

# Sommaire

<b>Avis de sécurité important</b> .....	<b>29</b>
<b>Exigences électriques et exigences d'installation</b> .....	<b>35</b>
Exigences électriques .....	35
Avant d'installer .....	35
<b>Liste des pièces</b> .....	<b>36</b>
Pièces fournies .....	36
Pièces non fournies.....	36
<b>Dimensions et Dégagement</b> .....	<b>37</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>39</b>
Récipients pour la cuisson .....	39
Économie d'énergie.....	39
<b>Installation</b> .....	<b>40</b>
Préparation de la hotte pour l'installation: .....	40
<b>Description de la hotte et des commandes</b> .....	<b>42</b>
Commandes .....	43
Tableaux de puissance .....	48
Tableaux de cuisson .....	49
<b>Instructions pour l'entretien, utilisateur et la maintenance</b> .....	<b>50</b>
Nettoyage.....	50
Filtre à graisse.....	50
Filtres à charbon.....	50
Recherche des pannes .....	51
Service assistance.....	51
<b>Garantie</b> .....	<b>52</b>

# LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

## Avis de sécurité important

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et se conformer à toutes les consignes de sécurité.



C'est le symbole d'une alerte de sécurité.

Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser personnellement ainsi qu'à d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient:

**⚠ DANGER**

**Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne vous conformez pas immédiatement aux instructions suivantes**

**⚠ WARNING**

**Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne vous conformez pas immédiatement aux instructions suivantes**

Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le risque potentiel, ainsi que comment réduire les risques de blessures et vous informe de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**ATTENTION:** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, prenez des précautions élémentaires, y compris les suivantes :

- **MISE EN GARDE :** Ne stockez pas d'articles intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson - Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre les objets pourraient être grièvement blessés.
  - Installation correcte : assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
  - N'utilisez jamais votre table de cuisson pour vous réchauffer ou réchauffer la pièce.
  - Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir sur une partie de la table de cuisson.
  - Portez un vêtement approprié - Des vêtements à manches ou lâches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de la table de cuisson.
  - Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer une partie quelconque de la table de cuisson, sauf en cas de recommandations spécifiques dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
  - Stockage sur la table de cuisson - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés près des unités de surface.
  - Ne pas utiliser de l'eau sur les feux de graisse - Éteufez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur chimique ou un extincteur en mousse.
  - N'utilisez que des pochoirs secs - Des pochoirs humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures de la vapeur. Ne laissez pas les pochoirs toucher les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
  - **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES DE SURFACE PROCHE DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou laissez les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des unités de surface ou des zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces situées face à la table de cuisson.
  - Utilisez une poêle de la taille appropriée - Cette table de cuisson est équipée d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez les ustensiles ayant des fonds plats assez grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
  - Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées programmées. Le débordement cause de la fume et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.
  - Ustensiles de cuisine vitrés - Seuls certains types de verre, vitrocéramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent au service de la table de cuisson sans se briser en raison de la brusque variation de température.
  - Les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables et les déversements causés par un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et ne pas encombrer les unités de surface adjacentes.
  - Ne pas faire de cuisine sur une surface de cuisson cassée. Si la surface de cuisson se casse, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface du cuisson cassé et causer un risque de choc électrique. Contacter un technicien qualifié immédiatement.
  - Nettoyer la surface de cuisson avec précautions. Si on utilise une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les déversements sur une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Il y a des produits pour nettoyer qui peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
  - Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.
- Pour les unités avec hotte aspirante -**
- Nettoyez les hottes de ventilation fréquemment - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
  - Lorsque les aliments enflammés se trouvent sous le capot, allumez le ventilateur.
- Pour les unités avec éléments de bobine -**
- Assurez-vous que les cuvettes ramasse-goutte sont en place - L'absence de ces ustensiles pendant la cuisson peut risquer d'endommager les câbles ou les composants en dessous.
  - Revêtements protecteurs - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir l'unité les cuvettes ramasse-goutte, à l'exception de ce qui est suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de ces revêtements peuvent entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
  - Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles - Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisine en utilisant un champ électromagnétique. Il a été testé et est conforme à la partie 18 des règles FCC pour les équipements ISM. Cette plaque de cuisson à induction répond aux exigences de la FCC pour minimiser les interférences avec d'autres appareils dans l'installation résidentielle.

