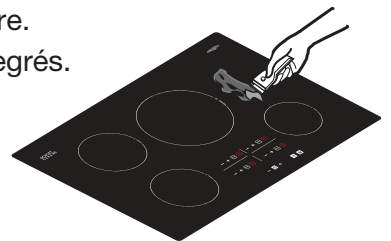
Directives générales pour le nettoyage

1. Lorsque la surface est refroidie, essuyer la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'une petite quantité de nettoyant pour vitres.
2. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre.
3. Une fois par semaine, nettoyer soigneusement et entièrement la surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'un nettoyant pour vitrocéramique offert en magasin.
4. Ensuite, essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux, propre et humidifié avec de l'eau propre et assécher et polir à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux.

Enlever la saleté tenace

Pour enlever les déversements tenaces, utilisez le racleur de verre.

1. Tenir le racleur de verre contre la surface à un angle de 45 degrés.
2. Enlever les saletés en glissant la lame sur la surface.
3. Utiliser un nettoyant pour les surfaces en vitrocéramique conformément aux directives énoncées dans la section « Directives générales pour le nettoyage ».



Saletés nuisibles

1. Enlever immédiatement le sucre, le plastique fondu, le papier d'aluminium et tous autres matériaux fusibles à l'aide d'un racleur de verre pendant que la surface est encore chaude. Ne pas le faire causera des dommages permanents à votre surface de cuisson. Si les zones de cuisson ont déjà refroidis, réchauffer à nouveau afin de faciliter le nettoyage.

IMPORTANT : Il y a un risque de brûlure lorsque le racleur de verre est utilisé sur une zone de cuisson chaude. Faire attention et porter un gant de cuisine.

2. Ensuite, nettoyer la table de cuisson de façon normale lorsqu'il aura refroidi.

REMARQUE : Les égratignures ou taches sombres sur la surface en vitrocéramique causées par une base de casserole aux arêtes vives ne peuvent pas être enlevées mais ne nuisent pas au fonctionnement de la table de cuisson.

Instructions importantes pour l'installation

Ventilation de la surface de cuisson

- Pour permettre le bon fonctionnement de l'appareil, il est très important d'assurer une ventilation adéquate. Il est fortement recommandé d'installer la surface de cuisson au-dessus d'armoires ventilées.

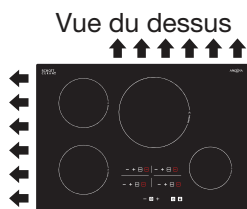


AVERTISSEMENT Prévoir suffisamment d'espace entre la surface de cuisson et l'armoire pour permettre une bonne circulation de l'air. Si la circulation de l'air est entravée, les éléments de chauffage peuvent surchauffer et cesser de fonctionner de façon temporaire.

Zones de ventilation de la surface de cuisson - NE PAS OBSTRUER!

Veiller à ce que la zone de ventilation demeure libre de tout objet afin de ne pas gêner la circulation de l'air.

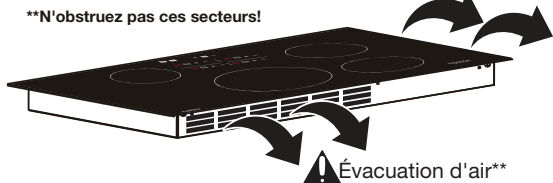
30 pouces
Modèle : AN-2401



Vue arrière

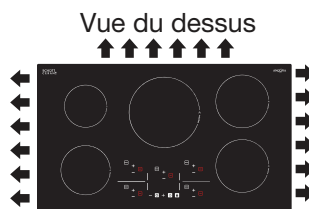
Évacuation d'air**

**N'obstruez pas ces secteurs!



Évacuation d'air**

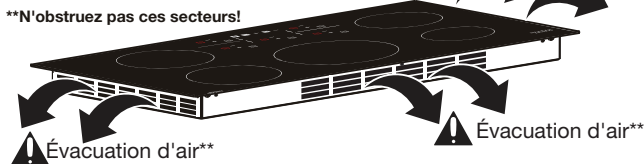
36 pouces
Modèle : AN-2411



Vue arrière

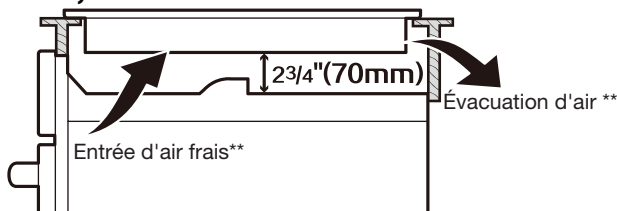
Évacuation d'air**

**N'obstruez pas ces secteurs!



Évacuation d'air**

Distance recommandée entre la base de la surface de cuisson et le four, le cas échéant.



