

dacor

Manuel d'utilisation

Table de cuisson à induction Contemporary

DTI36M977BB

DTI30M977BB

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	5
Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	5
Pour votre sécurité	6
Foyers de la table de cuisson	7
Sécurité électrique	9
Sécurité enfants	9
Hotte d'aspiration	10
Surfaces de cuisson en vitrocéramique	10
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	12
Avertissements relatifs à l'utilisation	14
Avertissements importants relatifs au nettoyage	15
Utilisation de la batterie	16
Avant de commencer	19
Coup d'œil sur la table de cuisson	20
Témoin de chaleur résiduelle	22
Zones de cuisson	22
Première utilisation	23
Poêle (Zone Flex)	26
Écran tactile	27
Récipient	28
Conseils pour économiser de l'énergie	32
Paramètres	33
Opérations	34
Panneau de commande	34
Minuterie	39
Recette guidée	42
Fonctions spéciales	51
Technologie de flamme virtuelle	51
Zone Flex	52
Pleine puissance	54
Gestion de la puissance	54
Verrouillage parental	55
Détection de la température	55

Entretien	56
Nettoyage	56
Surface de cuisson	56
Protection de la surface	58
Joint de la table de cuisson	59
Dépannage	60
Bruits de fonctionnement	60
Points à contrôler	60
Codes d'information	63
Garantie et réparation	64
Garantie	64
Annexe	66



À nos chers clients :

Merci d'avoir acheté le tout dernier de nos produits Dacor ! Notre combinaison unique de fonctionnalités, style et performances est à l'origine de notre slogan The Life of the Kitchen™ (La vie de la cuisine), et vous offre un vrai plus pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien en commençant par le chapitre « **Consignes de sécurité importantes** ».

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec le plus grand soin et la plus grande fierté, tout en travaillant dans le respect des valeurs de notre société. Si vous rencontrez un problème avec votre produit, veuillez vous reporter d'abord au chapitre « Dépannage » de ce manuel. Elle fournit des suggestions et des solutions qui peuvent être utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les retours précieux de nos clients nous permettent d'améliorer en permanence nos produits et services. En conséquence, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service après-vente pour obtenir de l'aide en cas de besoin d'assistance technique.

Assurance client de Dacor

- **États-Unis**

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660

- **Canada**

Samsung Electronics Canada Inc. 2050 Derry
Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9
Canada

Numéro de téléphone : 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada)

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi, de 8 à 20 h, heure du Pacifique

Site Internet : www.dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une société créée par des familles pour les familles et notre mission est d'être à votre service. Nous espérons que votre nouveau produit Dacor vous offrira un niveau de performances et de satisfaction optimal pendant de longues années.

Cordialement,

The Dacor Customer Service Team

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre table de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de la table de cuisson.

Symboles de sécurité importants et précautions

AVERTISSEMENT









Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles.**

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures légères ou des dégâts matériels.**

ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS tenter.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez un centre de maintenance Dacor.
	Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veuillez à bien les respecter.






Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Consignes de sécurité importantes

Pour votre sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson et les zones situées à proximité de la table de cuisson.
-  Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- 
 - Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la table de cuisson. (Risque de chute et de blessures graves).
 - **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
 - **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
 - **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez la table de cuisson pour éviter leur propagation. Éteignez le feu ou les flammes ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- 
 - Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil. N'entreposez aucun produit inflammable à proximité des foyers. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
 - **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
 - **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.
 - Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la table de cuisson.
-  Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
-  Évitez de rayer ou de heurter la table de cuisson. Le verre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont le verre est brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.

-
- ★ Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie de la table de cuisson.
 - Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
 - Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson car vous risqueriez de tourner les boutons de commande par inadvertance.

Foyers de la table de cuisson

- ☐ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.
En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Couches protectrices - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson, car ils chaufferaient à leur tour.
- Après utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.
- ATTENTION** : La cuisson doit faire l'objet d'une surveillance. Une cuisson rapide doit faire l'objet d'une surveillance continue.
- AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile pourrait s'avérer dangereuse et entraîner un incendie.

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** L'appareil est doté de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.
- **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents** - Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- ☐ • Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- ★ • Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.
- **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Vous risqueriez entre autre de vous brûler.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.
- Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les éléments de la table** - Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir chaud ou fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Sécurité électrique

Utilisez un cordon flexible installé en usine uniquement pour raccorder l'appareil à l'alimentation ; n'utilisez pas de kit de cordons d'alimentation.

- ✪ • L'entretien de cette table de cuisson doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Dacor. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
 - éteignez toutes les zones de cuisson
 - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
 - contactez le service d'assistance technique Dacor le plus proche.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

Sécurité enfants

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.

AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

Consignes de sécurité importantes

Hotte d'aspiration





- ☑ • Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.

Surfaces de cuisson en vitrocéramique

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.**
Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de l'appareil, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Si votre table de cuisson est cassée, prenez immédiatement contact avec un centre de maintenance Dacor agréé.
- ☑ • **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avertissements importants relatifs à l'installation





AVERTISSEMENT

-  • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de la table de cuisson ou des blessures.
- Déballez la table de cuisson, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez la table de cuisson pour voir si elle est endommagée (chocs par exemple). En cas de dommages, n'utilisez pas la table de cuisson et contactez immédiatement votre revendeur.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installez la table de cuisson sur un meuble solide et de niveau, capable de supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.
-  • Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branchée la table de cuisson est adapté.
-  • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Dacor le plus proche.

Consignes de sécurité importantes

Avertissements importants relatifs à l'utilisation

ATTENTION



-  • Si votre appareil est submergé par un liquide quel qu'il soit, veuillez prendre contact avec le centre de maintenance Dacor le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas mettre en contact la surface de la table de cuisson avec votre corps lorsque vous cuisinez ou juste après.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. Ne tentez jamais de réparer vous-même la table de cuisson ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si la table de cuisson nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Dacor agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
-  • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si des réparations sont nécessaires, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche de chez vous.
-  • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
 - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.

-
- ☐ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
 - Tenez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils risquent de marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.
 - Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
 - N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la table de cuisson.
 - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
 - N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Dacor le plus proche.
 - Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
 - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
 - Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
 - Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
 - Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
 - Utilisez des maniques ; les surfaces des poignées et de la table de cuisson peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

Consignes de sécurité importantes

Avertissements relatifs à l'utilisation

ATTENTION

-  • Si la surface de l'appareil est fissurée, ne l'utilisez pas.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
 - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.
- Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
 - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
-  • Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
 - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

-
- ☐ • Ne mettez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil en cours de cuisson.
 - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
 - Ne rayez pas la surface vitrée de la table de cuisson à l'aide d'un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
 - Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
 - Ne faites pas surchauffer les aliments.
 - Une surchauffe des aliments risque de provoquer un incendie.

Avertissements importants relatifs au nettoyage

ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
 - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Tenez la surface de la table de cuisson propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant à la surface de la table de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

Consignes de sécurité importantes

Utilisation de la batterie

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.
- La tension nominale est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne PAS forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à moins de -20 °C ou plus de +60 °C. Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

AVERTISSEMENT

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- Risque de **DÉCÈS** ou de graves blessures en cas d'ingestion.
- L'ingestion d'une pile bouton peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en moins de **2 heures**.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous pensez qu'une pile a pu être avalée ou insérée dans une quelconque partie du corps.



1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet équipement génère et utilise l'énergie de fréquence ISM, et s'il n'est pas installé et utilisé comme il se doit, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a été testé; il est conforme aux limitations applicables à l'équipement ISM selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues pour fournir une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur fonctionnent selon des codes de branchement différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Consignes de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

2. Avis de l'IC

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
- 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
 - CAN ICES(B)/NMB(B)

DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov.

Avant de commencer

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas cette table de cuisson à induction pour faire sécher des vêtements.
- N'entrez aucun produit inflammable tel que des aérosols ou des produits de nettoyage sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 1 pied (30 cm) entre le haut de leur corps et les zones de cuisson allumées. Pour plus d'informations, ou si vous avez des questions, prenez contact avec votre médecin ou le fabricant de votre appareil personnel.

ATTENTION

- Ne touchez pas les foyers à induction avant qu'ils n'aient refroidi. Dans le cas contraire, vous pourriez subir des brûlures.
- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson avant qu'elle n'ait refroidi. Dans le cas contraire, vous pourriez subir des brûlures.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'accumulent.
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments qu'il contient sont rangés en toute sécurité dans un endroit non soumis à la chaleur. N'entrez aucun produit inflammable tel que des liquides volatils, de nettoyeurs ou de produits en aérosol.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Auto-nettoyage du four est activée.

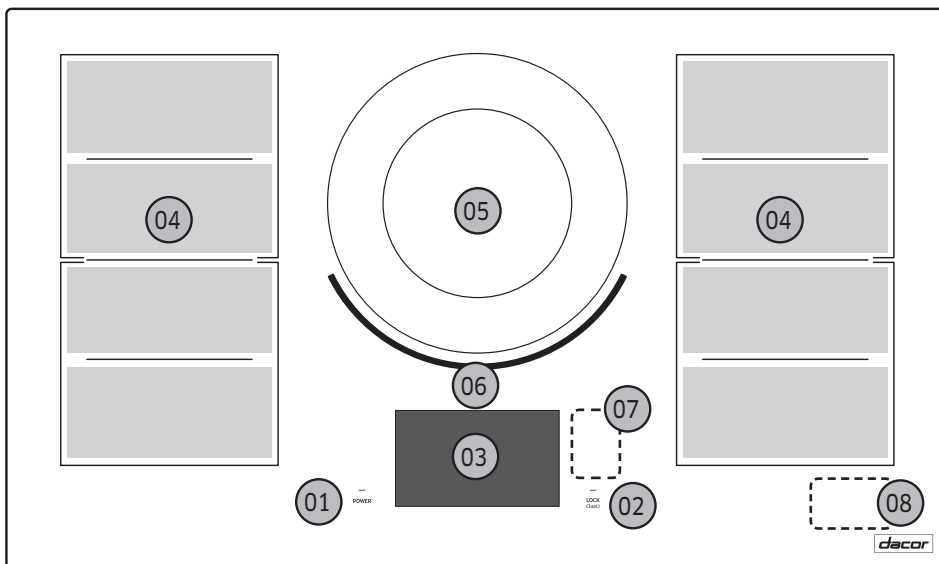
REMARQUE

Après avoir activé les foyers de la table de cuisson, le ventilateur intérieur peut commencer à tourner à des fins de refroidissement. Le délai d'activation du ventilateur (de 10 à 20 minutes) peut varier en fonction de la température du capteur interne.

