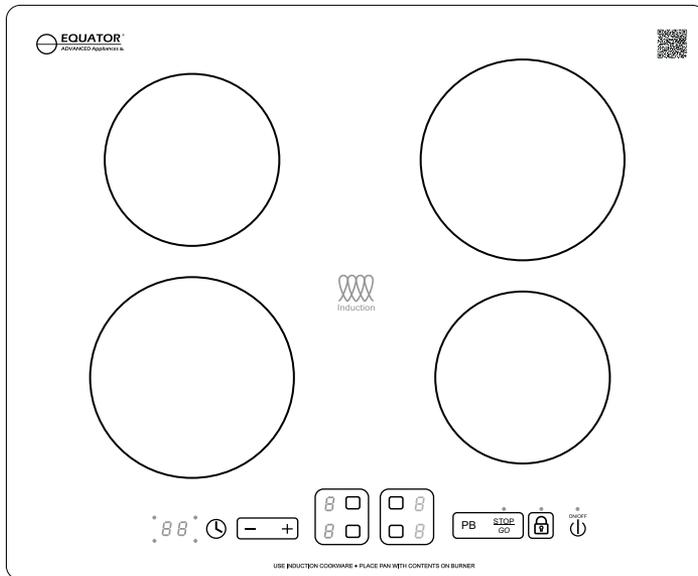




CUISINIÈRE À INDUCTION

Modèle - BIC 244



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Lisez attentivement les instructions et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement

Garantie

Equator Appliances s'engage envers le consommateur propriétaire à réparer ou, à notre discrétion, à remplacer toute pièce de ce produit qui s'avérerait défectueuse en termes de fabrication ou de matériaux dans le cadre d'une utilisation personnelle, familiale ou domestique normale, aux États-Unis et au Canada, pendant une période d'un an à compter de la date d'achat initiale. Pendant cette période, nous fournirons gratuitement toute la main-d'œuvre et les pièces nécessaires pour corriger le défaut, si l'appareil a été assemblé et utilisé conformément aux instructions écrites accompagnant l'appareil.

Exclusions

En aucun cas, Equator Appliances ne peut être tenu responsable des dommages accessoires ou indirects, ni des dommages résultant de causes externes telles qu'un abus, une mauvaise utilisation, une tension incorrecte ou un cas de force majeure. Cette garantie ne couvre pas les appels de service qui

Cette garantie ne couvre pas les appels de service qui n'impliquent pas une fabrication ou des matériaux défectueux couverts par cette garantie. En conséquence, les coûts de diagnostic et de réparation pour un appel de service qui n'implique pas une fabrication ou des matériaux défectueux seront à la charge du consommateur-propriétaire.

Spécifiquement, les travaux suivants ne sont pas couverts par la garantie et ne constituent pas des travaux sous garantie:

Installation - p. ex. installation incorrecte

Entretien - p. ex. nettoyage de l'appareil à l'aide de solvants.

Mauvaise manipulation - p. ex. bris de verre

La plupart des travaux sont couverts. Le facteur déterminant est le suivant : l'appareil a-t-il mal fonctionné (Equator Appliances est responsable) ou le client a-t-il omis ou fait quelque chose qui a provoqué le mauvais fonctionnement de l'appareil (le client est responsable). Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs. Les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à votre cas.

SERVICE DE GARANTIE

Cette garantie est donnée par:

Equator Appliances

10222 Georgibelle Drive, Suite 200
Houston, Texas 77043-5249

Pour le service clientèle:

Bureau des électroménagers

Téléphone/Texto: 1-800-776-3538

Courriel: service@ApplianceDesk.com

Site Web: www.ApplianceDesk.com

Heures d'ouverture: 9:00 à 17:00 jours ouvrables

Vous pouvez enregistrer votre garantie par l'une des méthodes suivantes:

1. Scanner le code QR **Code QR**



1. ouvrir votre téléphone

2. ouvrir photo

3. Scanner le code QR

2. Inscrivez-vous en ligne sur ApplianceDesk.com/Warranty

GÉNÉRAL

Étant donné qu'il incombe au consommateur-proprétaire d'établir la période de garantie en vérifiant la date d'achat originale, Equator Appliances recommande de conserver à cette fin un reçu, un bon de livraison ou toute autre trace de paiement appropriée.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Tous droits réservés. Le manuel peut être modifié sans préavis

Instructions de sécurité importantes

Mise en garde Nettoyage Sécurité

- **⚠ Attention** Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car cela pourrait entraîner un choc électrique.

