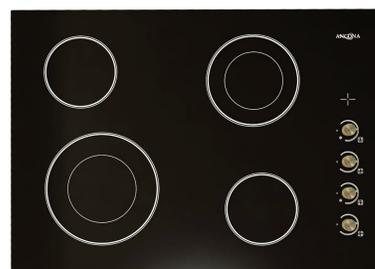


ANCONA®

Tables de cuisson radiant Ancona Select 24, 30, 36 pouces



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 pour référence future.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Table des Matières

SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON	3
EXIGENCES D'INSTALLATION.....	4
Outils et pièces	4
Exigences en matière d'emplacement	4
Exigences électriques	5
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	6
Préparation à l'installation	6
Installer la surface de cuisson	6
Effectuer les branchements électriques	8
Terminer l'installation	9
UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON.....	10
Commandes de la surface de cuisson.....	11
Élément de zone à double dimension	11
Surface de cuisson en vitrocéramique.....	12
Mise en conserve domestique	13
Batterie de cuisine	13
ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON	14
Nettoyage général.....	14
GUIDE DE DÉPANNAGE	15
ASSISTANCE OU SERVICE	16

SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

Votre sécurité et celle d'autrui sont très importantes.

Ce manuel comporte de nombreux renseignements au sujet de la sécurité de votre appareil électroménager. Toujours lire et respecter toutes les instructions de sécurité. **IMPORTANT** : À conserver pour l'inspecteur en électricité.



Ce symbole indique la présence d'une situation pouvant menacer votre sécurité.

Il vous avertit de dangers potentiels pouvant donner lieu à des blessures ou à la mort.

Toutes les instructions de sécurité sont précédées de ce symbole ainsi que du mot « DANGER »

ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots indiquent :

DANGER

Une situation dangereuse pouvant causer des blessures graves ou la mort à défaut de suivre immédiatement les instructions de sécurité.

AVERTISSEMENT

Une situation dangereuse pouvant causer des blessures graves ou la mort à défaut de suivre les instructions de sécurité.

Toutes les instructions de sécurité vous informent du danger potentiel, de comment réduire les risques de blessure et de ce qui peut se produire si vous ne suivez pas les instructions.

INFORMATION IMPORTANTE SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT: Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la surface de cuisson, prendre les précautions de base, incluant les suivantes :

- **MISE EN GARDE** : ne pas ranger d'articles suscitant l'intérêt des enfants dans les armoires au-dessus de la surface de cuisson. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre ces articles peuvent subir de graves blessures.
- Installation correcte. Vous assurer que la surface de cuisson est installée correctement et mise à la terre par un technicien compétent.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme dispositif de chauffage pour réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où est utilisée la surface de cuisson. Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de la surface de cuisson.
- Porter les vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de la surface de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la surface de cuisson à moins que cela soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre type d'entretien doit être effectué par un technicien compétent.
- Rangement sur la surface de cuisson. Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux de friture. Éteuffer le feu à l'aide d'un couvercle ou utiliser un extincteur à mousse ou à poudre chimique.
- Utiliser seulement les poignées sèches. Lorsque placées sur une surface chaude, les poignées humides ou trempées peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées chaudes entrer en contact avec les éléments chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un chiffon volumineux en guise de poignée.
- **NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS.** Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur noire. Les zones près des unités de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne pas toucher ces zones et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones près de celles-ci jusqu'à ce qu'elles se soient refroidies. Parmi ces zones se trouvent la surface de cuisson et les surfaces faisant face à celle-ci.
- Utiliser les ustensiles de la bonne dimension. Cette surface de cuisson comporte une ou plusieurs zones de cuisson de différentes dimensions. Choisir des ustensiles à base plate et suffisamment large pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément chauffant et peut faire enflammer les vêtements. L'efficacité de la surface de cuisson se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile de cuisson correspondent aux dimensions de la zone de cuisson.
- Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance lorsqu'elles sont réglées à des températures élevées. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des dégâts graisseux qui peuvent prendre feu.
- Ustensiles de cuisson émaillés. Seulement certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de grès ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la surface de cuisson sans danger de se briser en raison d'une variation soudaine de température.
- Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas passer au-dessus des unités de surface adjacentes afin de réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables, et de dégâts en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile.
- Ne pas utiliser une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la surface de cuisson et créer un risque de décharge électrique. Communiquer immédiatement avec un technicien compétent.
- Nettoyer la surface de cuisson avec soin. Faire preuve de prudence lorsque vous utilisez un chiffon ou une éponge mouillée pour essuyer les dégâts sur une zone de cuisson chaude afin d'éviter les brûlures causées par les vapeurs. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Pour les appareils avec des éléments en spirale –

- Vous assurer que les cuvettes d'égouttement sont bien en place lors de la cuisson. Autrement, le câblage ou les composantes en dessous pourraient subir des dommages.
- Chemises protectrices. Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour chemiser les cuvettes d'égouttement de l'unité de surface, sauf si le présent manuel le recommande. Une installation incorrecte de ces chemises peut causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Ne pas faire tremper les éléments chauffants détachables. Les éléments chauffants ne doivent jamais être submergés dans l'eau.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

EXIGENCES D'INSTALLATION

Outils et pièces

Rassembler les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lire et suivre les instructions fournies en utilisant les outils indiqués ci-dessous.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tourne-écrou de 6,35 mm (1/4 po)
- Marqueur ou crayon
- Pincettes
- Tournevis plat

Pièces fournies

- Rouleau de bande de mousse
- Supports de serrage (2)
- Vis de serrage de 6,4 cm (2-1/2 po) (2)

Pièces nécessaires

- Un raccord homologué UL ou CSA pour un conduit d'un diamètre de 1,3 cm (1/2 po)
- Connecteurs de fils homologués UL

Vérifier les codes locaux. Vérifier l'alimentation électrique existante. Voir la section « Exigences électriques ».