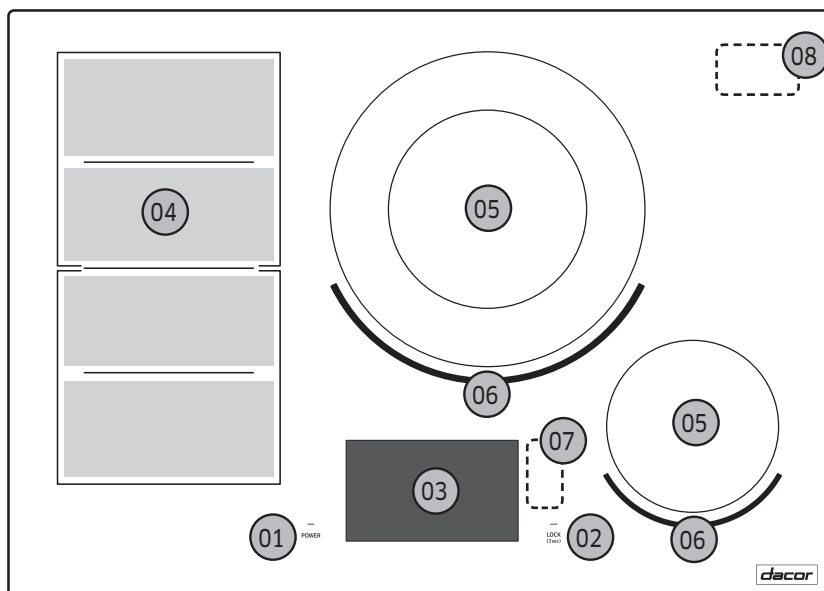
Avant de commencer

Coup d'œil sur la table de cuisson

Surface de cuisson de 36"



Surface de cuisson de 30"



01 POWER (MARCHE/ARRÊT)	Permet d'allumer ou d'éteindre la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est allumée, le témoin correspondant s'allume.
02 LOCK (VERROUILLAGE)	Maintenez ce bouton enfoncé pour activer ou désactiver le verrouillage du tableau de commande. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Verrouillage parental » en page 55.
03 Affichage	Écran tactile 7 pouces
04 Zone Flex	La fonction Zone Flex vous permet d'utiliser les deux foyers de chaque côté (modèles de 36") ou du côté gauche (Zone Flex modèles de 30") comme une seule zone de cuisson.
05 Zone de cuisson	La zone de cuisson est délimitée par un cercle permanent sur la surface de cuisson vitrée. Vous pouvez utiliser la technologie de flamme virtuelle.
06 Flamme virtuelle	La technologie de flamme virtuelle crée une apparence de flammes pour une référence visuelle, mais pas de flammes réelles.
07 Zone de communication Wi-Fi	La table de cuisson envoie et reçoit des signaux Wi-Fi dans cette zone.
08 Zone de communication Bluetooth	La table de cuisson envoie et reçoit des signaux Bluetooth dans cette zone.

AVERTISSEMENT

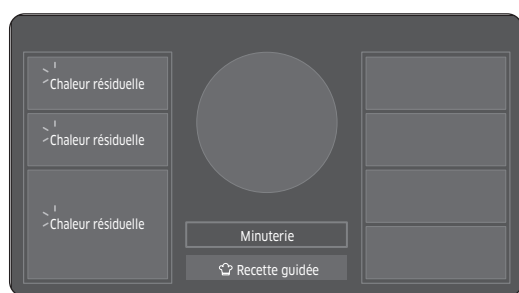
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur la zone du tableau de commande (01, 02 et 03). L'écran LCD de cette zone risque d'être endommagé.
- Laissez les zones de communication Wi-Fi (07) et Bluetooth (08) vides à tout moment. Les ustensiles de cuisine ou d'autres objets pourraient provoquer des interférences et donc une défaillance de la communication.

Avant de commencer

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque l'une des zones de cuisson ou toute la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un témoin sur l'écran de la zone de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi. Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

Couleur du témoin



Le témoin de chaleur résiduelle s'allume sous forme de texte sur la zone de cuisson correspondante dans la couleur suivante.

Rouge : la surface de la table de cuisson est très chaude.

Blanc : la surface de la table de cuisson est chaude.

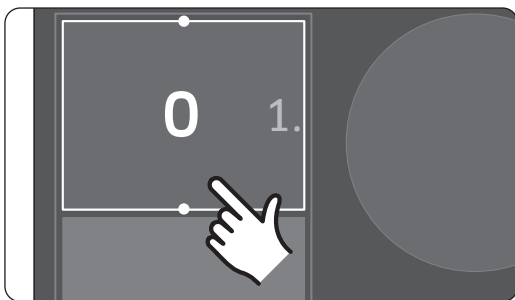
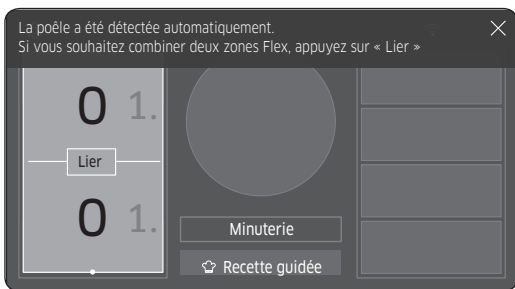
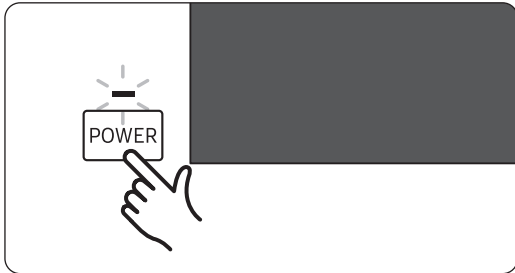
AVERTISSEMENT

- Le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.
- Si l'alimentation électrique est coupée pour une raison quelconque, le témoin de chaleur s'éteint. Cependant, le risque de brûlure est toujours présent. Soyez prudent, en particulier lorsque vous êtes à proximité de la table de cuisson.

Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre table de cuisson sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson efficace, utilisez des ustensiles de cuisson de même taille que les foyers.
- La largeur du fond de l'ustensile ne doit pas dépasser 0,5 pouce par rapport à la largeur de la zone de cuisson.
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des types et des tailles d'ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « Récipient » en page 28.

Première utilisation



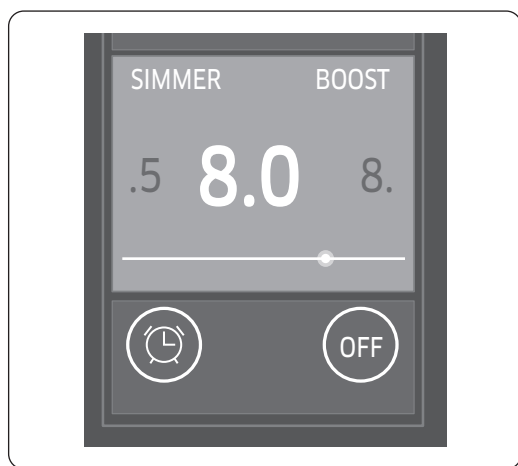
1. Appuyez sur **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pour allumer la table de cuisson. Le tableau de commande s'allume et l'écran Accueil apparaît après quelques instants.

Détection automatique de casserole :

Avec la fonction Zone Flex activée, le témoin Zone Flex utilise un système de détection automatique d'ustensile pour afficher les zones actives.

- Si un ustensile inapproprié est placé sur la zone de cuisson, le témoin clignote. Si l'ustensile n'est pas retiré, la zone de cuisson s'éteint.
 - Un des brûleurs synchronisés ne fonctionnera peut-être pas correctement avec des ustensiles de petite taille légèrement inclinés vers un brûleur.
2. Sur l'écran Accueil, appuyez ou faites glisser votre doigt pour sélectionner une zone de cuisson ou un foyer.

Avant de commencer



3. Placez un ustensile sur le brûleur puis appuyez ou faites glisser votre doigt sur la barre pour sélectionner le niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance sur 0, ou entre 1,0 et 9,0.
4. Appuyez sur le bouton d'une fonction facultative (**SIMMER (MIJOTER)** ou **BOOST (ÉCLAIR)**) si vous souhaitez utiliser cette fonction.
5. Ensuite, appuyez pour régler le niveau de puissance et lancer la cuisson ou attendez quelques secondes que le brûleur démarre automatiquement.

REMARQUE

Si vous ne réglez pas un niveau de puissance après avoir sélectionné un brûleur, le brûleur sélectionné s'éteint automatiquement après quelques secondes.

Premier nettoyage

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyeur spécialement conçu pour ce type de surface.

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si la table de cuisson surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation, « C1 » s'affiche et la table de cuisson s'éteint.
- Si le récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Si l'une des situations précédentes se produit, nettoyez le tableau de commande et rallumez la table de cuisson.

Mise hors tension de la table de cuisson



Pour mettre la table de cuisson hors tension, appuyez de nouveau sur le bouton **POWER (MARCHE/ARRÊT)**. Une fois la table de cuisson mise hors tension, le témoin d'une zone de cuisson peut indiquer la présence de chaleur résiduelle.

Reportez-vous en page **22** pour plus d'informations.

Avant de commencer

Réglages recommandés

Les niveaux de puissance répertoriés dans ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés peuvent varier en fonction de la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Réglage	Niveaux de puissance	Utilisation
ÉLEVÉE/ÉCLAIR	9,0 (avec la fonction Éclair)	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire bouillir de l'eau• Pour commencer à cuire des aliments rapidement• Pour saisir la viande rapidement
MOYENNE/ÉLEVÉE	7,0 à 8,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour maintenir une ébullition rapide• Pour la cuisson au bain d'huile, pour faire frire à la poêle et pour faire sauter
MOYENNE	5,0 à 6,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour cuisiner des sauces et des soupes épaisses• Pour faire cuire à la vapeur des légumes
MOYENNE/BASSE	3,0 à 4,0	<ul style="list-style-type: none">• Pour maintenir une ébullition lente• Pour poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter
BASSE	1,0 à 2,0 (pour faire fondre ou mijoter)	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire fondre du chocolat ou du beurre• Pour maintenir des aliments au chaud• Pour mijoter

Poêle (Zone Flex)





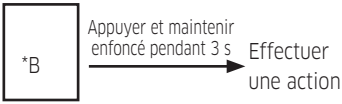

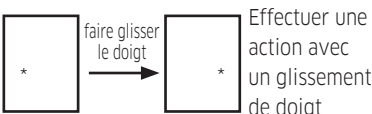

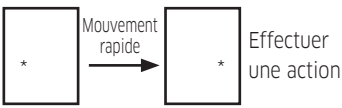

Nous recommandons de préchauffer la poêle avant de faire cuire des aliments. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Type de cuisson	Réglage
Pancakes	MOYENNE/BASSE
Pain doré	MOYENNE/BASSE
Œufs poêlés	MOYENNE/BASSE
Hamburgers	Sélectionnez MOYENNE pour faire dorer au niveau souhaité.
Bacon, saucisses	Sélectionnez MOYENNE pour faire cuire au niveau de cuisson souhaité.