Cette plaque de cuisson à induction peut causer des interférences avec la télévision ou la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en :

- déplaçant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur ;
- augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur ;
- reliant le récepteur dans une sortie différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

**REMARQUE :** Les porteurs d'un stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire devraient être prudents lorsqu'ils sont debout près de cette plaque de cuisson à induction pendant qu'elle est allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur cardiaque ou un dispositif similaire. Informez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque de cuisson à induction.

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.

- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.

- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.

- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

- Pendant et après l'utilisation, ne pas

toucher les éléments chauffants de l'appareil.

- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.

- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.

- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.

- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.

- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.

- Avant de raccorder le modèle au circuit électrique : contrôler la plaque signalétique

(sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

### **Important :**

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.
  - Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
  - Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.
  - Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.
  - Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
  - Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle risque d'exploser!
- Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.
- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur

excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.
- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison. Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.

La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.

Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.

Il est strictement interdit de flamber les aliments.

L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.

La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.

ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de la hotte peuvent chauffer.

**Attention!** Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.

En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.

L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.

Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.

Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

# Exigences électriques et exigences d'installation

## Exigences électriques

Fig. 2

- Débrancher l'appareil du circuit électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

### IMPORTANT

Respectez tous les codes et les ordonnances en vigueur.

Le client a la responsabilité de :

Contactez un électricien-installateur.

Vérifier que l'installation électrique est adéquate et conforme avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (la plus récente édition\*), ou les normes C22.1-94, Code canadien de l'électricité, Partie 1 et C22.2 No.0-M91 (La plus récente édition\*\*) de la CSA, ainsi que tous les codes et les ordonnances de votre région.

Si le code le permet et que vous utilisez un fil de mise à la terre distinct, il est recommandé de faire vérifier le chemin du fil par un électricien.

Ne pas mettre l'appareil à la terre sur une conduite de gaz.

Consultez un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la hotte est mise à la terre correctement.

N'installez pas un fusible dans le circuit neutre ou le circuit de mise à la terre.

### IMPORTANT

Conservez ces instructions afin de pouvoir les remettre à l'inspecteur-électricien. Il faut raccorder l'appareil directement à une boîte à fusible ou à un disjoncteur par l'entremise d'une canalisation électrique en métal.

Le calibre de fil doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (La plus récente édition\*), ou les normes C22.1-94, Code canadien de

l'électricité, Partie 1 et C22.2 0-M91 (La plus récente édition\*\*) de la CSA, ainsi que tous les codes et les ordonnances de votre région.

Il faut prévoir un connecteur de canalisation approuvé par l'UL ou la CSA à chaque extrémité de la canalisation d'alimentation (À l'appareil et à la boîte de jonction).

Vous pouvez obtenir un exemplaire des normes indiquées en vous adressant à :

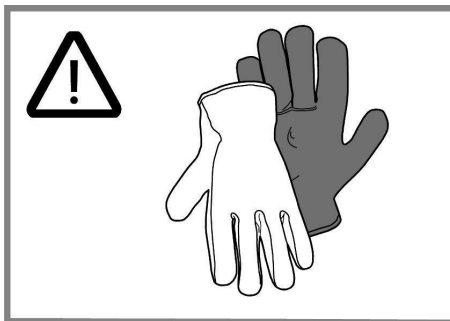
\* La National Fire Protection Association, Batterymarch Park Quincy, Massachusetts, 02269

\*\* La CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio, 44131-5575

## Avant d'installer

Deux personnes sont nécessaires pour effectuer l'installation.