Entrée d'air frais**

Évacuation d'air**



ATTENTION

Il est très important de garder une distance d'au moins 70 mm (2-3/4 pouces) entre la surface de cuisson et le four.



ATTENTION Pendant la cuisson, le ventilateur intégré à l'intérieur de la table de cuisson fonctionnera en permanence pour maintenir les composants internes froids. L'entrée d'air se trouve en dessous de la zone de cuisson et de conduit d'évacuation de l'air chaud est située sur la face de la jante, comme indiqué sur le schéma. Si la prise d'air ou le conduit d'évacuation est obstrué, les dispositifs de sécurité de la table de cuisson feront diminuer la puissance de sortie ou mettront l'appareil hors tension.

Instructions importantes pour l'installation

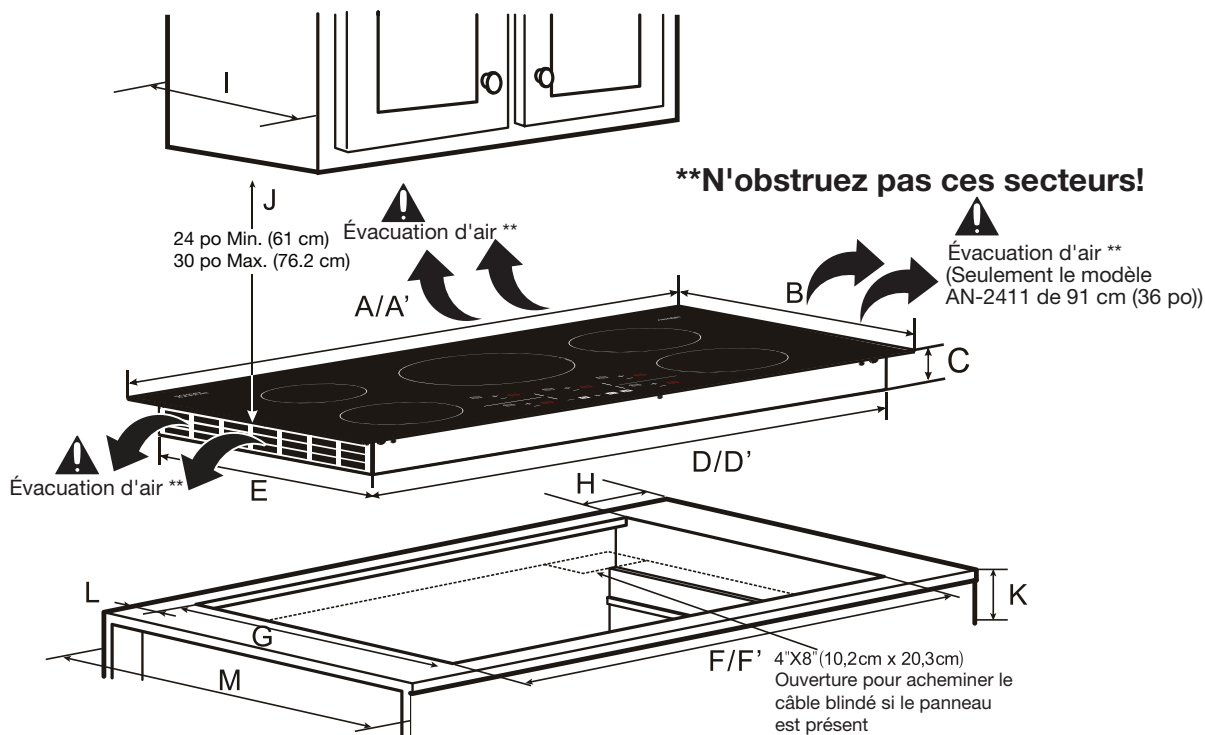
Préparation pour l'installation

Important - Enregistrer le manuel pour l'utilisation de l'inspecteur électrique local.

- Toutes les surfaces de cuisson électriques fonctionnent seulement avec un câble à deux fils triphasé de 240 V / 60 Hz, c.a., avec mise à la terre.
- La distance maximum entre la surface de cuisson et l'armoire au-dessus est de 30 po (76,2 cm).