REMARQUE

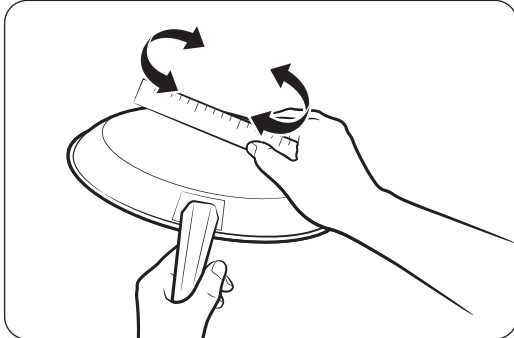
- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages de puissance devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

Écran tactile

Instructions	Marque	Interaction	Description
Appui court			Appuyez et relâchez une commande pour effectuer une action. Cette opération permet de mettre sous tension l'appareil ou de lancer une opération.
		 * maintenir enfoncé pendant 3 s.	
Appui long		 * maintenir enfoncé pendant 3 s.	Maintenez enfoncée une commande pour effectuer une action. Cette action est principalement utilisée pour exécuter une fonction secondaire. Le message correspondant apparaît à l'écran.
Faire glisser/ Balayer			Utilisez cette action pour régler le niveau de chaleur de chaque zone de cuisson, ou pour changer l'état (Marche/Arrêt) des différents paramètres.
Mouvement rapide			Cette action permet d'ouvrir ou de passer à la page suivante des recettes, ou de régler le temps de cuisson.
Activation/ Désactivation	-		Cette option permet d'allumer ou d'éteindre le témoin, ou d'afficher la valeur de réglage sur l'écran.

Avant de commencer

Récipient



Utilisez des récipients à fond plat qui fassent entièrement contact avec la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction.
- Utilisez des ustensiles de qualité avec des fonds plus lourds pour bénéficier d'une meilleure distribution de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi une cuisson optimale.
- Utilisez un ustensile adapté à la quantité d'aliments que vous souhaitez préparer.
- Ne jamais laisser chauffer un ustensile jusqu'à évaporation complète de son contenu. Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.)
- Ne pas utiliser d'ustensiles sales et gras. Toujours utiliser des ustensiles faciles à nettoyer après utilisation.

ATTENTION

- Les zones de cuisson peuvent paraître froides après les avoir éteintes. Cependant, la surface en vitrocéramique peut être encore très chaude en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient. Le risque de brûlure est toujours présent.
- Ne touchez jamais les ustensiles chauds directement avec les mains. Utilisez toujours des gants ou des maniques.
- Ne faites pas glisser les ustensiles sur la table de cuisson. Sinon, vous risquez d'endommager la table de cuisson de manière irréversible.

Ustensiles pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que lorsqu'un ustensile à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

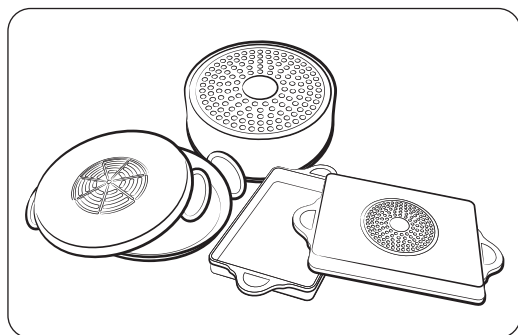
Matériau	Adapté ?
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Oui (si étiqueté comme tel par le fabricant)
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

REMARQUE

- Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains ustensiles peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits n'indiquent pas que la table de cuisson dysfonctionne et ils n'affectent en aucune façon son bon fonctionnement.
- Des ustensiles en acier inoxydable spécial peuvent être inadaptés pour la cuisson par induction. Vérifiez si le fond de l'ustensile est attiré par un aimant.

Autres ustensiles pour la cuisson par induction

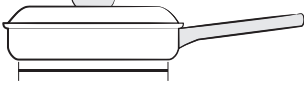
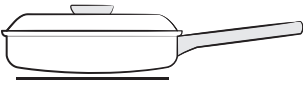
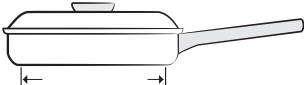
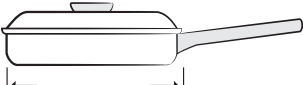
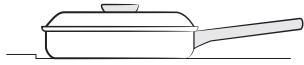
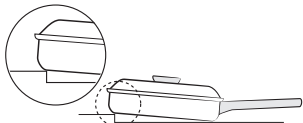
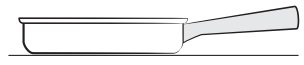
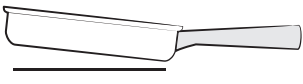
Vous pouvez utiliser des ustensiles pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas seulement ferromagnétique.



- Lors de l'utilisation de grands ustensiles dotés d'un élément ferromagnétique de petite taille, uniquement cet élément chauffe. En conséquence, la chaleur ne peut pas être distribuée de manière uniforme.
- L'ustensile ayant un fond en aluminium réduit la force ferromagnétique. Ce type d'ustensile peut empêcher la chaleur de se répandre de manière efficace, ou peut être indétectable pour les brûleurs.
- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez des ustensiles dont le diamètre de la partie ferromagnétique correspond au diamètre du brûleur. Si l'ustensile n'est pas détecté par le brûleur, essayez de le placer sur un brûleur plus petit.

Avant de commencer

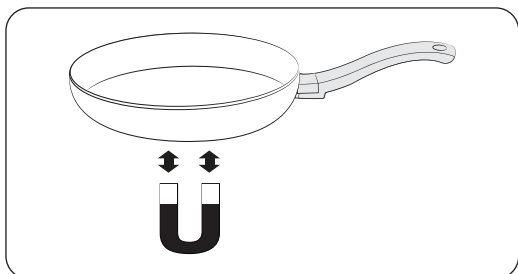
Positionnement correct

Correct	Incorrect
 <p>Ustensile à fond plat et bords droits</p>	 <p>Ustensile à fond ou bords bombé(s) ou déformé(s)</p>
 <p>La taille de l'ustensile est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.</p>	 <p>La taille de l'ustensile est inférieure à la taille minimum requise pour la zone de cuisson actuelle.</p>
 <p>L'ustensile repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.</p>	 <p>L'ustensile repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.</p>
 <p>L'ustensile est bien équilibré.</p>	 <p>Le manche fait incliner l'ustensile.</p>

REMARQUE

Chacune des situations non appropriées répertoriées ci-dessus peut être détectée par les capteurs situés sous la surface vitrée de la table de cuisson. Si l'ustensile ne respecte pas toutes ces conditions, une ou plusieurs zones de cuisson risquent de ne pas chauffer.

Test d'aptitude à l'emploi



Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

- On reconnaît un bon ustensile à son fond. Celui-ci doit être aussi épais et plat que possible.
- Vérifiez le diamètre du fond de l'ustensile lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas d'ustensiles dont le fond est endommagé (ex : rugueux, ébarbures). Un ustensile endommagé risque de rayer la surface de cuisson en céramique de manière définitive si vous le faites glisser sur la surface.
- À froid, les fonds des ustensiles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser des ustensiles de cuisson spéciaux (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

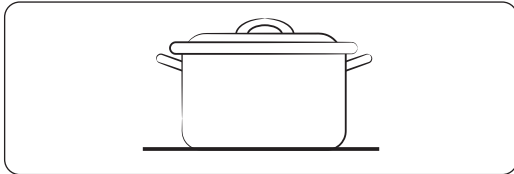
Tailles des ustensiles pour les zones de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre de la partie magnétique du fond de l'ustensile doit être supérieur au diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

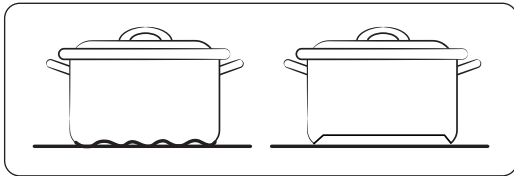
Zone de cuisson		Réglage
Zone Flex	Zone Flex avant ou arrière	5,5 pouces (140 mm)
	Zone Flex	9,4 pouces (240 mm) pour le côté plus grand d'une zone de cuisson ovale ou poissonnière
Zone de cuisson centrale		6,3 pouces (160 mm)
Zone de cuisson droite (modèles de 30" uniquement)		3,9 pouces (100 mm)

Avant de commencer

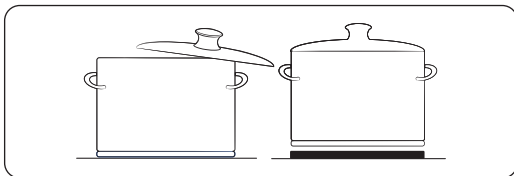
Conseils pour économiser de l'énergie



Correct



Incorrect

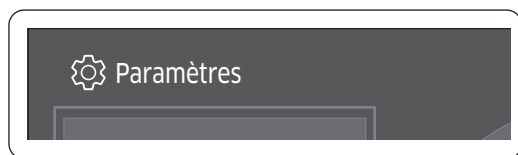


Incorrect

Suivez ces conseils pour faire des économies d'énergie.

- Placez toujours l'ustensile sur une zone de cuisson avant d'allumer le brûleur correspondant.
- Maintenez les zones de cuisson et les fonds des ustensiles propres. Sinon, votre consommation d'énergie sera plus importante.
- Fermez correctement le couvercle de l'ustensile (s'il en possède un). Votre consommation d'énergie sera moins importante.
- Éteignez le brûleur utilisé avant la fin du temps de cuisson. Pour le maintien au chaud, servez-vous de la chaleur résiduelle.

Paramètres

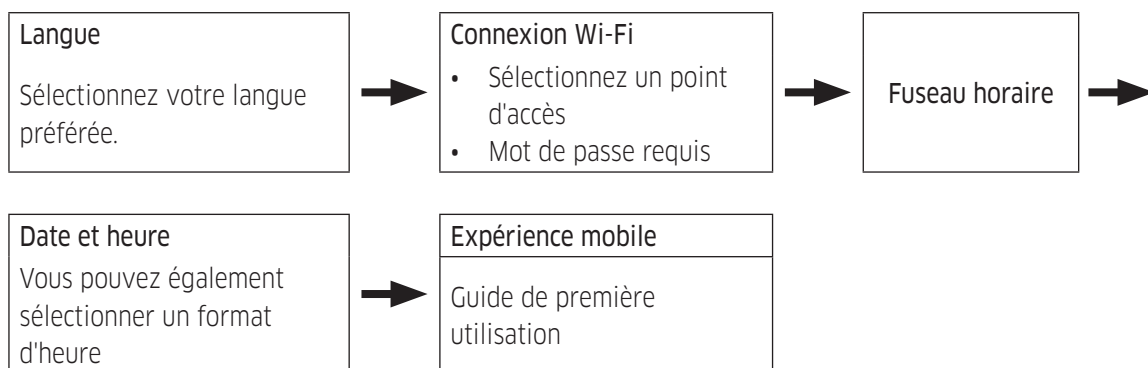


Appuyez sur l'icône représentant un engrenage en haut à gauche de l'écran. Appuyez ou faites glisser votre doigt pour sélectionner ou modifier les paramètres.