Il est recommandé que tous les branchements électriques soient effectués par un électricien installateur certifié et compétent.

Exigences en matière de l'emplacement

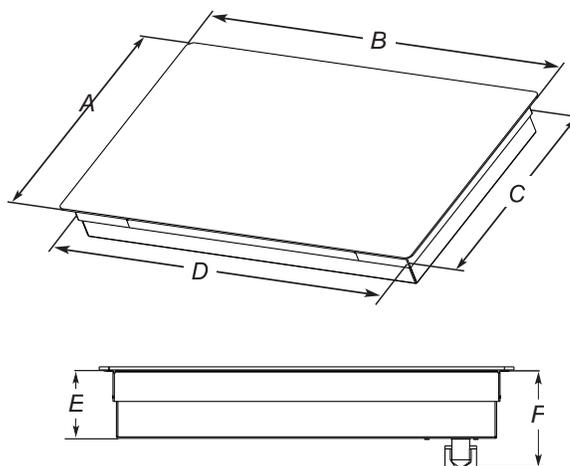
IMPORTANT : Respecter tous les codes et règlements existants. Lors de l'installation de la surface de cuisson, utiliser les dimensions minimales indiquées.

- Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie lorsque vous passez la main par-dessus les unités de surface chauffées, ne pas installer d'armoire au-dessus des unités de surface. Sinon, installer une hotte d'extraction qui se projette horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) au-delà du bas des armoires afin de réduire les risques de brûlures ou d'incendie.
- La surface de cuisson doit être approuvée pour une installation seule ou au-dessus d'un four encastré sous plan. Regarder la base de la surface de cuisson pour une étiquette d'installation approuvée. Si vous ne trouvez pas l'étiquette, communiquer avec votre fournisseur pour confirmer que votre surface de cuisson est approuvée.
- Le comptoir où est installée la surface de cuisson doit être à niveau.

- Les fours approuvés pour ce type d'installation portent une étiquette d'approbation sur le haut du four. Si vous ne trouvez pas cette étiquette, communiquer avec votre fournisseur pour confirmer que votre four est approuvé. Consulter les instructions d'installation du fabricant du four pour approuver l'installation encastrée sous plan et les dimensions d'ouverture.
- La surface de cuisson doit être installée à l'écart des zones de forts courants d'air comme les fenêtres, les portes, les ventilateurs ou les événements de chauffage puissants. La surface de cuisson doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Utiliser les dimensions d'ouverture du comptoir indiquées aux présentes instructions d'installation. Les dimensions données sont les espacements minimaux et fournissent un dégagement de 0 cm (0 po).
- La mise à la terre est obligatoire. Voir la section « Exigences électriques ».

IMPORTANT : Pour éviter tout dommage, consulter l'entrepreneur de la maison ou le fabricant d'armoires pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages.

Dimensions du produit



A. Profondeur du verre - 21-1/2 po (54,6 cm)

B. Largeur du verre :
modèle 24 po (61,0 cm) - 24 po (61,0 cm)
modèle 30 po (76,2 cm) - 30 po (76,2 cm)
modèle 36 po (91,4 cm) - 36 po (91,4 cm)

C. Profondeur de la base - 19-1/8 po (48,6 cm)

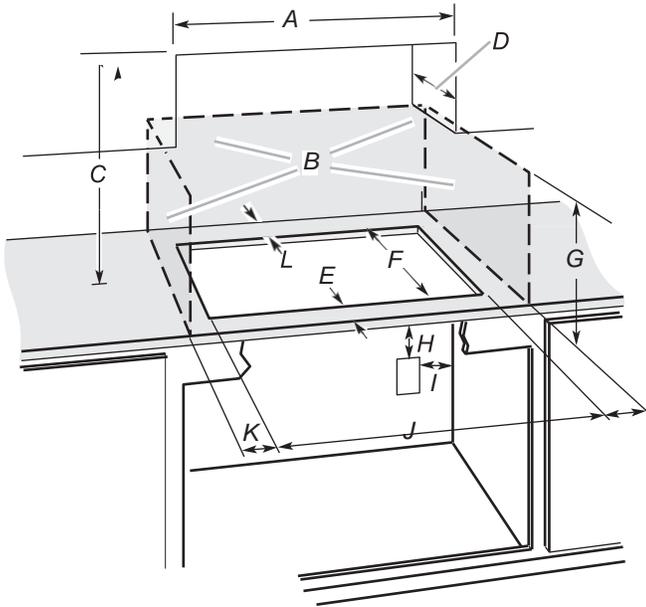
D. Largeur de la base :
modèle 24 po (61,0 cm) - 21-7/8 po (55,6 cm)
modèle 30 po (76,2 cm) - 27-13/16 po (70,6 cm)
modèle 36 po (91,4 cm) - 33-11/16 po (85,6 cm)

E. Hauteur de la surface de cuisson - 2-1/16 po (5,2 cm)

F. Hauteur de la surface de cuisson incluant le conduit (situé à droit de la surface de cuisson) - 3-1/8 po (8,0 cm)

Dimensions de l'armoire

IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte-micro-ondes au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions d'installation fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte-micro-ondes concernant le dégagement au-dessus de la surface de cuisson.



A. 61,0 cm (24 po) sur les modèles 61,0 cm (24 po); 76,2 cm (30 po) sur les modèles 76,2 cm (30 po); 91,4 cm (36 po) sur les modèles 91,4 cm (36 po); 91,4 cm (36 po) sur les modèles 91,4 cm (36 po).

B. Zone de matières combustibles au-dessus du comptoir (espace délimité par les lignes pointillées ci-dessus).

C. Dégagement minimal de 76,2 cm (30 po) entre le dessus de la plateforme de la surface de cuisson et le bas de l'armoire en bois ou de métal non couvert (dégagement minimum de 61 cm [24 po] si le bas de l'armoire en bois ou de métal est recouvert d'une plaque ignifuge d'au moins 0,6 cm [1/4 po], elle-même recouverte d'une feuille métallique d'une épaisseur correspondant à un calibre minimal de 28 pour l'acier, de 0,04 cm [0,015 po] pour l'acier inoxydable, de 0,06 cm [0,024 po] pour l'aluminium ou de 0,05 cm [0,020 po] pour le cuivre).

