EN

INDUCTION HOB

UHCI36TCRP-BK (3-21)

USER – Use and Maintenance

INSTALLER – Installation and maintenance

FR

TABLE DE CUISSON INDUCTION

UHCI36TCRP-BK (22-42)

UTILISATEUR – Utilisation et maintenance

INSTALLATEUR – installation et maintenance

5/2023

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

INDEX

USER

4 **IMPORTANT SAFETY WARNINGS**

4 PRECAUTIONS BEFORE USING

5 USING THE APPLIANCE

7 PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

8 PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

8 OTHER PROTECTIONS

9 **DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

9 TECHNICAL CHARACTERISTICS

10 CONTROL PANEL

10 **USE OF THE APPLIANCE**

10 DISPLAY

10 VENTILATION

11 **STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT**

11 BEFORE THE FIRST USE

11 INDUCTION PRINCIPLE

11 SENSITIVE TOUCH

11 POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE

12 STARTING-UP

12 PAN DETECTION

12 RESIDUAL HEAT INDICATION

12 BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION

13 TIMER

14 AUTOMATIC COOKING

14 PAUSE FUNCTION

15 RECALL FUNCTION

15 "KEEP WARM" FUNCTION

15 BRIDGE FUNCTION

16 **COOKING ADVICES**

16 PAN QUALITY

16 PAN DIMENSION

17 EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

17 **MAINTENANCE AND CLEANING**

17 **WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM**

INSTALLER

19 **INSTALLATION** *(BY A QUALIFIED INSTALLER)*

21 **ELECTRICAL CONNECTION**

21 **POSITION OF NAMEPLATE**

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

IMPORTANT NOTE: • *Read this use & care guide carefully before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons. Important*

Save for the local electrical inspector's use

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can't be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can't be used as freestanding or as working surface.
- Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not use any extension cable to connect it.
- Wear Proper Apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- The appliance can't be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Do Not Use Water on Grease Fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings. - Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- • To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- • Use Proper Pan Size – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas – for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top).
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

- Ustensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS



- Children shall not play with the appliance.
- Do Not Leave Children Alone. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS



Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top. If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTUR REFERENCES