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, un écran d'accueil apparaît avec le logo Dacor. Suivez les instructions portées à l'écran pour terminer le paramétrage initial. Vous pourrez modifier ultérieurement le paramétrage initial en accédant à l'écran Paramètres.

Le paramétrage initial se compose de plusieurs étapes. Vous devez régler une langue. Pour plus d'informations sur les réglages de chaque étape, reportez-vous à la section correspondante ci-dessous.



Opérations

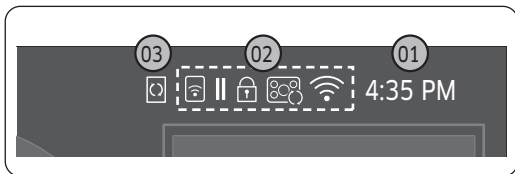
Panneau de commande

Écran de présentation



Lorsque vous mettez la table de cuisson sous tension, l'écran de présentation s'affiche. Patientez quelques instants jusqu'à ce que l'écran Accueil apparaisse.

Barre d'état



1. Heure actuelle : affichage de l'heure actuelle.
2. Zone des témoins : voir le tableau ci-dessous.
3. Témoin de mise à jour : Ce témoin s'allume lorsqu'une nouvelle mise à jour logicielle est disponible.

Zone de voyants

Accessoire	Icône	Descriptions
1. iQ Connect		Lorsque la fonction iQ Connect est activée, ce témoin s'allume.
2. Pause		Si vous mettez en pause le fonctionnement de la table de cuisson, ce témoin s'allume.
3. Verrouillage parental		Lorsque la Verrouillage parental est activée, ce témoin s'allume.
4. Connexion de la hotte		Lorsque la fonction Hood connect est activée, ce témoin s'allume.
5. Force du signal Wi-Fi		Selon l'état du réseau, ce témoin s'allume. Le nombre de barres représente la force du signal Wi-Fi.
6. Gestion à distance		Si la fonction Gestion à distance est activée à des fins d'entretien, ce témoin s'allume.

Écran Accueil

Votre table de cuisson possède 4 ou 5 brûleurs selon le modèle. Les brûleurs ronds ont été conçus pour un seul ustensile et peuvent utiliser la technologie de flamme virtuelle.

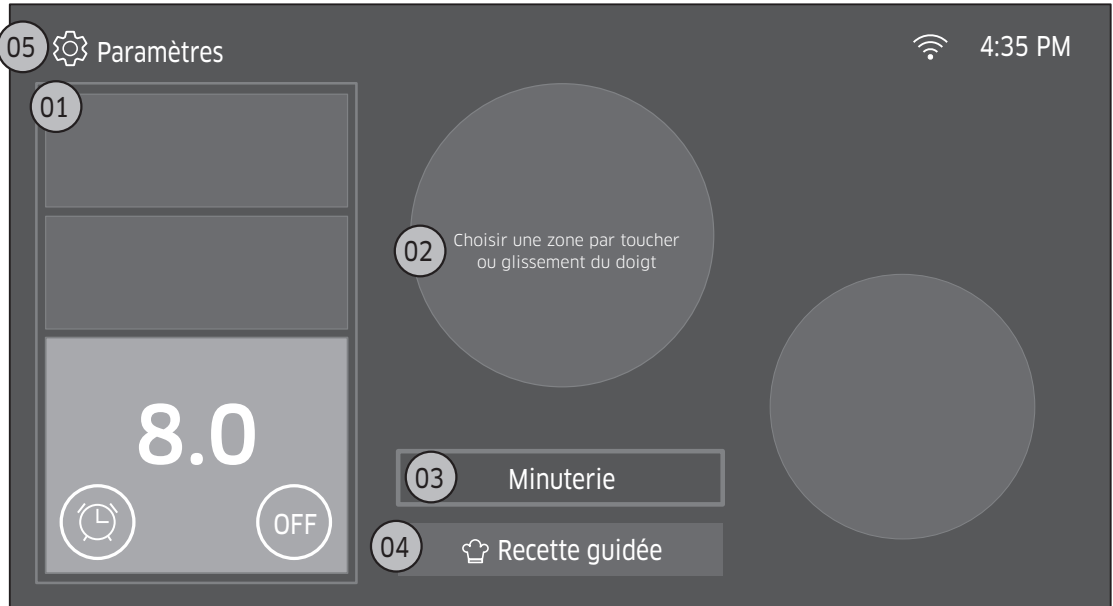
- Pour les modèles de 36", les 4 autres brûleurs des deux côtés de la surface de la table de cuisson peuvent être utilisés de manière indépendante ou combinée. Si nécessaire, vous pouvez utiliser les deux brûleurs d'un côté pour former un brûleur plus grand.
- Pour les modèles de 30", les 2 autres brûleurs du côté gauche de la surface de la table de cuisson peuvent être utilisés de manière indépendante ou combinée. Si nécessaire, vous pouvez utiliser les deux brûleurs du côté gauche pour former un brûleur plus grand.

Table de cuisson de 36"



Opérations

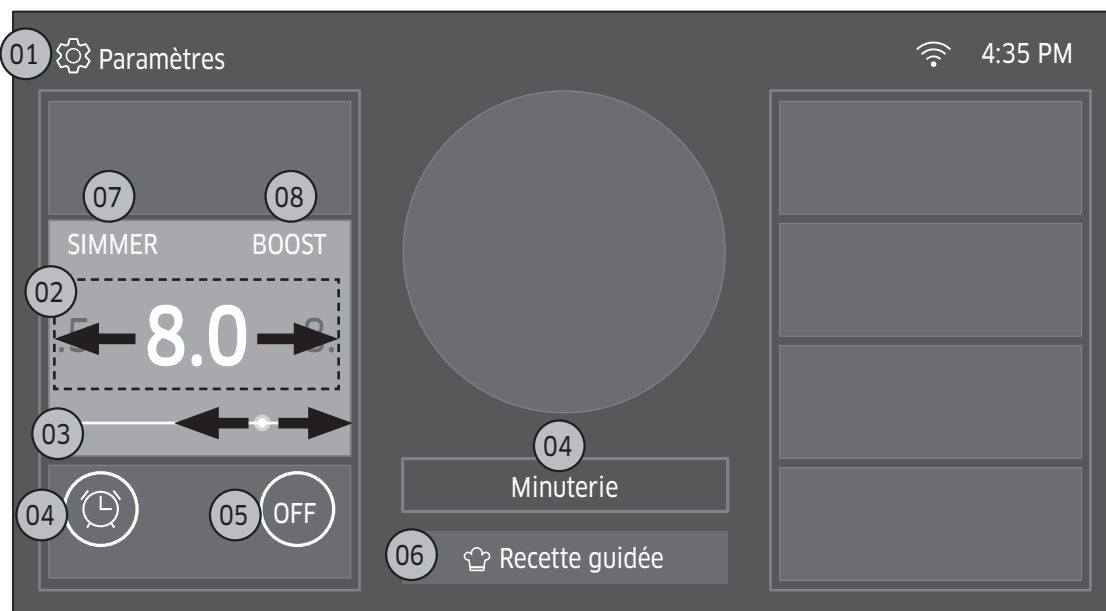
Table de cuisson de 30"



01 Zone de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez pour sélectionner une zone de cuisson unique. • Appuyez de nouveau pour créer une section de plusieurs zones. • Faites glisser vers le haut ou vers le bas pour sélectionner plusieurs zones de cuisson. • Lorsque plusieurs zones de cuisson sont sélectionnées, un message vous invitant à confirmer la sélection apparaît. Pour confirmer, appuyez sur ÉTENDRE.
02 Consignes contextuelles	Lorsque vous appuyez ou faites glisser votre doigt pour sélectionner une zone de cuisson, une consigne contextuelle apparaît. Cette consigne disparaît après avoir sélectionné une zone de cuisson.
03 Minuterie	Appuyez ici pour ouvrir l'écran de réglage de la minuterie.
04 Recette guidée	Appuyez ici ou faites glisser votre doigt vers le haut pour ouvrir l'écran Recette.
05 Paramètres	Appuyez ici pour afficher l'écran Paramètres.

Niveau de puissance

Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée, le niveau de puissance par défaut est réglé sur 0. Pour changer le niveau de puissance, appuyez sur le chiffre ou faites glisser la barre.



01 Paramètres	Appuyez ici pour ouvrir l'écran du menu Paramètres.
02 Niveau de puissance	Appuyez sur la barre de réglage, ou faites-la glisser, pour sélectionner un niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance sur 0, ou entre 1,0 et 9,0.
03 Barre de réglage	Utilisez la barre de réglage pour sélectionner rapidement un niveau de puissance ou un certain niveau.
04 Minuterie	Appuyez sur Minuterie pour régler la minuterie. Le bouton Pause apparaît une fois que la minuterie est réglée. Vous pouvez appuyer sur le bouton Pause pour arrêter tous les brûleurs actifs. Reportez-vous à la section Minuterie , en page 39.
05 Arrêt brûleur	Appuyez ici pour désactiver le brûleur sélectionné.
06 Recette guidée	Appuyez ici pour ouvrir l'écran Recette guidée.
07 Simmer (Mijoter)/ melt (faire fondre)	Appuyez ici pour activer le mode Mijoter ou Faire fondre.
08 Pleine puissance	Appuyez ici pour activer la fonction Pleine puissance.

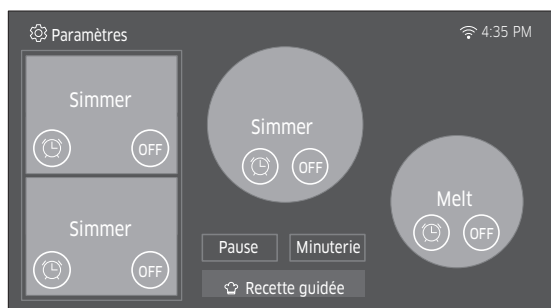
Opérations

Modes Mijoter ou Faire fondre

Pour les modèles de 36", toutes les zones de cuisson prennent en charge le mode Simmer (Mijoter), mais non le mode Melt (Faire fondre). Cependant, dans le cas des modèles de 30", 3 brûleurs prennent en charge le mode Simmer (Mijoter) et l'autre brûleur prend en charge le mode Melt (Faire fondre).

