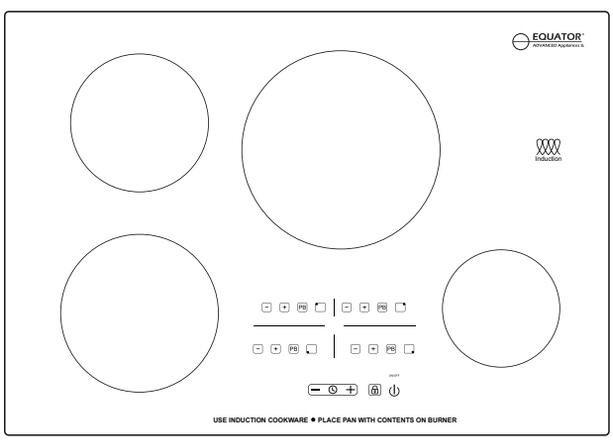
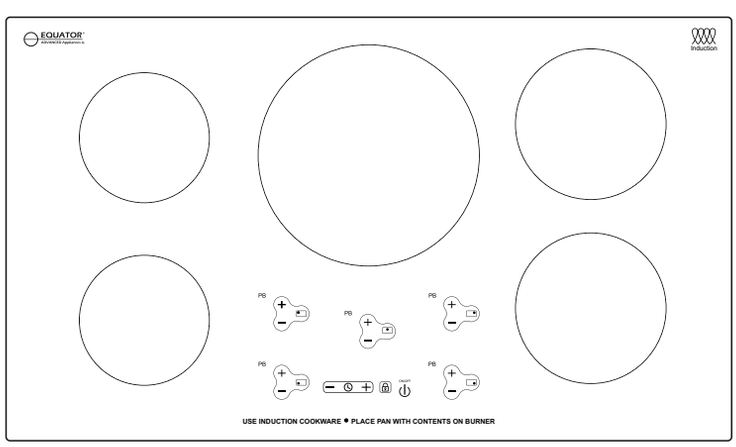
EQUATOR®
ADVANCED Appliances

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Modèle : BIC 304



Modèle : BIC 365



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.

Garantie

Votre appareil est protégé par cette garantie dans le cadre d'une utilisation normale, personnelle, familiale ou domestique (1 an), et d'une utilisation commerciale limitée (90 jours), aux États-Unis et au Canada.

Equator Appliances s'engage envers le consommateur propriétaire à réparer ou, à son choix, à remplacer toute pièce de ce produit qui s'avérerait défectueuse en raison d'un défaut de fabrication ou de matériau dans le cadre d'une utilisation personnelle, familiale ou domestique normale, aux États-Unis et au Canada, pour une période d'un an à compter de la date d'achat initiale. Pour un usage commercial, le produit est garanti pour une période de 90 jours. Pendant cette période, nous fournirons gratuitement la main-d'œuvre et les pièces nécessaires pour corriger le défaut, si l'appareil a été installé et utilisé conformément aux instructions écrites accompagnant l'appareil. L'accès rapide à l'appareil, pour le service, est la responsabilité du consommateur-propriétaire. Le service sera assuré du lundi au vendredi pendant les heures de bureau normales.

Exclusions

En aucun cas, Equator Appliance ne pourra 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 n'impliquent pas une fabrication ou des matériaux défectueux couverts par cette garantie. Par conséquent, 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-utilisateur.

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

Installation - par exemple, installation incorrecte
Entretien - par exemple, nettoyage de l'appareil à l'aide de solvants.
Mauvaise manipulation - par exemple, bris de verre.

La plupart des travaux sont couverts. Le facteur déterminant est le suivant : la machine a-t-elle mal fonctionné (Equator Appliances est responsable) ou le client a-t-il omis ou fait quelque chose qui a provoqué le mauvais fonctionnement de la machine (le client est responsable). Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

SERVICE DE GARANTIE

Cette garantie est donnée par :

Equator Appliances
10222 Georgibelle Drive, Suite 200
Houston, TX 77043-5249

Pour le service :
Appelez le 1-800-490-8018
Courriel : service@ApplianceDesk.com
Web : www.ApplianceDesk.com
Heures d'ouverture :
(De 9 h à 17 h en semaine)

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

1. Scanner le code QR

BIC 304 BIC 365

1. Ouvrez le téléphone intelligent
2. Ouvrez photo
3. Scanner le code QR

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

GÉNÉRALITÉS

Étant donné qu'il incombe au consommateur-propriétaire 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 tout autre document de paiement approprié.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir 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

IMPORTANT L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.

⚠AVERTISSEMENT Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles 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 utiliser à l'extérieur
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce

⚠AVERTISSEMENT

- Ne faites pas fonctionner la table de cuisson avec un cordon endommagé ou s'il présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou le corps principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
- Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil first, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande sur off, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour cuisiner. N'utilisez que des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec ou vides.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la table de cuisson est utilisée par ou près des enfants ou les personnes handicapées.
- Lorsque l'appareil est allumé, ne touchez pas l'extérieur du panneau de commande car la surface peut contenir une chaleur résiduelle.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail.
- Ne stockez pas de détergents ou de matériaux flammables dans la zone située sous la table de cuisson.

Veuillez mettre au rebut ou recycler cet appareil conformément aux réglementations environnementales locales.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

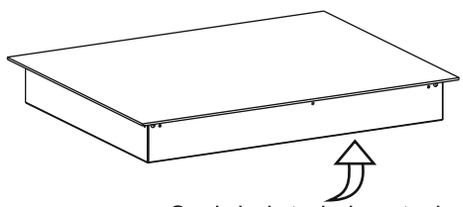
IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

Avant d'installer la table de cuisson

1. Vérifiez visuellement que la table de cuisson n'est pas endommagée. Assurez-vous également que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées

2. Notez le modèle et le numéro de série qui se trouvent sur le dessous de votre table de cuisson.



Serial plate is located at the front of the cooktop.

3. Découpez les dimensions du comptoir comme indiqué dans les pages suivantes.

4. Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires autour de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 200º 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

Connexion électrique

⚠ **IMPORTANT** Respectez tous les codes en vigueur et les réglementations locales.