Certains nettoyeurs peuvent produire de la vapeur ou des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

État de l'appareil

- **⚠ AVERTISSEMENT** Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon est endommagé ou qui présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage
- **⚠ IMPORTATEUR** Ne faites pas cuire sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

IMPORTANT Environnement de l'appareil

- Pour réduire le risque d'incendie, ne laissez aucun objet (verre, papier, etc.) obstruer l'entrée et la sortie de votre table de cuisson.
- Pour réduire les risques d'électrocution, n'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Veillez à toujours disposer d'un détecteur de fumée en état de marche dans la cuisine ou à proximité.
- **⚠ ATTENTION** Ne laissez pas de couvercles ou d'autres objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes ou des cuillères sur la table de cuisson. Si la table de cuisson est allumée, ces objets peuvent chauffer rapidement et provoquer des brûlures.
- Ne placez pas d'objets rugueux ou inégaux sur les appareils car ils pourraient endommager la surface. Si la table de cuisson se trouve près d'une fenêtre, veillez à ce que les rideaux ne passent pas au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- **⚠ IMPORTANT** N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Certaines substances telles que le sel, le sucre ou le sable peuvent rayer la surface en vitrocéramique.
- Ne rangez pas d'objets durs ou pointus au-dessus de la table de cuisson, car ils peuvent endommager l'appareil s'ils tombent dessus.

Instructions de sécurité importantes

IMPORTANT

Conservez ces instructions à portée de main pour une utilisation ultérieure. L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT Lisez attentivement toutes les instructions avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT Le non-respect de ces avertissements peut provoquer un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, prenez les précautions suivantes:

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique intégrée uniquement.
- Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez pas les appareils pour chauffer une pièce.

Mise en garde Sécurité de la cuisson

- Ne laissez pas de papier d'aluminium, de papier ou de tissu entrer en contact avec un élément chaud.
- Évitez de préparer des aliments dans du papier d'aluminium ou des récipients en plastique au-dessus des zones de cuisson chaudes.
- Revêtements de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les zones de cuisson, les cuvettes d'égouttage ou la sole du four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une utilisation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec ou se vider.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Utilisez toujours des casseroles et des poêles de taille appropriée.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisson de taille insuffisante expose une partie de l'élément chaud, ce qui peut entraîner l'inflammation des vêtements ou des brûleurs personnels.
- Retirez toujours les couvercles des produits scellés ou en conserve avant de les chauffer pour éviter toute explosion.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques sèches pour tenir les poignées des casseroles et des poêles.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.
- Néanmoins, nous recommandons fortement aux enfants de les utiliser.
- Lorsque l'appareil est allumé, ne touchez pas l'extérieur du panneau de commande car la surface peut contenir une chaleur résiduelle. Il est important de savoir que la surface de l'appareil restera chaude pendant une courte période après utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Instructions de sécurité importantes

Environnement de l'unité

- Ne mettez pas de détergents ou de matériaux inflammables dans l'équipement installé sous la table de cuisson.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pendant la cuisson, tout débordement de graisse ou d'huile sur la table de cuisson peut s'enflammer. Il existe un risque de brûlure et d'incendie ; par conséquent, contrôlez le processus de cuisson à tout moment.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Les articles ayant un champ magnétique tels que : radios, télévisions, cartes de crédit, cassettes, etc. peuvent affecter l'appareil.
- La puissance électrique indiquée doit être au moins aussi importante que celle de l'appareil. Pour éviter les accidents et obtenir une ventilation optimale, prévoyez un espace suffisant autour de la zone de cuisson.
- **ATTENTION** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la grille arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée - Cet appareil est équipé de quatre ou cinq éléments de cuisson de tailles différentes. Choisissez des ustensiles de cuisson dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la surface de chauffe de l'appareil. L'utilisation d'un ustensile de taille insuffisante expose une partie de la surface chauffante où un contact direct peut se produire et causer des blessures graves. Les ustensiles de cuisson compatibles améliorent l'efficacité.
- Pour réduire le risque de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec un ustensile de cuisson, les poignées de l'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser la surface chauffante adjacente.
- Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lorsque vous utilisez l'appareil.

AVERTISSEMENT Sécurité du cordon d'alimentation

- **AVERTISSEMENT** Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou le corps principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude. Utilisez un cordon d'alimentation court ou un cordon d'alimentation détachable pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher dans un cordon plus long.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer tout entretien ou toute réparation.
- Commencez toujours par fixer la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez l'une des commandes à l'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Le cordon doit être disposé de façon à ne pas tomber sur le comptoir où il pourrait être tiré par les enfants ou faire trébucher.

Sécurité en matière d'entretien et de réparation

- **⚠ Avertissement** Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un représentant de service autorisé devrait essayer de réparer votre table de cuisson.

Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS



Instructions d'installation

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

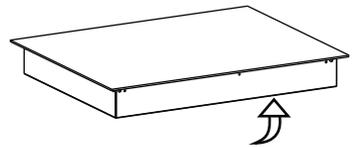
⚠ AVERTISSEMENT L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur ou un technicien qualifié.

IMPORTANT Lisez et conservez ces instructions pour toute référence ultérieure.

⚠ DANGER Lisez et respectez toujours toutes les informations de sécurité, le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves.