Porter des gants pour se protéger des bords coupants

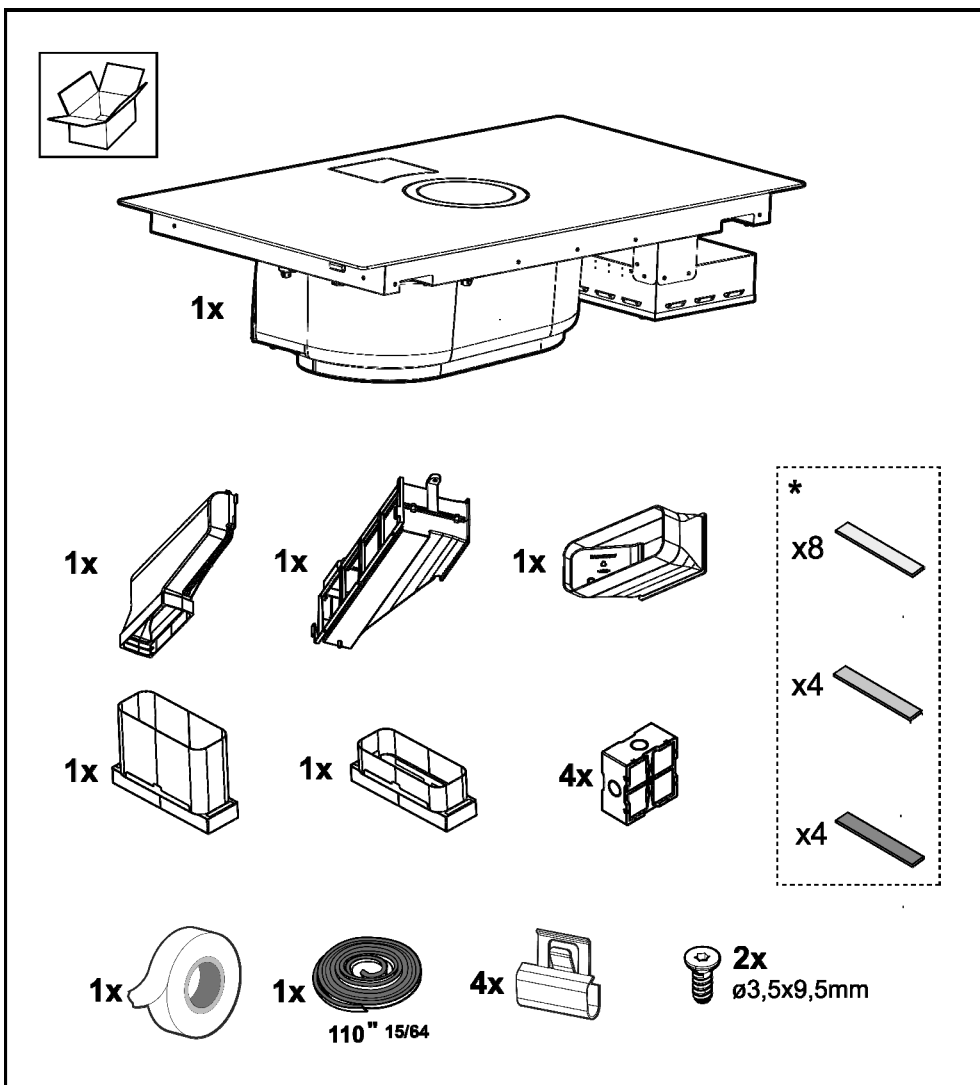


L'air ne doit pas être évacué par un mur, un plafond ou un espace caché de construction. Afin d'éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en raison de surfaces surchauffées, évitez de placer les unités de surface sous les armoires de rangement. Si les armoires de rangement sont nécessaires, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte de ventilation pour projeter horizontalement un minimum de 5 po au-dessus du bas des armoires.