AVERTISSEMENT NE PAS appliquer de scellant quelconque le long du périmètre. La circulation de l'air ne doit pas être gênée.



Modèle : AN-2401

Unité	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max			
Pouce	30	21	25/32	28 19/32	19 3/8	28 15/16	29 9/32	19 7/8	20 1/16	13/16	12	24	30	4 15/16	1 1/2	24
mm	762	534	55	726	492	735	744	505	510	20	305	610	762	125	38	610

Modèle : AN-2411

Unité	A'	B	C	D'	E	F'		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max			
Pouce	36	21	25/32	34 3/8	19 3/8	34 5/8	35 1/32	19 7/8	20 1/16	13/16	12	24	30	4 15/16	1 1/2	24
mm	915	534	55	873	492	880	890	505	510	20	305	610	762	125	38	610

Toutes les dimensions sont indiquées en pouces et en millimètres (mm).

Prévoir un espace de 2 po (5 cm) sous l'ouverture du câble blindé pour dégager le câble électrique et pour permettre un espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur derrière la plaque.

Instructions d'installation du comptoir

Avant d'installer la table de cuisson

1. Inspecter visuellement la table de cuisson pour tout dommage. Vous assurer aussi que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
2. Placer la table de cuisson dans la découpe du comptoir.

Localisation des numéros de modèle et de série

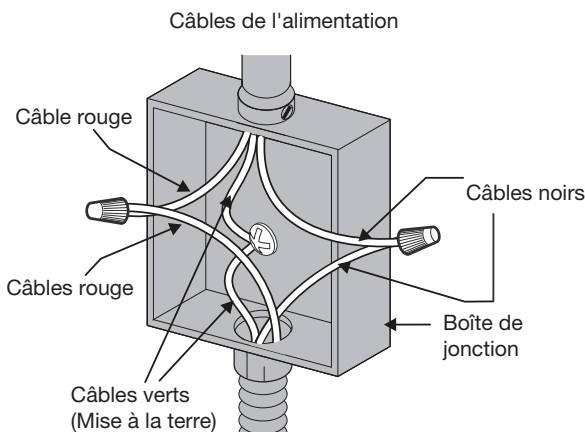
La plaque signalétique est située sur le bord avant de la table de cuisson. Pour commander des pièces ou pour obtenir des renseignements au sujet de votre table de cuisson, vous assurer de noter le numéro de modèle et le numéro de série.



Le numéro de série se trouve sur le bord avant de la boîte du brûleur.

Branchement d'un câble à 3 fils pour l'alimentation du système électrique

1. Couper l'alimentation.
2. Dans le disjoncteur, boîte à fusibles ou boîte de jonction, brancher les appareils et les fils d'alimentation conformément à la figure ci-contre.
3. **AN-2401** : Le standard du fusible du disjoncteur doit être au-dessus de 40A et les câbles doivent être en cuivre 2/8 ou 3/8.
AN-2411 : Le standard du fusible du disjoncteur doit être au-dessus de 50A et les câbles doivent être en cuivre 2/6 ou 3/6.
4. La taille minimale acceptable pour les conducteurs ne doit pas être inférieure à 10 AWG ; en cuivre seulement et pas moins de 167 °F.
5. Une vis de fil de liaison ou le goujon utilisé dans le fil du terminal devrait être d'au moins 10.