Modèle : BIC 304 a besoin d'un service de 40 Ampères
Modèle : BIC 365 a besoin d'un service de 50 Ampères

Charge maximale connectée

Modèle : BIC 304 .....7.4 kW à 240 VAC, 6.4 kW à 208 VAC
Modèle : BIC 365 .....9.6 kW à 240 VAC, 8.3 kW à 208 VAC

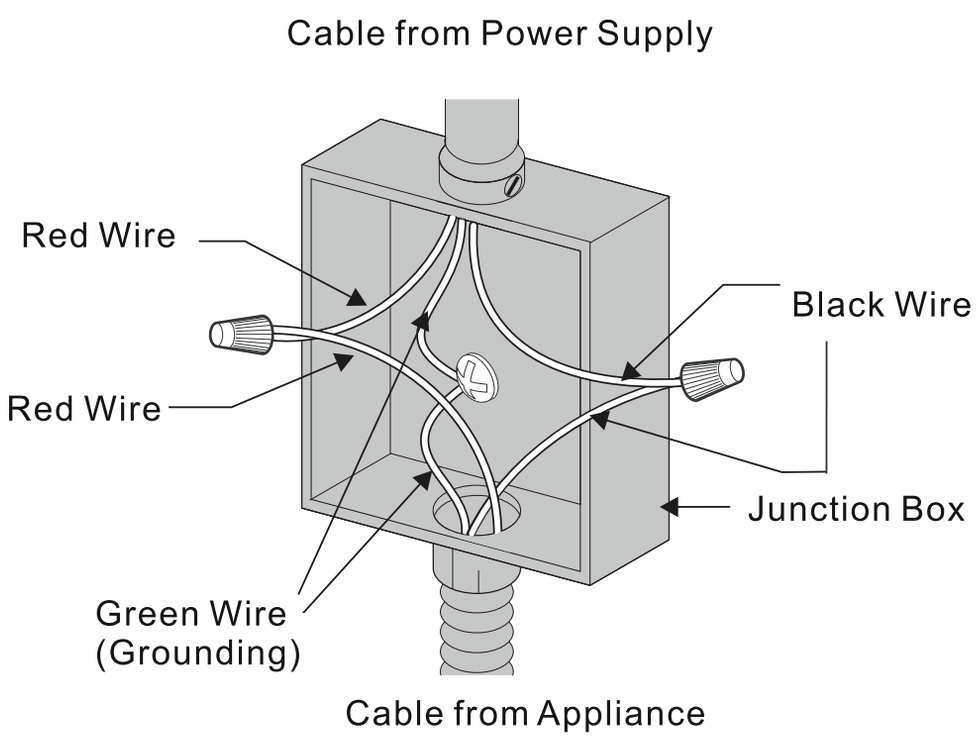
Instructions d'installation

Les tables de cuisson à induction doivent être connectées à une alimentation électrique séparée, avec fil de terre, monophasée, en courant alternatif uniquement, 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.

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

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

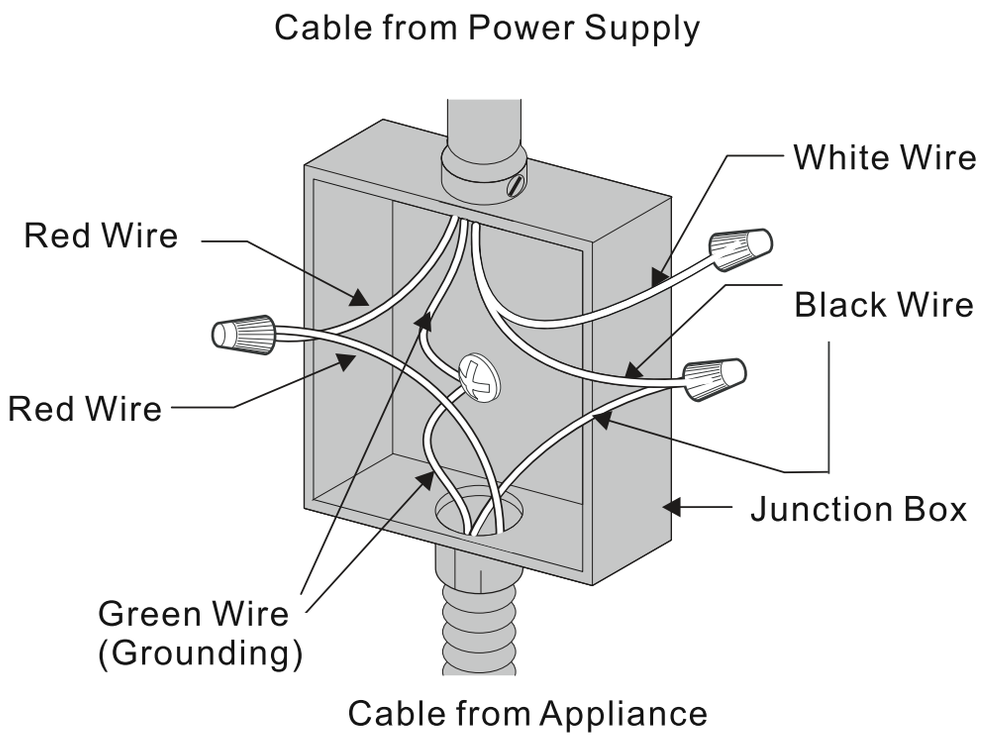
IMPORTANT : Utilisez le câble à 3 fils de Home Power Supply lorsque les codes locaux autorisent une connexion à 3 fils.