Avant d'installer la table de cuisson

1. Effectuez un contrôle visuel de la table de cuisson pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée. Assurez-vous également que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
2. Notez les numéros de modèle et de série figurant à l'avant de votre table de cuisson. Lorsque vous commandez des pièces ou demandez des renseignements sur votre table de cuisson, veillez à toujours indiquer les numéros de modèle et de série ainsi que le numéro de lot ou la lettre figurant sur l'étiquette signalétique de votre table de cuisson.
3. Dimensions de la découpe du plan de travail.
4. Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200 °F) générée par la table de cuisson.
5. Abaissez délicatement la table de cuisson dans la découpe du comptoir.
NOTE: Ne scellez pas la table de cuisson au comptoir, la table de cuisson doit pouvoir être enlevée si un entretien est nécessaire.



Rating label is located in front of the cooktop.

Connexion électrique

⚠ IMPORTANT Respecter tous les codes en vigueur et les ordonnances locales.

- Modèle BIC 244 a besoin d'un service de 40 ampères.

Charge maximale connectée

Modèle BIC 244.....7.4 kW à 240 VAC, 6.4 kW à 208VAC

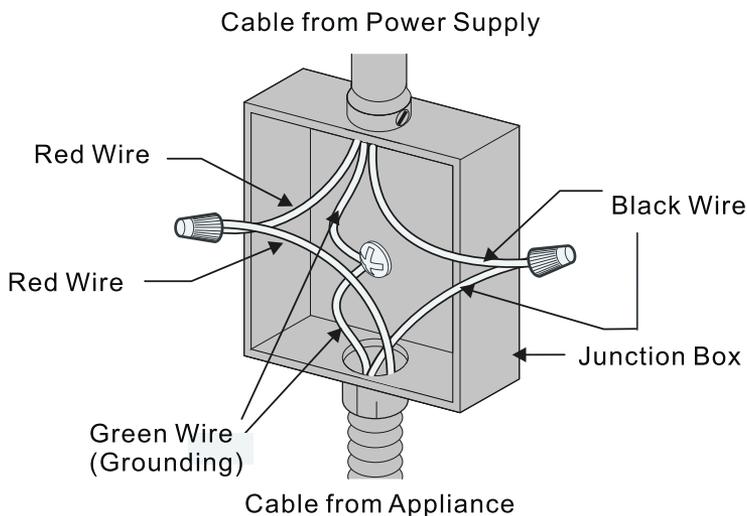
Instructions d'installation

Les tables de cuisson à induction doivent être connectées à une alimentation électrique monophasée séparée, avec fil de terre, uniquement en CA, avec leur propre disjoncteur. Ces appareils doivent être installés conformément aux codes électriques nationaux, ainsi qu'à tous les codes nationaux, municipaux et locaux. Cet appareil doit être alimenté avec la tension, la fréquence et l'ampérage appropriés, protégés par un disjoncteur ou un fusible à retardement de taille adéquate.

⚠ AVERTISSEMENT Le câble de l'appareil est équipé de 3 fils :

Si le câble à 3 fils de l'alimentation électrique domestique

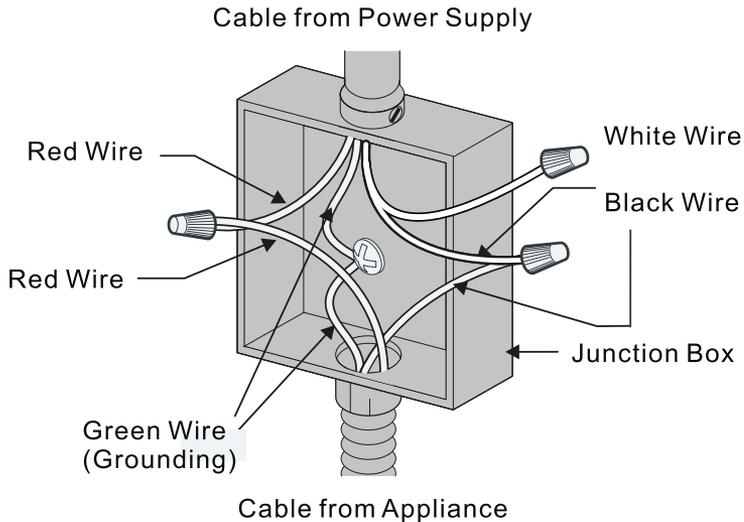
IMPORTANT : Utilisez le câble à 3 fils de Home Power Supply lorsque les codes locaux autorisent une connexion à 3 fils.