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

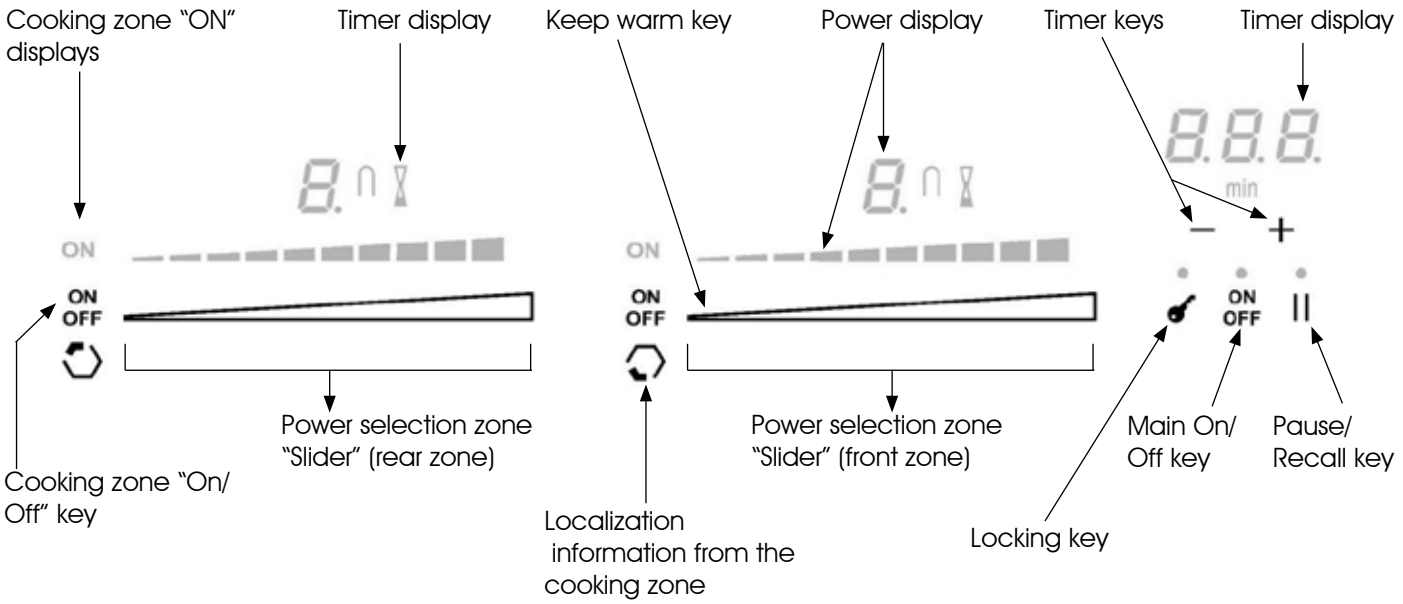
Technical characteristics

Type	**UHCI36TCRP-BK**
Total power	11100 W
Left heating zone	Ø 280 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	2600 W
Booster*	3300 W
Double Booster*	3700 W
Front center heating zone	Ø 200 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal level*	1850 W
Booster*	2300 W
Double Booster*	3000 W
Rear center heating zone	Ø 165 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal level*	1400 W
Booster*	1800 W
Double Booster*	2200 W
Rear right heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	1850 W
Booster*	2300 W
Double Booster*	3000 W
Front right heating zone	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	1850 W
Booster*	2300 W
Double Booster*	3000 W

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Control panel



IMPORTANT INSTRUCTIONS

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
" II	Double Booster	The Double Booster is activated.
0 1 2	Keep warm	Maintain automatically of 107.6, 158 or 201.2°F
II	Pause function	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.
Of course, the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

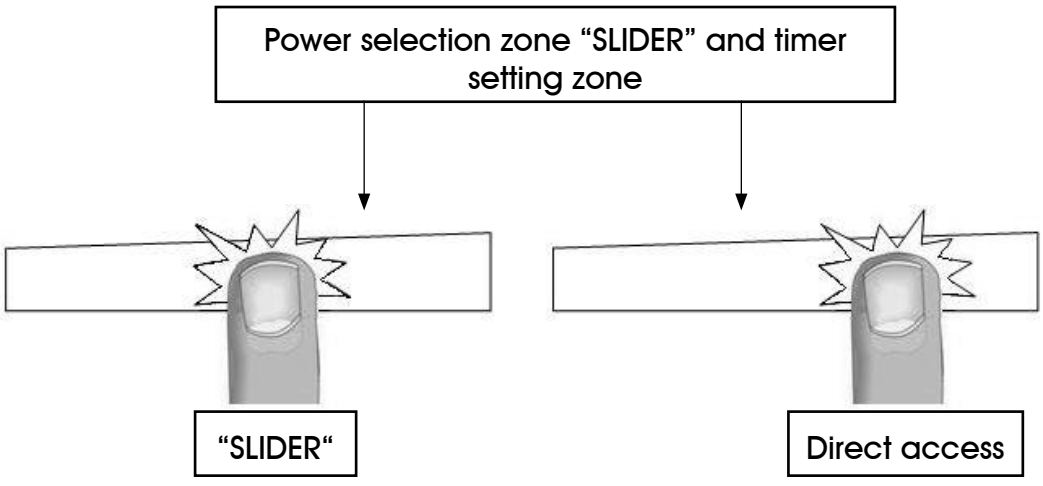
The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.
In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

- **Start up / switch off the hob:**

Action	**Control panel**	**Display**
To start	Press [main On/Off] key	[0]
To stop	Press [main On/Off] key	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action	**Control panel**	**Display**
Switch on cookingzone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
To set	Slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
(adjust the power)	to the right or to the left	
To stop	Slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them.
There are risks of burn and fire.

Booster and Double Booster function

Booster [P] and Double Booster [" "] grant a boost of Power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like noodles

- **Start-up / Stop the Booster:**

Action	**Control panel**	**Display**
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER"	[P]
	Or press directly on the end of the "SLIDER"	
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

- **Start-up / Stop Double Booster**

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press [main On/Off] key	[ON]
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up Double Booster	Re-press key [P]	[,, ‼ and P]
Stop the Double Booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped with a maximum of Power. When the Power function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed:

Heating zone selected	The other heating zone: (example: Booster level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Start up the Booster	Slide on the "SLIDER"	[1] to [0]
Stop the Booster	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Decrease the time	Press key [+] from the timer	

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

- • **To stop the cooking time:**

Action	Control panel	Display
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the tima	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.
If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	Press [main On/Off] key	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...Time
Increase the time	Press key [+] from the timer	increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking, press the key [-] or [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up:**

Action	**Control panel**	**Display**
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Power level selection (for example « 7 »)	Slide on the "SLIDER" to [7] nd stay 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking:**

Action	**Control panel**	**Display**
Power level selection	Slide on the "SLIDER"	[0] to [9]

Pause function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function:**

Action	**Control panel**	**Display**
Engage pause	Press [II]	[II] and control light on
Stop the pause	Press [II]	"Slider" animated
	Press on the animated "slider"	previous settings

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Recall Function
After switching off the hob (press main On/Off key), it is possible to recall the last settings.
- Cooking stages of all cooking zones (Booster)
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:
- Press [main On/Off] key
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

"Keep warm" Function
This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 107.6, 158 or 201.2°F.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm »:**

Action	**Control panel**	**Display**
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
107.6°F to engage	Press on key [Keep warm]	[▯]
158°F to engage	Press and hold key [Keep warm] 2s	[▯]
201.2°F to engage	Press and hold key [Keep warm] 4s	[▯]
To stop	Slide on the "SLIDER"	[0] to [9]
	or press key [Keep warm] until [0]	[0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge Function
This function allows the use of the 2 right cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. Booster function isn't allowed.