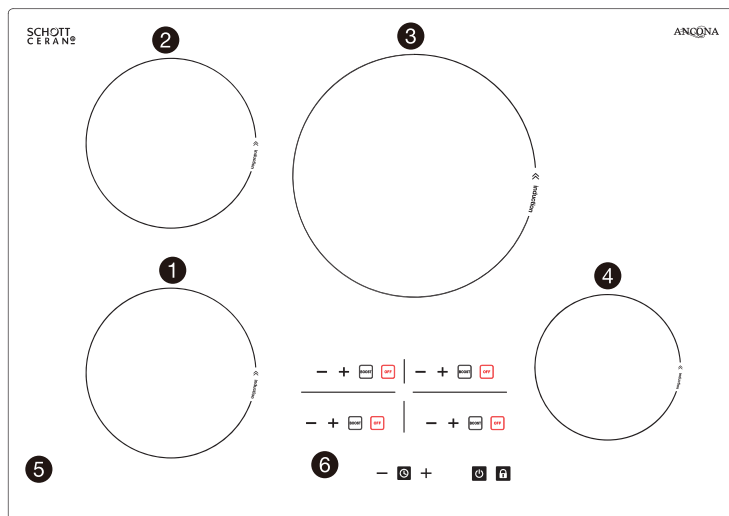


AVERTISSEMENT

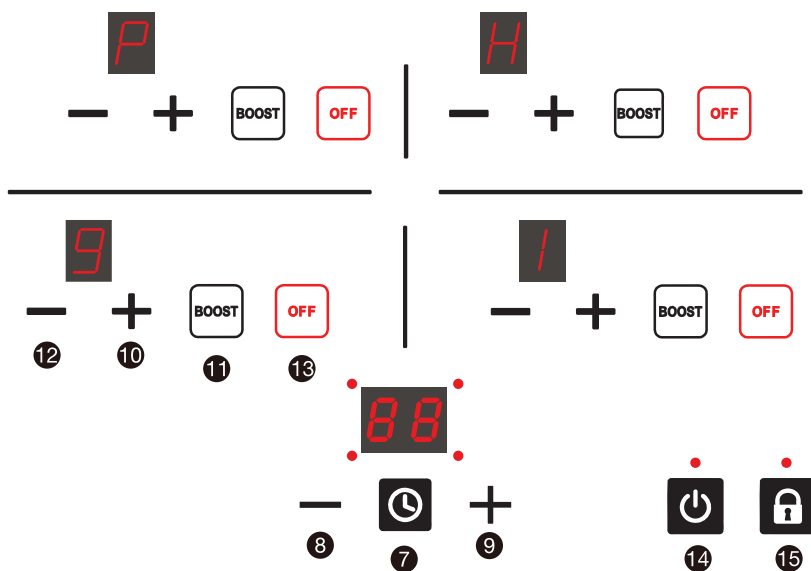
1. Il faut couper l'alimentation de la table de cuisson pour effectuer les branchements. Autrement, cela pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.
2. Une rallonge ne doit pas être utilisée avec cet appareil. Autrement, il pourrait se produire un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

Panneau de contrôle

Modèle : AN-2401



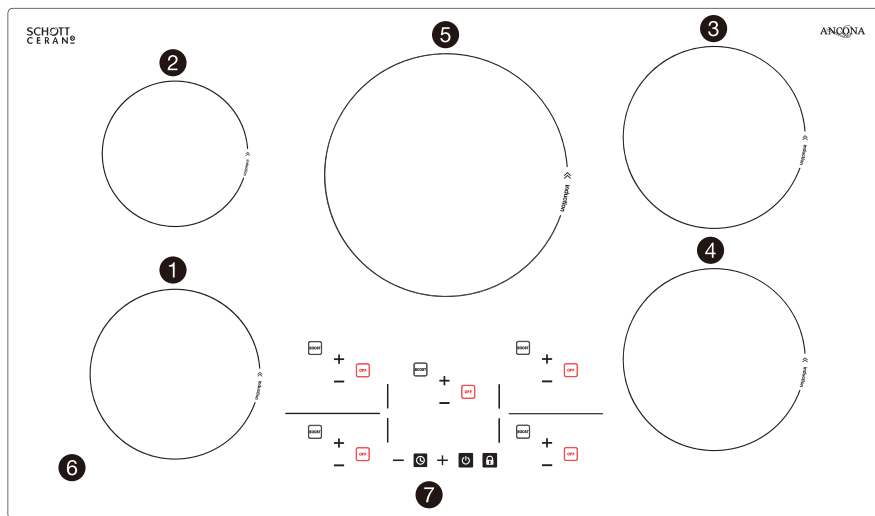
- ① Zone de cuisson avant gauche
- ② Zone de cuisson arrière gauche
- ③ Zone de cuisson arrière droite
- ④ Zone de cuisson avant droite
- ⑤ Surface en vitrocéramique
- ⑥ Panneau de contrôle tactile



