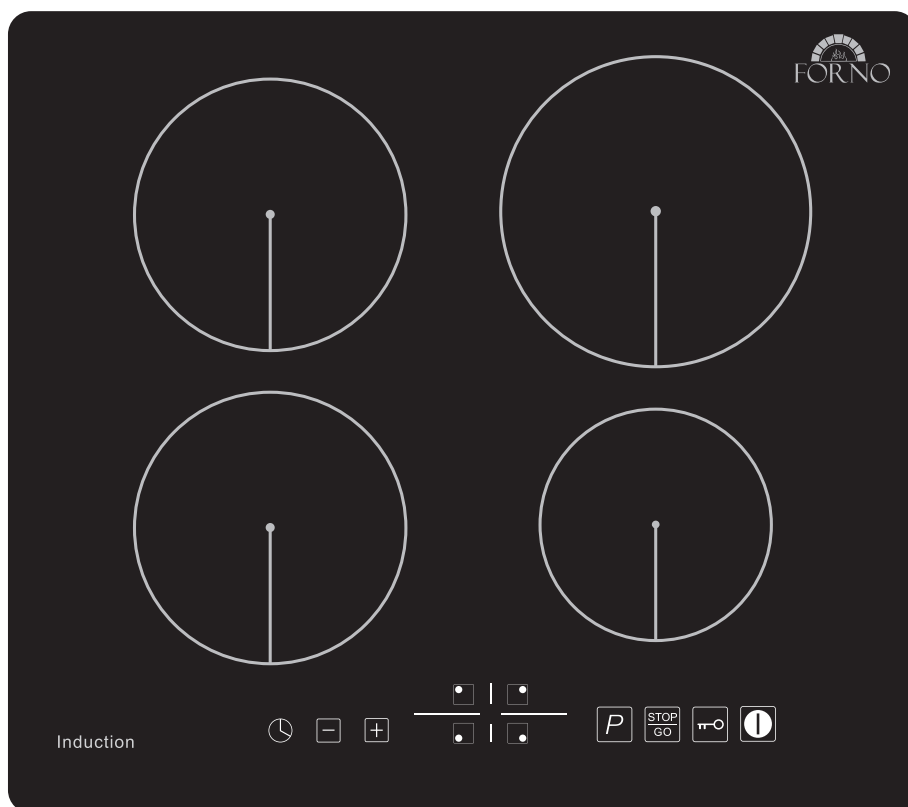


Modèle : FCTIN0539-24



Quatre brûleurs  
Guide de l'utilisateur

# Table des matières

I. Information importante de sécurité .....	1-5
II. Vue d'ensemble du panneau de commande .....	5
III. Spécifications techniques et utilisation .....	7
• Puissance de chauffage pour chaque zone de cuisson .....	7
• Les touches.....	8
• Allumer la cuisinière et les zones de cuisson.....	8
• Mode veille (standby).....	8
• Pendant la cuisson .....	8
• Pendant l'arrêt de la table de cuisson .....	8
• Verrouillage .....	9
• Arrêt .....	9
• Minuteur.....	10
IV. Batteries de cuisine compatibles .....	11
V. Nettoyage et entretien .....	11-12
VI. Installation de comptoir .....	13-14-15-16-17-18
VII. Dépannage et résolution des codes d'erreur.....	19-20
VIII. DÉCLARATION DE LA FCC .....	21

Merci d'acheter notre surface à induction dotée de 4 éléments chauffants. Veuillez lire le manuel d'instruction en entier avant d'employer votre unité.

Vous pouvez télécharger le manuel d'installation du propriétaire au [www.forno.ca](http://www.forno.ca)

Service à la clientèle: 1-800-561-7265 [service@distinctive-online.com](mailto:service@distinctive-online.com)

## Remplissez les informations suivantes pour référence future

La marque

---

Date d'achat

---

Numéro du modèle

---

Numéro de série

---

## I. Information importante de sécurité

- En utilisant des appareils électriques, les mesures de sécurité de base devraient toujours être suivies. Pour le cuiseur à induction, même avec les dispositifs de sécurité intégrés, il est essentiel d'observer toutes les précautions.
- L'installation de l'appareil sur une surface de comptoir et son raccordement à l'alimentation principale électrique doivent être effectués par un technicien qualifié seulement.
- Pendant la cuisson, il est possible que des aliments ou des liquides gras se déversent sur le comptoir et puissent mettre le feu. Il y a un risque de brûlure et d'incendie. Il est donc primordial de surveiller l'évolution de la cuisson à tout moment.
- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsqu'un élément est à haute température ou lors de la cuisson de tout aliment gras, car l'ébullition peut causer une fumée et les débordements graisseux peuvent prendre en feu.
- Quand l'unité est allumée, ne touchez pas l'extérieur des limites du panneau de commande puisque la surface peut dégager une chaleur résiduelle.
- Pour se protéger contre tout risque d'électrocution, ne pas plonger les cordons ou le cuiseur dans l'eau (ou toute autre substance liquide).
- En utilisant n'importe quel appareil électrique près des enfants, une étroite surveillance est fortement suggérée.
- N'utilisez pas un appareil électrique s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, si le cordon et/ou la prise sont endommagés, ou après un mauvais fonctionnement. Lisez les directives du vendeur concernant les réparations et retours sous garantie.
- Ne faites rien cuire sur un élément cassé ou endommagé puisque les débordements peuvent pénétrer dans la surface et créer un risque d'électrocution.
- Pour éviter des dommages ou des blessures potentiels, n'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas cette cuisinière à l'extérieur. Les éléments inductifs sont conçus pour un usage à l'intérieur.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Gardez le cordon électrique loin des surfaces chaudes.
- Ne placez pas la surface de cuisson au-dessus ou près d'un élément chauffant, tels un brûleur électrique ou un four. Évitez de préparer de la nourriture dans du papier d'aluminium ou dans des récipients en plastique au-dessus des zones de cuisson chaudes.
- Ne rangez pas d'objets, de matériaux ou de substances sensibles à la température sous la surface de cuisson, tels: détergents, pulvérisateurs, etc.
- Pour éviter les accidents et permettre une aération optimale par le ventilateur, allouez un espace suffisant autour de la zone de cuisson. Les articles avec un champ magnétique, tels: radios, télévisions, cartes de crédit, bandes de cassette, etc., peuvent affecter l'unité.
- La tension électrique indiquée devrait être au moins aussi grande que la tension électrique sur l'appareil.
- Le cordon électrique devrait être arrangé de telle sorte qu'il ne pend pas au-dessus du comptoir ou de la surface de cuisson où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quiconque.
- N'employez pas la plaque à cuisson avec des casseroles/pots vides.
- N'employez pas l'appareil pour un autre usage que celui indiqué par le fabricant.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou encombrants pendant que vous utilisez l'appareil.
- En cas de bris d'appareil, débranchez-le immédiatement de la source d'énergie principale et contactez le fabricant.

