

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION INTÉGRÉE
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**

FCTIN0583-12 | FCTIN0583-24 | FCTIN0583-30 | FCTIN0583-36 | FCTIN0569-36

**MANUEL D'INSTRUCTION ET GUIDE
D'INSTALLATION**

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

Contenu

Service clientèle	3
Avertissements de sécurité	4
Fonctionnement et entretien	4
Installation	6
Vue d'ensemble des produits	9
Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction	11
Utilisation des commandes tactiles	11
Choisir le bon ustensile de cuisine	11
Utilisation de la table de cuisson à induction	12
Utilisation de la fonction Booster - Table de cuisson à induction	13
Zones flexibles - Table de cuisson à induction	14
Contrôle de sécurité de la serrure pour enfants	14
Fonction Stop & Go	15
Utilisation de la minuterie	15
Vue d'ensemble de la minuterie	15
Détection de casseroles et de petits articles	17
Avertissement de chaleur résiduelle	17
Arrêt automatique	17
Protection contre la surchauffe	17
Protection contre les débordements	17
Réglages de la chaleur	17
Nettoyage et entretien	18
Conseils et astuces	19
Inspection des défaillances de la plaque à induction	19
Diagramme électronique	20
Garantie	21

Service clientèle

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit FORNO. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur les produits

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et téléphone de l'acheteur : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans n'importe quel la correspondance ou les appels de service concernant votre produit.

Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Pour gagner du temps et de l'argent, avant de faire appel à un réparateur, consultez le guide de dépannage. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



"Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider à répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous indiquer votre nom, votre numéro, votre adresse, le numéro de série du produit qui vous a dépanné, votre preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement les informations ci-dessous avant d'installer ou d'utiliser votre nouveau produit.

Avertissements de sécurité : Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Attention, les bords des panneaux sont tranchants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de la table de cuisson, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être placé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Attention : Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir brûlants.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.


Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être encadrés par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface du produit.
- Ne pas placer ou laisser tomber d'objets lourds sur le produit.
- Ne restez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risqueriez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer la vitrocéramique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : -les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; -les fermes ; - les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; -les environnements de type lit et petit-déjeuner.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez-le avec une flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, y compris [le plomb et les composés de plomb], qui sont connues de l'État de Californie pour provoquer des cancers, des malformations congénitales et/ou des troubles de la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances. Utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et veillez à assurer une ventilation adéquate. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

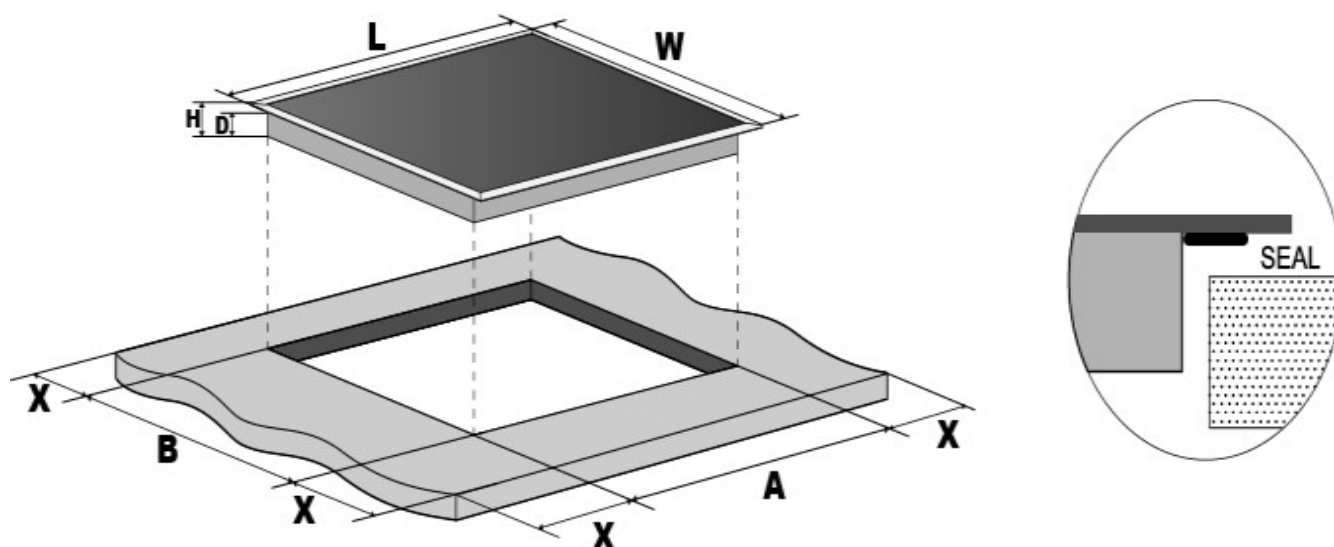
Installation

Instructions d'installation

L'appareil doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages visibles. S'il a été endommagé pendant le transport, NE L'UTILISEZ PAS et contactez immédiatement le service clientèle de Forno.

Sélection du matériel d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Pour l'installation, un espace minimum de 50 mm doit être conservé autour du trou. (**étiqueté comme 'X' dans le dessin et le tableau suivants**).
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm ($1\frac{3}{16}$ "). Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

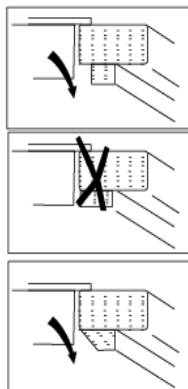
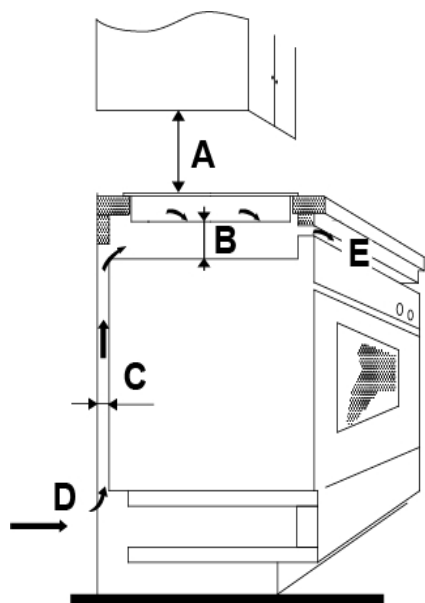