D. Profondeur recommandée pour l'armoire du haut : 33 cm (13 po).

E. 5,1 cm (2 po)

F. **Ouverture recommandée de 49,0 cm (19-1/4 po).** S'ajuste à une ouverture de 48,6 à 49,0 cm (19-1/8 po à 19-5/16 po).

G. Dégagement minimum de 45,7 cm (18 po) de l'armoire au-dessus du comptoir à la surface de cuisson, à l'intérieur des espaces libres horizontaux minimums du comptoir.

H. Boîte de jonction ou prise : espace libre minimum de 17,8 cm (7 po) du haut du comptoir.

I. Boîte de jonction ou prise : espace maximum de 23,0 cm (9 po) du côté droit de l'armoire.

J. **Ouverture recommandée de :**

modèles de 61,0 cm (24 po) - 56,0 cm (22 po)

S'ajuste dans une ouverture de 55,6 à 56,2 cm (21-7/8 po à 22-1/8 po)

modèles de 76,2 cm (30 po) - 71,0 cm (27-15/16 po)

S'ajuste dans une ouverture de 70,6 à 71,2 cm (27-13/16 po à 28 po)

modèles de 91,4 cm (36 po) - 86,0 cm (33-7/8 po)

S'ajuste dans une ouverture de 85,6 à 86,2 cm (33-11/16 po à 33-15/16 po)

K. Distance minimale de 5,1 cm (2 po) par rapport aux côtés gauche et droit de la surface combustible la plus près au-dessus de la surface de cuisson.

L. Dégagement minimal de 5,1 cm (2 po) entre le mur arrière et le comptoir.

REMARQUE : Après avoir créé l'ouverture du comptoir, il se peut que vous ayez à entailler les murs latéraux de l'armoire inférieure pour faire entrer la base de la surface de cuisson. Pour éviter cette modification, utiliser une armoire dont les murs latéraux sont plus larges que l'ouverture. Si l'armoire possède un tiroir, prévoir un espace libre de 14,0 cm (5-1/2 po) du haut du comptoir au haut du tiroir (ou autre objet) dans l'armoire.

Exigences électriques



AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien.

Utiliser du fil en cuivre de calibre 8.

Effectuer la mise à la terre de la surface de cuisson.

Le non-respect de ces instructions peut donner lieu à un décès, un incendie ou une décharge électrique.

Si les codes le permettent et qu'un fil de mise à la terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un électricien installateur compétent vérifie que la liaison à la terre et le calibre du fil se conforment aux codes locaux.

Vérifier auprès d'un électricien installateur compétent si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de la surface de cuisson.

Vous assurer que le branchement électrique et le calibre des fils sont appropriés et conformes au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (dernière édition), à la norme CSA C22.1-94, à la norme C22.2, Partie 1 n° O-M91 du Code canadien de l'électricité (dernière édition) et à l'ensemble des codes et règlements locaux.

Pour obtenir un exemplaire de la norme des codes ci-dessus, contacter :

Association nationale de protection contre les incendies

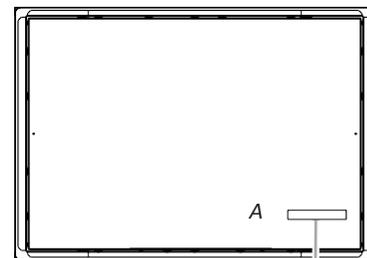
1, Batterymarch Park
Quincy MA 02169-7471

CSA International
8501, East Pleasant Valley Road
Cleveland OH 44131-5575

Avant d'effectuer le branchement électrique :

Pour installer la surface de cuisson correctement, il faut déterminer le type de raccords électriques qu'on utilisera et suivre les instructions indiquées aux présentes.

- Alimenter l'appareil uniquement par un circuit monophasé de 120/240 volts CA, 60 Hz à 3 ou 4 fils, sur un circuit séparé de 40 ampères, fusionnés aux deux extrémités de la ligne. La plaque signalétique est située sur le boîtier métallique, sous la surface de cuisson. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Plaque signalétique

- La surface de cuisson est homologuée 120/240 volts. Certains modèles ont un fil neutre (blanc).

- La surface de cuisson doit être raccordée directement à la boîte de jonction par l'intermédiaire d'un câble flexible à conducteur en cuivre (avec blindage ou gaine non métallique). Le câble flexible blindé sortant de la boîte de distribution (fusible ou disjoncteur) doit être raccordé directement à la boîte de jonction.
- Positionner la boîte de jonction de sorte qu'il y ait le plus de jeu possible entre la boîte de jonction et la surface de cuisson afin que la surface de cuisson puisse être déplacée en cas de besoin d'entretien à l'avenir.
- Ne pas couper le conduit. Utiliser toute la longueur du conduit fourni.
- Un raccord de conduit homologué UL ou CSA doit être installé à chaque extrémité du câble de l'alimentation électrique (à la surface de cuisson et à la boîte de jonction). Un raccord de conduit homologué est déjà fourni à la surface de cuisson.

- Si le domicile est équipé d'un câblage en aluminium, suivre les instructions suivantes :

1. Raccorder une section de câblage en cuivre massif aux conducteurs en queue de cochon.
2. Raccorder le câblage en aluminium à la section ajoutée du câblage en cuivre à l'aide de raccords ou d'outils spécialement conçus et homologués UL pour fixer le cuivre à l'aluminium.