Câble à 3 fils de l'alimentation électrique domestique

Si 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

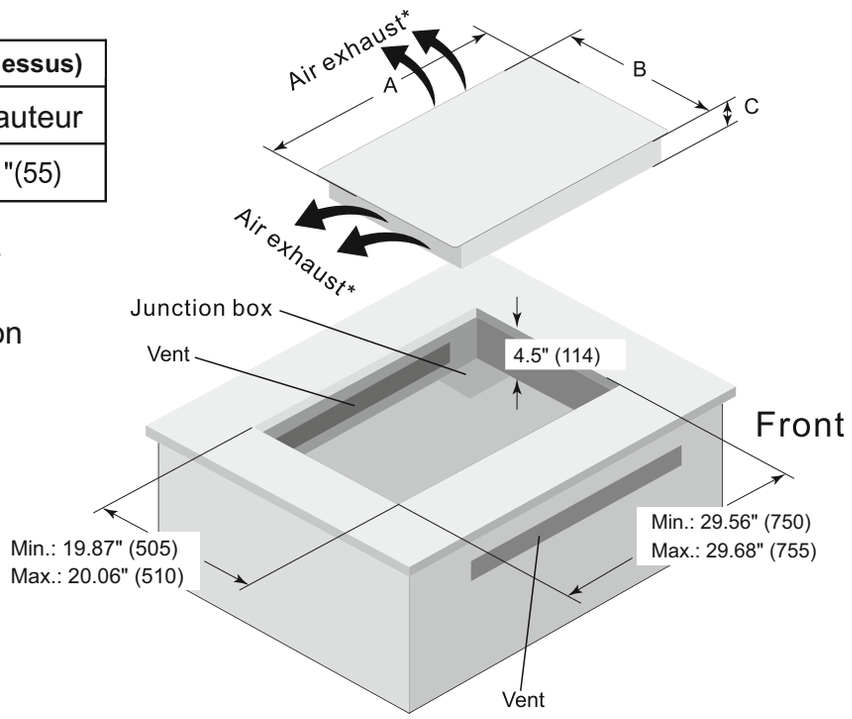
⚠ **AVERTISSEMENT** Le câblage de la table de cuisson est homologué pour le raccordement de fils en cuivre uniquement. Si le câblage de votre maison est en aluminium, utilisez uniquement des connecteurs spéciaux homologués pour le raccordement de fils en cuivre et en aluminium, conformément aux codes et ordonnances locaux. Suivez les recommandations du fabricant du connecteur électrique de la procédure.

Installation - 30" (76,2cm) Modèle : BIC 304

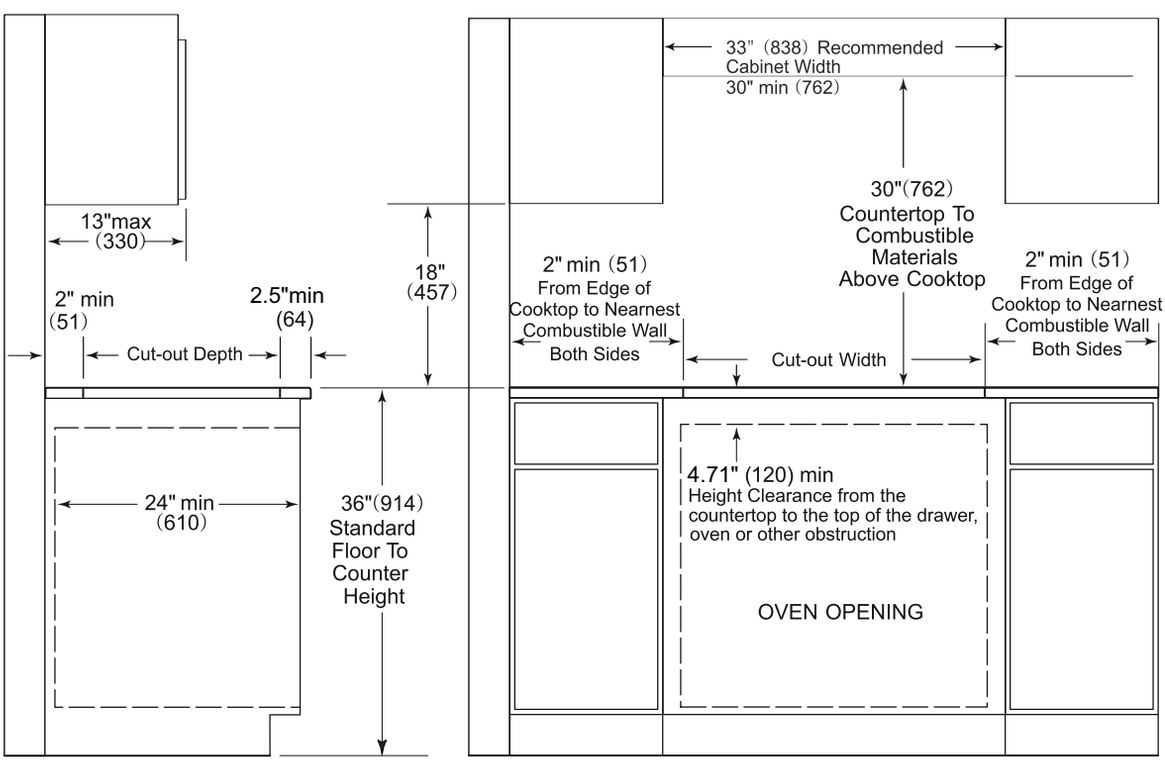
Dimensions de la table de cuisson (dessus)		
A. Largeur	B. Profondeur	C. Hauteur
30"(762)	21"(533)	2.12 "(55)

***** NE PAS obstruer ces zones.

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



Cooktop and Cutout Dimension



Ouverture de la découpe du plan de travail

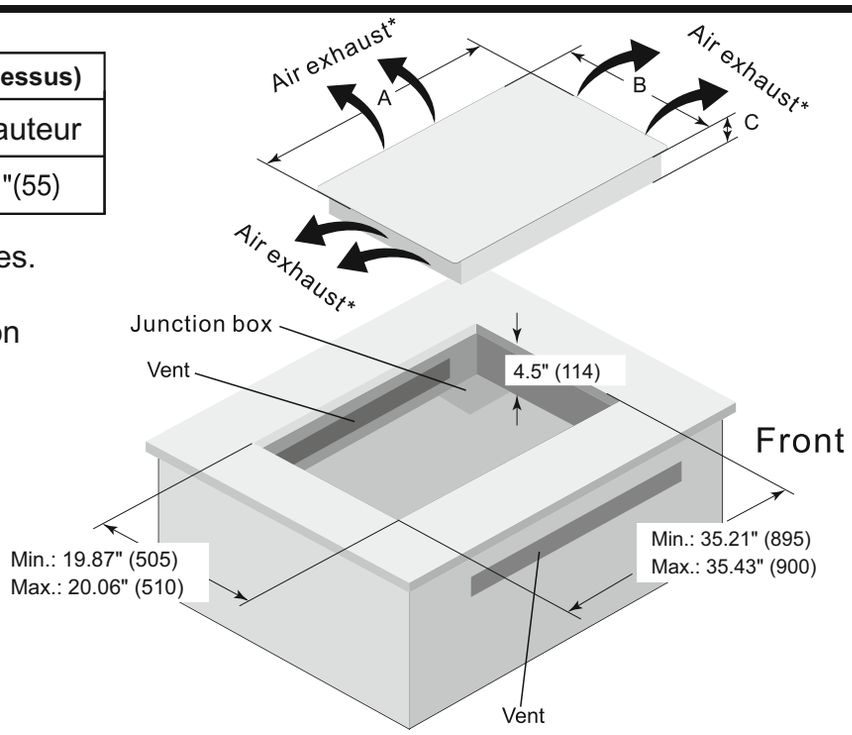
Toutes les dimensions sont indiquées en pouces et en mm.