5 unités compatibles avec la fonction Simmer (Mijoter) pour le modèle de 36"

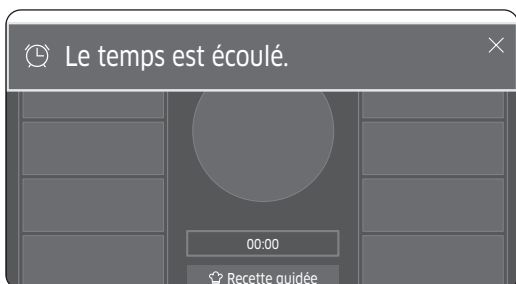
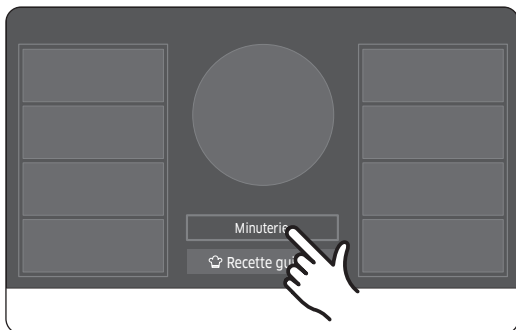
3 unités compatibles avec la fonction Simmer (Mijoter) et 1 unité compatible avec la fonction Melt (Faire fondre) pour le modèle de 30"



Minuterie

Cette table de cuisson possède 2 types de minuteries pour des paramètres différents. La minuterie principale est située en bas au centre du tableau de commande et la minuterie spécifique à chaque zone apparaît lorsque vous appuyez sur l'icône de la minuterie (⌚) de la zone de cuisson spécifique.

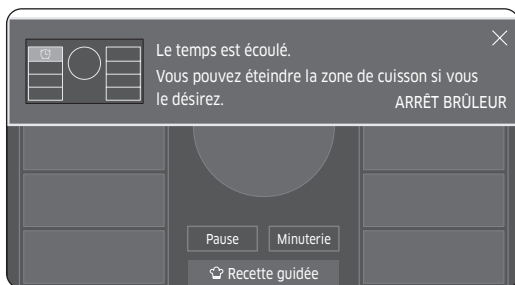
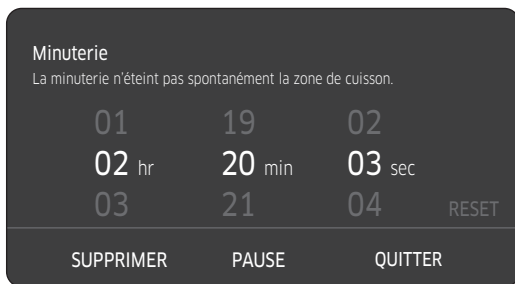
Minuterie principale



1. Pour utiliser la minuterie principale, appuyez sur **Minuterie** en bas au centre du tableau de commande.
2. Reportez-vous au chapitre **Paramètres de la minuterie** en page 41 pour régler l'heure. Puis appuyez sur **RÉGLER**.
3. Une fois le temps écoulé, le bouton Minuterie affiche le temps restant (« 00:00 ») et clignote (en émettant un son à 4 reprises). Il se peut également qu'un avertissement apparaisse puis disparaisse au bout d'un certain temps en haut de l'écran.

Opérations

Minuterie spécifique à la zone



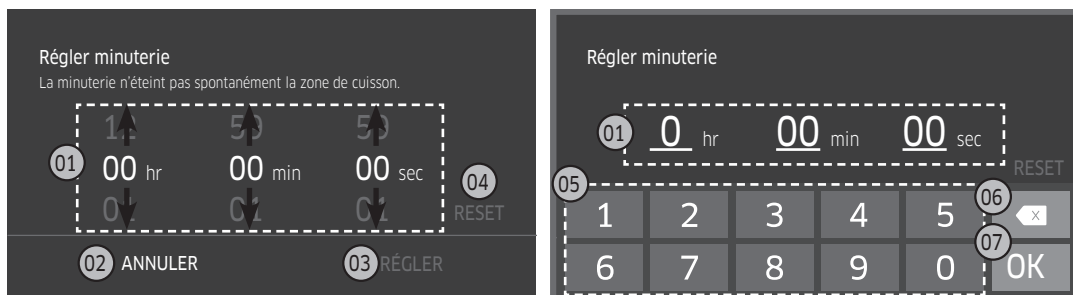
1. Pour utiliser la minuterie spécifique à la zone, appuyez sur l'icône de la minuterie (⌚) d'une zone de cuisson spécifique pour afficher l'écran de la minuterie.
2. Reportez-vous au chapitre **Paramètres de la minuterie** en page 41 pour régler l'heure. Puis appuyez sur **RÉGLER**.

REMARQUE

Si vous avez réglé la minuterie de plusieurs zones de cuisson, vous pouvez appuyer sur **Pause** pour arrêter le fonctionnement de tous les brûleurs actifs. Pour reprendre le fonctionnement, appuyez sur **REPRENDRE**.

3. Une fois le temps écoulé, le bouton Timer (Minuterie) affiche le temps restant (« 00:00 ») et clignote (en émettant un son à 4 reprises). Il se peut également qu'un avertissement apparaisse puis disparaisse au bout d'un certain temps en haut de l'écran.
4. Pour éteindre le brûleur, appuyez sur **ARRÊT BRÛLEUR** sur le message qui s'affiche en haut.

Paramètres de la minuterie



01 Unités de temps	<ul style="list-style-type: none"> Le temps par défaut est 0 h 00 min 00 s. Appuyez sur un chiffre pour ouvrir le pavé numérique virtuel. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour modifier le chiffre. Le temps maximal que vous pouvez régler est de 12 h 59 min 59 s.
02 Annuler	Ce bouton a la même fonction que le bouton Quitter.
03 RÉGLER	Appuyez sur ce bouton pour démarrer la minuterie et fermer l'écran.
04 Reset (Réinitialiser)	Appuyez ici pour rétablir la minuterie sur 0 h 00 min 00 s.
05 Pavé numérique	Il s'agit d'un pavé numérique virtuel.
06 Touche de retour arrière	Appuyez sur cette touche pour effacer vos modifications.
07 OK	Appuyez sur cette touche pour enregistrer vos modifications et revenir à l'écran précédent.

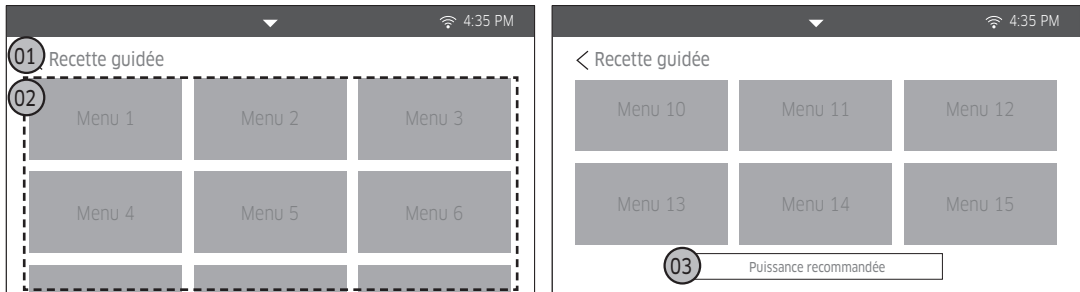
Pour changer les paramètres de la minuterie



- Appuyez sur **SUPPRIMER** pour annuler la minuterie.
- Appuyez sur **PAUSE** pour arrêter la minuterie et appuyez de nouveau sur ce bouton pour reprendre la minuterie.
- Appuyez sur **QUITTER** pour laisser la minuterie en marche et fermer l'écran.

Opérations

Recette guidée



01 Titre	Recette guidée
02 Liste des menus	Les menus disponibles sont affichés sous la forme de mosaïques.
03 Puissance recommandée	Ceci est indiqué uniquement à titre de référence. Vous pouvez modifier le niveau de puissance.

Introduction



01 Précédent	Appuyez ici pour retourner à la liste des menus Recette guidée.
02 Nom de la recette	Le nom de la recette en cours de réalisation s'affiche.
03 Astuce	Une astuce liée à la recette s'affiche en bas de l'écran.
04 Lecteur vidéo	Lorsqu'une référence vidéo est disponible pour la recette sélectionnée, appuyez pour lire la vidéo.

Opérations

Détails



01	Barre de progression	Appuyez sur une étape pour y accéder.
02	Titre de l'étape	Le titre de l'étape visionnée actuellement s'affiche.
03	Consignes détaillées	Des consignes détaillées de la recette s'affichent.
04	Lecteur vidéo	Lorsqu'une référence vidéo est disponible pour la recette sélectionnée, appuyez pour lire la vidéo.
05	Surveillance	L'état des brûleurs actifs est affiché et l'étape actuelle est mise en surbrillance. Si vous souhaitez annuler le brûleur actif et revenir à l'écran Accueil, appuyez sur cette zone.
06	Minuterie	La minuterie réglée est en marche. Lorsque le temps est épuisé, un signal sonore retentit.
07	Niveau de puissance	Le niveau de puissance recommandé ou sélectionné s'affiche. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, faites glisser votre doigt sur cette zone.
08	Allumer/Éteindre le brûleur	Appuyez sur ce bouton pour allumer le brûleur et appuyez une autre fois pour éteindre le brûleur.
09	Zone de cuisson	Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, une fenêtre contextuelle apparaît.
10	Zone de cuisson actuelle	La zone de cuisson sélectionnée se met en surbrillance.

Présentation des programmes

La table de cuisson possède 15 programmes de cuisson guidés pour faire bouillir, frire, griller, faire sauter et mijoter. Ces programmes comprennent leurs ingrédients respectifs, les ustensiles/accessoires, et le niveau de puissance et le temps de cuisson définis. Vous pouvez trouver les détails de la recette sur l'écran ou l'application mobile.

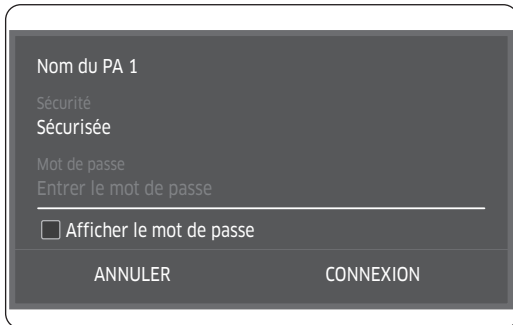
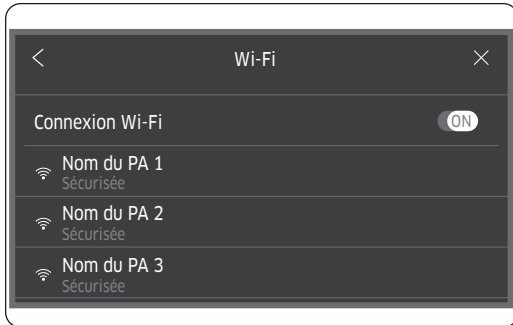
N°	Programme	Durée de cuisson	Taille de la portion	Niveau	Ustensile/Accessoire
1	Pain avec bacon et sirop d'érable	10 à 15 min	4	★★☆☆☆	Poêle
2	Chaudrée de palourdes Manhattan	40 à 50 min	4	★★☆☆☆	Pot+poêle.
3	Salade de pâtes multicolores	20 à 30 min	4	★★☆☆☆	Casserole
4	Blancs de poulet grillés au citron	15 à 20 min	4	★★☆☆☆	Poêle
5	Darnes de saumon grillées avec des asperges	15 à 20 min	4	★★☆☆☆	Poêle
6	Brochettes de crevettes et citron vert grillées	10 à 15 min	4	★★☆☆☆	Poêle
7	Hamburger avec sauce à l'oignon	30 à 40 min	4	★★★☆☆	Poêle à frire
8	Escalopes de poulet	30 à 40 min	4	★★★☆☆	Poêle à frire
9	Ragoût de bœuf avec des pommes de terre	100 à 120 min	4	★★★★☆	Casserole
10	Fajitas au bœuf	20 à 30 min	4	★★★★☆	Poêle à frire
11	Crevettes aux tomates et aux olives	10 à 20 min	4	★★☆☆☆	Poêle à frire
12	Omelette aux pommes de terre	30 à 40 min	4	★★★☆☆	Poêle à frire
13	Fettuccine aux crevettes et à la sauce Alfredo	30 à 40 min	4	★★☆☆☆	Pot+poêle.
14	Légumes grillés	10 à 20 min	4	★★☆☆☆	Poêle
15	Sauce tomate avec des tomates fraîches	40 à 50 min	4	★★☆☆☆	Casserole

REMARQUE

Vous devez régler le niveau de puissance ou le temps de cuisson selon les ustensiles et les aliments.