Suivre la procédure recommandée par le fabricant de raccords électriques. Le branchement aluminium/cuivre doit se conformer aux codes locaux et aux pratiques de câblage acceptées par l'industrie.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Préparation à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de poids excessif

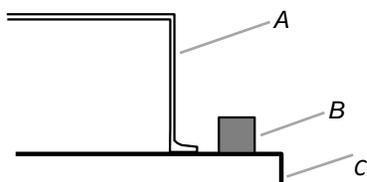
Le déplacement et l'installation de la surface de cuisson doivent se faire à au moins deux personnes.

Le non-respect de ces consignes peut donner lieu à une blessure au dos ou autre.

Choisir l'emplacement définitif de la surface de cuisson. Éviter de percer ou d'endommager le câblage existant lors de l'installation.

1. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la surface de cuisson à l'envers sur une surface couverte en utilisant les coins en mousse pour soutenir l'appareil. Vous assurer que les boutons ne reposent pas sur la mousse.
2. Enlever le rouleau de bande de mousse de la trousse contenant la documentation. Retirer les bandes une à la fois et appliquer le côté adhésif de la bande de mousse autour du bas du verre de la surface de cuisson.

REMARQUE : La bande de mousse aide à éviter les dommages au-dessous du verre de la surface de cuisson causés par les débris et permet à la surface de cuisson d'être à niveau lorsque les comptoirs sont inégaux.



- A. Base de la surface de cuisson
- B. Bande de mousse de 0,2 x 0,5 cm (1/16 po X 3/16 po)
- C. Surface de cuisson

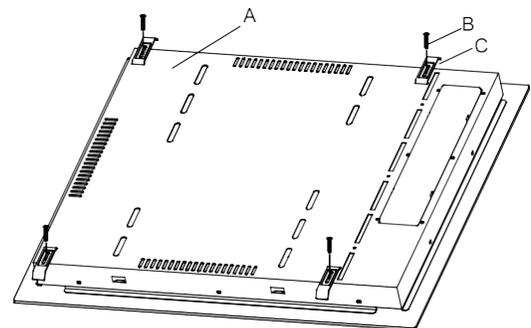
Installer la surface de cuisson

1. À l'aide de deux personnes ou plus, redresser la surface de cuisson et la faire glisser dans l'ouverture.

REMARQUE : Vous assurer que le bord avant de la surface de cuisson est parallèle au bord avant du comptoir. Si un repositionnement s'avère nécessaire, soulever l'ensemble de la surface de cuisson pour éviter de l'égratigner.

Option 2 : armoires au-dessous de la surface de cuisson

1. Déterminer si l'armoire comporte un espace pour l'installation des supports de serrage aux extrémités de la base de la surface de cuisson.



- A. Base de la surface de cuisson
- B. Vis de serrage
- C. Support de serrage

2. Les supports de serrage doivent être installés une fois que la surface de cuisson est placée dans l'ouverture. Compléter les étapes suivantes selon l'option.

Installer les supports une fois la surface de cuisson positionnée dans l'ouverture

1. À l'aide de deux personnes ou plus, redresser la surface de cuisson et la placer dans l'ouverture.

REMARQUE : Vous assurer que le bord avant de la surface de cuisson est parallèle au bord avant du comptoir. Si un repositionnement s'avère nécessaire, soulever l'ensemble de la surface de cuisson pour éviter de l'égratigner.

2. Enlever les supports de serrage de la base de la surface de cuisson.

3. Pour installer le support, choisir un emplacement qui permettra au support de serrage de s'étirer assez loin de la surface de cuisson pour installer les vis de serrage.
4. Fixer les supports au bas de la base de la surface de cuisson à l'aide des vis de serrage et des trous d'installation du support. Bien serrer les vis.

A. Surface de cuisson

B. Base de la surface de cuisson

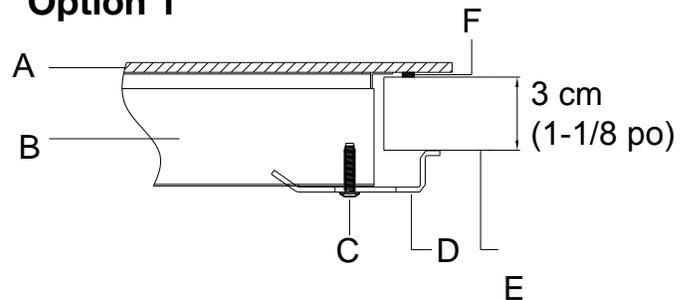
C. Vis de serrage

D. Support de serrage (s'étend suffisamment loin au-delà de la base de la surface de cuisson pour permettre l'installation des vis de serrage)

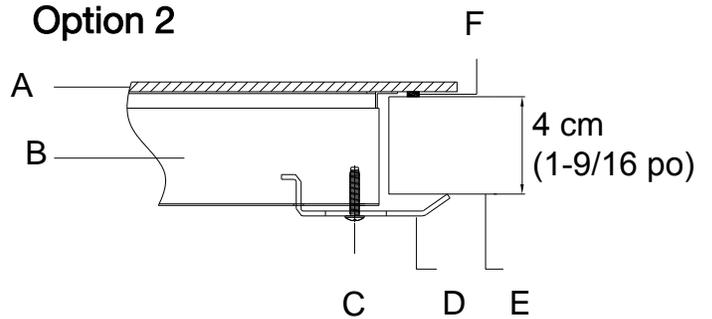
E. Comptoir

F. Joint en mousse

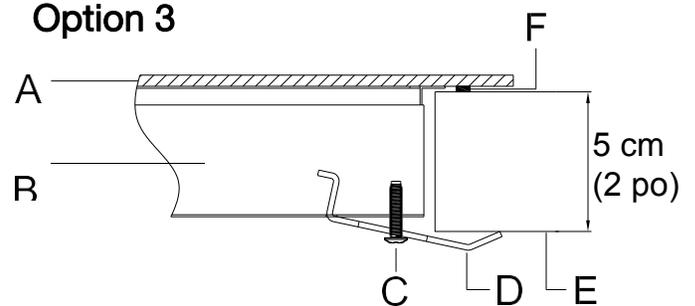
Option 1



Option 2



Option 3



Effectuer le branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien.