# Liste des pièces

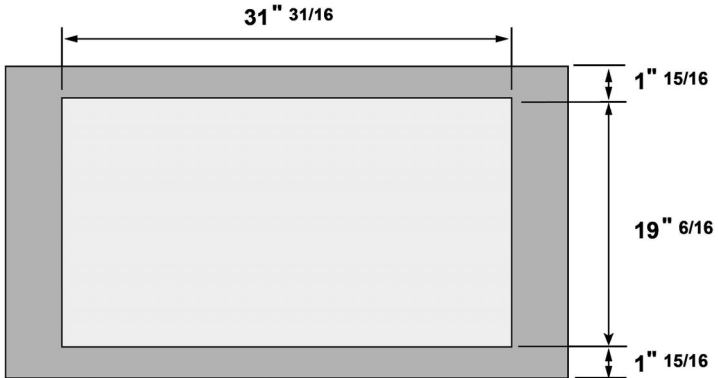
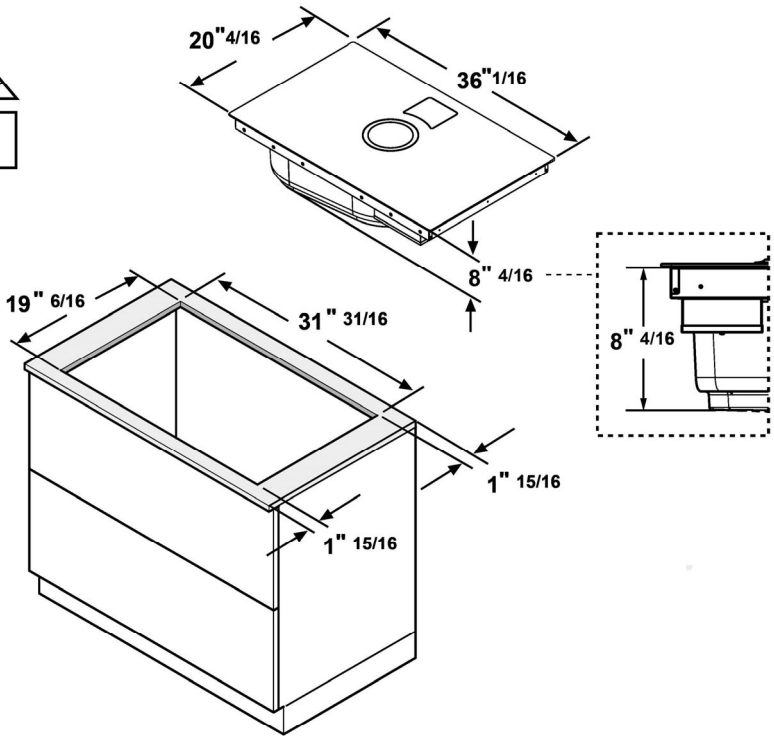
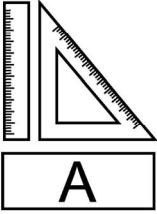
## Pièces fournies

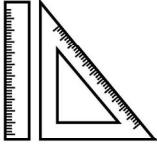


## Pièces non fournies

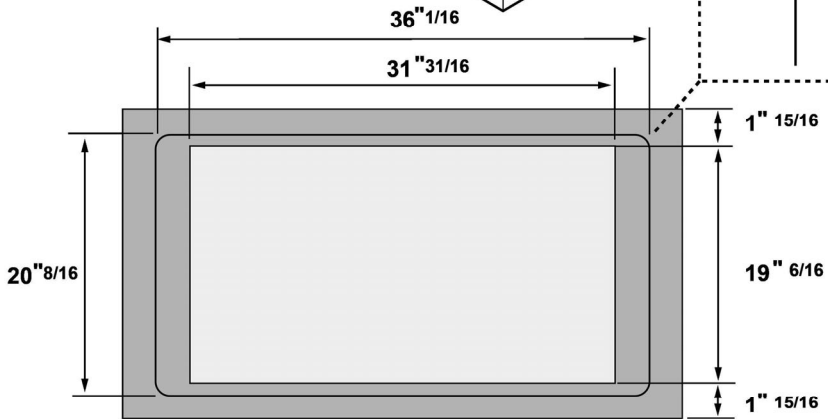
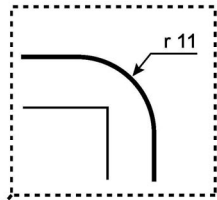
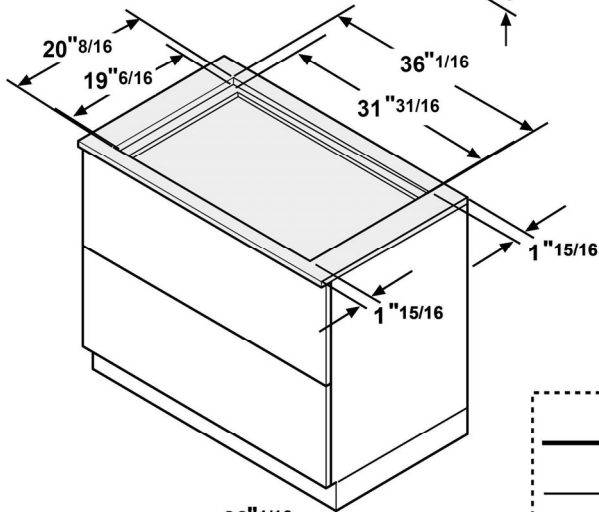
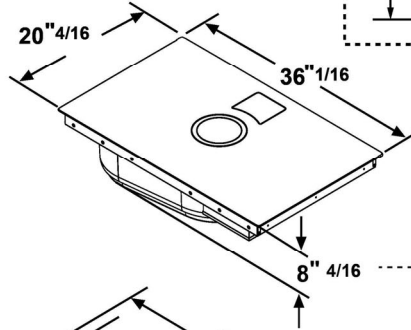
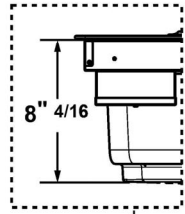
- Conduit, canalisation et tous les outils nécessaires à l'installation.