## I. Information importante de sécurité

- Installation appropriée -- soyez sûr que votre appareil est correctement installé et fixé par un technicien qualifié.
- N'employez jamais votre appareil pour réchauffer l'intérieur d'une pièce de votre domicile.
- Ne laissez pas les enfants seuls - les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans le secteur où l'appareil est utilisé. De plus, il ne devrait jamais être permis de s'asseoir ou de se tenir sur la surface de l'appareil.
- Portez des vêtements adéquats -- Ne portez jamais des vêtements amples ou encombrants pendant que vous utilisez l'appareil.
- Entretien à l'utilisateur -- ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien devrait être fait par un technicien qualifié.
- Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil -- des matériaux inflammables ne devraient pas être rangés dans un four ou près de la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse -- étouffez le feu ou la flamme à l'aide d'un produit chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- Utilisez seulement des poignées sèches -- Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur et causer des brûlures. Ne laissez pas une poignée à côté des éléments chauds. N'employez pas une serviette ou tout autre tissu épais.
- Utilisez une casserole de taille appropriée -- Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de taille différente sur la surface. Choisissez des récipients ayant des fonds plats assez grands pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation d'une casserole trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant au contact direct et pourrait causer l'inflammation de vêtements. Un récipient de taille appropriée à l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les éléments à haute température sans surveillance -- l'ébullition peut causer une vapeur et des débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous que les cuvettes et plateaux ramasse-gouttes sont en place -- l'absence de ces contenants pendant la cuisson peut causer des dommages au câblage ou aux composants de l'appareil.
- Les revêtements protecteurs -- N'utilisez pas le papier d'aluminium pour couvrir les cuvettes ramasse-gouttes, à l'exception de ce que le manuel suggère. Une mauvaise installation de ces revêtements peut provoquer un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Batterie de cuisine vitrée -- Seulement certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de poterie ou autres finis conviennent sans casser sur le dessus de la cuisinière à induction à cause des changements soudains de température.
- Les manches de poêles et casseroles devraient être tournés vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les unités adjacentes de la plaque -- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables, et de débordements accidentels dus au contact involontaire avec l'une casserole, son manche devrait toujours être positionné de manière à être tourné vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les unités adjacentes de la plaque.
- Ne faites pas tremper les éléments chauffants démontables -- Des éléments chauffants ne devraient jamais être immergés dans l'eau.

## I. Information importante de sécurité

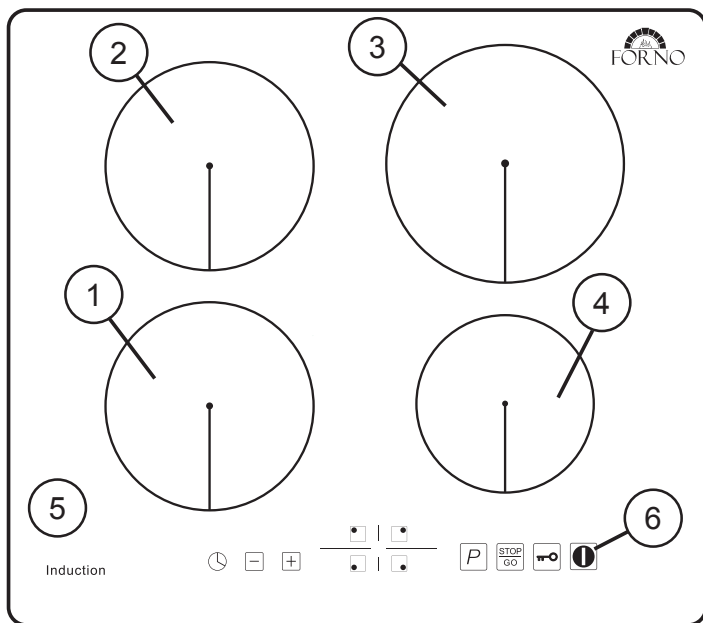
- Ne faites pas de cuisson sur une plaque brisée -- Si la plaque de cuisson se casse, les liquides alimentaires et les solutions nettoyantes peuvent s'infiltrer et créer un risque d'électrocution. Contactez un technicien qualifié immédiatement.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec prudence -- Si une éponge ou un tissu humide est employé pour essuyer des déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention afin d'éviter une brûlure due à la vapeur. Quelques nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Contactez un technicien qualifié immédiatement.
- NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE LA PLAQUE OU LES ZONES PRÈS DE CES DERNIÈRES -- Les unités de la plaque peuvent être chaudes même si elles sont foncées et semblent éteintes. Les sections près de l'unité de la plaque peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez aucun tissu ou autre objet inflammables entrer en contact avec la plaque jusqu'à ce qu'elle ait eu suffisamment de temps pour refroidir. La zone de cuisson est parmi ces sections.
- Si le voyant « défaut de fonctionnement » s'allume, ou si le signal sonore retentit, cela indique que l'appareil ne fonctionne pas bien. Arrêtez ou débranchez l'appareil de la prise d'alimentation et laissez un technicien qualifié s'en occuper.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que du papier aluminium, des couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, ou conserves sur la plaque à cuisson.
- Pour empêcher des accidents et pour obtenir une ventilation optimale, prévoyez un espace suffisant autour de la zone de cuisson.
- L'appareil est fabriqué pour être conforme à la norme de sécurité appropriée en vigueur. Néanmoins, nous recommandons vivement qu'une personne ayant une déficience physique ou mentale n'emploie pas l'appareil à moins qu'elle soit accompagnée d'une personne qualifiée. La même recommandation s'applique aux enfants.
- Il est important de savoir que la surface de l'appareil demeurera chaude pendant une courte période après l'utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez la plaque se refroidir avant d'exécuter tout entretien ou réparation.
- Nettoyez la plaque avec précaution -- Ne nettoyez pas tant que l'appareil est encore chaud, certains produits nettoyants produisent des vapeurs et de la fumée s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des articles pourraient être gravement blessés.
- La longueur du cordon d'alimentation a été calculée en conséquence, cependant, une rallonge peut être employé avec soin et prudence.
- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation des matériaux inflammables, et le déversement des liquides alimentaires brûlants dû à un contact involontaire avec les casseroles de cuisine, les manches de ces dernières devraient toujours être tournées vers l'intérieur et ne devraient pas dépasser sur les unités adjacentes de la plaque.
- Nettoyez l'appareil avec prudence -- Si une éponge ou un tissu humide est employé pour essuyer des déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention afin d'éviter une brûlure due à la vapeur. Quelques nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'employez pas de nettoyeuses à la vapeur ou à haute pression pour nettoyer la plaque, puisque cela peut provoquer une décharge électrique.