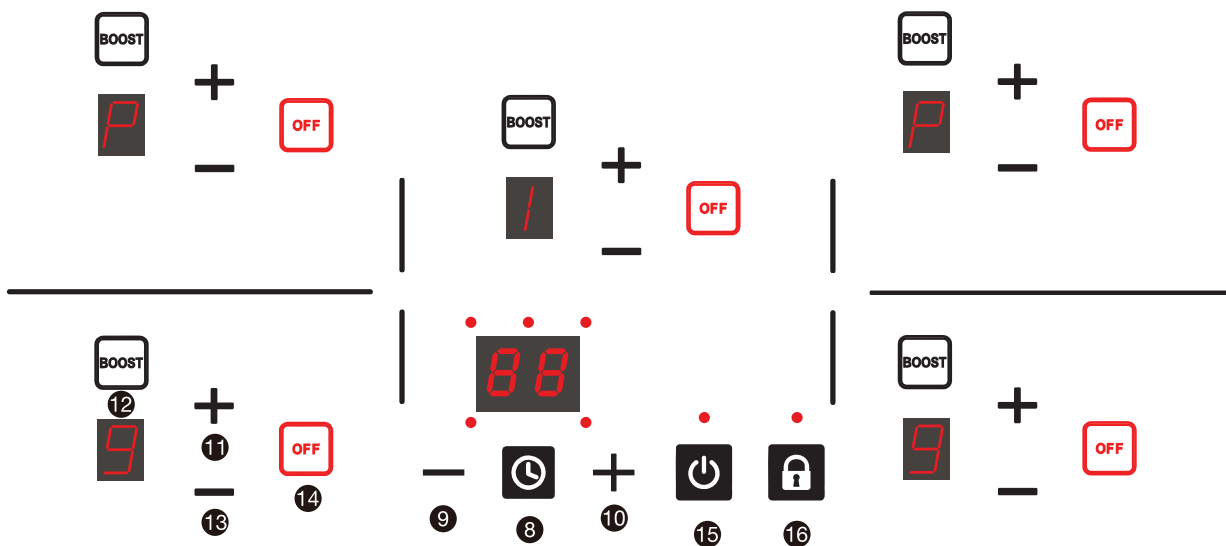
- ⑦ Minuteur
- ⑧ Diminuer le temps
- ⑨ Augmenter le temps
- ⑩ Élever la puissance
- ⑪ Puissance maximale « Boost »
- ⑫ Diminuer la puissance
- ⑬ Éteindre
- ⑭ Bouton marche/arrêt principal
- ⑮ Dispositif de verrouillage pour enfants

Panneau de contrôle

Modèle : AN-2411



- ❶ Zone de cuisson avant gauche
- ❷ Zone de cuisson arrière gauche
- ❸ Zone de cuisson arrière droite
- ❹ Zone de cuisson avant droite
- ❺ Zone de cuisson centrale
- ❻ Surface en vitrocéramique
- ❼ Panneau de contrôle tactile



- ❸ Minuteur
- ❹ Diminuer le temps
- ❺ Augmenter le temps
- ❻ Élever la puissance
- ❼ Puissance maximale « Boost »
- ❸ Diminuer la puissance
- ❹ Éteindre
- ❺ Bouton marche/arrêt principal
- ❻ Dispositif de verrouillage pour enfants

Caractéristiques techniques

Modèle	AN-2401	AN-2411
Puissance	7400 Watts	9600 Watts
Voltage	240V / 60Hz	
Portée de puissance	100W - 3700W	
Réglage	De 1 à 9	
Temps maximum	Réglage de minuterie de 1 à 99 minutes	
Matériaux	Surface en vitrocéramique / cadre métallique	
Dimensions de l'unité	30 po x 21 po x 2 5/32 po	36 po x 21 po x 2 5/32 po
Type d'installation	Encastré	
Installation au-dessus d'un four encastré	Oui	
Dimensions d'installation (L x P)	28 3/4 po x 19 11/16 po Min	34 7/16 po x 19 11/16 po Min

Puissance de chauffage de chaque zone de cuisson

Modèle : AN-2401

Niveau Puissance nominale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Gauche bas	100W	200W	300W	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Gauche haut	100W	200W	300W	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Droit bas	100W	200W	300W	600W	800W	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Droit haut	100W	200W	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3700W

Modèle : AN-2411



Niveau Puissance nominale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Gauche bas	100W	200W	300W	600W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	2000W
Gauche haut	100W	200W	300W	600W	800W	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Milieu	100W	200W	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3700W
Droit haut	100W	200W	300W	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Droit bas	100W	200W	300W	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W

Instructions d'utilisation

Mode « veille »

Au moment de brancher le cordon d'alimentation, la surface de cuisson à induction émettra un signal sonore, puis tous les voyants clignoteront une fois, ce qui indique que l'appareil est entré en mode « veille ».