Modèle	L	W	H	D	A	B	X
FCTIN0583-12	11 $\frac{11}{32}$ " 288mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	10 $\frac{7}{16}$ " + $\frac{3}{16}$ " 265mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-24	23 $\frac{7}{32}$ " 590mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	21 $\frac{27}{32}$ " + $\frac{3}{16}$ " 555mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-30	30 $\frac{5}{16}$ " 770mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	29 $\frac{11}{32}$ " + $\frac{3}{16}$ " 745mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-36	35 $\frac{7}{16}$ " 900mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	34 $\frac{7}{16}$ " + $\frac{3}{16}$ " 875mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0569-36	35 $\frac{7}{16}$ " 900mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	34 $\frac{7}{16}$ " + $\frac{3}{16}$ " 875mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson électrique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson électrique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre la surface de la table de cuisson à induction et le placard situé au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A	29 29/32"
Hauteur minimale de l'armoire	760 mm
B	2"
Espacement minimal sous l'unité	50 mm
C	25 5/32"
Espacement minimal des dos pour la ventilation	20 mm
D	
Entrée d'air pour la ventilation	
E	3/16"
Sortie d'air/évacuation	5mm

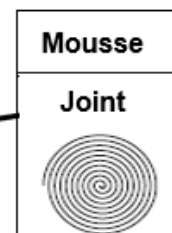
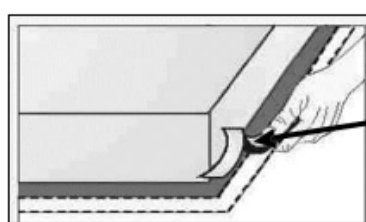
Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être fixé sur la face inférieure de la vitre en céramique.

NE PAS INSTALLER LA TABLE DE CUISSON SANS LE JOINT EN MOUSSE !

Le joint doit être fixé à la table de cuisson en suivant la méthode suivante :

- Retirer le film protecteur du joint.
- Fixez le joint sur la face inférieure du verre, juste à côté du bord.
- Le joint doit être fixé sur toute la longueur du bord du verre et ne doit chevaucher aucun des coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.



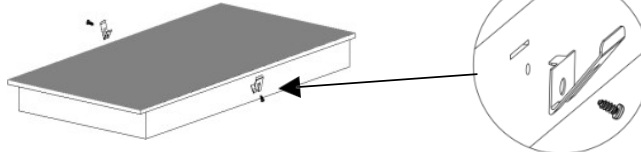
Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

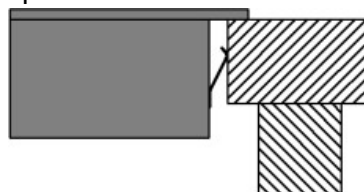
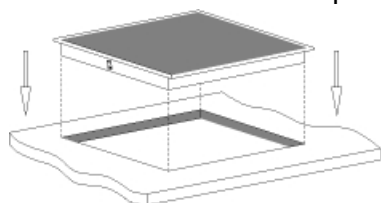
Kit d'installation facile

Il existe un kit d'installation facile pour chaque plaque de cuisson, comprenant des clips de fixation et des vis. Recherchez d'abord le kit d'installation facile.

Fixer les clips à la table de cuisson : Insérer les clips de fixation dans les trous de fixation réservés sur les 2 côtés du boîtier, fixer le clip au boîtier avec une vis, puis insérer la table de cuisson dans l'armoire/le plan de travail.



Fixer la table de cuisson au meuble : Insérez la table de cuisson dans le meuble/plan de travail comme indiqué sur les schémas ci-dessous. Les clips montés sur les côtés permettent de fixer solidement la table de cuisson.



Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. **L'appareil a une puissance nominale importante et doit être raccordé à l'électricité par un électricien qualifié.**

Notes :

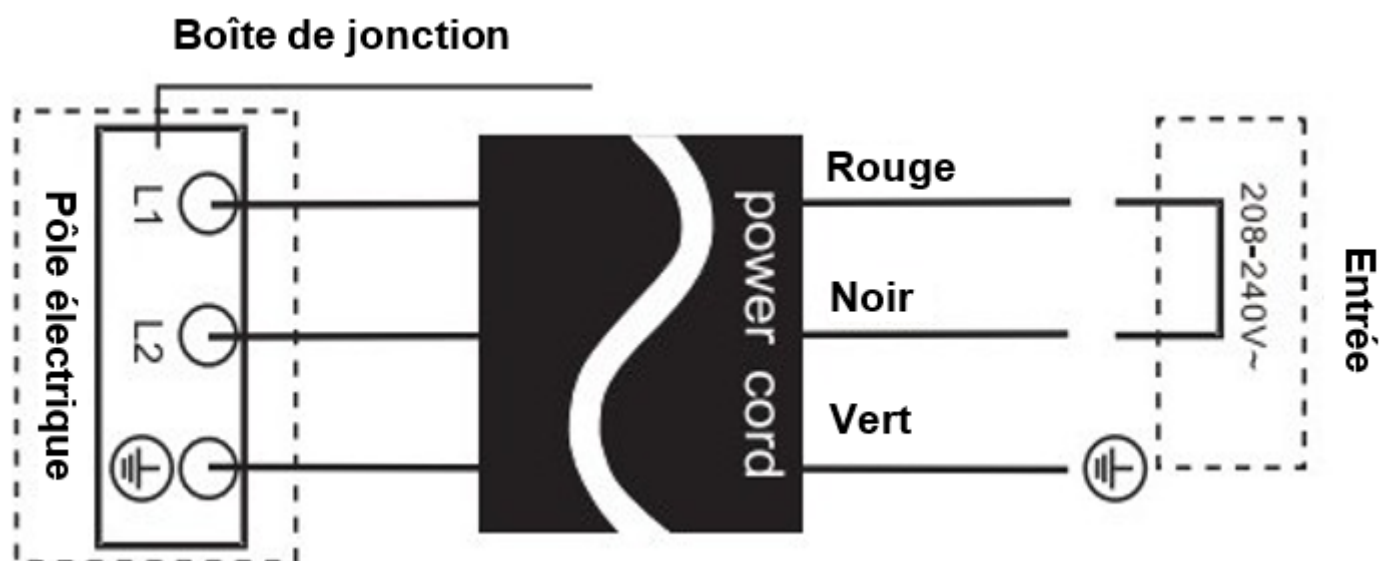
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par un technicien qualifié.