Opérations

Wi-Fi



1. Appuyez sur cette option pour activer la connexion Wi-Fi. Une liste des points d'accès disponibles s'affiche.
2. Sélectionnez un point d'accès.
3. S'il s'agit de la première fois que vous sélectionnez un point d'accès, vous serez invité à saisir un mot de passe. Insérez le mot de passe, puis appuyez sur **CONNEXION**. Une fois la connexion établie, un message de confirmation apparaît.

Méthodes de chiffrement

Type WPA : saisissez entre 8 et 63 caractères.

Type WEP : saisissez un mot de passe de 5, 10, 13 ou 26 caractères.

REMARQUE

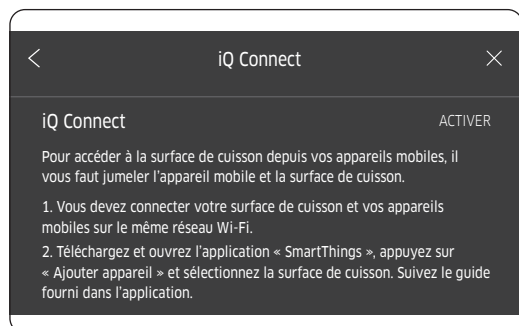
Si vous saisissez un mot de passe incorrect, le bouton **CONNEXION** est désactivé.

Connexion facile



La fonction Connexion facile vous permet de vous connecter facilement à la table de cuisson à l'aide de votre smartphone après avoir installé sur celui-ci l'application « SmartThings ». Suivez les consignes qui s'affichent à l'écran pour activer la fonction Connexion facile.

iQ Connect



La fonction iQ Connect vous permet de contrôler la table de cuisson à l'aide de votre smartphone après avoir installé sur celui-ci l'application « SmartThings ». Vous serez invité à fournir un code d'authentification que l'application vous aura donné. Suivez les consignes qui s'affichent à l'écran pour activer la fonction iQ Connect.

Connexion de la hotte



Il est possible d'apparier une hotte à la table de cuisson. Une fois la connexion Bluetooth établie, allumez la table de cuisson. La hotte s'allume alors automatiquement si ConnectOn™ est activé. Suivez les consignes qui s'affichent à l'écran pour activer la fonction Hood connect.

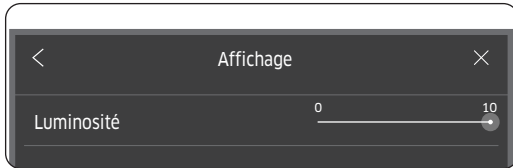
Gestion à distance



Cette fonction permet d'accéder à distance à votre table de cuisson afin de vérifier des informations internes de la table de cuisson. La gestion à distance est utilisée pour le dépannage. Si vous rencontrez un problème, suivez les consignes qui s'affichent à l'écran pour activer la fonction Gestion à distance.

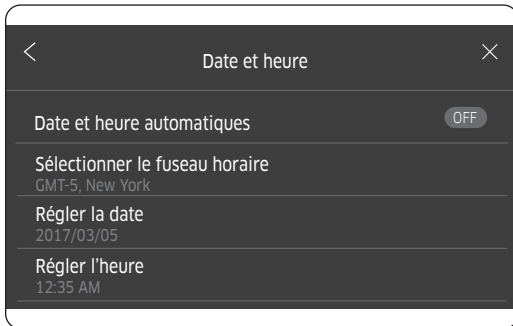
Opérations

Affichage

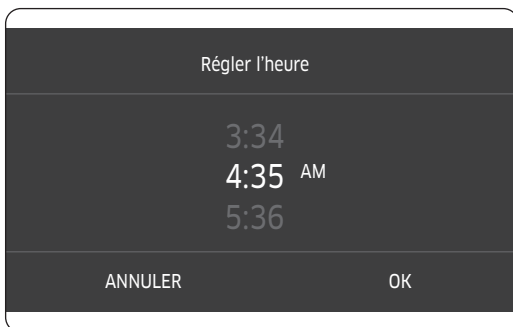


Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran. Appuyez ou faites glisser votre doigt pour choisir une valeur comprise entre 0 et 10.

Date et heure

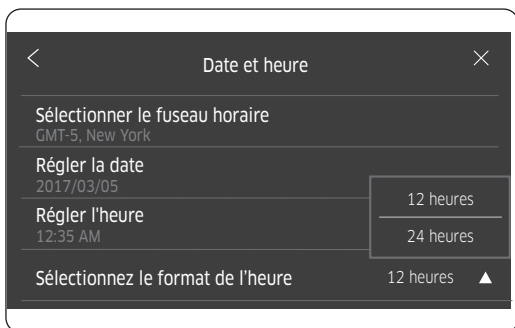


- Appuyez sur l'option **Date et heure automatiques** pour l'activer. Les informations sur le fuseau horaire, avec la date et l'heure correspondant, seront synchronisées automatiquement avec le serveur de la minuterie.
- Pour changer le fuseau horaire manuellement, appuyez sur **Sélectionner le fuseau horaire**, puis choisissez un fuseau horaire différent.
- Pour changer la date, l'heure ou le format de l'heure manuellement, appuyez sur le menu correspondant, puis modifiez les paramètres.
- Une fois vos modifications terminées, appuyez sur **OK** pour redémarrer le système.



Pour changer l'heure manuellement

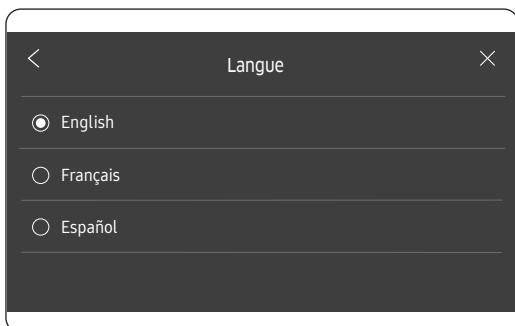
Les informations de l'heure comprennent l'heure, les minutes et le format (AM/PM). Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour changer les chiffres, appuyez pour sélectionner le format AM/PM, puis appuyez sur **RÉGLER**.



Pour sélectionner un format d'heure

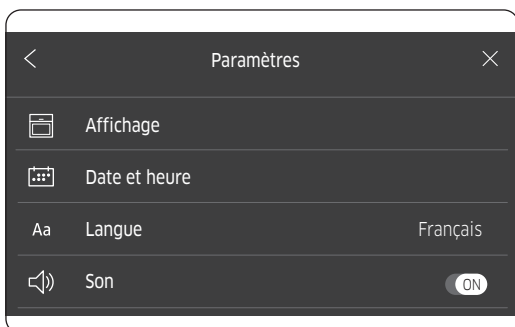
Vous pouvez choisir le format 12 heures ou le format 24 heures. Appuyez simplement sur l'option souhaitée.

Langue



Appuyez pour sélectionner votre langue préférée.

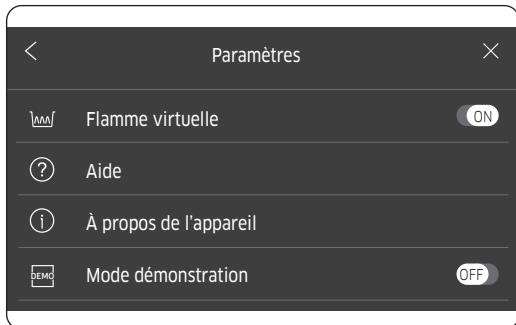
Son



- Pour désactiver le son de la table de cuisson, appuyez sur **Son**. Aucun son et aucune mélodie ne retentiront.
- Pour activer de nouveau le son, appuyez sur **Son** une autre fois.

Opérations

Flamme virtuelle



La technologie de flamme virtuelle a été conçue pour vous permettre de vérifier le niveau de puissance de manière visuelle. Le contrôle de la flamme virtuelle situé le plus à droite est un bouton à bascule.

- Pour allumer la flamme virtuelle, appuyez sur le bouton à bascule. Le bouton passe sur **ON (MARCHE)**.
- Pour l'éteindre, appuyez sur ce bouton. Le bouton passe sur **OFF (ARRÊT)**.

Aide

Ce menu propose des guides de première utilisation à des fins de dépannage. Utilisez ce menu pour votre référence.

À propos de l'appareil

Cette option permet d'afficher les informations relatives au périphérique, notamment la version logicielle et les mises à jour disponibles. Utilisez ce menu pour votre référence.

Mode démonstration

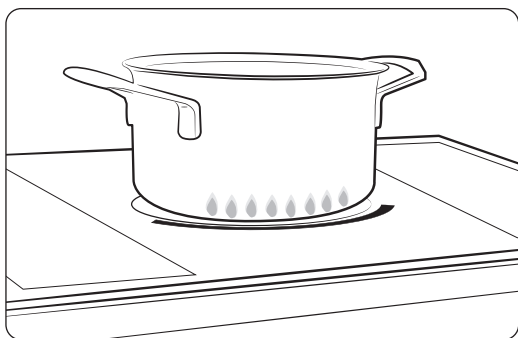
Avant de commencer à cuisiner, vous pouvez utiliser le mode Démo pour effectuer une simulation du fonctionnement de la table de cuisson. Le mode Démo est désactivé lorsque la table de cuisson est utilisée.

Le mode démo peut être réglé environ 1 minute après la mise sous tension de la table de cuisson.

Si vous ne parvenez pas à régler le mode démo, prenez contact avec un centre de dépannage Dacor local.

Fonctions spéciales

Technologie de flamme virtuelle



Lorsque vous allumez un brûleur à induction, la technologie de flamme virtuelle crée une apparence de flammes pour une référence visuelle, mais pas de flammes réelles.