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	Press [main On/Off] key	[0]
Switch on both cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Activate the bridge	Press simultaneously on the "Slider" of the 2 cooking zones	[0] and [∩]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[0] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously on the "Slider" of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking
To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key).

Action	**Control panel**	**Display**
Locking the hob	Press on [lock key] 6s	Locking light blinks
Unlock the hob	Press on [lock key] 6s	Locking light on

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

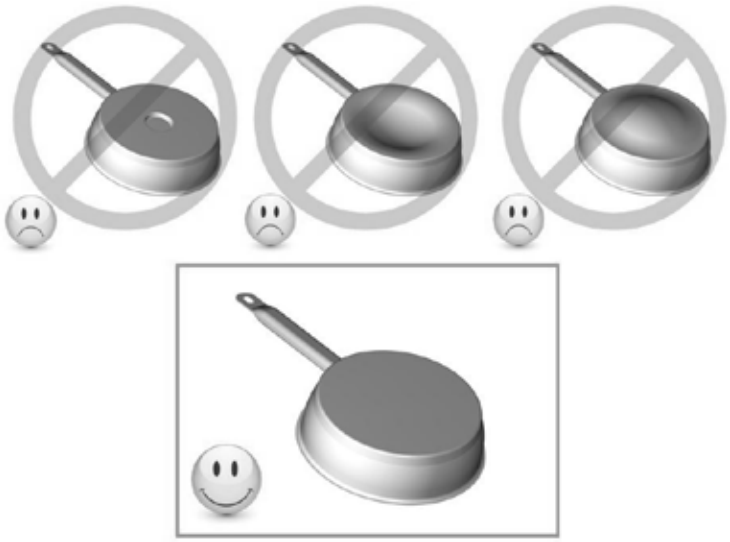
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferroma gnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles:

• Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.

• A magnet stucks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and ,, !!	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The looking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales.

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Continuous ventilation after cutting off the hob:	• This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device. • The fan cooling stops automatically.
The automatic cooking system doesn't start-up:	• The cooking zone is still hot [H]. • The highest Booster level is set [9].
The control panel displays [ ] or [ ] or [ ]:	• Refer to the chapter "Keep warm".
The control panel displays	• Refer to the chapter "Stop&Go"
The control panel displays [ ] or [Er03] :	• An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.
The control panel displays [E2] :	• The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.
The control panel displays [E8] :	• The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.
The control panel displays [U400] :	• The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.
The control panel displays [Er47] :	• The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

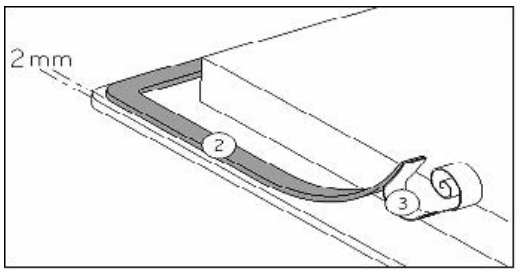
If one of the symbols above persists, call the after sales service.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists. The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.

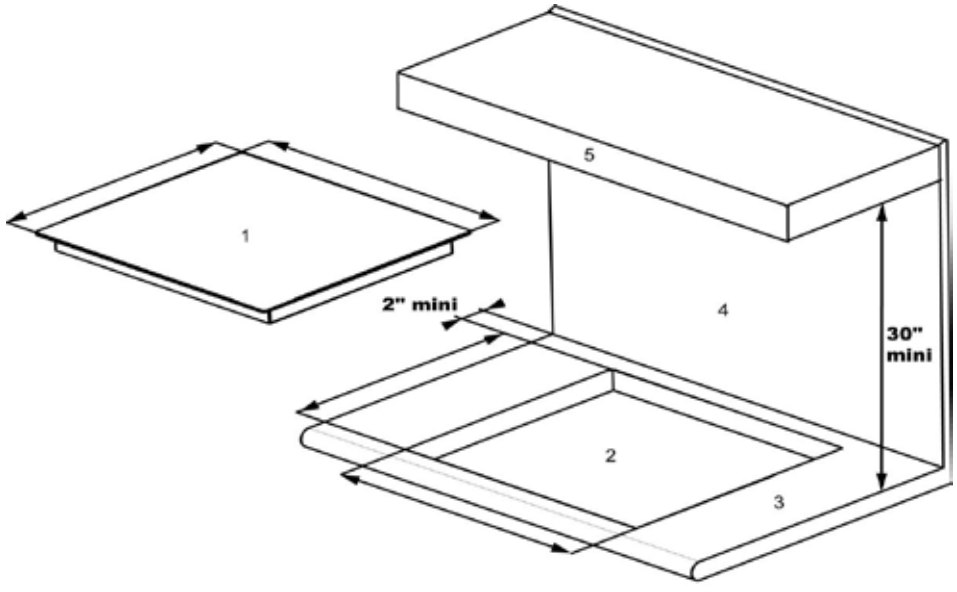


Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

• The cut out sizes are:

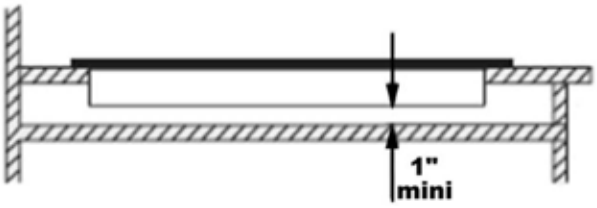
Type	Cut size		Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness
UHCI36TCRP-BK	34 1/4"	19 1/4"	35 7/16"	20 1/2"	5/32"



1. Induction hob
2. Cut out
3. Worktop
4. Building back wall
5. Top building cabinet

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Ensure that there is a distance of 2" between the hob and the wall or sides.
- Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 212 °F.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee <u>under the bottom of the hob casing a space of 1"</u> to ensure a good air circulation of the electronic device.



- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 29 15/16".
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

ELECTRICAL CONNECTION

The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.

- The electrical parts should always be protected after the installation.
- The appliance should be connected using a multipolar circuit breaker.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the cooktop or oven.

Caution!

This appliance must only be connected to a network 200-240 V~ 60 Hz. Always connect the ground wire

Mains	Connection	Cable diameter	Protection calibre	Flexible conduit
200-240 V~ 60 Hz	2 Phases	3 x 8 AWG	40 A	3/4"

USE ONLY UL LISTED OR CSA APPROVED COMPONENTS

Connection of the cooktop
Use the brass bridges which are in the connection box to bridge terminals 1-2, terminals 2-3 and terminals 4-5.

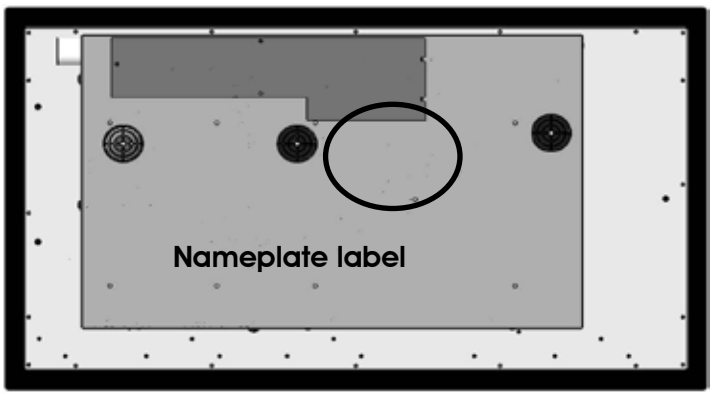
Connect phase 1 to the terminal 1, phase 2 to the terminal 4, and the ground to terminal ⏚

Caution! Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

POSITION OF NAMEPLATE

The nameplate is located under the cooktop, as shown on the picture below. When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your cooktop.



SOMMAIRE

USER

23 **SECURITE**

23 PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON

24 UTILISATION DE L'APPAREIL

27 PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

28 PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

29 AUTRES PROTECTIONS

30 **DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

30 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

31 BANDEAU DE COMMANDE

31 **UTILISATION DE L'APPAREIL**

31 AFFICHAGE

31 VENTILATION

32 **MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL**

32 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

32 PRINCIPE DE L'INDUCTION

32 TOUCHES SENSITIVES

32 ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE

33 MISE EN ROUTE

33 DETECTION DE RECIPIENT

33 INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .

34 FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER

35 FONCTION MINUTERIE

36 PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON

36 FONCTION PAUSE

36 FONCTION RAPPEL

37 FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »

37 FONCTION BRIDGE

37 VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

38 **CONSEILS DE CUISSON**

38 QUALITE DES CASSEROLES

38 DIMENSION DES CASSEROLES

39 EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON

39 **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

INSTALLER

39 **QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME**

41 **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

43 **CONNEXION ELECTRIQUE**

43 **POSITION DE LA PLAQUE SIGNALETIQUE**

NSTRUCTIONS IMPORTANTES

REMARQUE IMPORTANTE: *Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles. Important* Gardez cette notice pour la présenter à l'inspecteur électrique local en cas de nécessité.