Installation - 36" (91,4cm) Modèle : BIC 365

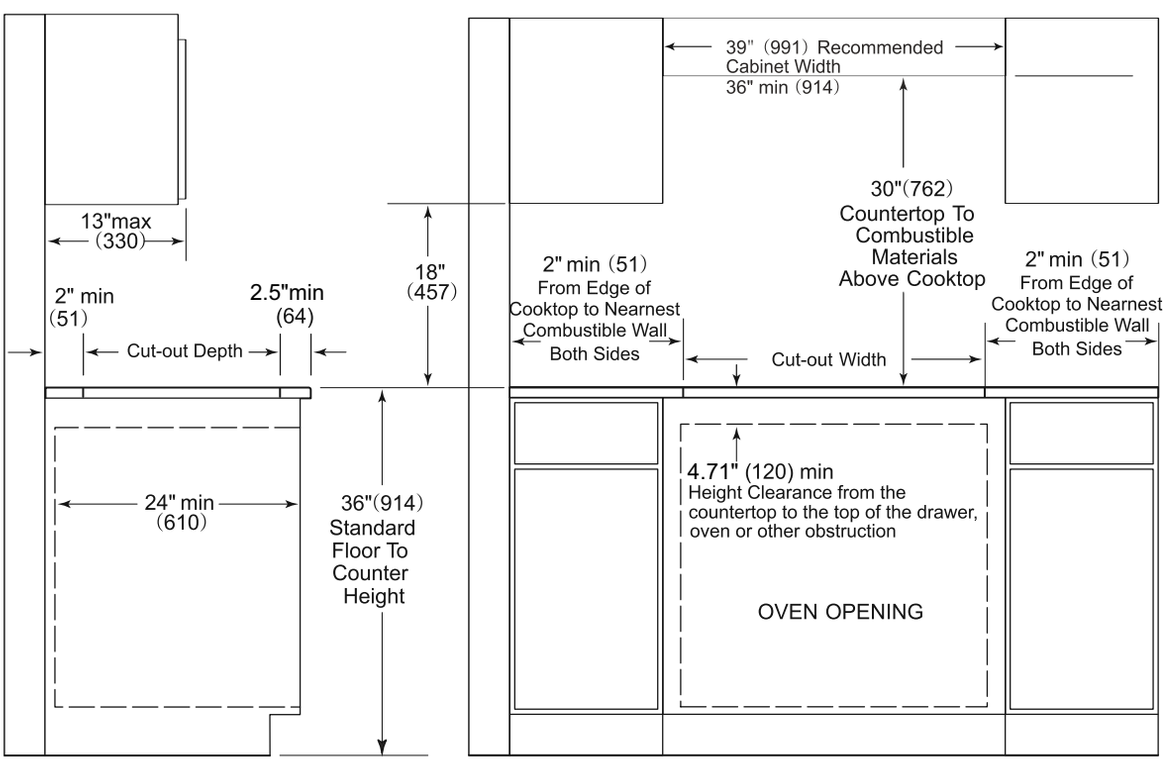
Dimensions de la table de cuisson (dessus)		
A. Largeur	B. Profondeur	C. Hauteur
36"(914)	21"(533)	2.12 "(55)

* NE PAS obstruer ces zones.

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



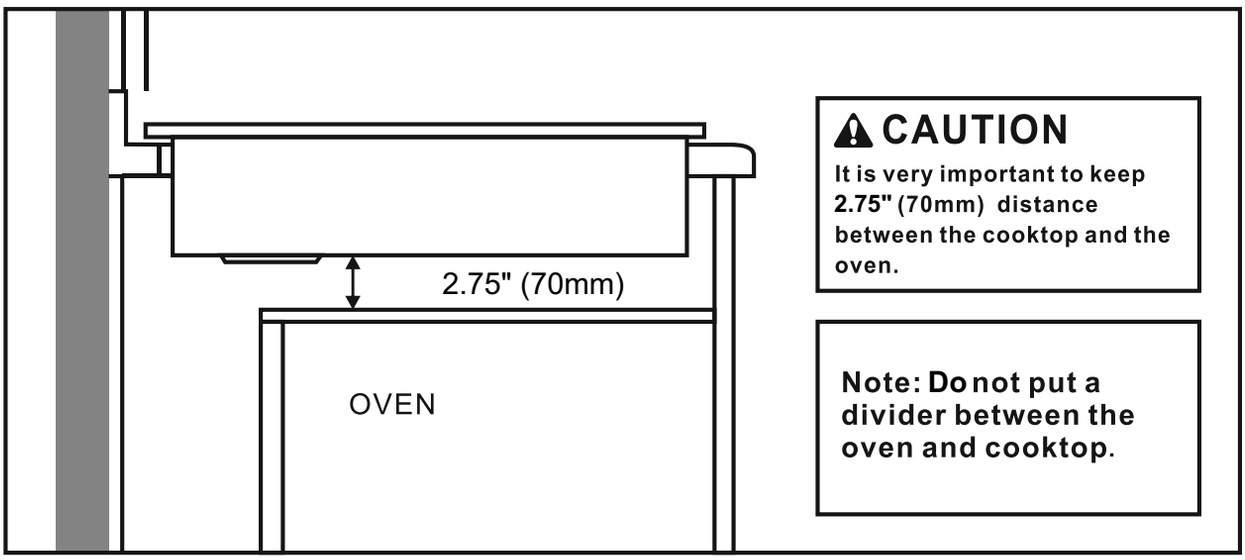
Cooktop and Cutout Dimension



Ouverture de la découpe du plan de travail

Toutes les dimensions sont indiquées en pouces et en mm.

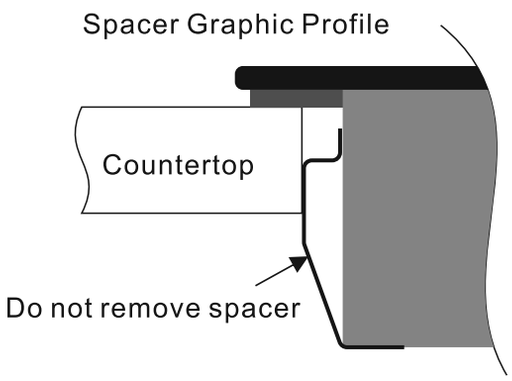
Instructions d'installation



⚠ CAUTION

It is very important to keep 2.75" (70mm) distance between the cooktop and the oven.