Câble à 3 fils de l'alimentation électrique domestique

Si le câble à 4 fils de l'alimentation électrique domestique

IMPORTANT : Utilisez le câble à 4 fils de Home Power Supply lorsque les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le neutre.



câble à 4 fils de l'alimentation électrique domestique

Une mise à la terre électrique est nécessaire pour cet appareil

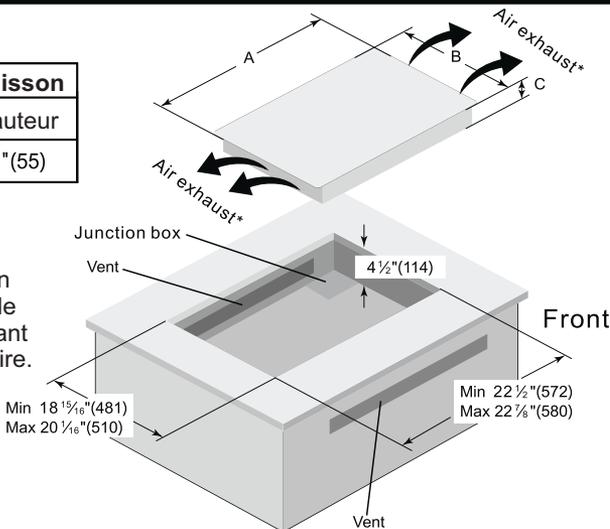
⚠ AVERTISSEMENT Le câblage du conduit de la table de cuisson est approuvé pour la connexion de fils de cuivre uniquement. Si vous avez un câblage domestique en aluminium, utilisez uniquement des connecteurs spéciaux approuvés pour la connexion de fils de cuivre et d'aluminium, conformément aux codes et ordonnances locaux. Suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant du connecteur électrique.

Installation – 24" (59cm) Modèle BIC 244

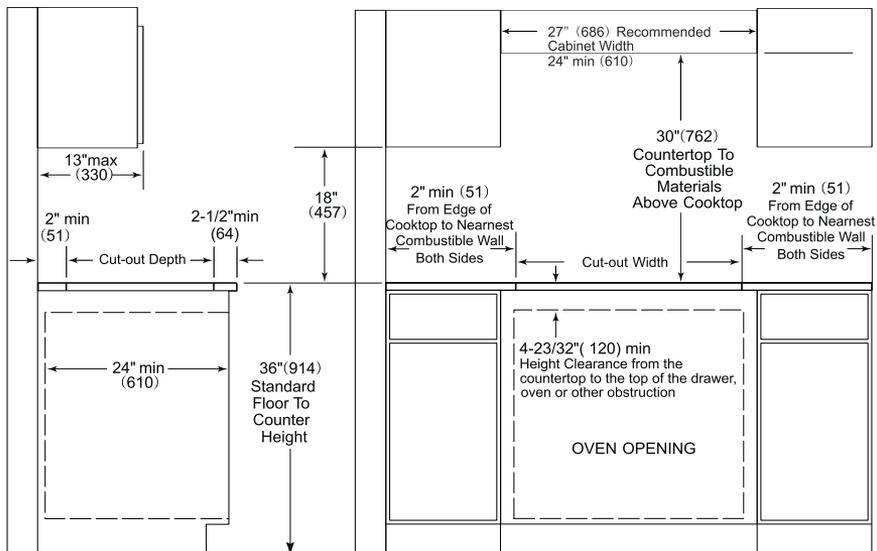
Dimensions de la table de cuisson		
A.Largeur	B.Longueur	C.Hauteur
23 $\frac{7}{32}$ " (590)	20 $\frac{19}{32}$ " (520)	2 $\frac{1}{8}$ " (55)

NE PAS obstruer ces zones.

IMPORTANT : Pour une ventilation parfaite, prévoyez une ouverture de ventilation sous le comptoir, à l'avant de l'armoire et à l'arrière de l'armoire. L'ouverture de ventilation doit s'étendre sur toute la longueur de la découpe de la table de cuisson.

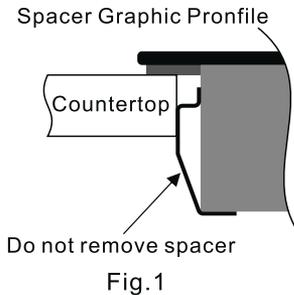
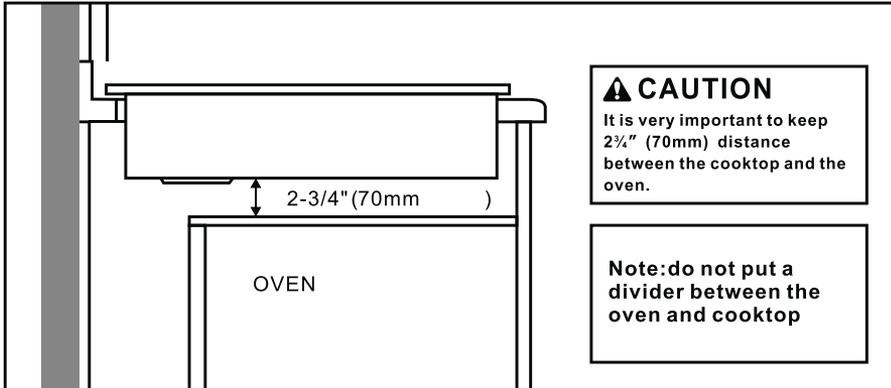