- La flamme virtuelle est disponible uniquement sur le brûleur central.
- Les flammes virtuelles peuvent apparaître différemment en fonction de la conception, de la taille et de la position de l'ustensile. Pour de meilleurs résultats visuels, utilisez des ustensiles d'une taille identique à celle du brûleur. Si le diamètre du fond de l'ustensile est trop grand, les flammes seront entièrement masquées. Si le diamètre du fond de l'ustensile est trop petit, les flammes virtuelles seront déformées.)
- Toute impureté située dans le fond de l'ustensile ou sur la surface de cuisson risque de déformer les flammes virtuelles ou d'affecter leur formation.
- Nettoyez soigneusement l'ustensile et la table de cuisson avant de les utiliser.

Ustensiles recommandés pour les flammes virtuelles

Taille du fond	11 pouces (260 à 280 mm)
	6 pouces (135 à 150 mm)
Forme	Fine ligne horizontale
Matériau	Acier inoxydable

Fonctions spéciales

Zone Flex

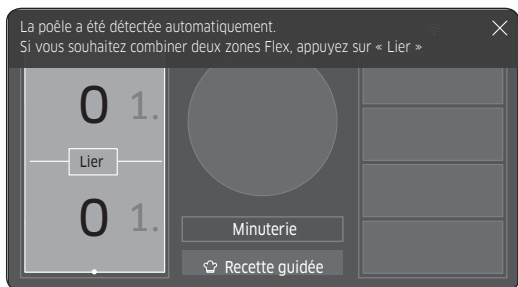
La fonction Zone Flex vous permet d'utiliser les deux brûleurs d'un côté comme une seule zone de cuisson. Cette fonction est particulièrement utile pour les ustensiles de grande taille tels qu'un ustensile ovale ou des grandes casseroles à spaghetti.



1. Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant ou en glissant votre doigt sur des brûleurs. Les deux brûleurs sélectionnés sont synchronisés et fonctionneront comme s'ils n'en étaient qu'un.
2. Utilisez la commande d'un brûleur pour régler le niveau de puissance des brûleurs synchronisés.
3. Pour annuler cette fonction, appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.

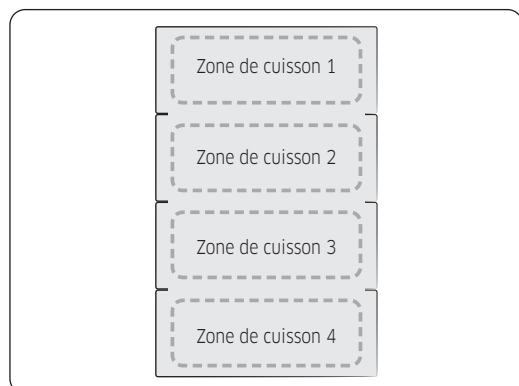
Détection automatique de casserole

Avec la fonction Zone Flex activée, le témoin Zone Flex utilise un système de détection automatique d'ustensile pour afficher les zones actives.



- Si un ustensile inapproprié est placé sur la zone de cuisson, le témoin clignote. Si l'ustensile n'est pas retiré, la zone de cuisson s'éteint.
- Un des brûleurs synchronisés ne fonctionnera peut-être pas correctement avec des ustensiles de petite taille légèrement inclinés vers un brûleur.

Zone Flex



- La zone Zone Flex est une zone de cuisson large située sur le côté de la table de cuisson (voir le schéma à gauche) conçue spécialement pour accueillir à la fois de multiples ustensiles de forme et de taille variées.
- La zone Zone Flex dispose de quatre zones actionnées par des inducteurs individuels, vous permettant de cuire quel que soit l'endroit où est placé l'ustensile sur une zone de cuisson.
- Avec la Zone Flex, vous pouvez utiliser une combinaison de différentes zones de cuisson pour agrandir la zone de cuisson. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations sur les différentes combinaisons.

Zone de cuisson	Brûleur 1	Brûleur 2	Brûleur 3	Brûleur 4
1				
2				
3				
4				

REMARQUE

- Lorsqu'une seule zone de cuisson est utilisée, le diamètre du fond de l'ustensile doit être inférieur à 14 cm.
- La table de cuisson peut prendre 5 à 10 secondes pour reconnaître la position de l'ustensile.
- Des bruits peuvent se produire pendant que la table de cuisson reconnaît l'ustensile.
- Ne retirez pas l'ustensile durant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement au bout de 5 secondes après avoir retiré l'ustensile.

Fonctions spéciales

Pleine puissance

La fonction de pleine puissance permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire bouillir une grande quantité d'eau. Une fois le temps de pleine puissance écoulé, la zone de cuisson revient automatiquement au niveau de puissance 9,0.

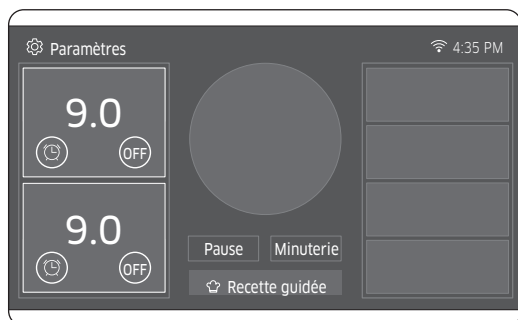
Zone de cuisson	Temps maximal de pleine puissance
11 pouces	8 minutes
6 pouces	10 minutes
Zone Flex Plus avant ou arrière	10 minutes
Zone Flex Plus complète	5 minutes

REMARQUE

Dans certaines conditions, la fonction de pleine puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

Gestion de la puissance

La plage de puissance maximale de chaque zone de cuisson est limitée. Lorsque vous réglez une zone de cuisson au-delà de sa limite en activant la fonction Pleine puissance, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement la puissance de cette zone de cuisson.



REMARQUE

La fonction Pleine puissance ne peut pas être activée simultanément pour tous les brûleurs.

Le voyant des zones de cuisson appariées alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le réglage de puissance maximal possible. Le voyant de niveau de puissance passe ensuite du niveau de puissance réglé au réglage de puissance maximal possible.

Table de cuisson de 36"

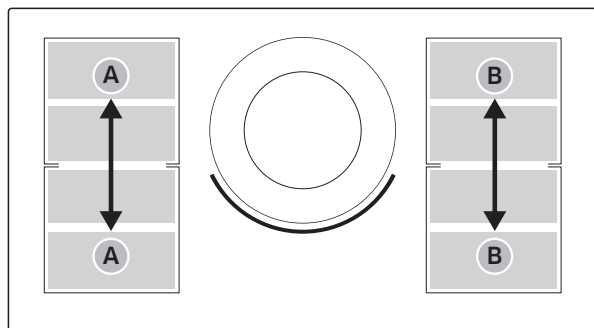
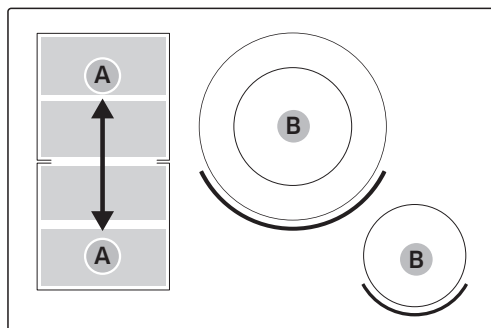


Table de cuisson de 30"



A. Zone de cuisson jumelée

B. Zone de cuisson jumelée

Verrouillage parental

Pour prévenir tout accident concernant des enfants ou un Fonctionnement involontaire, toutes les commandes du panneau de contrôle sont désactivées, à l'exception des boutons **POWER (MARCHE/ARRÊT)** et **LOCK (VERROUILLAGE)**.

- Pour activer le verrouillage parental, appuyez sur le bouton **LOCK (VERROUILLAGE)** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le voyant de sécurité enfants s'affiche.
- Pour désactiver le verrouillage parental, appuyez à nouveau sur le bouton **LOCK (VERROUILLAGE)** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le voyant de sécurité enfants disparaît.
- Pour activer le verrouillage parental lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, éteignez d'abord la table de cuisson. C'est pour votre sécurité.
- Si le verrouillage parental est activé lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, tous les boutons sont désactivés, à l'exception des boutons **POWER (MARCHE/ARRÊT)** et **LOCK (VERROUILLAGE)**.
- Si vous souhaitez éteindre la table de cuisson, appuyez simplement sur le bouton **POWER (MARCHE/ARRÊT)**.

Détection de la température

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur. Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Entretien

Nettoyage

ATTENTION

- N'utilisez pas de tampons de nettoyage autres que ceux recommandés. La surface vitrée peut être rayée ou endommagée.
- Évitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyeur non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Premier nettoyage

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyeur pour table de cuisson en céramique.
2. Secouez bien le nettoyeur. Versez quelques gouttes de nettoyeur directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyeur. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE

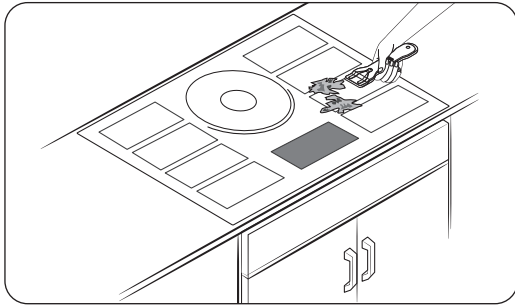
- Utilisez uniquement un nettoyeur céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres nettoyeurs n'a pas la même efficacité.
- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde pendant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus difficile. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Surface de cuisson

Pour retirer des résidus brûlés

1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyeur pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. Utilisez un tampon de nettoyage conçu pour les tables de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus brûlés, en appuyant aussi fortement que nécessaire, jusqu'à ce que tous les résidus aient été éliminés.
4. Pour une protection supplémentaire, polissez la surface entière avec du papier absorbant inhibé de nettoyeur pour table de cuisson en céramique.

Pour retirer des impuretés incrustées



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, grattez les impuretés. Vous devez appuyer pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté la surface à l'aide d'un grattoir à lame, appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la zone. Utilisez un tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. Ne grattez pas le joint situé autour des bords de la table de cuisson.
4. Pour une protection supplémentaire, polissez la surface entière avec du papier absorbant inhibé de nettoyant pour table de cuisson en céramique.

Pour supprimer des rayures et traces de métal

- Faites attention à ne pas faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
- Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

ATTENTION

Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

Entretien

Pour retirer des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer les projections tant qu'elles sont encore chaudes. Faites attention lorsque vous retirez les substances chaudes.

1. Éteignez tous les brûleurs. Retirez les ustensiles chauds.
2. Portez un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.

ATTENTION

- Laissez les éclaboussures jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidie.
- N'utilisez les brûleurs à nouveau que lorsque toutes les éclaboussures ont été complètement retirées.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est aiguisée. N'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

REMARQUE

Si une piqûre ou des creux se sont formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Si tel est le cas, contactez le service technique.