## I. Information importante de sécurité

Cet appareil ne devrait pas être jeté dans une poubelle comme les autres déchets ménagers. Il devrait plutôt être remis à un centre de collecte pour le recyclage d'équipement électrique et électronique. Assurez-vous de disposer de ce produit de manière responsable. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une disposition et une manipulation inappropriées de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de collectes des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

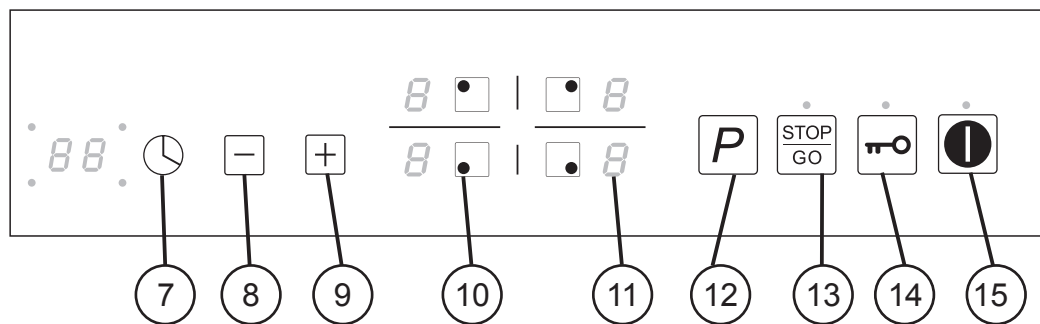
**CONSERVEZ CES AVERTISSEMENTS**

## II. Vue d'ensemble du panneau de commande



1. Zone de cuisson avant gauche
2. Zone de cuisson arrière gauche
3. Zone de cuisson arrière droite
4. Zone de cuisson avant droite
5. Surface en céramique
6. Panneau de commande tactile

Le diagramme peut avoir une apparence différente du produit réel.



7. Touche de commande du minuteur
8. Touche pour réduire le temps ou la puissance
9. Touche pour augmenter le temps ou la puissance
10. Touche d'identification de la zone chauffante

11. Afficheur de la puissance ou de la chaleur résiduelle
12. Touche de poussée de la puissance
13. Interruption / reprise de la zone chauffante
14. Verrouillage de sécurité pour enfant
15. Touche d'alimentation

### III. Spécifications techniques et utilisation



<b>Puissance</b>	7400 Watts
<b>Tension</b>	240 V / 60 Hz
<b>Gamme de puissance</b>	100 W à 2 700 W
<b>Choix du niveau</b>	Choisissez les réglages 1 à 9
<b>Temps Max</b>	Réglez le minuteur entre 1 et 99 minutes
<b>Matériaux</b>	Surface en céramique / Corps en métal
<b>Mesures de l'unité</b>	23 7/32 po Largeur x 20 15/32 po longueur x 2 5/32 po hauteur
<b>Type d'installation</b>	Encastré
<b>S'installe au-dessus d'un four encastré</b>	OUI
<b>Dimensions d'installation(LxP)</b>	21 31/32 po x 18 29/32 po

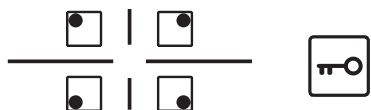
#### Puissance de chauffage pour chaque zone de cuisson:

Level Rated power	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Left front	100(1000W ON1S, OFF9S)	200(1000W ON2S, OFF8S)	300(1000W ON3S, OFF7S)	600(1000W ON6S, OFF4S)	1000W	1300W	1500W	1900W	2200W	2700W
Left rear	100(1000W ON1S, OFF9S)	200(1000W ON2S, OFF8S)	300(1000W ON3S, OFF7S)	600(1000W ON6S, OFF4S)	800(1000W ON8S, OFF2S)	1000W	1200W	1400W	1600W	2000W
Right front	100(1000W ON1S, OFF9S)	200(1000W ON2S, OFF8S)	300(1000W ON3S, OFF7S)	600(1000W ON6S, OFF4S)	800(1000W ON8S, OFF2S)	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Right rear	100(1000W ON1S, OFF9S)	200(1000W ON2S, OFF8S)	300(1000W ON3S, OFF7S)	600(1000W ON6S, OFF4S)	1000W	1300W	1500W	1900W	2200W	2700W

#### Puissance totale : 7 400 W



Nous divisons les 2 brûleurs sur la gauche et les 2 brûleurs sur la droite en 2 groupes différents. Chaque groupe a une puissance nominale de 3 700 W. Bref, les brûleurs avant gauche et arrière gauche ont une puissance totale s'élevant à 3 700 W et les brûleurs avant droit et arrière droit ont aussi ensemble une puissance de 3 700 W.





## LES TOUCHES

### Mode « Prêt »

Pendant que l'appareil est en mode veille « standby », appuyez sur la touche principale  et la cuisinière à induction émettra une fois le signal sonore signifiant qu'elle est prête à être utilisée. L'appareil va automatiquement retourner en mode veille « standby » seulement si la lumière au-dessus de la touche à effleurement  s'allume alors que la touche ON/OFF ou la touche « Lock Key » n'a pas été choisie en moins de 30 secondes.

### Allumer la cuisinière et les zones de cuisson



Approprié pour la cuisson à induction

- 1

+ 9

P poussée de la puissance

Placez une poêle ou une casserole compatible sur la zone de cuisson que vous souhaitez employer.



Lorsque la cuisinière est allumée, comme mentionnée ci-dessus, appuyez sur la touche « ON/OFF » de la zone de cuisson désirée. Le voyant clignotera et indiquera un « 0 ».

Appuyez sur la touche + , - , ou « P » ou choisissez un niveau de cuisson. La zone de cuisson activera automatiquement le mode veille si aucune touche n'est appuyée en moins de 30 secondes.

Appuyez sur la touche (-) pour réduire le niveau de cuisson. Appuyez sur la touche (+) pour augmenter le niveau de cuisson. Si vous appuyez sur la touche « P », l'affichage indiquera « P », augmentant ainsi la puissance de cuisson au plus haut niveau.




### Pendant la cuisson

Appuyez la touche , toutes les zones de cuisson s'arrêtent et  clignotera.

### Pendant l'arrêt de cuisson

Appuyez sur la touche à effleurement , toutes les zones de cuisson s'allument et  clignote.

Lumière éteinte, la zone de cuisson passe en mode « standby » si  n'est pas appuyée en moins de 10 minutes.

### Verrouillage



**Activation du verrouillage de sécurité pour enfant pendant l'utilisation de la plaque:** La touche de verrouillage de sécurité pour enfant empêche l'activation de toutes les touches à effleurements, sauf les touches « Lock » et .