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- Maintenance de l'appareil - Ne réparez pas ou ne remplacez aucune partie de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres interventions doivent être confiés à un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- Installation appropriée - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- Portez des vêtements appropriés - Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge: les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un produit chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Ne jamais laisser les zones de cuissons sans surveillance à des réglages de chaleur élevée. – Faire bouillir provoque de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendies en touchant des surfaces chaudes, il faut éviter de placer l'espace de rangement situé au-dessus des surfaces chauffées. Si le meuble de rangement doit être fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte qui évacue horizontalement à au moins 5 pouces de l'arrière du meuble.
- Utiliser une bonne dimension de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs zones de chauffe de différentes tailles. Sélectionnez des casseroles ayant des fonds plats assez grands pour couvrir l'élément chauffant de la zone de chauffe. L'utilisation de casserole trop petite expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne adéquation entre la casserole et la zone de chauffe améliorera également l'efficacité.

- NE PAS TOUCHER LES ZONES DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES ZONES DE SURFACE. Les zones de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir assez chaudes et provoquer des brûlures. Ne pas toucher pendant et après l'utilisation, ou ne pas laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables en contact

avec les zones de surface ou les zones proches jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones figurent (l'identification des zones - par exemple, le plan de cuisson et les surfaces faisant face au plan de cuisson)

- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Stockage sur ou à l'intérieur de l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés sur ou près des zones de chauffe.
- Les manches des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas dépasser les zones adjacentes. Afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation des matériaux et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, le manche de l'ustensile doit être positionné de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les zones adjacentes.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ustensiles de cuisine en verre - Seuls certains types de verre, verre vitrocéramique, céramique, faïence ou autres ustensiles en verre conviennent à cette gamme de produits sans risque de casse en raison du changement

brusque de température.

- Utilisez uniquement des poignées sèches. Les poignées humides peuvent provoquer des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas les manches et poignées toucher des éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon volumineux.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives si appliqué sur une surface chaude.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

INSTRUCTIONS IMPORTANTESS

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée, …) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention: risque de brûlures).
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couperl'alimentation électrique.
Ne pas cuisiner sur un appareil avec la vitre cassée. En cas defêlure ou de fissure de la vitrocéramique, les solutions denettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la vitrede cuisson cassé et créer un risque de choc électrique. Il fautimpérativement débrancher l'appareil du réseau électrique etprévenir le service après-vente.
Les réparations doivent être entreprises exclusivement par unpersonnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

ATTENTION

Si la surface vitrée est fissurée, coupezl'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle déchargeélectrique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