Note: Do not put a divider between the oven and cooktop.



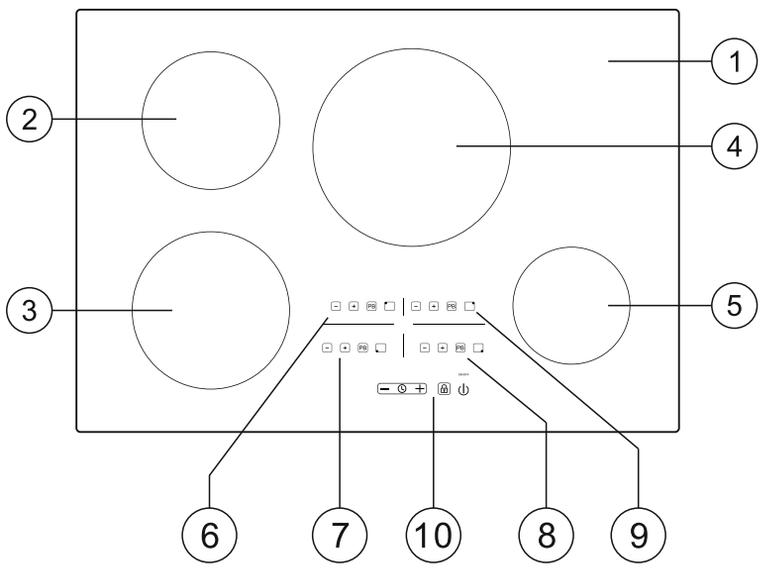
REMARQUE: Les tables de cuisson comportent des entretoises des deux côtés pour assurer une bonne circulation de l'air une fois installées. Ne retirez pas les entretoises.

Après l'installation

1. Retirez tous les autocollants et les éléments du dessus de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser. Sécher avec un chiffon doux.
3. Lire **Utilisation de la table de cuisson**
4. Mettez la table de cuisson sous tension
5. Vérifier que toutes les fonctions fonctionnent correctement

Caractéristiques de la table de cuisson

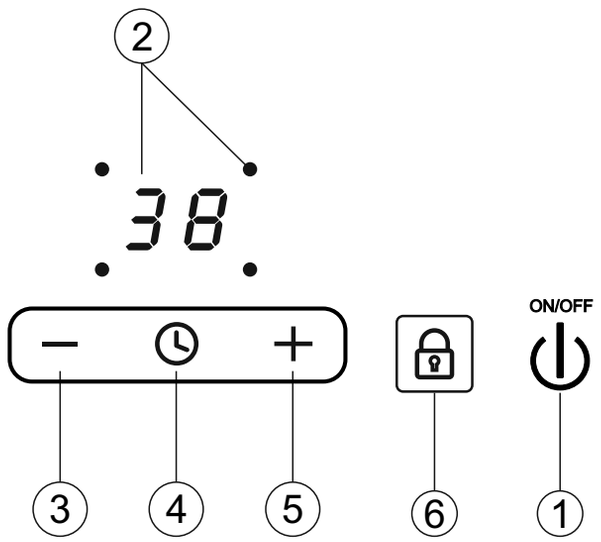
Modèle 30" : BIC 304



1. Verre céramique
2. Brûleur arrière gauche
3. Brûleur avant gauche
4. Brûleur arrière droit
5. Brûleur avant droit
6. Panneau de commande du brûleur arrière gauche
7. Panneau de commande du brûleur avant gauche
8. Panneau de commande du brûleur avant droit
9. Panneau de commande du brûleur arrière droit
10. Panneau de commande principal

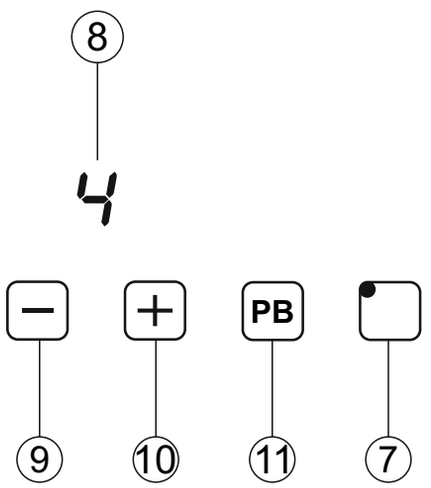
Modèle 30" : BIC 304

Panneau de commande principal



1. Marche/Arrêt de l'alimentation principale
2. Affichage de l'heure
3. Réglage de la minuterie Vers le bas
4. Minuterie
5. Réglage de la minuterie
6. Verrouillage des commandes

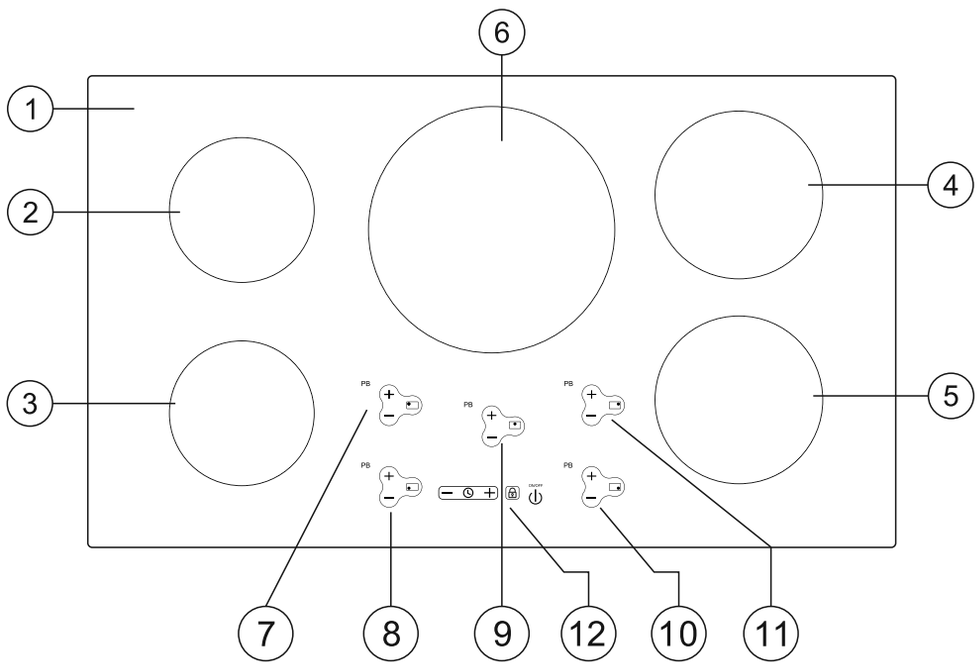
Panneau de commande du brûleur



7. Mise sous tension/Off
8. Affichage de la puissance/chaleur
9. Diminuer la puissance
10. Augmenter la puissance
11. Power Boost