**A. Manuellement :** Appuyez sur la touche de verrouillage pour activer la fonction. L'unité émettra un signal sonore et le voyant s'allumera au-dessus de la touche de verrouillage. Les commandes sont maintenant verrouillées.

**B. Automatiquement :** La plaque d'induction entrera automatiquement en mode « verrouillage » si aucune touche n'est appuyée dans un délai de 5 minutes. L'appareil émettra un signal sonore et le voyant s'allumera au-dessus de la touche de verrouillage lorsque le mode de verrouillage automatique est activé.

#### Éteindre le mode de verrouillage

Lorsque l'appareil est verrouillé, appuyez sur la touche de verrouillage pour désactiver la fonction. Le voyant s'éteindra.


### Arrêt



En mode allumé:

a. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que l'affichage indique « 1 », appuyez à nouveau sur la touche « -- », puis l'élément souhaité s'éteindra. L'appareil est maintenant en mode veille.

b. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée, l'affichage clignote, appuyez sur « -- » pendant 3 secondes, l'élément désiré s'éteindra. L'appareil est maintenant en mode veille.

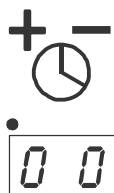
c. Éteignez l'appareil au complet en appuyant sur la touche «  », vous entendrez une fois le signal sonore et le voyant s'éteindra. L'appareil est maintenant en mode veille.

**Remarque :** Veuillez ne pas tirer sur la prise d'alimentation tant que le ventilateur de refroidissement n'est pas arrêté.



#### *Minuteur*

##### **Réglage du minuteur pour un arrêt automatique:**



Lorsque la zone de cuisson désirée est activée, appuyez sur la touche « Timer » (Minuteur). L'afficheur du minuteur va clignoter et afficher « 00 ». Appuyez alors sur + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson jusqu'à ce que le temps voulu apparaisse sur l'afficheur (choisissez jusqu'à 99 minutes). Une fois le minuteur réglé, si aucune touche n'est effleurée dans un délai de 5 secondes, le compte à rebours s'activera automatiquement. L'afficheur du minuteur demeurera allumé, et le voyant du brûleur clignotera. Lorsque le temps préalablement choisi est écoulé, un signal sonore se fait entendre et la zone de cuisson en question s'éteint automatiquement.



Si vous voulez régler un autre brûleur afin qu'il s'éteigne automatiquement, appuyez sur la touche « Timer » jusqu'à ce que l'afficheur du minuteur désiré clignote, puis répétez les mêmes étapes.

Si vous voulez vérifier le temps restant pour une autre zone, appuyez sur « Timer » jusqu'à ce que le voyant du brûleur désiré clignote.

Si plus d'un temps arrêt automatique est programmé, l'afficheur indiquera le temps restant le plus court et le voyant du brûleur en question clignotera.

##### **Annulation du minuteur :**

Appuyez sur le « Timer » jusqu'à ce que le voyant du brûleur désiré clignote, puis appuyez sur + ou - pour régler le minuteur à « 00 ». L'afficheur du minuteur clignotera pendant 5 secondes, puis s'éteindra, indiquant que le minuteur de la zone de cuisson choisie a été annulé.

##### **Indicateur lumineux de surface chaude**

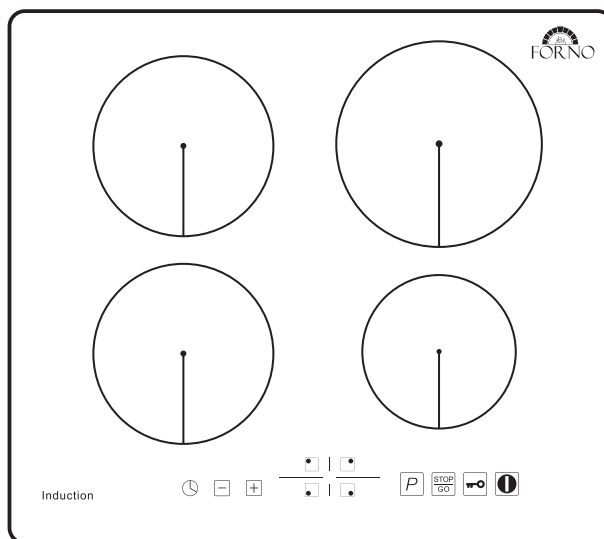


Après avoir utilisé l'une des zones de cuisson, la plaque demeurera très chaude. Même après avoir éteint l'appareil, sa surface demeurera chaude pendant un certain temps. L'afficheur pour les zones de cuisson affichera un « H » pour avertir l'utilisateur que la surface est encore chaude (Hot). Attendez jusqu'à ce que le « H » disparaisse pour nettoyer l'appareil. Vous pouvez allumer de nouveau l'appareil même si le « H » est encore affiché.

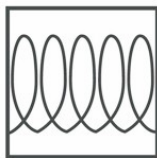
## IV. Batteries de cuisine compatibles

L'induction exige des poêles et des casseroles qui sont faits de matières ferreuses (magnétiques).

Vérifiez si la boîte de chacun de vos récipients contient un symbole d'induction. Pour savoir si votre batterie de cuisine est compatible avec la technologie à induction, utilisez un aimant et vérifiez si le magnétisme opère entre les deux objets. Si votre aimant est attiré vers vos casseroles, cela indique que ceux-ci peuvent être utilisés sur la plaque de cuisson encastrée à quatre éléments à induction.



Idéalement, les casseroles à induction auront cette image sur la boîte:



Induction

Ce qui suit n'est pas compatible : verre résistant à la chaleur, casseroles/poêles en céramique, en cuivre, ou en aluminium, casseroles avec un fond arrondi ou avec une base ayant moins de 5 pouces.

## V. Nettoyage et entretien

Suivez ces indications conjointement avec les étapes importantes de sécurité pour le nettoyage conseillées au début du présent manuel. Employez un nettoyant pour plaque en céramique sur la surface de cuisson en verre. Pour maintenir et protéger la surface de votre plaque en verre, suivez ces étapes:

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le avec un nettoyant pour plaque en céramique. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.

1. L'utilisation quotidienne du nettoyant pour plaque en céramique aidera à conserver l'appareil comme neuf.
2. Assurez-vous de bien secouer la solution nettoyante. N'appliquez que quelques gouttes de nettoyant pour plaque en céramique directement sur celle-ci.
3. Utilisez une serviette en papier ou un tampon nettoyeur souple pour les plaques en céramique afin de nettoyer toute la surface.
4. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tout résidu de nettoyage. Aucun besoin de rincer. Ne faites jamais couler de l'eau sur votre plaque à induction.