Utiliser un fil de cuivre de calibre 8.

Mettre la surface de cuisson à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut donner lieu à un décès, un incendie ou une décharge électrique.

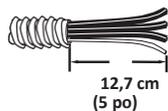
Cette surface de cuisson est fabriquée avec un fil de mise à la terre, nu ou vert, branché à la base. Brancher le câble de la surface de cuisson à la boîte de jonction à l'aide du raccord de conduit homologué UL ou CSA.

Options de branchement électrique

Pour les surfaces de cuisson avec un câble à 3 fils :

Si le domicile possède : Point de distribution : Voir la section :

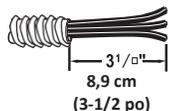
4 fils



Sectionneur à fusibles ou disjoncteur

Câble à 4 fils de l'alimentation électrique/câble à 3 fils de la surface de cuisson

3 fils

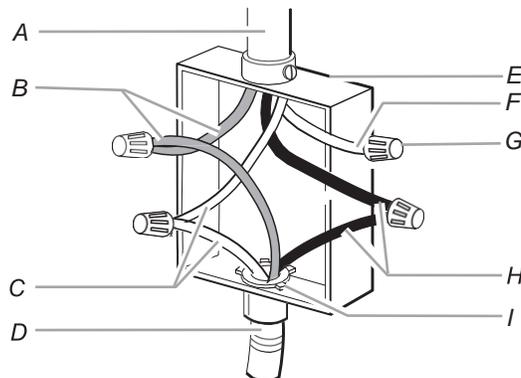


Sectionneur à fusibles ou disjoncteur

Câble à 3 fils de l'alimentation électrique/câble à 3 fils de la surface de cuisson

Câble à 4 fils de l'alimentation électrique/câble à 3 fils de la surface de cuisson

IMPORTANT : Si les codes locaux ne permettent pas le raccordement du conducteur de mise à la terre du bâti au fil neutre (blanc) de la boîte de jonction, utiliser le câble à 4 fils de l'alimentation électrique :



A. Câble à 4 fils de l'alimentation électrique

E. Boîte de jonction

B. Fils rouges

F. Fil blanc (de l'alimentation électrique)

C. Fil de mise à la terre nu ou vert (de la surface de cuisson)

G. Connecteur de fils homologué UL

D. Câble à 3 fils de la surface de cuisson

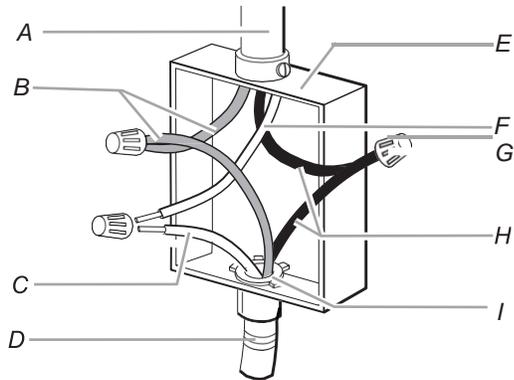
H. Fils noirs

I. Raccord de conduit homologué UL ou CSA

- Débrancher l'alimentation.
 - Enlever le couvercle de la boîte de jonction, le cas échéant.
 - Connecter le conduit du câble flexible de la surface de cuisson à la boîte de jonction à l'aide du connecteur de conduit homologué UL ou CSA.
 - Serrer les vis sur le connecteur de conduit, le cas échéant.
 - Raccorder les deux fils noirs à l'aide des connecteurs de fils homologués UL.
 - Raccorder les deux fils rouges à l'aide des connecteurs de fils homologués UL.
 - Brancher le fil de mise à la terre nu ou vert du câble de la surface de cuisson au fil de mise à la terre nu ou vert (dans la boîte de jonction) à l'aide des connecteurs de fil homologués UL.
 - Placer un connecteur de fil homologué UL à l'extrémité du fil blanc.
- REMARQUE :** Ne pas brancher le fil de mise à la terre nu au fil neutre (blanc) dans la boîte de jonction.
- Installer le couvercle de la boîte de jonction.
 - Rebrancher l'alimentation.

Câble à 3 fils de l'alimentation électrique/câble à 3 fils de la surface de cuisson

IMPORTANT : Si les codes locaux permettent le raccordement du conducteur de mise à la terre du bâti au fil neutre (blanc) de la boîte à 3 fils de l'alimentation électrique :



A. Câble à 3 fils de l'alimentation électrique

B. Fils rouges

C. Fil de mise à la terre nu ou vert (de la surface de cuisson)

D. Câble à 3 fils de la surface de cuisson

E. Boîte de jonction

F. Fil blanc (de l'alimentation électrique)

G. Connecteur de fils homologué UL

H. Fils noirs

I. Connecteur de conduit homologué UL ou CSA

1. Débrancher l'alimentation.
2. Enlever le couvercle de la boîte de jonction, le cas échéant.
3. Connecter le conduit du câble flexible de la surface de cuisson à la boîte de jonction à l'aide du connecteur de conduit homologué UL ou CSA.
4. Serrer les vis sur le connecteur de conduit, le cas échéant.
5. Raccorder les deux fils noirs à l'aide des connecteurs de fils homologués UL.
6. Raccorder les deux fils rouges à l'aide des connecteurs de fils homologués UL.
7. Brancher les fils nus ou verts du câble de la surface de cuisson au fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction à l'aide des connecteurs de fils homologués UL.
8. Installer le couvercle de la boîte de jonction.
9. Rebrancher l'alimentation.