BIC 244 Dimensions de la table de cuisson et des découpes



BIC 244 Ouverture de la découpe du comptoir

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



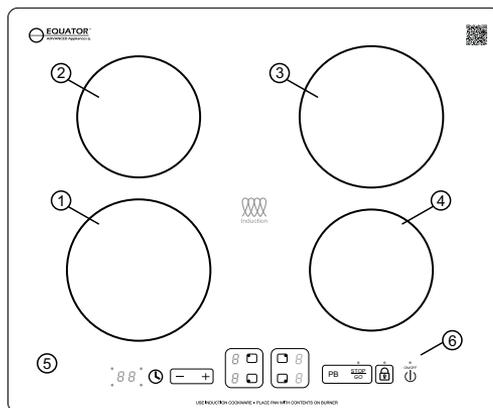
Note: Les tables de cuisson comportent des entretoises des deux côtés pour assurer une bonne circulation de l'air une fois installées. Ne retirez pas les entretoises (fig. 1).

Après l'installation

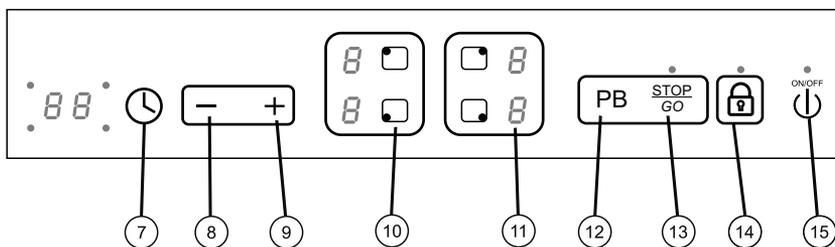
1. Retirez tous les autocollants et les articles qui se trouvent sur le dessus de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser. Séchez-la avec un chiffon doux. Consultez la section **Nettoyage de la table de cuisson**.
3. Lisez la section **Utilisation de la table de cuisson**.
4. Mettez la table de cuisson sous tension.
5. Vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent correctement.

Caractéristiques de la table de cuisson

Modèle: BIC 244 (4 Brûleurs 24")



1. Brûleur avant gauche
2. Brûleur arrière gauche
3. Brûleur arrière droit
4. Brûleur avant droit
5. Verre céramique
6. Panneau de commande



7. Minuterie
8. Diminution de la puissance ou du temps
9. Augmenter la puissance ou la durée
10. Mise en marche du brûleur individuel
11. Affichage du niveau de puissance
12. Augmentation de la puissance
13. STOP/GO
14. Verrouillage des commandes
15. Mise sous tension principale/Off

Caractéristiques de la table de cuisson

Spécification

Modèle	BIC 244
Dimensions du produit (LxPxH) pouces	23.2" x 20.5" x 2.1"
Dimensions de la découpe (LxPxH) pouces	Min.: 22 1/2" x 18 15/16" Max.: 22 7/8" x 20 1/16"
Tension (volts)	240
Fréquence (Hz)	60
Puissance totale (Watts)	7400
Éléments	4
Avant gauche	2100W/2700W
Arrière gauche	1600W/2000W
Avant droit	1600W/2000W
Arrière droit	2100W/2700W

Affichages du réglage de la chaleur

AFFICHAGE	DESCRIPTION
-	Aucun niveau de puissance sélectionné pour le brûleur
L	Le brûleur est tiède
1-9	Niveau de puissance
P	Augmentation de la puissance
H	Le brûleur est encore chaud au toucher (chaleur résiduelle)
E	Message d'erreur pour défaut électronique
EO-E9	Codes d'erreur
0	STOP / GO

Utilisation de la table de cuisson

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à un champ électromagnétique qui génère une chaleur instantanée directement au fond de l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le site verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile de cuisson le tiède.

Mise sous tension

Lorsque vous insérez la fiche d'alimentation dans une prise électronique, la table de cuisson à induction émet un son et tous les voyants numériques de la table de cuisson clignotent une fois, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

Appuyez sur l'icône principale Marche/Arrêt. "  " Un signal sonore retentit et le témoin lumineux s'allume. Si aucun brûleur n'est sélectionné dans les 30 secondes, le voyant d'alimentation principal s'éteint.

Utilisation de la table de cuisson

Pour allumer un ou plusieurs brûleurs, placez une casserole ou un récipient compatible sur le brûleur souhaité, **contenant de l'eau ou des aliments**. Si la casserole ou la poêle est vide, la table de cuisson ne fonctionnera pas. La table de cuisson étant allumée comme indiqué ci-dessus, touchez l'icône du brûleur souhaité et l'écran Power affichera un "_", ou "PB" pour sélectionner un niveau de cuisson. Le brûleur sélectionné s'éteint automatiquement si vous n'appuyez pas sur une sélection dans les 30 secondes.