Précautions

1. **La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.** N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson électrique ne doit pas être montée sur des appareils de refroidissement, des lave-vaisselles et des sèche-rotatifs.
3. La plaque de cuisson électrique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
7. Cette table de cuisson électrique ne peut être raccordée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Le cas échéant, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

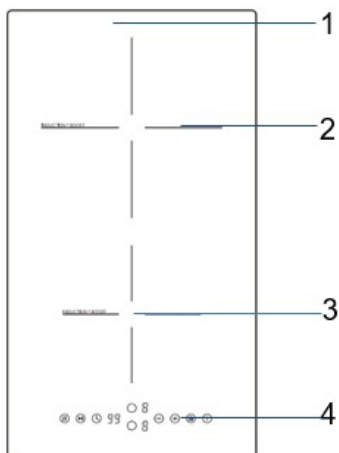
Note : Pour certains modèles, le cordon d'alimentation peut être fourni avec la fiche. Si c'est le cas, vous pouvez le brancher directement sur la prise de courant. Conservez la fiche du cordon d'alimentation après utilisation.

Pour les modèles dont le cordon d'alimentation est livré sans fiche, la méthode de connexion est indiquée ci-dessous.



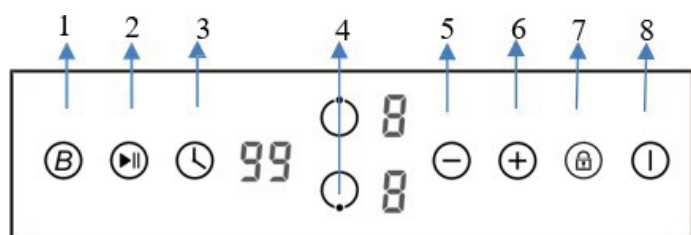
Aperçu du produit

Modèle : FCTIN0583-12



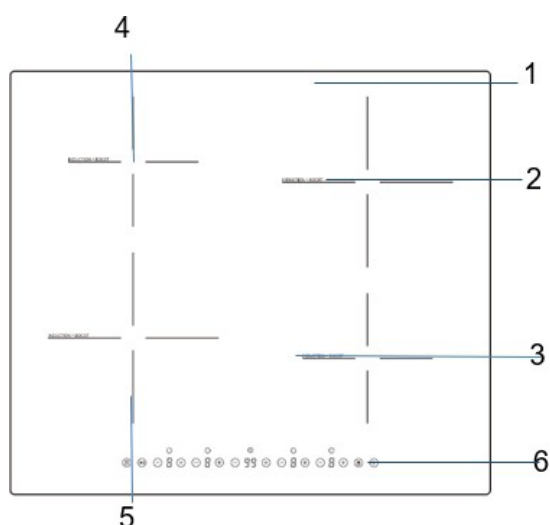
1. Surface en verre céramique
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 2600W)
3. Zone de cuisson 1300W (Boost 1500W)
4. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

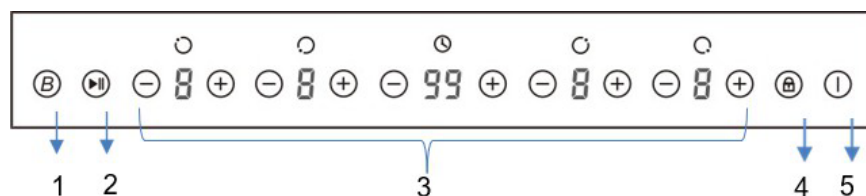


1. Bouton de commande de la fonction Booster
2. Bouton de commande Stop & Go
3. Bouton de sélection de la minuterie
4. Touche de sélection de la zone de cuisson
5. Bouton "-" de la minuterie/du niveau de chauffage
6. Bouton "+" de la minuterie/du niveau de chauffage
7. Bouton de commande de la sécurité enfant
8. Bouton de commande marche/arrêt

Modèle : FCTIN0583-24



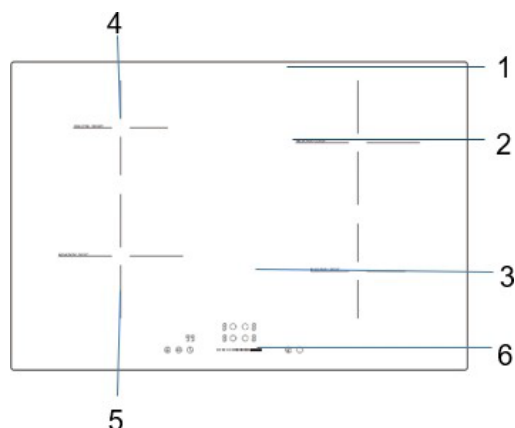
Panneau de contrôle



1. Surface en verre céramique
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
3. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
4. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
5. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
6. Panneau de contrôle

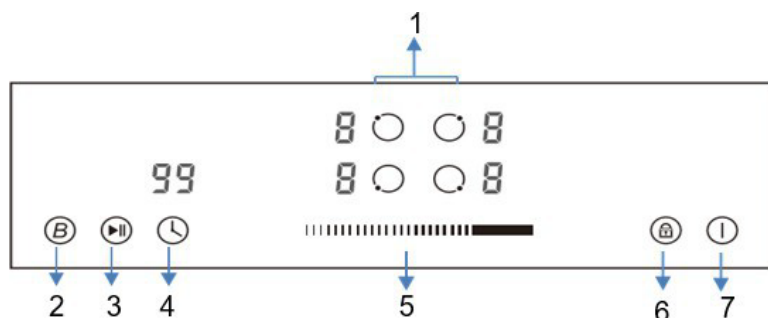
1. Bouton de commande de la fonction Booster
2. Bouton de commande Stop & Go
3. Niveau de chauffage/Temporisateur
Bouton "-"/"+
4. Bouton de commande de la sécurité enfant
5. Bouton ON/OFF