# Dimensions et Dégagement





**B**



# Utilisation

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

## Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- **Plus sûr** : température inférieure à la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments inférieurs.
- **Plus précis** : le plan réagit instantanément à vos commandes
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

## Récipients pour la cuisson



Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole

### Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface du plan, ne pas utiliser :

- des récipients avec fond non parfaitement plat.
- des récipients en métal avec fond émaillé.
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface du plan.
- ne jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle du plan

## Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

## Diamètres fonds de casseroles conseillés

**IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas**

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

## Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.



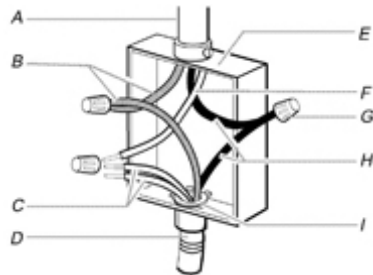
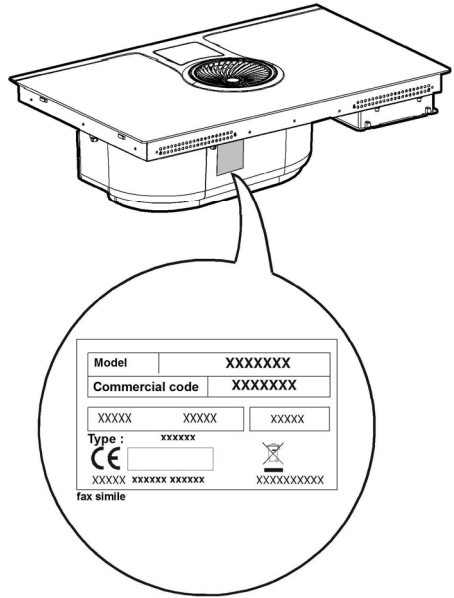
3. Connectez les 2 fils blancs ensemble avec les connecteurs de fils conformes UL

4. Connectez le fil de mise à terre verte (ou jaune-vert) du câble de la table de cuisson au fil de terre vert (ou jaune-vert) (dans la boîte de jonction) à l'aide des connecteurs de fils approuvés UL

5. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

**Câble à 3 fils de l'alimentation domestique au câble à 4 fils de la cuisinière - États-Unis uniquement**

**IMPORTANT :** Utilisez le câble à 3 fils de l'alimentation domestique lorsque les codes locaux permettent de connecter le conducteur de mise à la terre à la boîte de jonction (blanche) neutre.