Appuyez sur le moins (-) pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez sur l'icône Plus (+) pour augmenter le niveau de cuisson. En appuyant sur l'icône "PB", l'écran affiche un "P", ce qui augmente la puissance de chauffe au niveau le plus élevé.

Power Boost est le niveau de puissance le plus élevé, conçu pour chauffer ou faire bouillir rapidement de grandes quantités. La fonction Power Boost fonctionne pendant un maximum de 10 minutes. Après 10 minutes, il revient automatiquement au niveau de puissance 9.

STOP/GO

Utilisez cette fonction  pour mettre le brûleur en "pause" pendant 10 minutes au maximum pendant la cuisson. Le brûleur s'éteint automatiquement s'il  n'est pas touché à nouveau dans les 10 minutes.

Utilisation de la table de cuisson

Verrouillage

Activation de la sécurité enfant pendant l'utilisation de la table de cuisson:

La sécurité enfants empêche l'activation de toute icône de capteur, à l'exception de "ON/OFF" l'icône et de "🔒" l'icône.

A. Manuel

Appuyez sur "🔒" l'icône pour activer la fonction. L'appareil émet un "bip" sonore et le témoin lumineux s'allume au-dessus de "🔒" la touche. Les commandes sont maintenant verrouillées.

B. Automatique

La table de cuisson à induction passe automatiquement en mode verrouillage si vous n'appuyez sur aucune icône dans les 5 minutes. L'appareil émet un "bip" et le témoin lumineux s'allume au-dessus de "🔒" l'icône lorsque le mode de verrouillage automatique est activé.

Désactiver le verrouillage

En mode verrouillage, appuyez sur "🔒" l'icône pour désactiver la fonction. Le témoin lumineux s'éteint.

Éteindre

Lorsque la table de cuisson est allumée:

a. Appuyez sur la zone de cuisson souhaitée sur l'icône " - " jusqu'à ce que l'afficheur numérique indique " L ", appuyez à nouveau sur l'icône " - ", l'élément souhaité s'éteint off.

b. Appuyez sur "ON/OFF" l'icône, il émettra un " bip " sonore une fois, et il s'éteindra off.

Note: Please do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.

Minuterie

Régler la minuterie sur l'interrupteur automatique-off:

Lorsque la zone de chauffage désirée est allumée, appuyez sur "🕒" l'icône . L'écran de la minuterie clignotera et affichera un "00". Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'écran (Choisissez jusqu'à 99 minutes).

Une fois la minuterie réglée, si vous n'avez pas appuyé sur les touches au bout de 5 secondes, le compte à rebours commence à décompter, l'affichage de la minuterie reste allumé, l'indicateur de ce brûleur particulier se flash. Lorsque le temps atteint "0", un "bip" sonore indiquant que le temps est écoulé, et la zone de chauffage sélectionnée s'éteint automatiquement.

Si vous voulez régler un autre brûleur pour qu'il s'allume-off automatiquement, appuyez sur la "⌚" touche à jusqu'à ce que le voyant du minuteur souhaité clignote, répétez les mêmes étapes.

Si vous voulez vérifier le temps restant pour une autre zone, appuyez sur la "⌚" touche à jusqu'à ce que l'indicateur du brûleur désiré clignote.

Si plus d'un temps d'allumage-off est programmé, le temps restant le plus court s'affichera à l'écran, l'indicateur de ce brûleur particulier flash.

Annulation de la minuterie:

Appuyez sur la "⌚" touche jusqu'à ce que l'indicateur du brûleur souhaité clignote, puis appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler la minuterie sur "00". L'affichage de la minuterie clignote pendant 5 secondes, puis devient off, indiquant que la minuterie de la zone de chauffage sélectionnée a été annulée.

AVERTISSEMENT

 **AVERTISSEMENT** Votre table de cuisson dispose d'un indicateur "H" de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson.

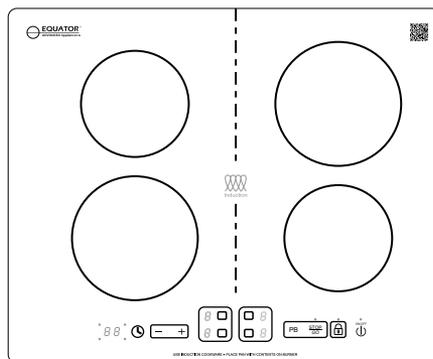
Cet indicateur vous avertit que cette zone a été utilisée et qu'elle donne encore off suffisamment de chaleur pour provoquer des brûlures.

Évitez de toucher le brûleur lorsque cet indicateur est affiché. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur "H" reste allumé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.

Partage de l'énergie

Les tables de cuisson à quatre brûleurs sont divisées en deux zones de cuisson distinctes, les éléments de cuisson de droite et de gauche partagent la puissance d'un inverseur.