Modèle : FCTIN0583-30



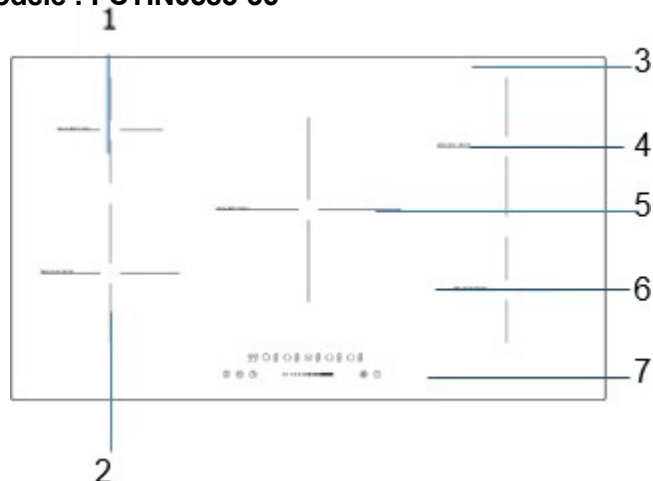
1. Surface en verre céramique
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
3. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
4. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
5. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



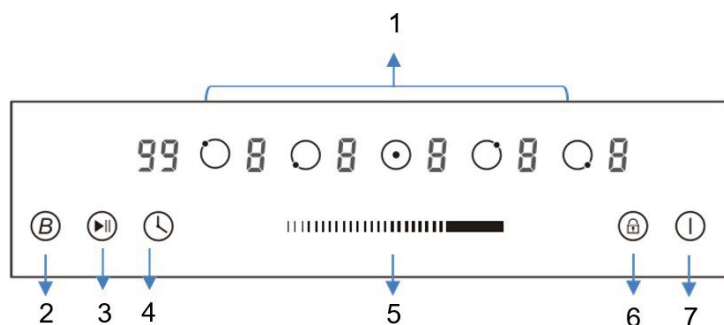
1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de contrôle du Booster
3. Bouton de commande Stop & Go
4. Bouton de sélection de la minuterie
5. Contrôle de la minuterie/du niveau de chauffage
6. Bouton de commande de la sécurité enfant
7. Bouton de commande marche/arrêt

Modèle : FCTIN0583-36



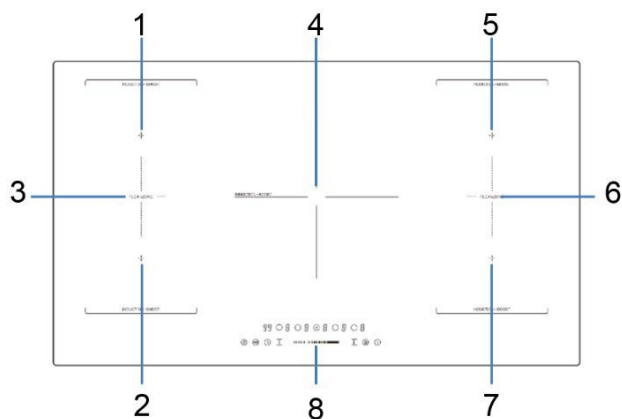
1. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
3. Surface en verre céramique
4. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
5. Zone de cuisson de 2300W (Boost 3000W)
6. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
7. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

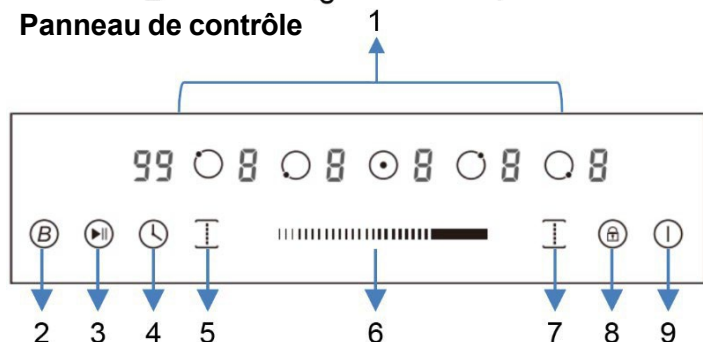


1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de commande de la fonction Booster
3. Bouton de commande Stop & Go
4. Bouton de commande de la minuterie
5. Contrôle du niveau de chauffage / de la minuterie
6. Bouton de commande de la sécurité enfant
7. Bouton de commande marche/arrêt

Modèle : FCTIN0569-36



Panneau de contrôle



1. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 2600W)
3. 3000W Flexi-Zone (Boost 3600W)
4. Zone de cuisson de 2300W (Boost 3000W)
5. Zone de cuisson 2000W (Boost 2600W)
6. 3000W Flexi-Zone (Boost 3600W)
7. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
8. Panneau de contrôle

1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de commande de la fonction Booster
3. Bouton de commande Stop & Go
4. Bouton de commande de la minuterie
5. Bouton de commande de la fonction Flexi
6. Contrôle du niveau de chauffage / de la minuterie
7. Bouton de commande de la fonction Flexi
8. Bouton de commande de la sécurité enfant
9. Bouton de commande marche/arrêt

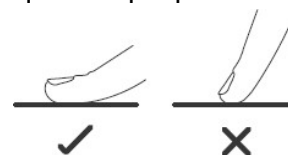
Notes : Les schémas des produits figurant dans le manuel ne sont fournis qu'à titre de référence. Il peut y avoir de légères différences en raison de l'amélioration constante des produits.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre nouvelle plaque de cuisson électrique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir les bons ustensiles de cuisine


⚠ N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

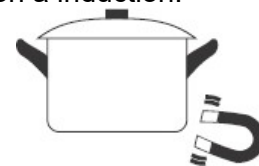
• Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la table de cuisson à induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.



2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.



• Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas à une table de cuisson à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

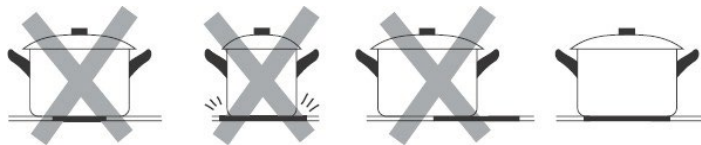
• Les tables de cuisson à induction sont fabriquées en verre céramique lisse. La chaleur provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe les ustensiles de cuisine, mais pas la surface de cuisson. La chaleur de l'ustensile est transférée aux aliments.

• Il est important de n'utiliser que des casseroles en métal spécifiquement conçues et/ou approuvées pour une utilisation sur des plaques à induction. Les récipients en mélamine ou en plastique ne doivent jamais entrer en contact avec les zones de chaleur.

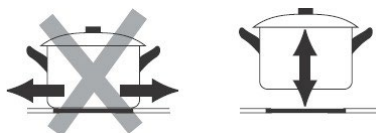
- Une casserole dont le diamètre est inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque à induction. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Remarques : Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole ou de poêle pour la table de cuisson à induction.

Dimensions suggérées des casseroles pour la table de cuisson à induction



Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson. Diamètre de la base des casseroles :

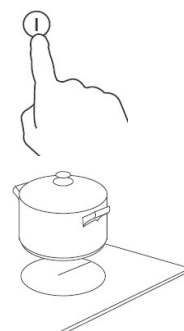
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
6 ⁵ / ₁₆ " (160mm)	5 ¹ / ₂ " (140mm)	6 ⁵ / ₁₆ " (160mm)
7 ³ / ₃₂ " (180mm)	5 ¹ / ₂ " (140mm)	7 ³ / ₃₂ " (180mm)
8 ⁹ / ₃₂ " (210mm)	6 ⁵ / ₁₆ " (160mm)	8 ⁹ / ₃₂ " (210mm)
11" (280 mm)	9 ¹ / ₁₆ " (230mm)	11" (280 mm)
Zones flexibles (uniquement FCTIN0569-36)	7 ⁷ / ₈ " (200mm)	15 ³ / ₄ " x 7 ¹⁵ / ₃₂ " (400mm x 190mm)

Utilisation de la table de cuisson à induction

Pour démarrer la cuisson

1. Après avoir raccordé la table de cuisson à l'électricité et l'avoir mise en marche.



Appuyez sur le bouton de commande ON/OFF  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un "bip" pour allumer la table de cuisson. La table de cuisson entre alors en **mode veille**, tous les témoins de réglage de la chaleur et de la minuterie s'affichent. 



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs
3. Régler la puissance/le niveau de chaleur de la zone de cuisson.

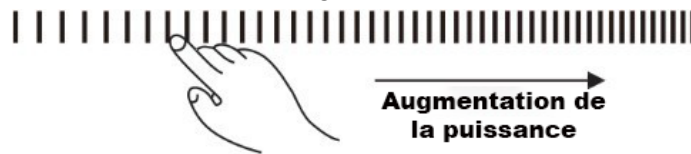
Avant de régler la puissance/le niveau de chaleur, vous devez sélectionner/toucher la touche de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote lorsqu'elle est active, puis vous pouvez régler la puissance/le niveau de chaleur en suivant l'étape suivante :

➤ **FCTIN0583-12 / FCTIN0583-24 : Contrôle tactile**

- Réglez la chaleur en appuyant sur la touche  ou .
- Si l'on appuie sur l'un des deux boutons et qu'on le maintient enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut, de 0 à 9 en cercle.

➤ **FCTIN0583-30 / FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36 : Modèle de contrôle tactile à curseur :**


- Ajustez le réglage de la chaleur en faisant glisser le curseur.



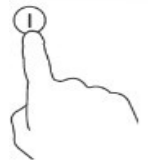
Notes :

1. Après le raccordement à l'électricité, lorsque l'appareil est sous tension, le buzzer de la table de cuisson émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent.
2. Lorsque la table de cuisson est en mode veille, si aucune pratique n'est effectuée dans un délai d'une minute, la table de cuisson électrique s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit une fois.
3. Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes ; pour l'éteindre, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF.
4. Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9.
5. L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote lors du réglage. Après le réglage, le chiffre clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter, et le réglage est confirmé.

Pour éteindre la table de cuisson

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant la chaleur sur le niveau 0. L'indicateur affiche alors .
2. Vous pouvez également éteindre l'ensemble de la table de cuisson en appuyant sur le bouton de commande

ON/OFF .




Remarque : en cas de coupure de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés. **Remarque :** le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction reste en marche pendant environ 1 minute après l'arrêt de la table de cuisson.

Utilisation de la fonction Booster - Table de cuisson à induction

Certains modèles peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson dotées de la fonction Booster. Vous pouvez utiliser la fonction "Booster" pour augmenter la puissance de la zone de cuisson concernée pour une puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique pour cuisiner quand on est pressé !

Pour utiliser la fonction booster lorsque la table de cuisson fonctionne, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Boost.
2. Touchez la touche de contrôle de la fonction Booster  pour activer la fonction Booster, l'indicateur de la zone de chauffage affichera "b" et clignotera pendant 5 secondes avant d'arrêter de clignoter, la fonction Booster étant alors activée.

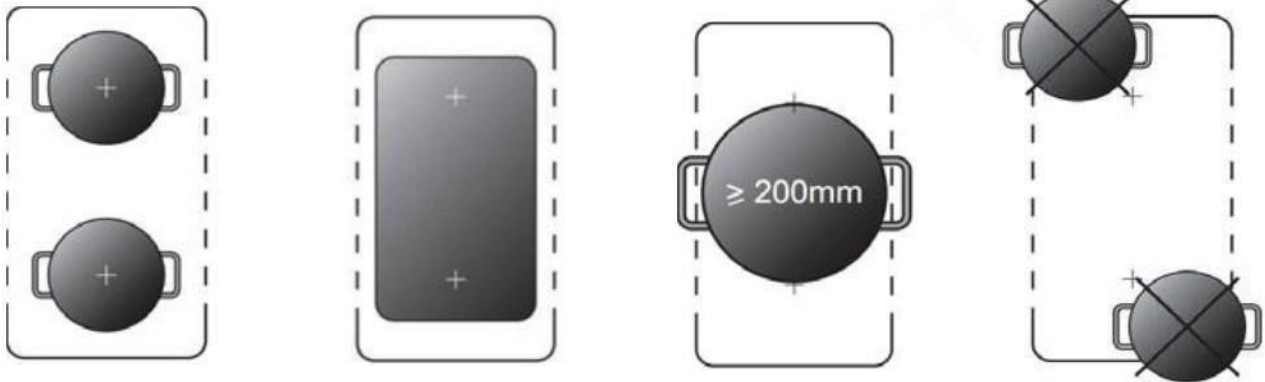
Remarque : Une fois la fonction Booster terminée, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine. Annuler la fonction Booster

- Suivez les étapes ci-dessus pour activer la fonction Booster une fois de plus lorsque le Booster fonctionne pour annuler la fonction Booster.