A. Câble de l'alimentation domiciliaire

B. Fils rouges

C. Fil blanc et vert (ou jaune vert) (de la cuisinière)

D. câble à 4 fils à partir de la cuisinière

E. Boîtier de jonction

F. Fils blancs

G. connecteur fil conforme UL

H. Fils noirs

I. connecteur de conducteur conforme UL ou homologué par CSA

1. Connectez les 2 fils noirs ensemble avec les connecteurs de fils conformes UL

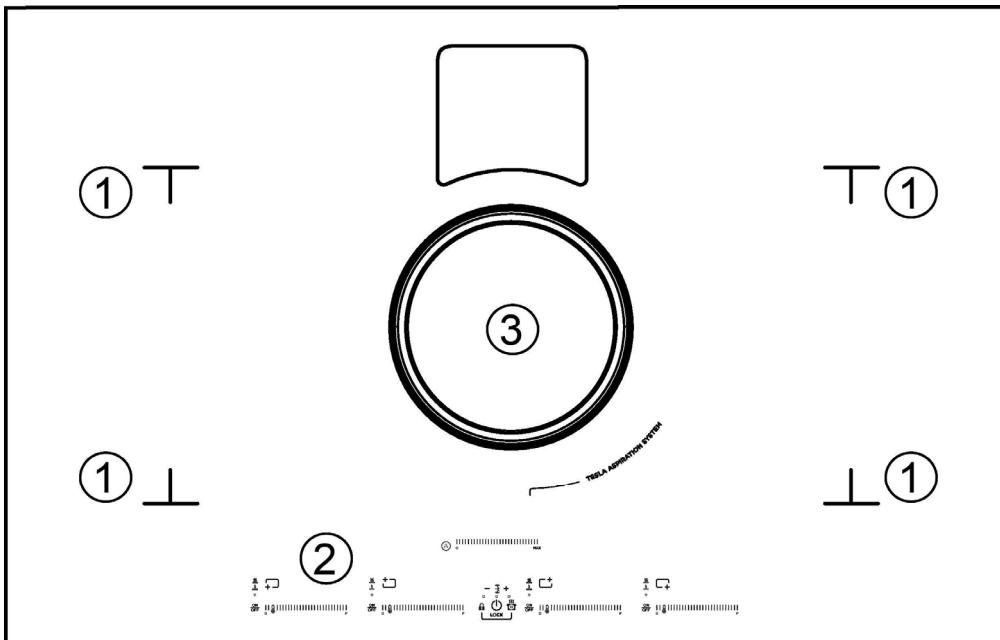
2. Connectez les 2 fils rouges ensemble avec les connecteurs de fils conformes UL

3. Connectez le câble vert (ou jaune-vert) et blanc de cuisinière au fil blanc (neutre) du boîtier de jonction à l'aide des connecteurs de fils conformes UL

4. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

**Sequences installation - pag.79**

## Description de la hotte et des commandes

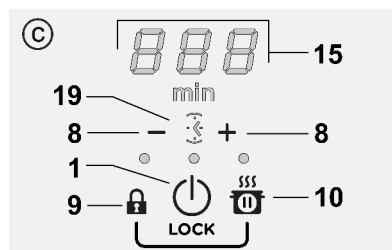
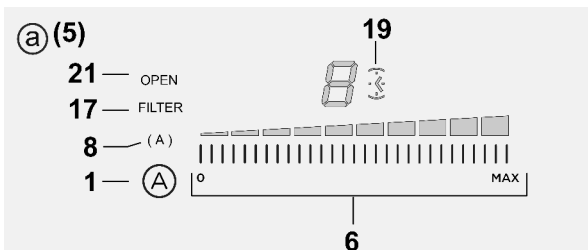
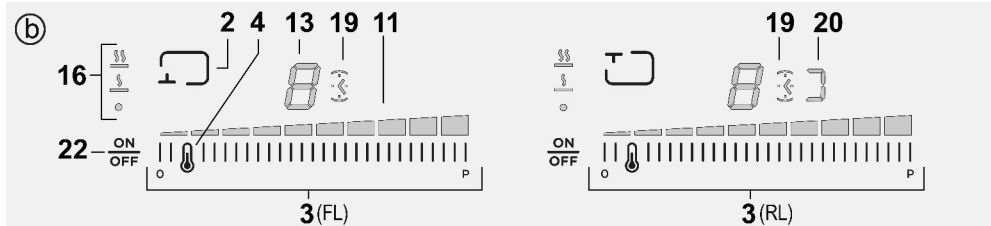
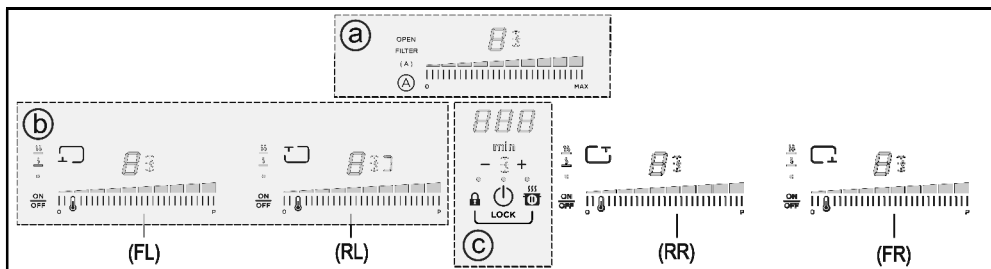