NE JAMAIS

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES FUTURES RÉFÉRENCES

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

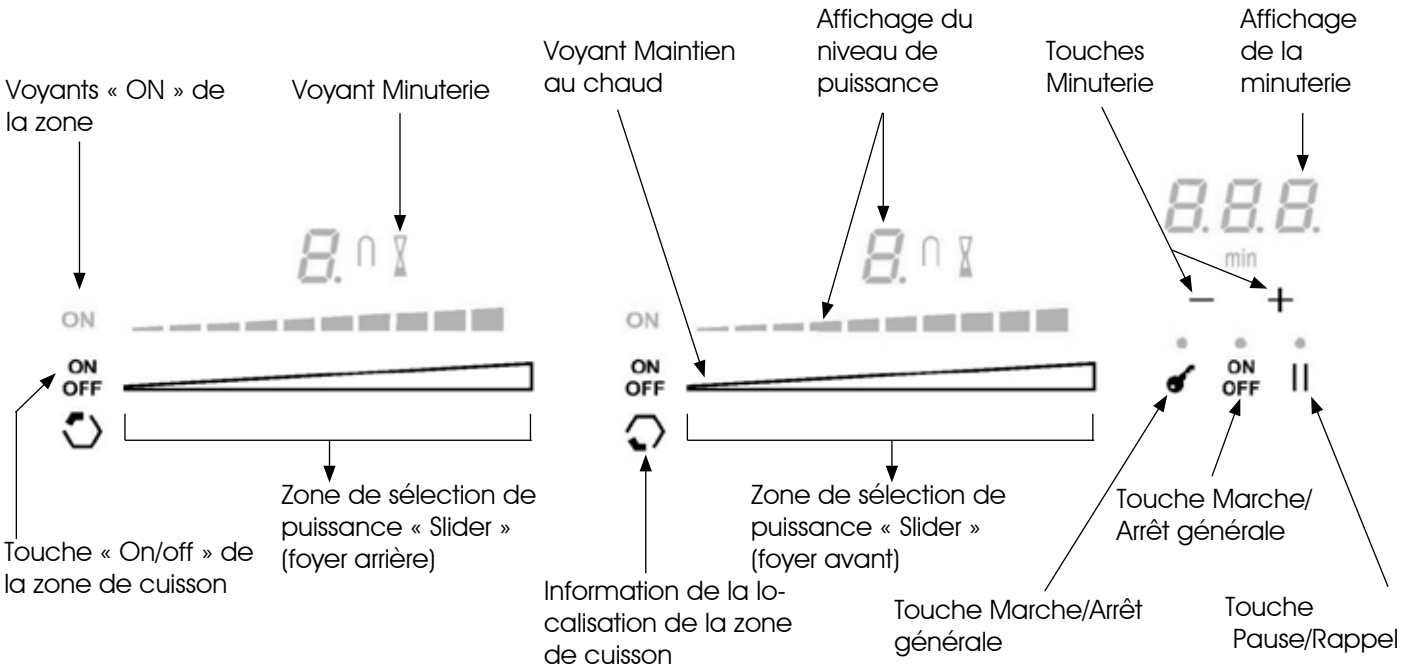
Caractéristiques techniques

Type	**UHCI36TCRP-BK**
Total power	11100 W
Zone gauche	Ø 280 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2600 W
Puissance du booster*	3300 W
Puissance du double booster*	3700 W
Zone avant milieu	Ø 200 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1850 W
Puissance du booster*	2300 W
Puissance du double booster*	3000 W
Zone arrière milieu	Ø 165 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	1800 W
Puissance du double booster*	2200 W
Zone arrière droit	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1850 W
Puissance du booster*	2300 W
Puissance du double booster*	3000 W
Zone avant droit	220x180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1850 W
Puissance du booster*	2300 W
Puissance du double booster*	3000 W

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Display	Designation	Description
0	Niveau de puissance	La zone de chauffe est activée.
1...9	Non détection de casserole	Choix du niveau de cuisson.
U	Accélérateur de chauffe	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Message d'erreur	Cuisson automatique.
E	Chaleur résiduelle	Défaut de circuit électronique.
H	Booster	La zone de cuisson est chaude.
P	Double	Le Booster est activé.
	Booster	Le Double Booster est activé.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenu à 107.6, 158 ou 201.2°F.
II	Pause	La table est en pause.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.
Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

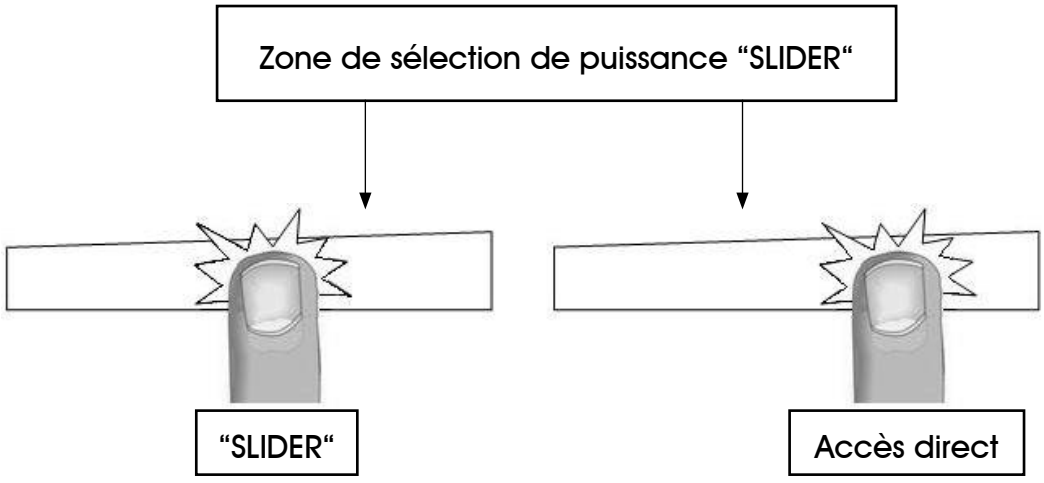
La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson. Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.
Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson:**

Action	Bandeau de commande	Display
Enclencher	Appuyer sur la touche [On/Off] générale	[0]
Arrêter	Appuyer sur la touche [On/Off] générale	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe:**

Action	Bandeau de commande	Display
Allumer la zone de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[1] to [P]
Arrêter	vers la droite ou la gauche	[0] or [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas:

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]. Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Fonction Booster et Double Booster

La fonction Booster [P] et Double Booster [,, !!] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Allumer la zone de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON]
Enclencher le Booster	Glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le « SLIDER »	[9] to [0]

- **Enclencher / arrêter le Double Booster :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Allumer la zone de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON] [P]
Enclencher le Booster	Glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	
Enclencher le Double Booster	Ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[,, !! and P]
Stopper le Double Booster	Glisser sur le « SLIDER »	[P] to [0]
Stopper le Booster	Glisser sur le « SLIDER »	[9] to [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

Lorsque la fonction Booster (ou double booster) est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson de l'autre zone de chauffe de l'ensemble.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignote puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Heating zone selected	Autre zone de cuisson (exemple: puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [8] et clignote

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

- **Fonction minuterie**

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 999 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Allumer la zone de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	Rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	Rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	Le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	Rester appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson:**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti est écoulé.