Zones flexibles - Table de cuisson à induction (uniquement pour FCTIN0569-36)

Le modèle FCTIN0569-36 dispose de deux zones de cuisson flexibles. Ces zones de cuisson flexibles peuvent être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.

Les zones flexibles sont chacune constituées de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une zone unique, une batterie de cuisine est déplacée d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance que la zone où la batterie de cuisine a été placée à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par la batterie de cuisine est automatiquement éteinte.



Important : veuillez à placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson unique. Dans le cas des grandes casseroles, des casseroles ovales, rectangulaires et allongées, veuillez à placer les casseroles au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Activer l'espace d'accueil flexible

Pour activer une zone flexible comme une seule grande zone, appuyez d'abord sur l'un des deux curseurs de réglage du niveau de chauffage de cette zone, puis sur l'un des deux curseurs de réglage du niveau de chauffage de cette zone, puis appuyez sur le bouton de contrôle de la zone flexible. Lorsque la zone flexible fonctionne, l'indicateur au-dessus du bouton de contrôle de la zone flexible correspondant s'allume, l'indicateur de niveau de puissance clignote, vous pouvez ajuster le niveau de puissance de la zone flexible en faisant glisser le curseur.

Inactif la zone d'induction flexible

Pour désactiver la zone flexible lorsqu'elle fonctionne, appuyez sur l'un des deux curseurs de contrôle du niveau de chauffage de cette zone flexible, lorsque l'indicateur de niveau de puissance clignote, appuyez à nouveau sur le bouton de contrôle de la zone flexible. Le voyant s'éteint après une période d'inactivité.


Contrôle de sécurité de la serrure pour enfants



- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche) en activant la fonction Child Lock (verrouillage enfant).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception du bouton de commande ON/OFF et du bouton de commande Child Lock, tous les autres boutons de commande tactiles sont désactivés.



Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de contrôle Child Lock  pendant environ trois secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo" et la fonction de verrouillage des enfants est activée.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson électrique est allumée.
2. Touchez et maintenez le bouton de contrôle du verrouillage des enfants  pendant environ 3 secondes, le buzzer émet un bip et "Lo" disparaît de l'indicateur de minuterie, le verrouillage des enfants est inactif.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson électrique.

 En mode de verrouillage des enfants, toutes les touches de commande sont désactivées, à l'exception de la touche ON/OFF  et de la touche de verrouillage des enfants.


 En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF . Toutefois, pour les opérations suivantes, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Remarque : Dans le cadre de la fonction de verrouillage des enfants, si la table de cuisson est éteinte sans désactiver le verrouillage des enfants, la fonction de verrouillage des enfants restera active lors d'une activation ultérieure.


Fonction Stop & Go


- **Cuisez sans effort !** Les interruptions telles que les sonnettes de porte, les appels téléphoniques ou les cris d'enfants provenant d'une autre pièce peuvent perturber votre cuisine. En sortant de la cuisine, vous risquez de brûler le dîner ou de rallonger le temps de préparation si vous éteignez tout.
- La fonction **Stop & Go permet** de désactiver toutes les zones. À votre retour, une simple pression sur le bouton redémarre la table de cuisson exactement là où elle s'est arrêtée, ce qui vous permet de continuer à cuisiner en toute transparence.

1. Fonction Stop & Go active

Pour activer la **fonction Stop & Go**, appuyez une fois sur le bouton . Tous les réglages programmés sont conservés, la table de cuisson s'arrête de chauffer et tous les indicateurs de réglage de la chaleur affichent "P".

2. Fonction Stop & Go inactive

Pour désactiver la **fonction Stop & Go** à votre retour, appuyez à nouveau sur le bouton Stop & Go . Tous les réglages programmés reviendront à leur état initial et l'indicateur Stop & Go "P" disparaîtra de tous les voyants.

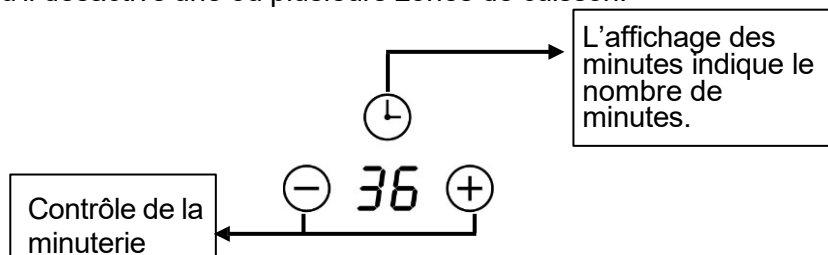
 Lorsque la fonction Stop & Go est active, tous les boutons de commande, à l'exception des boutons ON/OFF et Stop & Go, sont désactivés.

Remarque : la table de cuisson s'éteint automatiquement si la fonction Stop & Go dure plus de 10 minutes.

Utilisation de la minuterie

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il désactive une ou plusieurs zones de cuisson.