**REMARQUE :** Il est très important de NE PAS utiliser votre plaque jusqu'à ce qu'elle ait été complètement nettoyée.

**ATTENTION:** Ne rangez pas les articles alléchants pour les enfants dans des armoires accessibles ou de sorte qu'elles soient visibles, car ceux-ci pourraient d'ailleurs tenter de s'élever sur le comptoir pour atteindre des articles et ainsi se blesser sérieusement.

## V. Nettoyage et entretien

Nettoyage de résidu brûlé:

**AVERTISSEMENT:** Les dommages à la surface de verre peuvent se produire si vous frottez avec des linges rugueux ou n'importe quel autre type de produits de nettoyage abrasifs.

1. Laissez la plaque se refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour plaque en céramique sur la zone couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant le tampon nettoyeur fourni pour plaque en céramique, frottez la zone couverte de résidus en appliquant une pression au besoin.
4. S'il y a encore un peu de résidu, répétez les étapes énumérées ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, après avoir enlevé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour plaque et une serviette en papier.

Nettoyage de résidus brûlés plus coriaces:

1. Laissez la plaque se refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame simple dans un angle d'environ 45 degrés contre la surface de verre et grattez le résidu avec précaution.
3. Après avoir gratté le résidu, appliquez quelques gouttes du nettoyant pour plaque en céramique sur toute la zone couverte de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyeur pour enlever ce qui reste du résidu.
4. Pour une protection supplémentaire, après avoir enlevé tous les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant pour plaque et une serviette en papier.

Marques et égratignures dues au métal:

Faites attention de ne pas faire glisser des poêles ou casseroles sur la surface de l'appareil. Le métal va causer des marques. Il est possible d'enlever ces marques en utilisant le nettoyant pour plaque en céramique ainsi que le tampon nettoyeur pour plaque en céramique.

Si les poêles ou casseroles avec un revêtement d'aluminium ou de cuivre sèchent, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la plaque. Celle-ci devrait être enlevée immédiatement avant d'utiliser à nouveau la plaque, sinon la décoloration deviendra permanente.

**REMARQUE :** Si des fissures ou des crans se produisent sur la surface en verre, la plaque de cuisson en verre devra être remplacée. Contactez le fabricant pour assistance.

## VI. Instructions d'installation pour un comptoir de 1po (2.54cm) ou moins:

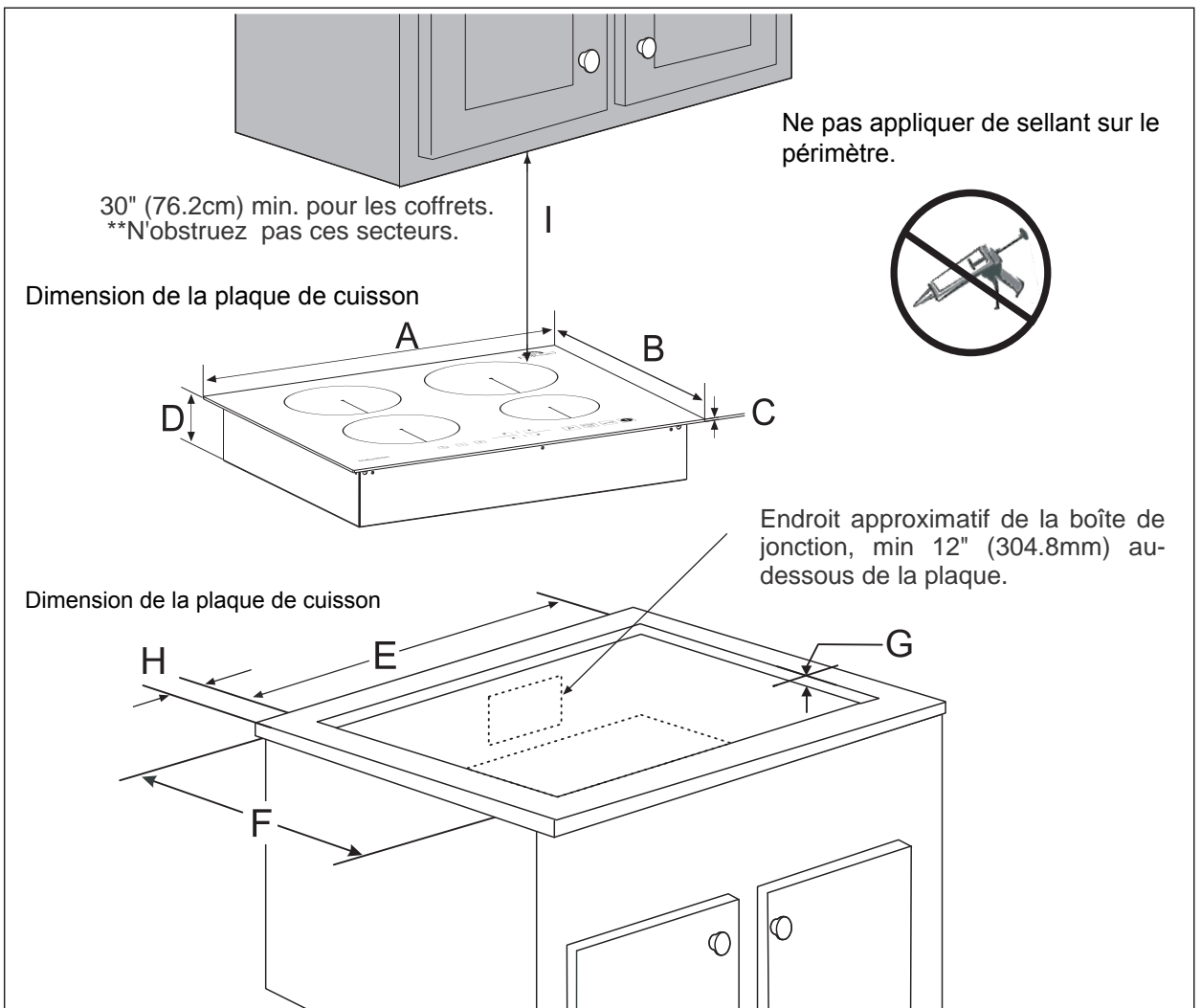
### AVERTISSEMENT!

Important: Conservez pour l'utilisation de l'inspecteur électrique local.