- **Start-up:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la table de cuisson	Appuyer sur la touche [On/Off] générale	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[000]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, …
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	Le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson:**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.
Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Allumer la zone de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON]
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

- **Arrêter l'automatisme:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	Appuyer sur [II]	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	Appuyer sur [II] Appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants Les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (touche On/Off générale), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés:

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante:

- Appuyer sur la touche [On/Off générale].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Fonction « Maintien au chaud »
Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 107.6, 158 ou 201.2°F. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Allumer la zone de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON]
Activer le maintien à 107.6°F	Appuyer sur	[ ]
Activer le maintien à 158°F	[Touche Maintien au chaud]	[ ]
Activer le maintien à 201.2°F	Appuyer et maintenez pendant 2 sec	[ ]
Arrêter le maintien au chaud	[Touche Maintien au chaud]	[0] to [9]
	Appuyer et maintenez pendant 2 sec	
	[Touche Maintien au chaud]	
	Glisser sur le « SLIDER » ou appuyer sur	
	[Touche Maintien au chaud] jusqu'à	[0]

Fonction Bridge
Cette fonction permet de combiner les 2 zones de gauche avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur la touche [On/Off] générale	[0]
Allumer les 2 zones de cuisson	Appuyer sur la touche « On/Off » de la zone	[ON]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur le « SLIDER » des 2 zones à combiner	[0] and [∩]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[0] to [9]
Stop the bridge	Appuyer simultanément sur le « SLIDER » des 2 zones combinées	[0]

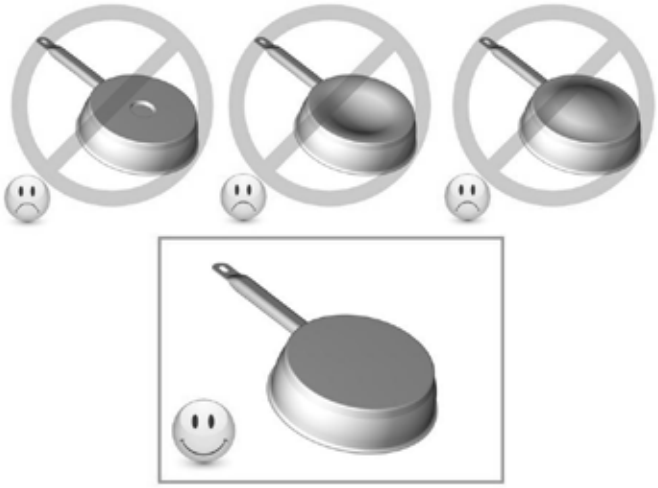
Verrouillage du bandeau de commande
Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche [On/Off]) peut être verrouillé.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Verrouiller la table	Appuyer sur [ ] 6s	Voyant verrouillage clignote
Déverrouiller la table	Appuyer sur [ ] 6s	Voyant verrouillage fixe

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés: acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.
Matériaux non adaptés: aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre,
céramique, porcelaine.
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles:
• Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
• Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.
Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles
Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P et	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.	Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures. • Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique. • N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ». • Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…). • N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil. • Séchez l'appareil avec un chiffon propre. • Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas:	• La table est mal connectée au réseau électrique. • Le fusible de protection a sauté. • Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé. • Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse. • Un objet est posé sur les touches sensitives.
Le symbole [U] s'affiche:	• Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson. • Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction. • Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson
Le symbole [E] s'affiche:	• Le système électronique est défectueux. • Débranchez et rebranchez l'appareil. • Appelez le Service Après-ventes.
L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :	• Le déclenchement de sécurité a fonctionné. • Celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. • Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes. • Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé. • La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de • puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table:	• Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil. • La soufflerie s'arrête automatiquement.
La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:	• La zone de cuisson est encore chaude [H]. • Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].
Le symbole [ ] ou [ ] ou [ ] s'affiche:	• Se référer au chapitre "Maintien chaud".
Le symbole [II] s'affiche:	• Se référer au chapitre "Pause".
Le symbole [ ] ou [Er03] s'affiche:	• Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.
Le symbole [E2] s'affiche:	• La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.
Le symbole [E8] s'affiche:	• L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.
Le symbole [U400] s'affiche:	• La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table
Le symbole [Er47] s'affiche:	• La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