Mode de préparation

Pendant qu'il est en mode veille, appuyer sur la touche principale  et la table de cuisson émettra un signal sonore qui indique qu'il est prêt à l'emploi. Si seul le voyant lumineux au-dessus de la touche  est allumé, l'appareil revient automatiquement en mode veille si aucune touche n'est enfoncée pendant 30 secondes.



Allumer la plaque et les zones de cuisson

Placer une casserole convenable sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser. Lorsque le voyant « ON » est allumé (voir l'image ci-contre), appuyer sur la touche « + » de la zone de cuisson désirée. L'afficheur clignotera et montrera le chiffre « 1 ».

Régler le niveau de chaleur : il faut alors appuyer sur « + » ou « - » ou « Boost » pour choisir le niveau de cuisson. La zone de cuisson se met automatiquement en mode « prêt à l'emploi » si aucune touche n'est enfoncée pendant 30 secondes.

Appuyez sur la touche « - » pour diminuer le niveau de cuisson.

Appuyez sur la touche « + » pour augmenter le niveau de cuisson.

En appuyant sur la touche « Boost », la lettre « P » s'affichera, haussant ainsi la puissance de chaleur à son plus haut niveau. Le niveau « Boost » est le plus haut niveau de puissance, conçu pour un chauffage ou une ébullition rapide pour de grandes quantités d'aliments ou d'eau. Le niveau « Boost » fonctionnera pour un maximum de 10 minutes. Ensuite, il reviendra automatiquement au niveau 9.





Casserole convenable à la cuisson à induction





Dispositif de verrouillage


Activer le dispositif de verrouillage pour enfants lors de l'utilisation de la surface de cuisson

Dispositif de verrouillage pour enfants empêche l'activation d'une touche, à l'exception des touches  et .


A. Manuel

Appuyer sur la touche  pour activer cette fonction. L'appareil émet un signal sonore et le voyant lumineux au-dessus de la touche  s'allume. Les contrôles seront dès lors verrouillés.

B. Automatic

La table de cuisson à induction entrera automatiquement en mode de verrouillage si une touche n'est pas appuyée dans les 5 minutes. L'appareil émet un signal sonore et le voyant lumineux au-dessus de la touche  s'allume quand le mode de verrouillage est activé.



Désactiver le dispositif de verrouillage

Lorsqu'en mode « verrouillé », appuyer sur la touche  pour désactiver la fonction. Le voyant lumineux s'éteindra.



Instructions d'utilisation

Éteindre l'appareil


- Appuyer sur la touche  de la zone de cuisson désirée. L'affichage correspondant s'éteint alors. L'appareil est maintenant en mode « prêt à l'emploi ».
- Appuyer sur la touche ; l'appareil émettra un signal sonore et le voyant lumineux s'éteindra. L'appareil est maintenant en mode veille.




Remarque : Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation jusqu'à ce que le ventilateur soit arrêté.


Minuterie

Régler le dispositif d'arrêt automatique de la minuterie

Lorsque la zone de cuisson souhaitée est sous tension, appuyer sur la touche . Le symbole de la minuterie clignotera et affichera « 00 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le temps désiré jusqu'à ce que l'heure désirée apparaisse à l'écran (jusqu'à 99 minutes). Une fois la minuterie réglée, si les touches ne sont pas pressées au bout de 5 secondes, la minuterie commencera le compte à rebours, l'affichage de la minuterie restera allumé, l'indicateur pour que le brûleur en question clignotera. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore se déclenche indiquant que le temps est écoulé et la zone de chauffage sélectionnée s'éteint automatiquement.




Si vous souhaitez programmer un autre élément à éteindre automatiquement, appuyer sur la touche  pour que le témoin de minuterie souhaité clignote; puis répéter les mêmes étapes.

Si vous voulez vérifier le temps restant pour une autre zone, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'indicateur de l'élément désiré clignote.


Si plus d'un temps d'arrêt est programmé, le temps restant le plus court s'affichera à l'écran et l'indicateur pour l'élément en question clignotera.

Annuler la minuterie

Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'indicateur de l'élément en question clignote, puis appuyer sur « + » ou « - » pour régler la minuterie à « 00 ». L'affichage de la minuterie clignote pendant 5 secondes puis s'éteint, indiquant que la minuterie de la zone de chauffage sélectionnée a été annulée.