- Vous pouvez régler le minuteur/la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

Vue d'ensemble de la minuterie

Utilisation de la minuterie comme compte-minutes - Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

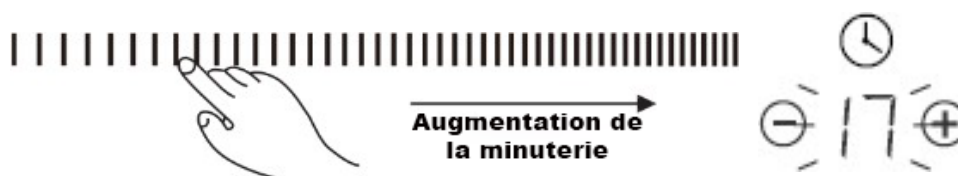
➤ FCTIN0583-12 / FCTIN0583-24 : Contrôle tactile

- Appuyez une fois sur la touche de contrôle de la minuterie .
- Réglez la minuterie en touchant le bouton  ou . Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et que vous le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut dans un cercle.

Remarque : Lorsque l'indicateur de minuterie clignote, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche de commande de la minuterie pour confirmer rapidement le réglage de la minuterie.



➤ FCTIN0583-30/ FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36 : Curseur Contrôle tactile

- Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de chiffres de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre de la minuterie en faisant glisser le curseur.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de dix chiffres de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez les dix chiffres du minuteur en faisant glisser le curseur.



Réglage de la minuterie pour éteindre la zone de cuisson

➤ FCTIN0583-12/ FCTIN0583-24 : Contrôle tactile

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez une fois sur la touche de contrôle de la minuterie.
- Réglez la minuterie en touchant le bouton  ou . Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et que vous le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut dans un cercle.

Remarque : Lorsque le voyant de la minuterie clignote, appuyez une nouvelle fois sur la touche de contrôle de la minuterie pour confirmer rapidement le réglage de la minuterie.

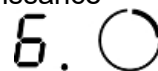
➤ FCTIN0583-30/ FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36 : Curseur Contrôle tactile

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de chiffres de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre de la minuterie en faisant glisser le curseur.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie, le chiffre des dizaines de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre des dizaines de l'indicateur de la minuterie. Le réglage du minuteur s'effectue en faisant glisser le curseur.



REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour les zones réglées avec une minuterie. Vous pouvez vérifier le réglage de la minuterie des différentes zones de cuisson qui sont réglées avec une minuterie, en activant cette zone de cuisson.

REMARQUE : Si plus d'une zone de chauffage dispose d'un réglage de la minuterie, l'indicateur de la minuterie indiquera le temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Remarque : Le réglage par défaut du rappel des minutes et de la minuterie est de 30 minutes.

Remarque : Après le réglage, l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter, et le réglage est confirmé.

Remarque : Le rappel des minutes et la minuterie peuvent être utilisés en même temps ; l'indicateur de la minuterie affiche le réglage le plus bas. Si le réglage le plus bas est le rappel des minutes, le point rouge à côté de l'indicateur de minuterie clignote. Si le réglage le plus bas est celui de la minuterie, le point rouge de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante clignote.

Remarque : Si l'indicateur affiche le réglage de la minuterie de la zone de cuisson. Pour vérifier le réglage du rappel des minutes, touchez le curseur du niveau de chauffage, l'indicateur affichera le réglage du rappel des minutes.

Détection de pan et de petits articles



Pour la table de cuisson à induction, si l'affichage clignote "  " en alternance avec le réglage de la chaleur, CELA SIGNIFIE :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

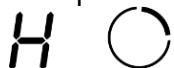
Notes :

1. Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié dans la zone de cuisson.
2. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.
3. Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Avertissement de chaleur résiduelle

Attention aux surfaces chaudes

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "



" apparaît dans l'indicateur de réglage de puissance pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie :

Si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Arrêt automatique

Une autre fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre la zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson. En cas de température excessive, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

Protection contre les débordements

Pour votre sécurité, le programmeur s'éteint automatiquement en cas d'ébullition de liquide ou de chiffon mouillé sur le panneau de commande tactile. Tous les boutons de commande deviennent invalides, à l'exception du bouton ON/OFF et du bouton Child Lock, à moins que vous n'essuyiez la zone de commande tactile.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement.• Mijotage doux• Réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Griller (Saisir)• Faire bouillir la soupe• Eau bouillante

Nettoyage et entretien

Important : avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il soit complètement refroidi.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

Nettoyez les éclaboussures de la surface de la table de cuisson dès que possible après utilisation. Assurez-vous toujours que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.

Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si le liquide renversé a séché sur la surface, il peut être nécessaire d'utiliser un nettoyant spécialisé pour verre vitrocéramique, disponible dans la plupart des supermarchés.

N'utilisez pas d'autres nettoyants abrasifs et/ou de la laine métallique, etc., car ils risquent de rayer la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.

Domages causés par les déversements de produits sucrés et le plastique fondu

Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes **afin d'éviter des dommages permanents à la surface du verre.**

Les éclaboussures de sucre (gelées, fudge, bonbons, sirops) ou de plastique fondu peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre table de cuisson (**non couvertes par la garantie**), à moins que l'éclaboussure ne soit enlevée alors qu'elle est encore chaude. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes.

Entretien de la table de cuisson

Si vous constatez que quelque chose ne va pas avec votre plaque de cuisson, avant de contacter le service après-vente ou l'endroit où vous l'avez achetée, vérifiez les points suivants :

1. L'appareil n'est pas alimenté en électricité :

- Vérifiez-s'il y a une coupure d'électricité dans votre département ;
- Vérifier que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique ;
- La durée de la minuterie est écoulée ;
- Qu'il atteigne la durée de cuisson la plus longue et qu'il s'éteigne automatiquement ;
- En cas d'ébullition du liquide, le panneau de commande tactile et les dispositifs de protection contre les débordements s'arrêtent automatiquement ;

2. Les boutons du panneau de contrôle tactile ne peuvent pas être actifs :

- Qu'il s'agisse de "Child Lock" (verrouillage des enfants) ou de "Lo", l'afficheur de la minuterie le montre ;
- Si du liquide ou un chiffon mouillé passe par-dessus le panneau de commande tactile, une protection active contre les débordements est mise en place ;

3. Après la cuisson, l'écran affiche "H" :

- C'est normal. La table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité d'avertissement de chaleur résiduelle. Elle reste allumée jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après avoir été éteint, le ventilateur de la plaque de cuisson à induction reste en marche pendant un certain temps :

-C'est normal, cela permet aux appareils de refroidir complètement.