Le partage de l'alimentation est activé lorsque les éléments de cuisson situés dans la même zone se mettent automatiquement en mode "partage de l'alimentation". Ce partage de l'alimentation est géré par les microprocesseurs de l'appareil, qui alterneront l'alimentation d'une zone avec celle de l'autre.



Left Zone

Right Zone

Model: BIC 244

Conseils pour le partage du pouvoir:

N'oubliez pas de sélectionner le dernier réglage de puissance pour l'élément de cuisson que vous souhaitez maintenir à sa température maximale. Pour maintenir la chaleur à son maximum. Pour maintenir la chaleur à son niveau maximal pour deux articles, placez un article sur un élément dans une section (côté gauche) et l'autre article sur un élément dans une autre section (côté droit).

Bruit de la table de cuisson

Les champs d'induction sont générés par des équipements électroniques, qui sont pratiquement silencieux mais produisent de la chaleur à haute puissance. Un ventilateur de refroidissement à bruit doux fonctionne lorsque l'appareil fait fonctionner plusieurs éléments de cuisson à des réglages élevés en même temps ou lorsqu'un élément de cuisson est réglé à des réglages de puissance très élevés.

Ce qui peut parfois produire un son avec la cuisson par induction n'est pas l'équipement à induction mais l'ustensile de cuisson lui-même. Des sons légers peuvent être produits par différents types d'ustensiles de cuisson. Voici quelques-unes des causes possibles:

- Les casseroles plus lourdes, comme celles en fonte émaillée, produisent moins de bruit qu'une casserole en acier inoxydable multicouche plus légère. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de qualité et de poids élevé.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond est irrégulier ou déformé peuvent vibrer de manière audible sur la surface en verre céramique.
- vibrer de manière audible sur la surface en vitrocéramique, mais là encore, cela ne se produit qu'à des niveaux de puissance élevés.
- Un bruit de "craquement" peut être entendu si la base de l'ustensile de cuisson est constituée d'une couche de matériau différent.
- Un faible "bourdonnement" se produit lors de la cuisson, ce qui est normal, en particulier à des réglages de puissance élevés.
- Un sifflement peut se produire si les deux éléments sont utilisés en même temps à des réglages élevés et si la base des ustensiles de cuisson est faite d'une couche de matériau différent.
- Les poignées mal ajustées des ustensiles de cuisson, généralement lorsqu'elles sont rivetées, peuvent vibrer légèrement.
- Les ustensiles de cuisson de haute qualité en fonte solide, y compris les ustensiles en émail, réduiront le bruit.

La qualité de votre cuisine dépend des ustensiles de cuisson que vous utilisez. Étant donné que la cuisson par induction nécessite un récipient magnétique pour chauffer, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre table de cuisson.

Une batterie de cuisine appropriée

Marmites ou poêles à fond plat comportant les éléments suivants ou fabriquées à partir de ceux-ci :

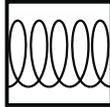
- Acier inoxydable magnétique
- Fonte
- Fer émaillé
- Nickel

Une batterie de cuisine inadaptée

Les casseroles ou poêles avec ou fabriquées dans les matériaux suivants **NE PEUVENT PAS** être utilisées sur votre table de cuisson :

- Acier inoxydable non magnétique
- Fond mesurant moins de 4.7 pouces (12 cm)
- Pot avec supports
- Verre résistant à la chaleur
- Récipient en céramique
- Cuivre
- Aluminium

Idéalement, l'image de l'induction figurera sur la boîte de l'ustensile de cuisson :



Induction

Vérifiez que les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour savoir si elles sont adaptées.

REMARQUE : Certains ustensiles de cuisson peuvent produire des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des zones de cuisson à induction. Il ne s'agit pas d'un défaut de la table de cuisson, et son fonctionnement n'en sera en aucun cas altéré.

Nettoyage de la table de cuisson

Après chaque utilisation, assurez-vous que les commandes sont sur OFF et laissez votre table de cuisson refroidir complètement, puis commencez à nettoyer votre table de cuisson. Lorsqu'elle est froide au toucher, appliquez environ 5 ml (1 cuillère à café) de nettoyant non abrasif sur la surface de la vitrocéramique à l'aide d'un chiffon légèrement abîmé. Utilisez un deuxième chiffon pour éliminer tout résidu de nettoyant. Essayez avec un chiffon sec.

N'utilisez PAS les produits suivants pour nettoyer votre appareil

- Les nettoyants pour verre contenant de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel, car ces produits peuvent tacher la table de cuisson.
- Les nettoyants caustiques qui peuvent attaquer la surface.
- Les nettoyants abrasifs.
- Tampons à récurer et éponges à récurer en métal.
- Les nettoyants en poudre contenant de l'eau de Javel.
- Nettoyants inflammables tels que l'essence à briquet ou le WD-40.

Remarque : les produits sucrés peuvent endommager la surface en verre céramique. Si du sucre sec, du sirop de sucre, des produits à base de tomate ou du lait se répandent sur la surface PENDANT le chauffage, nettoyez immédiatement.