Caractéristiques de la table de cuisson

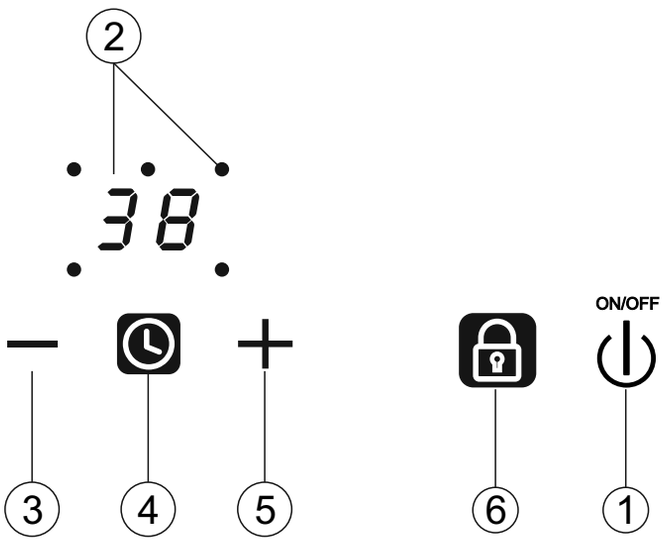
Modèle 36" : BIC 365



1. Verre céramique
2. Brûleur arrière gauche
3. Brûleur avant gauche
4. Brûleur arrière droit
5. Brûleur avant droit
6. Brûleur central
7. Panneau de commande du brûleur arrière gauche
8. Panneau de commande du brûleur avant gauche
9. Panneau de commande du brûleur central
10. Panneau de commande du brûleur avant droit
11. Panneau de commande du brûleur arrière droit
12. Panneau de commande principal

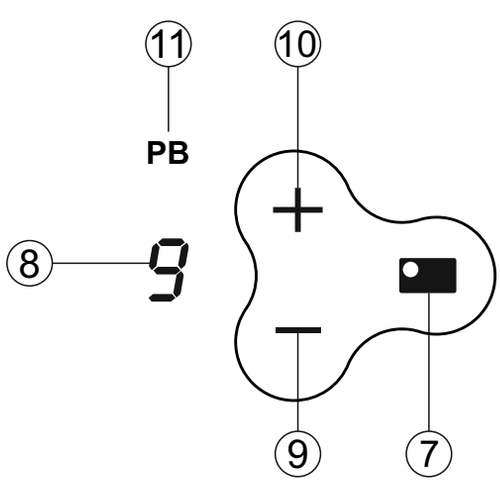
Modèle 36" : BIC 365

Panneau de commande principal



1. Marche/Arrêt de l'alimentation principale
2. Affichage de l'heure
3. Réglage de la minuterie Vers le bas
4. Minuterie
5. Réglage de la minuterie
6. Verrouillage des commandes

Panneau de commande du brûleur



7. Mise sous tension/Off
8. Affichage de la puissance/chaleur
9. Diminuer la puissance
10. Augmenter la puissance
11. Power Boost

Caractéristiques de la table de cuisson

Spécifications

Modèle	BIC 304	BIC 365
Dimensions du produit (LxPxH) pouces	30" x 21" x 2.12"	36" x 21" x 2.12"
Dimension de la découpe (wxd) inch	Min.: 29.56" x 19.87" Max.: 29.68" x 20.06"	Min.: 35.21" x 19.87" Max.: 35.43" x 20.06"
Tension (volts)	240	240
Fréquence (Hz)	60	60
Puissance totale (Watts)	7400	9600
Ampérage minimum du disjoncteur	40	50
Éléments	4	5
Avant gauche	2100W/2500W	1600W/2000W
Arrière gauche	2100W/2500W	1600W/2000W
Avant droit	1400W/1800W	1800W/2400W
Arrière droit	2400W/3700W	1800W/2400W
Centre	N/A	2400W/3700W

Affichages du réglage de la chaleur

AFFICHER	DESCRIPTION
-	Pas de niveau de puissance pour l'élément
L	La fonction de maintien au chaud
1 – 9	Le niveau de puissance
P	L'augmentation de la puissance
H	Un élément de cuisson est encore chaud au toucher (chaleur résiduelle).
E	Message d'erreur de défaut électronique d'un élément de cuisson spécifique
E0 – E9	Code d'erreur
0	STOP/GO

Utilisation de la table de cuisson

Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut présenter une partie ou la totalité des caractéristiques énumérées.

Commandes de verrouillage et de mise sous tension

Pour déverrouiller

Touchez et maintenez le clavier de verrouillage pendant 3 secondes, un signal sonore retentit et le voyant s'éteint.

Pour verrouiller

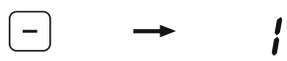
Touchez et maintenez la touche de verrouillage pendant 3 secondes, un "bip" retentit, le témoin lumineux au-dessus de la touche de verrouillage s'allume.

Sur le panneau de commande principal, appuyez sur l'icône Marche/Arrêt.Un signal sonore retentit et le témoin lumineux s'allume.

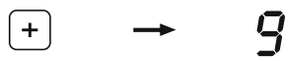
Utilisation de la table de cuisson

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. Lorsque la table de cuisson est allumée comme indiqué ci-dessus, touchez l'icône "ON" du brûleur souhaité. L'écran Power affiche un "_", indiquant qu'aucun niveau de puissance n'a encore été réglé pour ce brûleur. Appuyez ensuite sur "+", "-" ou "B" (Power Boost) pour sélectionner un niveau de cuisson. Le brûleur sélectionné s'allume automatiquement off si vous n'appuyez pas sur une sélection dans les 30 secondes.

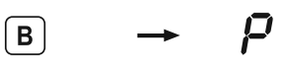
Appuyez sur le bouton Moins (-) pour démarrer au niveau le plus bas. L'affichage de la puissance indique 1.