5. Certaines poêles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis lors de l'utilisation de la plaque à induction :

-C'est normal, c'est le son des bobines d'induction pendant le fonctionnement, et selon la construction de votre batterie de cuisine, le cliquetis peut être légèrement différent.

6. Le verre est rayé :

-Vérifiez si vous n'utilisez pas des ustensiles de cuisine inadaptés, tels que des ustensiles à bords rugueux.

-Vérifier si l'on n'utilise pas des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.

7. L'élément chauffant de la plaque vitrocéramique s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement :

-Il s'agit d'une caractéristique normale et naturelle des plaques de cuisson en céramique. Le programmeur de la table de cuisson en céramique, associé au thermostat ou au thermocouple de l'élément chauffant, peut contrôler le fonctionnement de la table de cuisson au niveau de puissance défini et éviter la surchauffe en faisant fonctionner alternativement l'élément chauffant.

-Si l'appareil fonctionne au niveau de puissance le plus élevé, l'élément chauffant continue à s'allumer pendant un certain temps, puis s'allume et s'éteint alternativement.

-Si l'appareil fonctionne à un autre niveau de puissance inférieur, l'élément chauffant s'allume et s'éteint alternativement à une certaine fréquence depuis le début, en fonction du réglage de la puissance de la zone de cuisson.

Conseils et astuces

Qu'est-ce que c'est ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique. 2. Appliquer un nettoyant pour vitres vitrocéramiques lorsque la vitre est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface vitrée de la table de cuisson : le verre pourrait se détériorer ou se tacher
Débordement, fonte et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté à la vitrocéramique de la plaque de cuisson, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou renversez-les avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique. 2. Absorber le déversement 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre Les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.

Inspection des défaillances de la plaque à induction

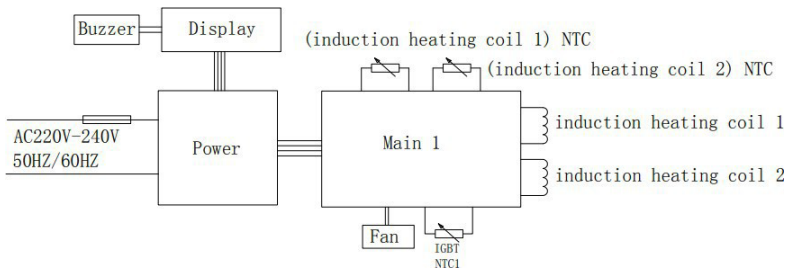
En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Pour tous les autres codes d'erreur, éteignez l'appareil et contactez le service clientèle de Forno.

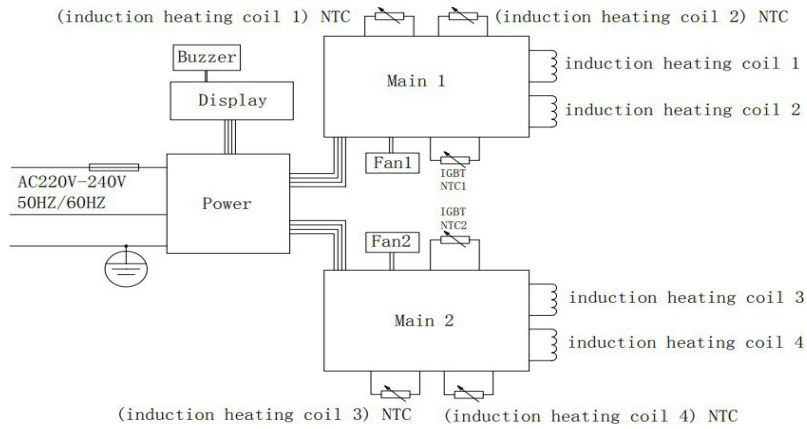
Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale, la mise sous tension après l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de la casserole	Vérifier s'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplir de liquide et redémarrer.
E5	Température élevée de l'IGBT capteur de température	Veillez redémarrer après que la plaque à induction a refroidi.

Diagramme électronique

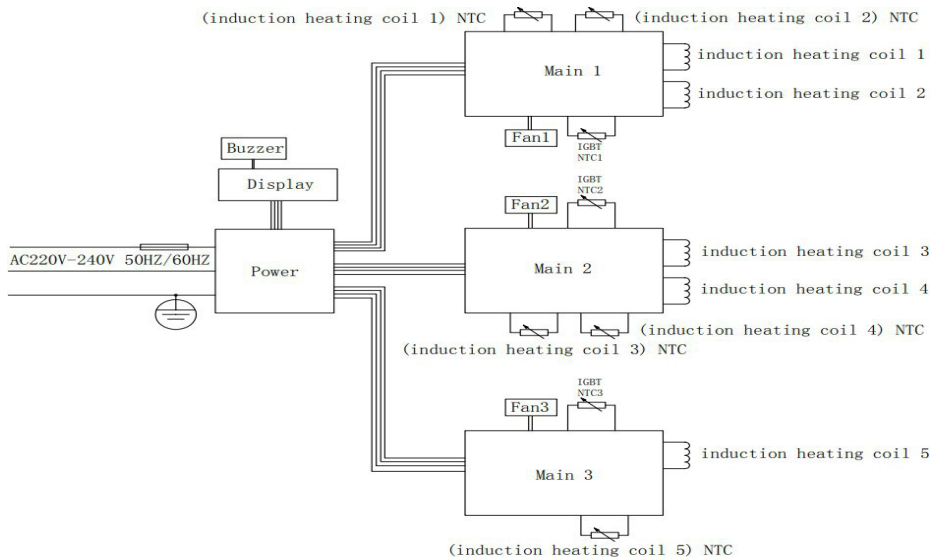
FCTIN0583-12



FCTIN0583-24/ FCTIN0583-30



FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36



Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

Important

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- Les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" et les appareils de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de poursuivre le service. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.

- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/ de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions,
- La foudre, les défaillances structurelles autour de l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas Forno ne sera tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié et formé.

Garantie (suite)

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT NE LIERA FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. EN OUTRE, LE MONTANT DE TOUT RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO, ET QUI NE SONT PAS LE RÉSULTAT DIRECT DE LA NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR ORIGINAL DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



www.forno.ca