Terminer l'installation

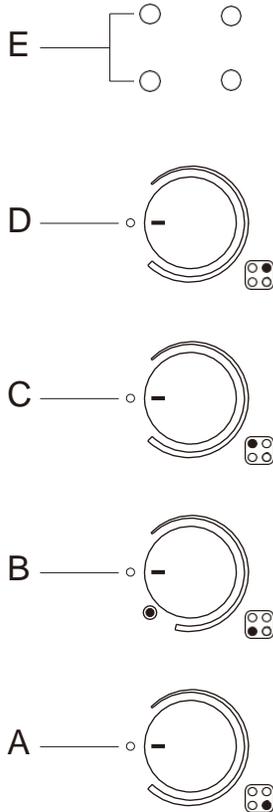
1. Vous assurer que toutes les pièces sont assemblées correctement. S'il y a une pièce en trop, passer en revue les étapes pour vérifier laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier d'avoir en main tous les outils.
3. Éliminer ou recycler tout le matériel d'emballage.
4. Avant d'utiliser la surface de cuisson, utiliser une solution douce de nettoyant domestique et d'eau tiède pour la nettoyer. Sécher à fond à l'aide d'un chiffon doux. Pour de plus amples renseignements, consulter la section « Entretien de la surface de cuisson » du Guide d'utilisation et d'entretien. Lire la section « Utilisation de la surface de cuisson » dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
5. Rebrancher l'alimentation.

REMARQUE : Si la surface de cuisson ne fonctionne pas après la mise sous tension, vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou que les fusibles ne sont pas grillés. Voir la section « Dépannage » dans le guide d'utilisation et d'entretien pour plus de renseignements.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

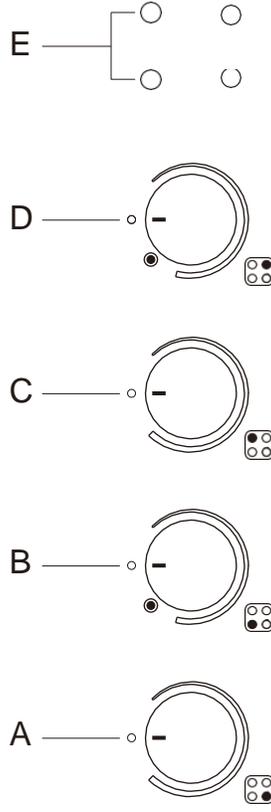
Ce manuel regroupe différents modèles. La surface de cuisson que vous avez achetée peut comporter certaines options indiquées ci-contre ou l'ensemble de celles-ci. L'emplacement et l'apparence des options illustrées peuvent ne pas concorder avec ceux de votre modèle.

Surface de cuisson de 61 cm (24 po)



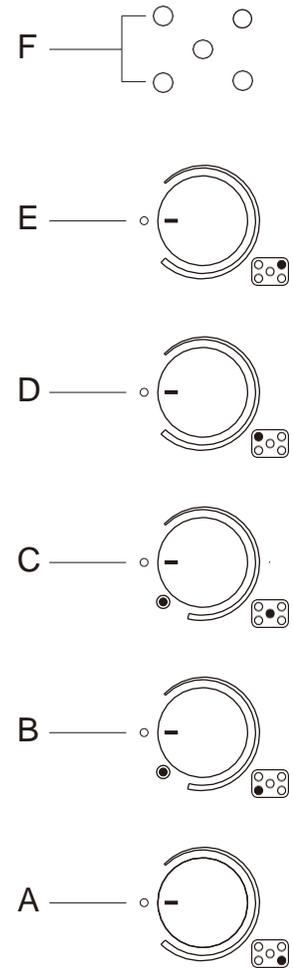
- A. Bouton de commande avant droit
- B. Bouton de commande avant gauche
- C. Bouton de commande arrière gauche
- D. Bouton de commande arrière droit
- E. Témoin lumineux de surface chaude

Surface de cuisson de 76,2 cm (30 po)



- A. Bouton de commande avant droit
- B. Bouton de commande avant gauche
- C. Bouton de commande arrière gauche
- D. Bouton de commande arrière droit
- E. Témoin lumineux de surface chaude

Surface de cuisson de 91,4 cm (36 po)



- A. Bouton de commande avant droit
- B. Bouton de commande avant gauche
- C. Bouton de commande du centre
- D. Bouton de commande arrière gauche
- E. Bouton de commande arrière droit
- F. Témoin lumineux de surface chaude

Commandes de la surface de cuisson

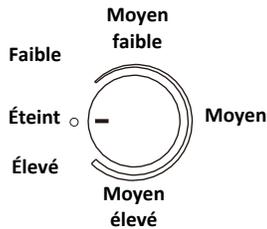
⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.
Le non-respect de cette directive pourrait causer la mort ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés de la position ÉLEVÉ à FAIBLE. Pousser et tourner au réglage désiré.



Le localisateur de zone de cuisson indique l'élément allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la configuration des niveaux de chaleur.

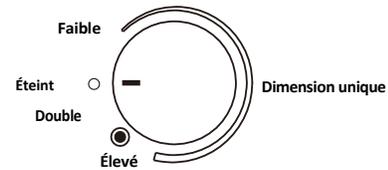
RÉGLAGE	USAGE RECOMMANDÉ
Élevé	<ul style="list-style-type: none">■ Commencer la cuisson.■ Porter un liquide à ébullition.
Moyen élevé	<ul style="list-style-type: none">■ Maintenir une ébullition rapide.■ Brunir ou saisir rapidement.
Moyen	<ul style="list-style-type: none">■ Maintenir une ébullition lente.■ Frir ou faire sauter.■ Cuire les soupes et les sauces.■ Mijoter à feu élevé ou mijoter sans couvercle.
Moyen faible	<ul style="list-style-type: none">■ Mijoter ou cuire à la vapeur.■ Mijoter.
Faible	<ul style="list-style-type: none">■ Garder les aliments au chaud.■ Fondre le chocolat ou le beurre.■ Mijoter à feu doux à l'aide d'un couvercle.
Éléments doubles	<ul style="list-style-type: none">■ Mettre en conserve.■ Batterie de cuisine de grand diamètre.■ Grandes quantités

RAPPEL : lorsque vous utilisez la surface de cuisson, l'ensemble de la zone peut devenir chaude.