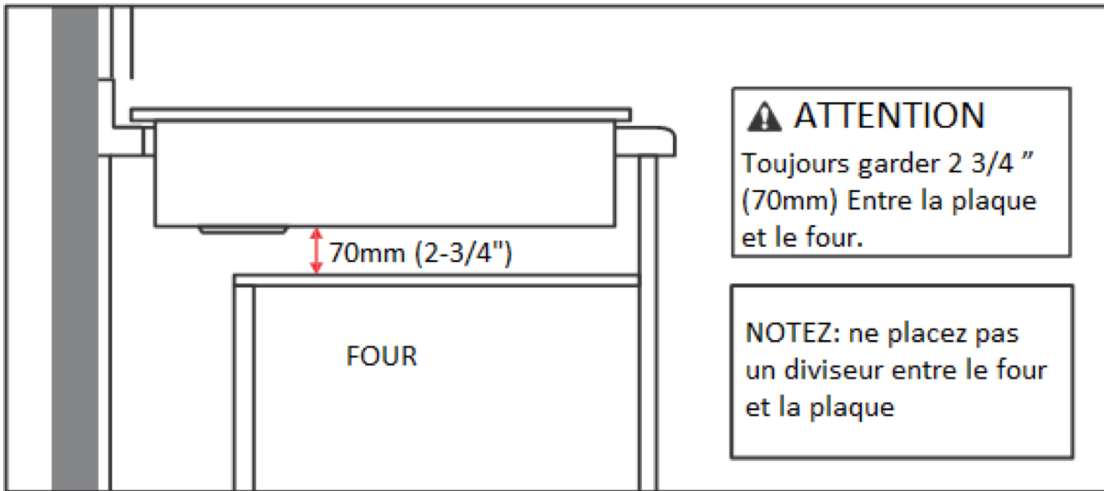
Pour votre sécurité : Ne rangez pas ou n'employez pas d'essence, des vaporisateurs, ou des liquides inflammables à proximité de la plaque ou d'aucun autre appareil. Pour éliminer le risque de brûlures ou de feu à cause des surchauffes, les coffrets situés au-dessus de l'unité à induction devraient être évités. S'il y a des coffrets, les risques peuvent être réduits en installant une hotte installée minimum 5 pouces au-dessous des coffrets/armoires.

### INFORMATION IMPORTANTE POUR L'INSTALLATION

Toutes les plaques électriques fonctionnent avec un câble monophasé de trois fils 240V/60Hz AC, alimentation électrique avec le sol seulement (mise en terre). La distance minimum entre la plaque et les coffrets au-dessus est 30".



## VI. Instructions d'installation pour un comptoir de 1po (2.54cm) ou moins:



### Dimensions de la Plaque

A. Largeur	B. Profondeur	C. Hauteur	D. Hauteur
23-7/32"	20-15/32"	5/32"	2-5/32"

### Dimensions de la Découpe de la Plaque

E. Profondeur	F. Profondeur	G. Profondeur	H. Profondeur	I. Profondeur
Minimum: 21-31/32" Maximum: 22-7/16"	Minimum: 18-29/32" Maximum: 19-7/8"	Minimum: 13/32" Maximum: 25/32"	Minimum: 1-31/32"	Minimum: 30"

## VI. Installation de comptoir de plus de 1 po d'épaisseur

### Avertissement !

**Important - Conservez ces instructions pour l'usage de l'inspecteur local des réseaux électriques.**

**Pour votre sécurité : Ne pas utiliser ni entreposer d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil. Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en cas de surchauffe, évitez d'installer des armoires au-dessus des modules d'induction. S'il y a de l'espace disponible pour une armoire, vous pouvez réduire les risques d'incendie en installant une hotte qui protège horizontalement à au moins cinq (5) pouces du bas des armoires.**

### INFORMATION IMPORTANTE POUR L'INSTALLATION

Toutes les plaques de cuisson électriques sont alimentées par un câble à trois fils CA monophasé de 240 V / 60Hz doté d'une prise à la terre. La distance minimale entre la plaque de cuisson et l'armoire est de 76,2 cm ( 30 po).

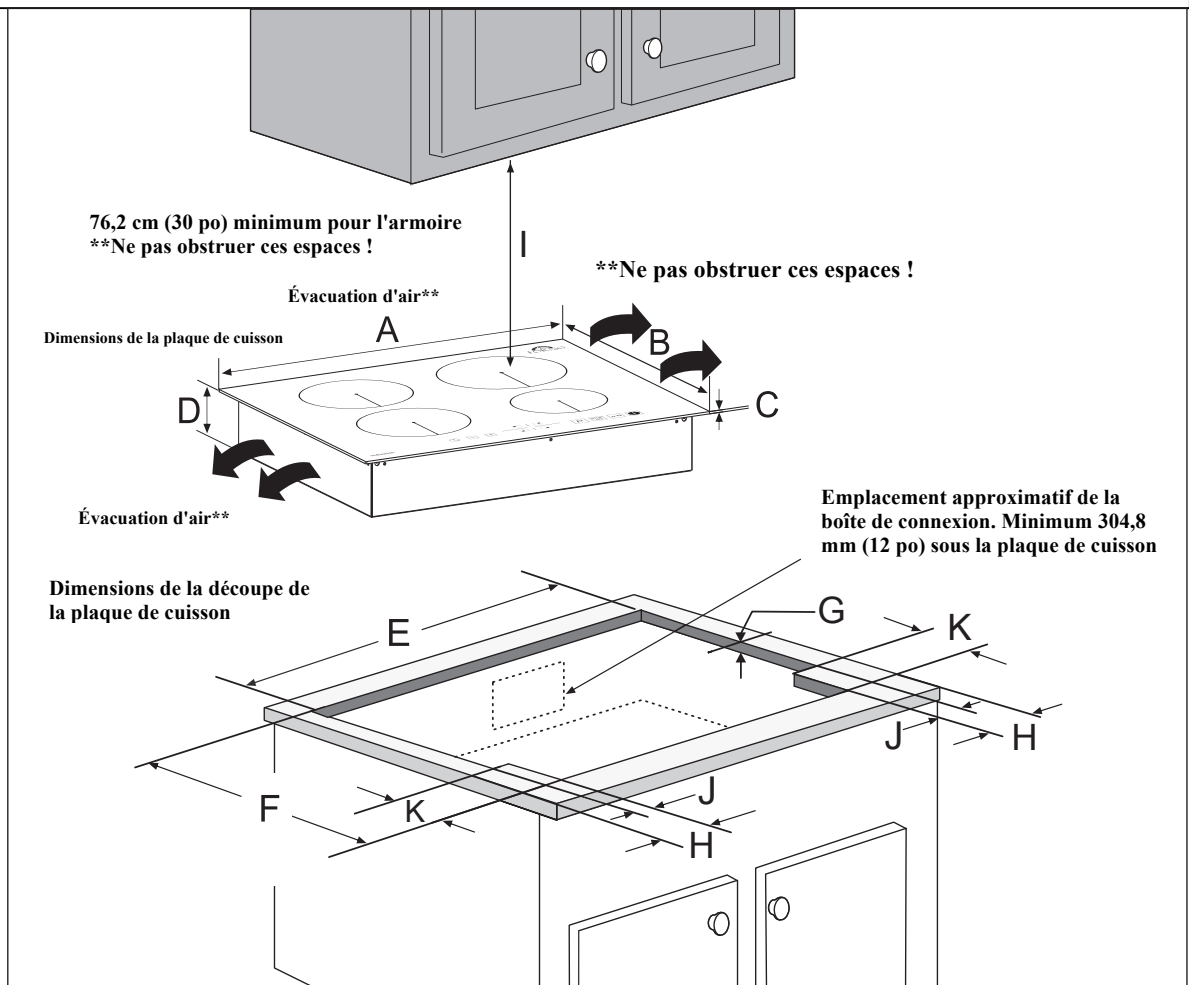
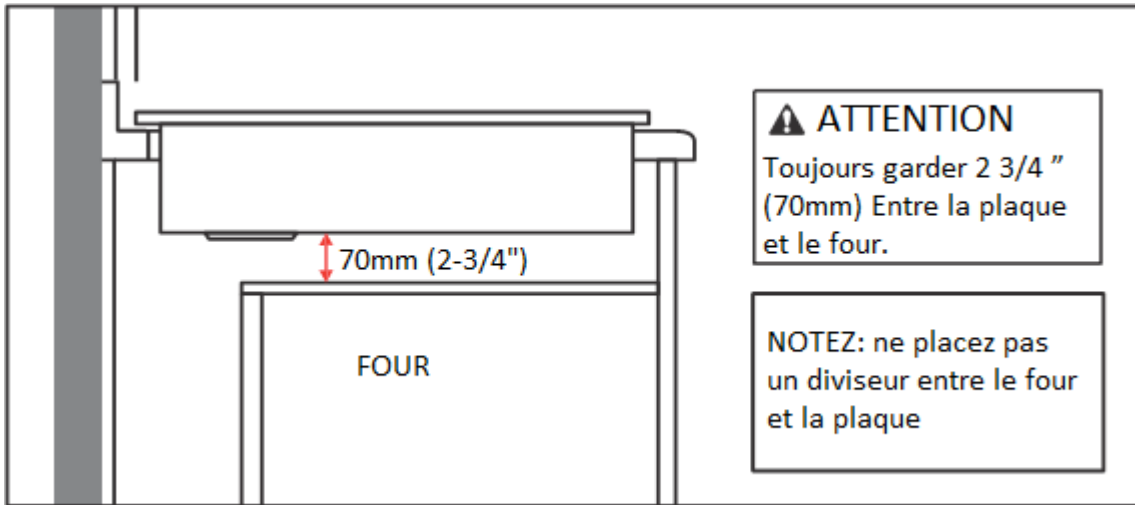