- 1 - Affichage zones
- 2 - Panneau de commande
- 3 - Aspirateur

# Commandes

## Panneau de contrôle

**Remarque :** Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



### Touches

1. **ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur pour plan de cuisson
2. Voyant de position de la zone de cuisson
3. Sélection des zones de cuisson  
Augmenter/Diminuer Power Level
4. Activation Temperature Manager
5. Touches aspirateur
6. Sélection aspirateur  
Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration
7. Activation des fonctions automatiques  
Réinitialiser saturation filtres
8. Activer Timer  
Augmenter/Diminuer temps Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pause / Recall
22. ON/OFF zones de cuisson

### Afficheur / LED

11. Afficher Power Level
12. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration
13. Affichage zone de cuisson
14. Affichage aspirateur
15. Affichage Timer
16. Affichage Temperature Manager
17. Voyant assistance filtres
18. Voyant fonction d'aspiration automatique
19. Voyant Timer activé
20. Voyant Bridge active
21. Indicateur FLAP (VOLET)



## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON


### À savoir avant de commencer :

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues dans le but de se conformer aux normes de sécurité les plus strictes.

Pour cette raison :

• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement en l'absence de casseroles sur les foyers, ou quand elles sont mal placées.**

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (par exemple: "Allumer le plan de cuisson" sans "Sélectionner la zone de cuisson" et la "Température de fonctionnement", ou bien la "Fonction Lock" ou celle "Timer").

 **Attention!** Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement le symbole "**H**" apparaît sur l'écran pour indiquer ce stade de fonctionnement.

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

### Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	<b>O</b>
Power Level	<b>1...9-P</b>
Residual Heat Indicator	<b>H</b>
Pot Detector	<b>U</b> <b>-</b>
Fonction Temperature Manager activée	<b>U</b>
Fonction Child Lock activée	<b>L</b>
Fonction Pause	<b>  </b>
Fonction Automatic Heat UP	<b>A</b>

## Caractéristiques de la plaque

### ● **Safe Activation**

Le produit s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

### ● **Pot Detector**

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

### ● **Safety Shut Down**

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

### ● **Residual Heat Indicator**

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur "**H**".

## Fonctionnement

**Remarque :** Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

### ● **Allumage**

Appuyer sur (effleurer)  **ON/OFF(1) de la plaque de cuisson/ aspirateur**

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.

Appuyer de nouveau pour éteindre.

**Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.**

### ● **Sélection des zones de cuisson**

Effleurer ON/OFF(22), appuyer sur la **Barre de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

### ● **9 Power Level**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance :

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)**:

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance;  
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance;

### ● **Power Booster**

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau **9**), qui reste activé 10 minutes, passé ce délai la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au-delà du niveau **9**) et activer Power Booster

Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole "**P**"

## ● Bridge Zones

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.


Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "Master" avec la zone correspondante derrière "Secondaire"

(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

### Pour activer la Fonction Bridge:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

- le voyant Bridge (20) de la zone de cuisson

"Secondaire" s'éclaire 


- la Barre de sélection (3) de la zone de cuisson "Master" permet de programmer le niveau (puissance) de fonctionnement





- pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

## ● Temperature Manager

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité (consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre).

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

• Appuyer une ou plusieurs fois sur  (4) pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié :


	Melting*	
	Warming*	
* Consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre.		

• Appuyer encore une fois pour éteindre.  
L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode Temperature Manager indique le symbole "L"

## ● Key Lock

La fonction Key Lock permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

• appuyer sur  (9)

• la LED située au dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation

Répéter l'opération pour désactiver.

## ● Child Lock



La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.

La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation :

• enlever les casseroles éventuellement présentes sur la plaque de cuisson

• appuyer sur et maintenir et maintenir enfoncées

simultanément les touches  (9) et la  (10), un signal sonore indique que la fonction est activée et "L" apparaît sur les afficheurs(13) et (14).

Répéter l'opération pour désactiver.



## ● Timer

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).