Protection de la surface

Pour éviter des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et une casserole ou un wok. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- Ne faites pas glisser de plats métalliques sur la table de cuisson.

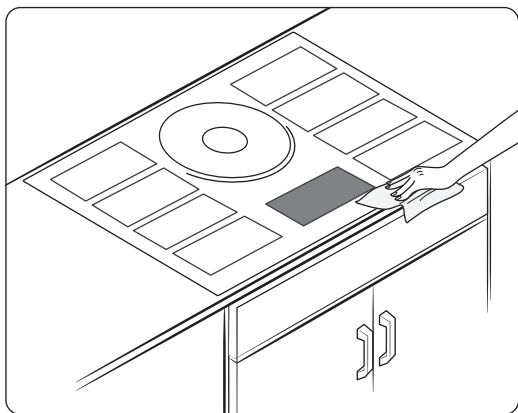
Pour éviter l'accumulation des taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

Pour éviter des dommages sur la table de cuisson

- Évitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

Joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

Dépannage

Bruits de fonctionnement

Les bruits de fonctionnement suivants peuvent être émis :

- **Des bruits de craquement** : Il se peut que vous entendiez un bruit de craquement lorsque vous utilisez des récipients composés de deux matériaux ou plus.
- **Un sifflement** : Un bruit de sifflement est émis lorsque les deux brûleurs de derrière sont utilisés. Cela est dû aux vibrations. Le sifflement peut varier en fonction du poids ou du matériau du récipient, ou encore du type d'aliments que vous cuisinez. Les ustensiles épais génèrent moins de bruit.
- **Un souffle en bruit de fond** : Il se peut que vous entendiez un faible souffle en bruit de fond lorsque vous réglez un brûleur à une puissance élevée. Ce phénomène est dû à la transmission d'énergie et s'arrête à l'extinction de la table de cuisson.
- **Un cliquetis** : des commutateurs électriques sont actionnés.
- **Un sifflement, un bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à l'entendre, même après avoir éteint la table de cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le ventilateur est en marche pour faire descendre la température à l'intérieur de la table de cuisson. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement au bout de quelques minutes.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre table de cuisson, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Symptôme	Cause possible	Solution
Les brûleurs chauffent doucement ou ne maintiennent pas une chaleur continue.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la table de cuisson.	Placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles à fonds ferromagnétiques ayant un diamètre adapté à la zone de cuisson. Reportez-vous à la section Récipient , en page 28 .
La table de cuisson ne s'allume pas.	Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'écran LCD démarre.	L'écran LCD a besoin d'environ 1 minute pour démarrer.

Symptôme	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas.	Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson n'ont pas été correctement réglées.	Assurez-vous que les commandes sont correctement réglées pour l'unité de surface respective.
La table de cuisson est tachée ou décolorée.	Des éclaboussures/taches d'aliments n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous à la section Nettoyage , en page 56 .
	La table de cuisson est chaude.	La table de cuisson peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque la table de cuisson refroidit.
La table de cuisson présente des rayures ou des éraflures.	La table de cuisson n'a pas été correctement nettoyée.	Il est impossible de faire disparaître des rayures. Toutefois, de petites rayures seront moins visibles après nettoyage. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la table de cuisson.
	Des récipients à fond rugueux ont été utilisés. Des particules importantes (par ex. du sel) se trouvaient entre le récipient et la table de cuisson.	Pour éviter des rayures, suivez les instructions de nettoyage recommandées. Avant l'utilisation, assurez-vous que les fonds des récipients sont propres. Utilisez uniquement des ustensiles lisses à fond plat.
	Des ustensiles peuvent avoir glissé sur la table de cuisson.	
La table de cuisson présente des stries ou des taches.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	Attendez jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi. Utilisez un grattoir à lame de rasoir unique pour retirer des stries ou des taches. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Nettoyage » en page 56 .

Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson présente des décolorations métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	Pour retirer des taches, utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. Pour des résultats optimaux, nettoyez la table de cuisson une fois par semaine. Utilisez uniquement des ustensiles propres et secs.
Aucun récipient n'a été détecté.	Un récipient inadapté a été utilisé ou le récipient n'a pas été placé sur la zone de cuisson.	Placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles à fonds ferromagnétiques ayant un diamètre adapté à la zone de cuisson. Reportez-vous à la section Récipient , en page 28 .
La fonction de pleine puissance a été désactivée ou ne peut pas être activée.	Une position de cuisson est déjà appariée et la table de cuisson est trop chaude.	Vous ne pouvez activer la fonction de pleine puissance que pour un seul brûleur à la fois. Lorsque la deuxième position de cuisson est allumée ou déjà en cours d'utilisation, la fonction de pleine puissance n'est pas disponible ou est désactivée, et la position de cuisson revient au niveau de puissance 9,0. La table de cuisson peut être chaude. Attendez jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse.
La table de cuisson réagit de manière anormale ou ne fonctionne plus correctement.		Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation secteur en coupant le disjoncteur (position Off (Désactivé)) pendant 15 secondes.
Bruit de craquement ou de crépitement.	Le niveau de puissance est réglé entre 1,0 et 3,0. Et deux plats sont posés sur la Zone Flex.	Ceci est tout à fait normal. La puissance sonore dépend du nombre et de la taille des plats.
Des bips retentissent.	Ceci se produit lorsque les boutons sont actionnés de manière répétée.	Des ustensiles ont été placés sur les boutons tactiles ; des ustensiles chauds peuvent endommager les boutons. Retirez l'ustensile.

Codes d'information

Code	Cause possible	Solution
C0	Le capteur supérieur est ouvert.	Éteignez la table de cuisson, puis redémarrez-la. Si le problème persiste, débranchez le câble d'alimentation électrique pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, veuillez prendre contact avec un centre de dépannage Dacor.
C1	Le capteur supérieur est court-circuité.	
C2	Le capteur IGBT est ouvert.	
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez la table de cuisson à l'aide du bouton POWER (MARCHE/ARRÊT). Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez la table de cuisson. Si le problème n'est pas résolu, veuillez prendre contact avec un centre de dépannage Dacor.
F1	Échec des communications avec EEPROM.	
F2	Échec des communications avec le signal IC tactile.	
A2	Dysfonctionnement du moteur du ventilateur.	Cela se produit lorsque le moteur CC ne peut pas fonctionner en raison d'une défaillance de la carte de circuit imprimé ou du câblage, ou d'une obstruction du ventilateur.
UP	La tension d'entrée est trop élevée ou basse.	Vérifiez les branchements électriques et veillez à allumer la table de cuisson après avoir régulé la tension (208 V à 240 V).
d0	La touche a été actionnée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le pavé de touches est humide ou si une touche est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide du bouton POWER (MARCHE/ARRÊT) . Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Dacor local.

Garantie et réparation

Garantie

CE QUI EST COUVERT

CERTIFICAT DE GARANTIES : CUISINIÈRE DACOR / TABLE DE CUISSON DACOR / PLAQUE DE CUISSON DACOR

DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET LE CANADA :

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu à l'acheteur initial, à partir de la date de livraison à l'acheteur d'origine ou de la date de clôture en cas d'une nouvelle construction, selon la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs auprès d'un revendeur agréé Dacor ou d'un autre vendeur autorisé par Dacor.

Si votre produit Dacor cesse de fonctionner dans les deux années qui suivent la date de livraison à l'acheteur d'origine en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, Dacor y remédiera sans frais pour vous.

Tous dommages esthétiques (tels que les rayures sur l'acier inoxydable, les taches de peinture/porcelaine, etc.) au produit ou aux accessoires inclus doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date de livraison à l'acheteur d'origine pour pouvoir bénéficier de la garantie. Les pièces consommables telles que les filtres et les ampoules ne sont pas couvertes et relèvent de la responsabilité de l'acheteur.

LIMITES DE LA COUVERTURE

Le service sera fourni par une société de service désignée par Dacor pendant les heures normales de bureau. Veuillez noter que les fournisseurs de services sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits exposés par les revendeurs et les produits dans les maisons modèles dont la date de production est supérieure à 5 ans, les produits vendus « tels quels » et les produits installés pour un usage non résidentiel, ce qui inclut, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les chambres d'hôtes et les spas, sont couverts par une garantie de deux ans sur les pièces uniquement. Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur. La garantie sera nulle et non avenue sur les produits dont les numéros de série et les étiquettes sont altérés, dégradés ou manquants.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou une déclaration de clôture pour une nouvelle construction sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles pour la réparation. La garantie est nulle et non avenue si un produit non approuvé ETL ou non CUL est transporté depuis les États-Unis.

EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Si votre produit Dacor ne fonctionne pas dans les deux ans suivant la date de livraison à l'acheteur initial en raison d'un vice de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce, FOB usine, pour remplacer la pièce défectueuse.

Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur.

Ce qui n'est pas couvert

- De légères variations de couleur peuvent être remarquées en raison des différences dans les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement des produits et d'autres facteurs; cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.
- Appels de service pour former le client à l'utilisation et à l'entretien corrects du produit.
- Frais de service pour les déplacements vers les îles et les régions éloignées, qui comprennent, sans s'y limiter, les ferries, les routes à péage ou d'autres frais de déplacement.
- Dommages indirects ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de nourriture ou de médicaments, le temps d'absence du travail ou les repas au restaurant.
- Défaillance du produit lorsqu'il est utilisé à des fins commerciales, d'affaires, de location ou pour toute application autre qu'un usage résidentiel grand public.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles de la maison, des boîtes à fusibles ou réarmement des disjoncteurs.
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des surtensions ou d'autres catastrophes naturelles.
- Responsabilité ou responsabilité pour les dommages aux biens environnants, y compris les armoires, les sols, les plafonds et autres structures ou objets autour du produit.
- Bris, décoloration ou dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composants en plastique, aux garnitures, à la peinture ou à toute autre finition cosmétique causés par une utilisation, un entretien, un abus ou une négligence inappropriés.

Garantie et réparation

Hors garantie

Si vous rencontrez un problème de service au-delà de la période de garantie standard, veuillez communiquer avec nous. Dacor examine chaque problème et préoccupation du client pour fournir la meilleure solution possible en fonction des circonstances.

LES RECOURS PRÉVUS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS. PAR CONSÉQUENT, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST DONNÉE, ET EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE OU UN BUT PARTICULIER, EST LIMITÉE À DEUX ANS À COMPTER DE LA DATE DE LIVRAISON À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR INITIAL. EN AUCUN CAS DACOR NE SERA RESPONSABLE DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. EN CAS DE SUCCÈS DE DACOR DANS UN LITIGE, DACOR AURA DROIT AU REMBOURSEMENT DE TOUS LES FRAIS ET DÉPENSES, Y COMPRIS LES HONORAIRES D'AVOCAT, PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.

Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ou n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs, ainsi les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre situation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Annexe

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série figurent sur une étiquette située sur le côté de la base de la table de cuisson.

Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

MÉMO

dacor



DG68-00899A-09