Image 1



## VI. Installation de comptoir de plus de 1 po d'épaisseur



### Dimensions de la plaque

A. Largeur	B. Profondeur	C. Hauteur	D. Hauteur
23-7/32 po	20 15/32 po	5/32 po	2-5/32 po

### Dimensions de la découpe de la plaque

E. Profondeur	F. Profondeur	G. Profondeur	H. Profondeur	I. Profondeur	J. Profondeur	K. Profondeur
Min : 21-31/32 po Max : 22-7/16 po	Min: 18-29/ 32 po Max: 19-7/8 po	Min: 13/32 po Max: 25/32 po	Min: 1-31/32 po	Min: 30 po	Min: 13/32 po	Max: 3 po

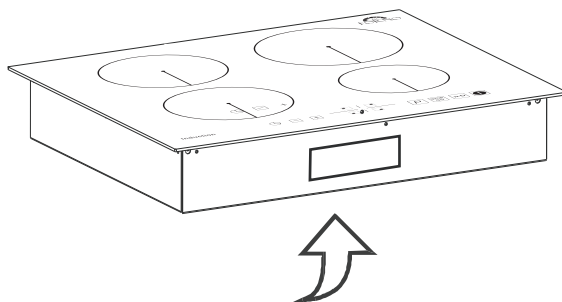
## VI. Installation de comptoir

Avant d'installer la plaque:

1. Inspectez la plaque visuellement pour détecter des dommages. Assurez-vous aussi que toutes les vis de la plaque sont bien serrées.
2. Placez la plaque dans la découpe du dessus de comptoir.

Modèle et emplacement du numéro de série :

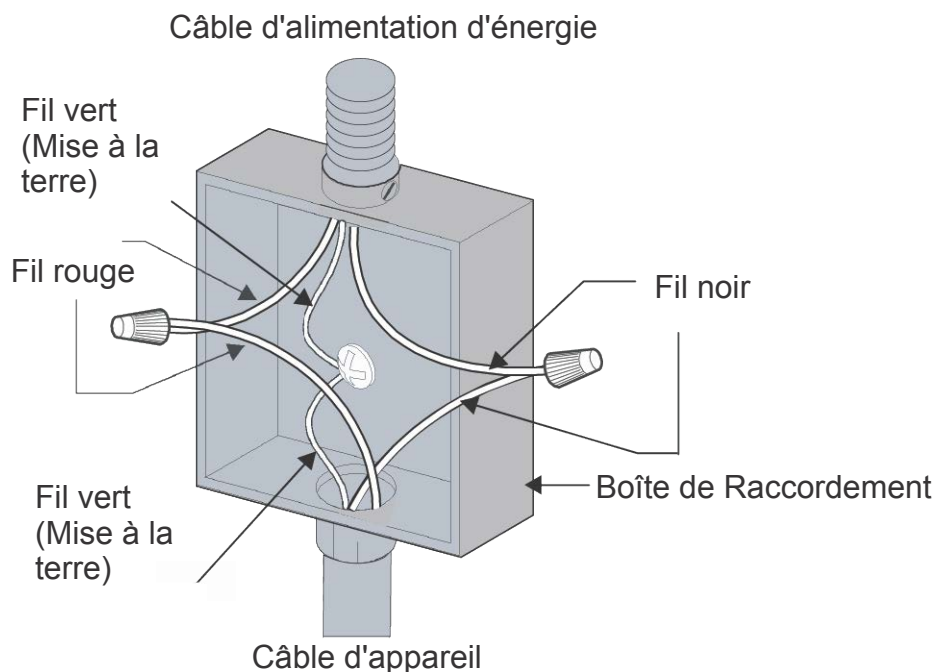
Le numéro de série est situé sous la plaque. Quand vous commandez des pièces ou demandez des informations au sujet de votre plaque, assurez-vous d'inclure les numéros de modèle et de série.



Le numéro de série est situé devant la boîte de la plaque.

Connexion à un système électrique à 3 fils

1. Débranchez l'alimentation électrique.
2. Dans le disjoncteur, la boîte à fusibles, ou la boîte de raccordement, connectez les fils de l'appareil et les fils du câble d'alimentation électrique comme indiqué ci-dessous.