Indicateur lumineux de surface chaude

Cet appareil comprend un témoin lumineux de surface chaude. Le témoin lumineux de surface chaude demeure allumé tant et aussi longtemps que toute zone de cuisson de surface est trop chaude au toucher, et ce, même lorsque ces zones sont éteintes.

Zone de cuisson à dimension double

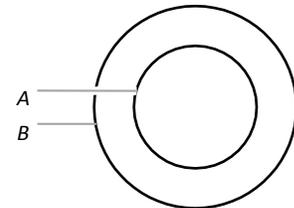


Les zones de cuisson à dimension double permettent d'adapter la zone de cuisson aux dimensions de l'ustensile de cuisine. La zone à dimension unique peut être utilisée de la même façon qu'un élément régulier. Les zones à dimension double combinent les éléments uniques et doubles et sont recommandées pour les ustensiles de cuisine plus grands, les quantités de nourriture plus et la mise en conserve.

Pour une performance optimale à feu ÉLEVÉ, utiliser un ustensile de cuisine dont les dimensions correspondent aux dimensions de la zone de cuisson.

Pour une performance optimale à feu FAIBLE ou MIJOTER, utiliser un ustensile de cuisine dont les dimensions correspondent à la zone la plus grande et utiliser le bouton de commande de la plus petite zone.

Zone de cuisson à dimension double



A. Dimension unique
B. Dimension double

Pour utiliser l'option à DIMENSION UNIQUE :

1. Pousser et tourner le bouton de la position ÉTEINTE à la position DIMENSION UNIQUE, entre FAIBLE et ÉLEVÉ.
2. Tourner le bouton à ÉTEINT lorsque vous avez terminé.

Pour utiliser l'option à DIMENSION DOUBLE :

1. Pousser et tourner le bouton de la position ÉTEINT à la position DOUBLE.
2. Tourner le bouton à ÉTEINT lorsque vous avez terminé.

Surface en vitrocéramique

La zone de cuisson de surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. Par contre, certaines parties de la zone de cuisson de surface peuvent ne pas devenir rouges lorsqu'un élément est allumé. C'est normal. Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de chaleur désiré et pour éviter les températures extrêmes.

Il est normal qu'une surface en vitrocéramique légèrement colorée semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson sont chaudes. Lorsque la surface refroidit, elle retrouve sa couleur d'origine.

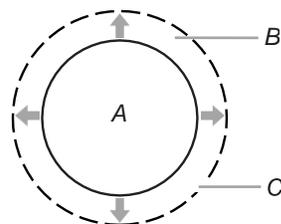
Nettoyer la surface de cuisson avant et après chaque utilisation afin de la maintenir exempte de taches et d'assurer une chaleur uniforme.

Dans le cas des surfaces de cuisson en vitrocéramique colorée, les saletés et les taches peuvent être plus apparentes et peuvent nécessiter des nettoyages et des entretiens plus réguliers.

Il est recommandé d'utiliser un nettoyeur et un grattoir pour surface de cuisson. Pour de plus amples renseignements, voir la section « Nettoyage général ».

- Ne pas ranger les bocaux et les conserves au-dessus de la surface de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la surface de cuisson peut causer des fissures.
- Ne pas laisser de couvercles chauds sur la surface de cuisson. Lorsque la surface de cuisson refroidit, l'air devient piégé entre le couvercle et la surface de cuisson, puis la surface en vitrocéramique peut briser lorsque le couvercle est enlevé.
- Nettoyer immédiatement tous les dégâts et saletés provenant d'aliments contenant des sucres. Laisser la surface de cuisson refroidir légèrement. Puis, tout en portant des gants isolants, enlever les dégâts à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si vous laissez les déversements de sucre refroidir, ils peuvent adhérer à la surface de cuisson et causer des dommages et des taches permanentes.
- Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux peuvent égratigner la surface de cuisson.

- Ne pas cuire de maïs soufflé dans les contenants d'aluminium préemballés sur la surface de cuisson. Ils peuvent laisser des traces d'aluminium qui ne peuvent être enlevés complètement.
- Ne pas permettre aux objets qui peuvent fondre (comme le plastique ou les chemises d'aluminium) de toucher toute partie de la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser un ustensile de cuisine d'environ la même grandeur que la zone de cuisson. L'ustensile de cuisine ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1,3 cm (0,5 po).



A. Zone de cuisson

B. Ustensile de cuisine/appareil de mise en conserve

C. Dépassement maximal de 1,3 cm (½ po)

- Utiliser un ustensile de cuisine à base plate pour une meilleure conduction de chaleur et une plus grande efficacité énergétique. Un ustensile de cuisine avec un bord arrondi, déformé, nervuré ou cabossé peut causer un réchauffement inégal et de piètres résultats de cuisson.
- Placer une règle contre la base de l'ustensile de cuisine. Il ne doit pas y avoir d'espace entre la règle et l'ustensile.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisine à base légèrement cannelée est permise.
- Vous assurer que les bases des ustensiles de cuisine sont propres et sèches avant l'utilisation. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lorsque chauffés.
- Ne pas cuire les aliments directement sur la surface de cuisson.

Mise en conserve domestique

Lorsque vous faites de la mise en conserve pendant une longue période, alterner les zones de cuisson, les éléments ou les brûleurs entre chaque série de conserves. Cela permet aux zones de se refroidir entre chaque utilisation.