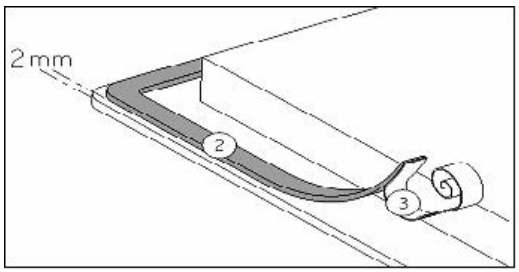
Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le service après-ventes.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

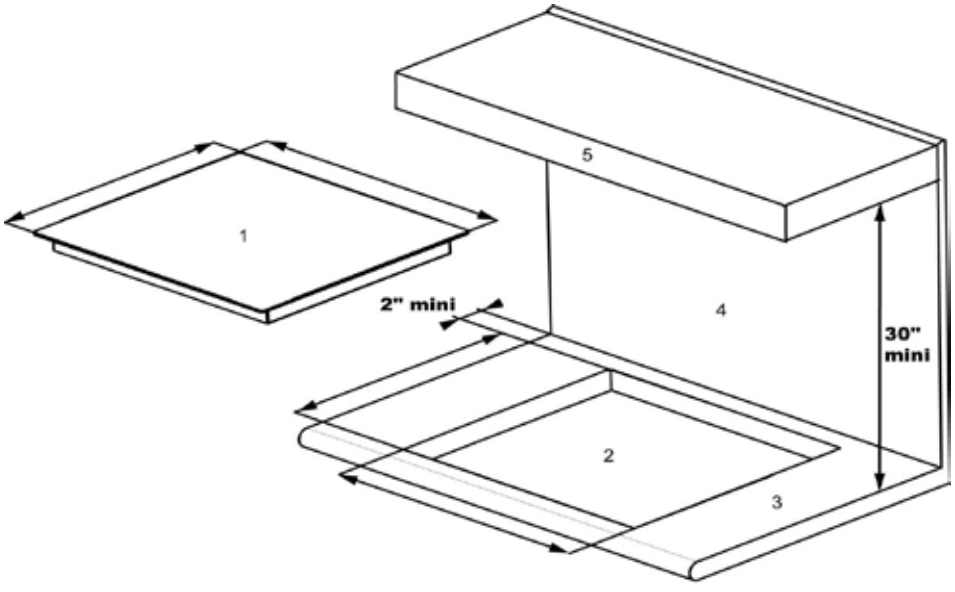
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement
• La découpe du plan de travail :

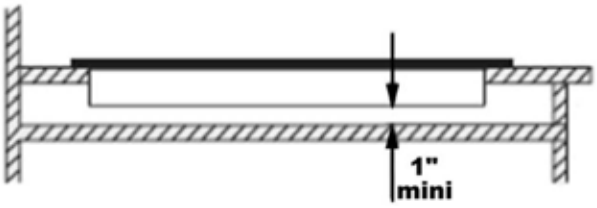
Type	Dimension de découpe		Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Ep.
UHCI36TCRP-BK	34 1/4"	19 1/4"	35 7/16"	20 1/2"	5/32"



1. Plaque induction
2. Découpe
3. Plan de travail
4. Paroi arrière
5. Armoire du haut

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 2".**
- Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (212 °F).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 1"** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.



- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple: spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale. Un soin particulier doit être apporté à l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson pour éviter toute fuite dans les meubles de support. Ce joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé avec des surfaces de travail lisses.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 29 15/16".
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

CONNEXION ELECTRIQUE

L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.

- Les pièces électriques doivent toujours être protégées après l'installation.
- L 'appareil doit être raccordé à un disjoncteur différentiel.
- Si l 'appareil n'est pas équipé d'une prise accessible, des moyens de déconnexion doivent être installés dans l'installation fixe conformément aux prescriptions d'installation.
- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas toucher les parties chaudes de la table de cuisson ou du four

Attention!

Ne brancher cet appareil que sur un réseau de 200-240V~ 60 Hz. Branchez toujours le fil de terre.

Réseau	Raccordement	Section cordon	Calibre de disjoncteur	Conduit flexible
200-240 V~ 60 Hz	2 phases	3 x 8 AWG	40 A	3/4"

UTILISER UNIQUEMENT DES COMPOSANTS APPROUVES UL OU CSA

Connection de la table :
Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, entre les plots 2 et 3, puis entre 4 et 5.

Brancher la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 4, et la terre sur le plot ⏚.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

POSITION DE LA PLAQUE SIGNALETIQUE

La plaque signalétique se trouve sous la table de cuisson, comme indiqué sur l'image ci-dessous. Lorsque vous commandez des pièces ou que vous vous renseignez sur votre table de cuisson, n'oubliez pas d'inclure la référence du modèle et le numéro de série de l'étiquette signalétique sous votre table de cuisson.