Continue sur la page suivante

## VI. Installation de comptoir

Connexion à un système électrique à 3 fils

3. Le calibre du fusible du disjoncteur doit être au-dessus de 40 A et le fil en cuivre devrait être 2/8 ou 3/8.

4. La taille minimum acceptable des conducteurs ne doit pas être inférieure à 10 AWG, en cuivre seulement et pas moins de 167 °F.

5. Une vis ou un goujon de fixation de fil utilisé dans une borne de fils devrait être au moins de calibre 10.

### AVERTISSEMENT!

1. Le courant électrique relié à la plaque doit être fermé lorsque des connexions entre les lignes sont faites. Omettre de fermer le courant peut entraîner des blessures graves ou la mort.

2. Une rallonge ne doit pas être employée avec cet appareil. Une telle utilisation peut causer un incendie, une électrocution, ou des blessures corporelles.

3. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en passant votre bras au-dessus des surfaces chaudes, l'installation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil devrait être évitée. Si des armoires sont déjà installées, il est possible de réduire les risques par l'installation d'une hotte à projection horizontale. Elle doit par ailleurs se trouver au moins 5 pouces sous le bas des armoires.

Important: À conserver pour l'utilisation de l'inspecteur électrique local.

## VII. Dépannage et résolution des codes d'erreur

Si l'affichage montre un code d'erreur, référez-vous à cette feuille pour une solution potentielle.

Code d'Erreur	Cause possible	Solution
La plaque ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les contrôles de la plaque sont verrouillés.</li> <li>• Le disjoncteur a une charge trop grande ou le fusible a sauté.</li> <li>• Interruption/panne d'électricité</li> <li>• Le filage d'installation électrique n'est pas complet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le mode verrouillage est désactivé.</li> <li>• Redémarrez le disjoncteur ou remplacez le fusible</li> <li>• Regardez s'il y a de la lumière dans la maison pour confirmer qu'il ne s'agit pas d'une panne d'électricité</li> <li>• Contactez le fabricant</li> </ul>
La plaque ne réchauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune casserole ou casserole mal positionnée sur la zone de cuisson</li> <li>• Taille inexacte de récipient pour la zone de cuisson choisie</li> <li>• La casserole n'est pas correctement placée sur la zone de cuisson.</li> <li>• La mauvaise zone de cuisson est détectée</li> <li>• Aucune alimentation sur la plaque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la casserole est bien centrée sur la zone de cuisson et qu'elle est compatible pour la cuisson à induction. Regardez la page <b>Batterie de cuisine compatible</b>.</li> <li>• Le fond de la casserole doit être suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson.</li> <li>• Le fond de la casserole doit être plat et centré sur la zone de cuisson.</li> <li>• Assurez-vous que la bonne touche de commande est allumée (ON) pour la zone de cuisson utilisée.</li> <li>• Se référer à « La plaque ne fonctionne pas » ci-dessus.</li> </ul>
La plaque s'éteint pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le capteur interne, relié à la chaleur dans la plaque, a détecté des températures élevées et l'a automatiquement désactivée.</li> <li>• Liquides ou objets placés autour du panneau de commande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que les ventilateurs de la plaque ne sont pas bloqués.</li> <li>• Le panneau de commande a la capacité de détecter des liquides ou des objets l'obstruant. Le cas échéant, l'appareil s'éteindra. Nettoyez les déversements ou enlevez les objets, puis rallumez l'appareil.</li> </ul>
La poussée de puissance ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Poussée de puissance s'utilise sur de multiples zones de cuisson et utilise aussi une puissance totale de <b>7400 W</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est un événement ordinaire</li> </ul>
Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute, une fois l'unité éteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil se refroidit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est un événement ordinaire</li> </ul>

## VII. Dépannage et résolution des codes d'erreur

Si l'affichage montre un code d'erreur, référez-vous à cette feuille pour une solution potentielle.

Code d'Erreur	Cause possible	Solution
« E » apparaît sur l'afficheur de puissance	Message d'erreur concernant un défaut électronique d'une zone de cuisson spécifique.	Regardez E 0, E 1, E 2, E 3, E 7, E 8, E 9, EE
« E0 » apparaît dans l'afficheur du minuteur	I G B T surchauffe	Éteignez l'unité jusqu'à ce que le IGBT ait réussi à se refroidir. Redémarrez.
« E1 » apparaît dans l'afficheur du minuteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune casserole ou casserole mal positionnée sur la zone de cuisson</li> </ul>	Assurez-vous que la casserole est bien centrée sur la zone de cuisson et qu'elle est compatible pour la cuisson à induction. Regardez la page <b>Batteries de cuisine compatibles</b> .
« E2 » apparaît dans l'afficheur du minuteur	La tension d'alimentation de la plaque est trop basse.	Si la tension de l'alimentation électrique est trop basse, l'appareil ne peut pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Ceci peut être causé par une réduction de tension provenant du circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et la tension fournie retourne au niveau normal, le code d'erreur va disparaître.
« E3 » apparaît dans l'affichage minuteur	La tension d'alimentation de la plaque est trop haute.	Si la tension de l'alimentation d'une plaque est trop haute, elle ne peut pas opérer correctement et montrera ce code d'erreur. Ceci peut être causé par la tension augmentée fournie par le circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et la tension fournie retourne au niveau normal, le code disparaîtra.
« E7 » apparaît dans l'afficheur du minuteur	NTC1 détaché.	Éteignez la plaque. Puis fermez la puissance du fusible ou du disjoncteur pour environ 30 secondes. Redémarrez l'alimentation de la plaque et appuyez sur la touche « POWER » pour allumer l'unité. Si le message d'erreur apparaît encore, contactez le service d'aide.
« E8 » apparaît dans l'afficheur du minuteur	Court-circuit NTC1	
« E9 » apparaît dans l'afficheur du minuteur	NTC2 détaché	
« EE » apparaît dans l'afficheur du minuteur	Court-circuit NTC2	

## VIII. DÉCLARATION DE LA FCC:

### DÉCLARATION DE LA FCC ;

Cet appareil est conforme avec la Partie 18 des règles de la FCC.

### REMARQUE:

1. Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un équipement ISM grand public, conformément à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

2. Tout changement ou toute modification non expressément approuvés par le responsable de la conformité de l'appareil pourrait faire perdre à l'utilisateur son droit d'utiliser l'équipement.

3. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être détecté en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception

Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.

- Branchez l'équipement à une prise de courant sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.

- Consultez le détaillant ou un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

## ATTENTION :

Batterie de cuisine « bruyante ». De légers sons peuvent être produits par différents types de batteries de cuisine. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit qu'une casserole en acier inoxydable multicouche plus légère. La taille du récipient et la quantité d'aliments qu'il contient peuvent aussi contribuer au niveau sonore. Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

## Garantie

Pour plus de détails concernant la garantie,  
Veuillez visiter notre site:  
[WWW.FORNO.CA](http://WWW.FORNO.CA)