- Centrer l'appareil de mise en conserve sur la plus grande grille, la plus grande zone ou le plus grand élément de cuisson. Sur les surfaces de cuisson électriques, les appareils de mise en conserve ne doivent pas dépasser la zone ou l'élément de cuisson de plus de 1,3 cm (0,5 po).
- Ne pas placer l'appareil de mise en conserve sur deux zones de cuisson, éléments ou brûleurs de surface en même temps.
- Utiliser seulement les appareils de mise en conserve à fond plat sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.
- Il est recommandé d'installer une trousse de mise en conserve sur les surfaces de cuisson à éléments en spirale. Autrement, la durée de vie de l'élément spirale se voit diminuée. Voir « Assistance ou service » pour savoir comment passer une commande.
- Pour de plus amples renseignements, communiquer avec votre service agricole local. Les entreprises qui fabriquent des produits de mise en conserve domestique peuvent également offrir de l'aide.

Batterie de Cuisine

IMPORTANT : ne pas laisser un ustensile de cuisine vide sur une zone, un élément ou un brûleur.

Idéalement, l'ustensile de cuisine doit avoir une base plate, un bord droit et un couvercle bien ajusté. Le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la surface de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme cœur ou base d'ustensile de cuisine. Par contre, lorsqu'utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou sur les grilles.

Le matériau de l'ustensile de cuisine détermine la vitesse et l'uniformité du transfert de chaleur, et influence les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif possède les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

Par exemple, un ustensile de cuisine en aluminium avec un fini antiadhésif possède les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques des matériaux d'ustensile de cuisine.

MATÉRIAU	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient pour tous les types de cuisson.■ Une épaisseur moyenne à forte est idéale pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Bon pour le brunissement et la friture.■ Maintient la chaleur pour la cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Utilisation idéale à feu DOUX ou MOYEN.■ Chauffe lentement et uniformément.■ Suivre les indications du fabricant.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Grès	<ul style="list-style-type: none">■ Utilisation idéale à feu DOUX.■ Suivre les indications du fabricant.
Acier ou fonte émaillé de porcelaine	<ul style="list-style-type: none">■ Voir l'acier inoxydable ou la fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un cœur ou une base d'aluminium ou de cuivre sur de l'acier inoxydable offre un chauffage uniforme.

ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : avant le nettoyage, vous assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la surface de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits nettoyants.

Utiliser du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, à moins d'indications contraires.

ACIER INOXYDABLE (certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyants pour surface de cuisson, de tampons en laine d'acier, de débarbouillettes rugueuses ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Détergent liquide ou nettoyant tout usage : rincer à l'eau et sécher à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier, les nettoyants abrasifs ou les nettoyants pour four.

Ne pas faire tremper les boutons.

Lors du remplacement des boutons, vous assurer qu'ils sont à la position ÉTEINT. Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
Tirer les boutons tout droit du panneau de commande pour les enlever.
- Lave-vaisselle :
Tirer les boutons tout droit du panneau de commande pour les enlever.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des poudres nettoyantes abrasives, du javellisant, des produits anti-rouille ou de l'ammoniaque.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec un chiffon ou une éponge propre et mouillée, et sécher à fond pour éviter de strier et de tacher la surface.

Niveau de saleté léger à modéré

- Essuie-tout ou éponge humide propre.

Dégâts de sucre (gelées, bonbons, sirops)

- Grattoir de surface de cuisson :
Nettoyer pendant que la surface de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des gants isolants.
- Crème à polir pour surface de cuisson et essuie-tout humide et propre : nettoyer aussitôt que la surface de cuisson se refroidit. Frotter la crème sur la surface à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon doux. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Niveau de saleté élevé, stries foncées, taches et décoloration

- Crème à polir pour surface de cuisson ou nettoyant non abrasif :
Frotter la crème à l'endroit souillé à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon doux. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Taches brûlées

- Crème à polir et grattoir pour surface de cuisson :
Frotter la crème à l'endroit souillé à l'aide d'un essuie-tout humide et propre. Tenir le grattoir le plus plat possible sur la surface et gratter. Répéter pour les endroits encrassés. Polir l'ensemble de la surface de cuisson à l'aide de la crème et l'essuie-tout.

Marques métalliques de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour surface de cuisson :
Nettoyer aussitôt que la surface de cuisson se refroidit. Frotter la crème sur la surface à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon doux. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement. Par contre, après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins visibles.

Petites égratignures et abrasions

- Crème à polir pour surface de cuisson :
Frotter la crème sur la surface à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon doux. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les égratignures et les abrasions n'affectent pas la performance de cuisson et, après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins visibles.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'un appel de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne.

- **Le fusible de la maison a-t-il sauté? Le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Si le problème persiste, communiquer avec un électricien.
- **La surface de cuisson est-elle branchée correctement?**
Voir la section « Instructions d'installation ».

La surface de cuisson ne fonctionne pas.

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Appuyer sur le bouton avant de le tourner.

Chaleur excessive autour de l'ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.

- **L'ustensile de cuisine est-il de la bonne dimension?**
Utiliser un ustensile de cuisine d'environ la même grandeur que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisine ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1,3 cm (0,5 po).

Les résultats de cuisson ne correspondent pas aux attentes.

- **L'ustensile de cuisine approprié a-t-il été utilisé?**
Voir la section « Batterie de cuisine ».
- **Le bouton de commande est-il réglé au bon niveau de chaleur?**
Voir la section « Commandes de la surface de cuisson ».
- **La surface de cuisson est-elle à niveau?**
Mettre à niveau la surface de cuisson. Voir la section « Instructions d'installation ».

De la vapeur sort des boutons de la surface de cuisson.

- **Est-ce l'une des premières utilisations de la surface de cuisson?**
Lors des premières utilisations, de la vapeur peut s'échapper des trous autour des boutons de la surface de cuisson. Cette situation est normale et devrait cesser après quelques utilisations.

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



Canada et États-Unis
Téléphone : 888 686-0778
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 : 888-998-2011
Site Web : www.mrappliance.com



**Mr
Appliance**
EXPERT EN RÉPARATION
D'ÉLECTROMÉNAGERS

MAAN2524-01