ATTENTION

Votre table de cuisson a un indicateur de chaleur résiduelle  pour chaque zone de cuisson. Cet indicateur vous avertit que cette région a été utilisée et qu'elle émet encore assez de chaleur pour causer des brûlures.

Éviter de toucher le brûleur lorsque cet indicateur est affiché. Même si la table de cuisson est désactivée, le  restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson soit refroidie.

Autres fonctions

Autres fonctions

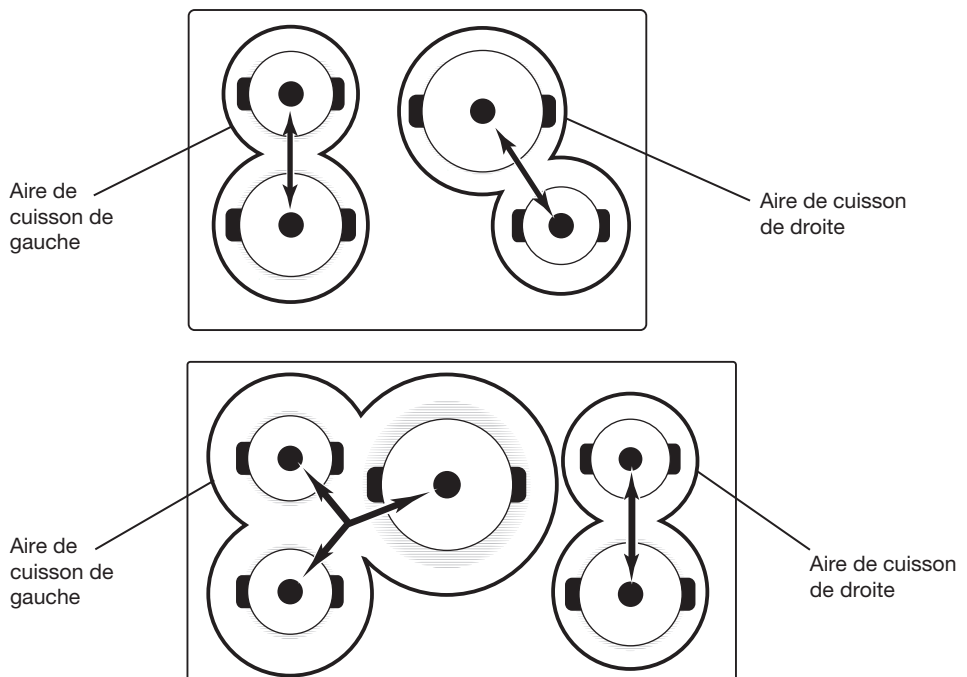
Partage de puissance

Votre table de cuisson compte deux sections de chauffage et quatre zones de cuisson à induction. Les zones de cuisson de droite et de gauche sont alimentées par deux onduleurs à induction indépendants ; un onduleur pour chacune des deux sections de chauffage. Les deux zones de cuisson dans chaque section de chauffage partagent la puissance d'un onduleur. Voilà ce qu'on appelle le partage de puissance.

Par exemple, si vous utilisez les deux zones de cuisson de droite, le dernier réglage du niveau de puissance sera maintenu, tandis que la première zone de cuisson peut éprouver une légère réduction du niveau de puissance.

Conseils pour le partage de puissance

Vous rappeler de régler en dernier le niveau de puissance pour l'aliment que vous souhaitez conserver constant. Lors de l'utilisation de deux zones de cuisson, vous pouvez maintenir un niveau de puissance constant pour deux casseroles sur des sections de chauffage séparées. Placez une casserole sur une des zones de cuisson de la section de chauffage gauche et l'autre casserole sur l'une des zones de cuisson de la section de chauffage droite.