Appuyez sur Plus (+) pour démarrer au niveau élevé. L'affichage de la puissance indique 9.



Touchez “B”et il apparaîtra sur l'écran comme un "P" et la LED Power Boost s'allume, augmentant la puissance de chauffage au niveau le plus élevé pendant 10 minutes.



Power Boost

Appuyez sur "+" pour atteindre le niveau 9, puis sur“B”pour le mode Boost. L'écran affiche un "P". La fonction "Boost" permet de cuire à la puissance maximale pendant une courte période (10 minutes maximum). La puissance est ramenée au niveau 9 à la fin de la durée maximale de boost de 10 minutes.

⚠**AVERTISSEMENT** Power Boost est uniquement recommandé pour l'EAU BOUILLANTE.

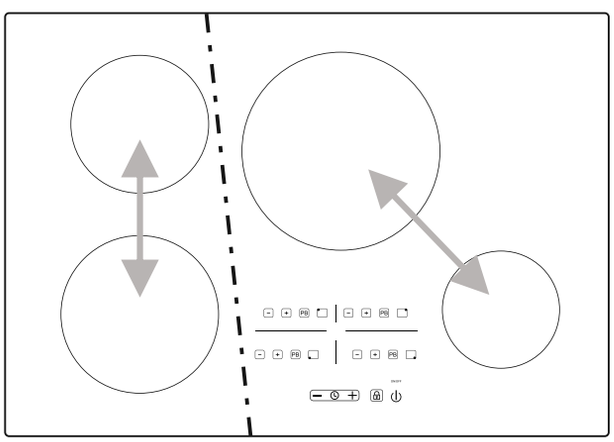
⚠**AVERTISSEMENT** Ne laissez pas une casserole sans surveillance lorsqu'elle est en **mode Boost ou autre réglage de puissance élevée.**

Utilisation de la table de cuisson

Partage du pouvoir

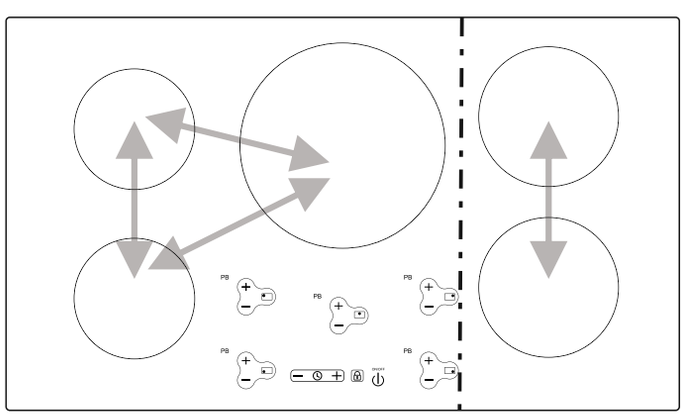
Les quatre ou cinq brûleurs de la table de cuisson sont divisés en deux zones de cuisson distinctes, les brûleurs de la zone droite et de la zone gauche/latérale se partagent l'alimentation d'un inverseur.

Le partage de la puissance se produit lorsque des brûleurs situés dans la même zone sont activés. Les commandes ajustent automatiquement la puissance pour le "Power Sharing".



Left Zone Right Zone

30” Model : BIC 304



Left Zone Right Zone

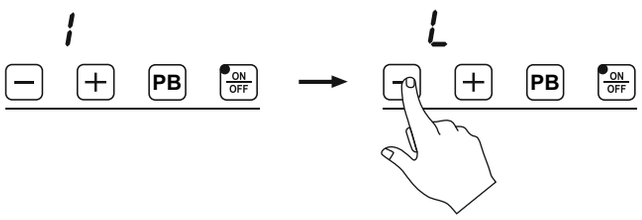
36” Model : BIC 365

Le niveau de puissance affiché peut être différent du niveau de puissance réel au niveau du partage de puissance et de la plage de température élevée. Pour éviter que la table de cuisson ne surchauffe, le niveau de puissance est contrôlé automatiquement.

Conseils pour le partage de la puissance : N'oubliez pas de sélectionner le dernier réglage de puissance pour le brûleur que vous voulez maintenir à pleine chaleur de réglage. Pour maintenir la chaleur à son maximum pour deux articles, placez un article sur un brûleur dans une section (zone de gauche/ côté) et l'autre article sur un brûleur dans une autre section (zone de droite/ côté).

Garder la chaleur

Lorsque vous êtes au niveau de puissance 1, touchez "-" pour le mode Maintien au chaud. L'affichage passe de 1 à L.



Indicateur de chaleur résiduelle

Après avoir utilisé l'un des brûleurs, la zone de cuisson restera chaude. Même après avoir éteint l'ensemble de l'appareil, la surface de la table de cuisson restera chaude pendant un certain temps. L'écran numérique affiche un "H" pour avertir l'utilisateur que la surface est chaude au toucher. Attendez que le "H" ne soit plus affiché pour nettoyer l'appareil.

Régler la minuterie

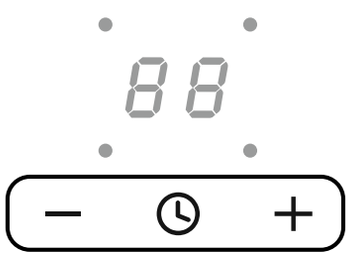
Utilisez les touches ⊕ ou ⊖ pour ajuster et régler le temps de cuisson souhaité. Une pression courte sur la touche permet de régler la durée de 1 minute et une pression longue de 10 minutes. Les réglages de la minuterie automatique vont de 1 minute à 99 minutes (REMARQUE : il n'y a pas d'affichage des "secondes" et des "heures", seulement des minutes). Le point rouge à côté de l'indicateur du symbole de l'heure s'allume pour indiquer que le brûleur est sélectionné.

Pendant la cuisson, touchez l'icône de la minuterie jusqu'à ce que le voyant de l'heure du brûleur soit allumé. L'affichage numérique de l'heure indique "00" et clignote. Touchez ⊕ ou ⊖ pour régler les minutes souhaitées. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence et l'affichage de la minuterie cesse de clignoter et reste allumé à l'écran. Lorsque la minuterie atteint "00", un "bip" retentit, indiquant que le temps est écoulé et le brûleur s'éteint automatiquement.