Marques et rayures métalliques

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur votre table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques s'enlèvent à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec tampon de nettoyage pour vitrocéramique.
2. Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une fine couche d'aluminium ou de cuivre bouillir à sec, cette couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Il faut la déplacer immédiatement avant de la chauffer à nouveau, sinon la décoloration peut être permanente.

Si vous rencontrez les problèmes suivants lors de l'utilisation de votre table de cuisson, consultez le guide ci-dessous pour voir si vous pouvez corriger le problème vous-même avant d'appeler une assistance ou un service:

Problème	Cause possible	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées • Panne de courant • Le fil d'installation n'est pas complet • Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le mode verrouillage est désactivé • Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer la coupure de courant
<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson ne chauffe pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Absence d'ustensile de cuisson ou mauvais positionnement de l'ustensile sur l'élément de cuisson. • La taille de l'ustensile de cuisson est incorrecte pour l'élément de cuisson sélectionné. • L'ustensile de cuisson ne repose pas correctement sur l'élément • L'élément de cuisson sélectionné n'est pas le bon • La table de cuisson n'est pas alimentée 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur l'élément de cuisson, et que l'ustensile de cuisson est également du type correct pour la cuisson par induction. Voir USTENSILES DE CUISINE COMPATIBLES. • Le fond de l'ustensile de cuisson doit être large pour couvrir complètement l'élément de cuisson. Voir USTENSILES DE CUISINE COMPATIBLES. • Les fonds des ustensiles de cuisson doivent être plats et centrés sur l'élément de cuisson. Voir USTENSILES DE CUISINE COMPATIBLES. • Assurez-vous que la bonne commande est activée pour l'élément de cuisson utilisé. • Voir "La table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus.
<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, ce qui active l'arrêt automatique. • Liquide ou objet sur la zone des commandes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les événements de la table de cuisson ne sont pas obstrués • La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'ensemble de la table de cuisson si un élément de cuisson est resté allumé en continu pendant 2 heures. • Le panneau de commande de la table de cuisson peut enregistrer des liquides ou des objets qui obstruent le panneau, ce qui peut entraîner l'arrêt de la table de cuisson. Nettoyez les déversements ou retirez les objets et redémarrez l'appareil.

Guide de dépannage

Si vous rencontrez les problèmes suivants lors de l'utilisation de votre table de cuisson, consultez le guide ci-dessous pour voir si vous pouvez corriger le problème vous-même avant d'appeler une assistance ou un service :

Problème	Cause possible	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> • La puissance ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> • La puissance totale utilisée atteint la puissance nominale de 3700W dans la même section. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir Partage d'énergie
<ul style="list-style-type: none"> • Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après l'arrêt de l'élément de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'électronique se refroidit 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est un événement normal
<ul style="list-style-type: none"> • E" apparaît sur l'affichage de la puissance 	<ul style="list-style-type: none"> • Message d'erreur de l'électronique d'un élément de cuisson particulier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE.
<ul style="list-style-type: none"> • E0" apparaît sur l'affichage de la minuterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffe de l'IGBT 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez l'unité pour permettre à l'IGBT de refroidir. Redémarrez l'appareil.
<ul style="list-style-type: none"> • E1" s'affiche sur l'écran de la minuterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun ustensile de cuisson n'a été trouvé ou l'ustensile de cuisson a été mal placé sur l'élément de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur l'élément de cuisson et qu'il est également compatible avec l'induction. Voir Ustensiles de cuisine compatibles.
<ul style="list-style-type: none"> • E2" s'affiche sur l'écran de la minuterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • La tension d'alimentation de la table de cuisson est trop faible. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ce problème peut être causé par une tension réduite fournie au circuit domestique. Si les connexions sont correctes et que la tension revient à la normale, le code disparaît.
<ul style="list-style-type: none"> • E3" apparaît sur l'affichage de la minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> • La tension d'alimentation de la table de cuisson est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cela peut être dû à une augmentation de la tension fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension d'alimentation revient à la normale, le code disparaît.
<ul style="list-style-type: none"> • E7" apparaît sur l'affichage de la minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC1 Rupture 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez la table de cuisson, puis retirez la fiche pendant environ 30 secondes. Remettez ensuite la fiche en place et allumez la table de cuisson à l'aide de la touche POWER. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez le service après-vente.
<ul style="list-style-type: none"> • E8" apparaît sur l'affichage de la minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC1 Court-circuit 	
<ul style="list-style-type: none"> • E9" apparaît sur l'écran de la minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC2 Rupture 	
<ul style="list-style-type: none"> • EE" apparaît sur l'affichage de la minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC2 Court-circuit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Bruit 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruit comme un bourdonnement, un crépitement ou un bourdonnement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'un phénomène normal. Voir Bruits de fonctionnement de la table de cuisson.