Codes d'erreur et dépannage

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

Code d'erreur	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Les contrôles de la table de cuisson sont verrouillés. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous assurer que le mode « verrouillé » est désactivé.
	<ul style="list-style-type: none"> Le disjoncteur a déclenché ou le fusible a sauté. 	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialiser le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	<ul style="list-style-type: none"> Panne d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les lumières de maison pour confirmer la panne.
	<ul style="list-style-type: none"> L'installation du câblage est incomplet. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacter le fabricant.
La table de cuisson ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Aucun ustensile de cuisson ou mauvais placement d'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Vous assurer que les ustensiles de cuisson sont bien centrés sur la zone de cuisson et qu'ils conviennent à la cuisson à induction. Voir section « CHOISIR UNE BATTERIE DE CUISINE ».
	<ul style="list-style-type: none"> La taille de la casserole ou du poêlon ne convient pas à la zone de cuisson sélectionnée. 	<ul style="list-style-type: none"> Le dessous de la casserole doit être suffisamment large pour couvrir la zone de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> Ustensile de cuisson mal placé sur la zone de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> La base de la casserole doit être placée bien à plat et centrée sur la zone de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise zone de cuisson détectée. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous assurer que le bon contrôle est activé pour la zone de cuisson utilisée.
	<ul style="list-style-type: none"> Aucune alimentation électrique à la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section « Table de cuisson ne fonctionne pas » ci-dessous.
Table de cuisson s'arrête pendant l'usage.	<ul style="list-style-type: none"> Le détecteur de chaleur de cuisson interne a détecté des températures élevées à l'intérieur de la plaque de cuisson, activant ainsi l'arrêt automatique. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous assurer que les événements de la table de cuisson ne sont pas obstrués.
	<ul style="list-style-type: none"> Liquides ou objets placés autour du panneau de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> Le panneau de contrôle de la table de cuisson peut détecter des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut provoquer l'arrêt de la table de cuisson. Nettoyer les dégâts ou retirer les objets, puis redémarrer l'appareil.
'Boost' de puissance ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> La fonction « Boost » est utilisée sur plusieurs zones de cuisson et l'utilisation totale est de 7400 W et 9600 W. 	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal.
Les ventilateurs continuent à fonctionner pendant une minute après que l'appareil est éteint.	<ul style="list-style-type: none"> Les composants électroniques refroidissent. 	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal.

Codes d'erreur et dépannage

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

Code d'erreur	Cause possible	Solution
« E » apparaît à l'afficheur de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> Message d'erreur d'un défaut électronique pour une zone de cuisson spécifique. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir « E0 », « E1 », « E2 », « E3 », « E7 », « E8 », « E9 », « EE »
« E0 » apparaît à l'afficheur de la minuterie.	<ul style="list-style-type: none"> Le transistor bipolaire à porte isolée surchauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre l'appareil pour permettre au transistor bipolaire à porte isolée de refroidir. Redémarrer à froid.
« E1 » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a aucun ustensile de cuisson ou l'ustensile est mal positionné sur la zone de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous assurer que les ustensiles de cuisson sont bien centrés sur la zone de cuisson et qu'ils conviennent à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une batterie de cuisine ».
« E2 » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> La tension fournie à la table de cuisson est trop faible. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la tension de l'alimentation électrique de la table de cuisson est trop faible, l'appareil ne peut pas fonctionner correctement et montrera ce code d'erreur. Cela peut être provoqué par la réduction de tension fournie par le circuit résidentiel. Si les branchements sont corrects et que la tension revient à la normale, le code disparaîtra.
« E3 » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> La tension fournie à la table de cuisson est trop forte. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la tension de l'alimentation électrique de la table de cuisson est trop forte, l'appareil ne peut pas fonctionner correctement et montrera ce code d'erreur. Cela peut être provoqué par l'augmentation de tension fournie par le circuit résidentiel. Si branchements sont corrects et que la tension revient à la normale, le code disparaîtra.
« E7 » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> Rupture (NTC1) 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la table de cuisson, puis couper l'alimentation au fusible ou un disjoncteur et attendre environ 30 secondes. Rétablir l'alimentation à la table de cuisson, puis appuyer sur le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil. Si le message d'erreur est toujours affiché, contacter un technicien.
« E8 » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> Court-circuit (NTC1) 	
« E9 » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> Rupture (NTC2) 	
« EE » apparaît à l'afficheur de la minuterie	<ul style="list-style-type: none"> Court-circuit (NTC2) 	

Veillez enregistrer la garantie de votre produit en visitant le site Web Ancona Home.



**Canada et États-Unis
Téléphone : 1-800-350-4562
Télécopieur : 800-350-8563
Courriel : service@anconahome.com
Site Web : www.anconahome.com**

**Ancona est associée avec Mr Appliance pour tous les appels de service après-vente.
Veillez contacter leur fournisseur de services d'entretien ou visiter leur site Web :
Téléphone : 1-888-998-2011
Site Web : www.mrappliance.com**



MAAN2401-FR-2.1