Si la minuterie a été réglée pour plus d'un brûleur, le temps restant le plus court s'affiche sur l'écran numérique de l'heure et l'indicateur de ce brûleur particulier clignote.

Pour annuler la minuterie

Effleurez la minuterie jusqu'à ce que l'indicateur du symbole de l'heure du brûleur souhaité s'éteigne. Touchez ensuite ⊕ ou ⊖ pour régler la minuterie sur 00. L'affichage numérique de l'heure clignote pendant 5 secondes, puis s'éteint, indiquant que la minuterie a été annulée.



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 :

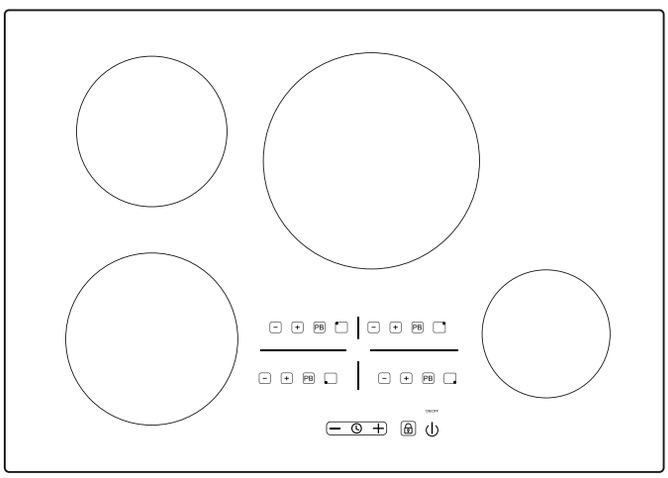
Problème	Cause Possible	Solutions
• La table de cuisson ne fonctionne pas	• Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées • Coupure de courant • Le fil d'installation n'est pas complet • Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté.	• Assurez-vous que le mode verrouillage est désactivé • Vérifiez la lumière de la maison pour confirmer la panne de courant
• La table de cuisson ne chauffe pas	• Absence d'ustensile de cuisson ou mauvais positionnement de l'ustensile de cuisson sur l'élément de cuisson. • Taille d'ustensile de cuisson incorrecte pour l'élément de cuisson sélectionné • L'ustensile de cuisson ne repose pas correctement sur l'élément de cuisson. • Mauvais élément de cuisson sélectionné • La table de cuisson n'est pas alimentée	• Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur l'élément de cuisson et que l'ustensile de cuisson est également du bon type pour la cuisson par induction. Voir les ustensiles de cuisson compatibles • Le fond de l'ustensile de cuisson doit être suffisamment grand pour recouvrir complètement l'élément de cuisson Voir ustensiles de cuisson compatibles • Le fond des ustensiles de cuisson doit être plat et centré sur l'élément de cuisson. Voir les ustensiles de cuisson compatibles • Assurez-vous que la commande correcte est activée pour l'élément de cuisson utilisé. • Voir "La table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus
• La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson	• 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 les zones de contrôle	• Assurez-vous que les évents de la table de cuisson ne sont pas bloqués • La table de cuisson est dotée d'un dispositif d'arrêt automatique qui éteint toute 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.

Batterie de cuisine compatible

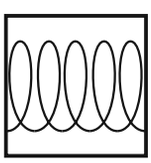
La qualité de votre cuisine dépend des ustensiles de cuisson que vous utilisez. Comme la cuisson par induction nécessite un récipient magnétique pour chauffer, seuls certains matériaux peuvent être utilisés sur votre table de cuisson.

L'induction nécessite des casseroles et des poêles faites de matériaux ferreux (c'est-à-dire magnétiques).

Vérifiez si le symbole de l'induction figure sur la boîte de votre batterie de cuisine. Pour déterminer si votre batterie de cuisine est compatible avec la technologie de l'induction, utilisez un aimant et voyez s'il tient au fond de la batterie. Si l'aimant reste en place, votre batterie de cuisine peut être utilisée sur la table de cuisson à induction !



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



Induction

The following are ***not*** compatible: heat-resist glass, ceramic, copper, aluminum pan/pots, round-bottomed cookware, or cookware with a base less than 5 inches.

REMARQUE: certains ustensiles de cuisson peuvent produire des bruits lors de la cuisson par induction. Il ne s'agit pas d'un défaut de la table de cuisson, et son fonctionnement n'en sera en aucun cas altéré. L'utilisation de certains types d'ustensiles de cuisson légers peut produire divers sons et vibrations, en particulier lors de la cuisson à des niveaux de puissance élevés. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de haute qualité.

Nettoyage de la table de cuisson

Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de la nettoyer. Utilisez un nettoyant pour vitres en céramique avec une serviette en papier ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de la table de cuisson. N'utilisez pas d'objets pointus ou de matériaux abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car cela pourrait endommager 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
• L'augmentation de la puissance ne fonctionne pas	• La fonction Boost n'est pas disponible si le brûleur adjacent est utilisé et que la puissance totale atteint 3700W ou 4800W (zone droite ou zone gauche).	• Voir partage de la puissance
• Les ventilateurs continuent à fonctionner pendant une minute après l'arrêt de l'élément de cuisson.	• L'électronique se refroidit	• C'est un phénomène normal
• "E" apparaît sur l'affichage de la puissance	• Message d'erreur de défaut électronique d'un élément de cuisson particulier	• Voir E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE
• "E0" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• Surchauffe de l'IGBT	• Éteignez l'unité pour permettre à l'IGBT de refroidir. Redémarrer l'appareil
• “E1" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• Aucun ustensile de cuisson n'a été trouvé ou l'ustensile n'a pas été placé correctement sur l'élément de cuisson.	• Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur l'élément de cuisson et qu'il est également compatible avec l'induction. Voir les **ustensiles de cuisson compatibles**
• “E2" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• La tension d'alimentation de la table de cuisson est trop faible	• Cela peut être dû à une réduction de la tension fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension revient à la normale, le code disparaît.
• “E3" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• La tension d'alimentation de la table de cuisson est trop élevée	• 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 revient à la normale, le code disparaît.
• “E7" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• NTC1 Rupture	• 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 meѕsage d'erreur est toujours affiché, appelez le service après-vente.
• “E8" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• NTC1 Court-circuit	
• “E9" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• NTC2 Rupture	
• “EE" apparaît sur l'affichage de la minuterie.	• NTC1 Court-circuit	
• Bruit	• Des bruits comme des bourdonnements, des crépitements et des bourdonnements.	• C'est un phénomène normal