**Nota** : le timer est un simple signal sonore, qui une fois les minutes programmées passé N'interrompera pas le fonctionnement de la zone de cuisson


Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson

• Sélectionner la zone de cuisson (puissance 1 0).

• Appuyer sur   (8) pour accéder à la fonction Timer

• Régler la durée du Timer:

appuyer sur le sélecteur , pour augmenter le temps d'extinction automatique


appuyer sur le sélecteur , pour diminuer le temps d'extinction automatique

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

**Remarque** : Chaque zone peut avoir un Timer différent; sur l'afficheur(15) apparaîtra (pendant 10 secondes), le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée suivi du compte à rebours le moins long.


Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur (15) clignote, avec le symbole "0.00".

**Remarque** : à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer

est actionné, apparaît le symbole  (19)

Pour couper le Timer :

• Sélectionner la zone de cuisson.

• programmer la valeur du timer à "0", avec 

**Remarque** : la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.

### ● Egg Timer

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). La fonction Egg Timer s'active en appuyant sur **— + (8)**.

**Remarque :** pour régler la fonction **Egg Timer** suivre la même procédure de la fonction **Timer**.

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur (15) clignote, avec le symbole "0.00".

### ● Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur la plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

**Activation :**

• appuyer sur  (10)

• le symbole "i" apparaît sur l'afficheur(13).

**Pour désactiver la fonction :**

**Remarque :** cette opération permet de rétablir les conditions de la plaque avant la pause

• appuyer sur  (10)

• vous avez 10 secondes pour glisser le doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (3)**, correspondant à la **zone de cuisson 2 (FIG. 19)**;

**Remarque :** si l'opération n'est pas effectuée dans le délai indiqué la fonction Pause reste active.


**Remarque :** si après 10 minutes, la **Fonction Pause** n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

### ● Recall

La fonction Recall permet de récupérer toutes les programmations effectuées sur la plaque, en cas d'arrêt accidentel.

**Activation :**

• **rallumer la plaque**  dans les 6 secondes qui suivent l'arrêt

• appuyer sur  sous les 6 secondes successivement

### ● Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé.

Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 -8 .


**Activation :**

• appuyer longuement sur la **Barre de sélection (3)**, la puissance souhaitée

• le symbole "A" apparaît sur l'afficheur (13).

## UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

### ● Allumage

Appuyer sur (effleurer)  **ON/OFF(1)** de la plaque de cuisson/ aspirateur

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.

Appuyer de nouveau pour éteindre.

**Remarque :** Cette fonction a la **priorité sur toutes les autres**.

### ● Mise en marche de l'aspirateur :

Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection (6)** pour activer l'aspirateur

### ● Vitesse (puissance) d'aspiration :

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (6)**:

vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'aspiration (0-4);

vers la gauche pour diminuer la vitesse (puissance) d'aspiration (4-0);

### ● Timer

**Activation/Réglage de la fonction Timer pour l'aspirateur**

• Sélectionner l'aspirateur (vitesse \* 0).

• Appuyer sur **— + (8)** pour accéder à la fonction Timer (peu importe la vitesse)

• Régler la durée du Timer:

appuyer sur le sélecteur **+**, pour augmenter le temps d'extinction automatique

appuyer sur le sélecteur **—**, pour diminuer le temps d'extinction automatique

de l'afficheur (15) le compte à rebours apparaît,

**Remarque :** à côté de l'afficheur de l'aspirateur, lorsque le

Timer est actionné, apparaît le symbole  (19)

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur (15) clignote, avec le symbole "0.00".

**Pour couper le Timer :**

• Sélectionner la zone de cuisson.

• programmer la valeur du timer à "0", avec **—**

**Remarque :** la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.


### ● Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

**Filtres à graisse** la LED "FILTER"(17) s'éclaire

**Filtre anti-odeurs au charbon actif** la LED "FILTER"(17) clignote


### ● Réinitialiser saturation filtres


Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisses et/ou charbon actif), appuyer longuement sur la touche  ; la LED "FILTER" s'éteint, et relance le comptage de l'indicateur.

### ● Activation du voyant de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs

Ce voyant est généralement désactivé.

Pour l'activer, procéder comme suit :

- éclairer la plaque aspirante avec  ;
- avec moteur d'aspiration et zones de cuisson éteintes,

appuyer et maintenir la pression de la touche  ;

- "FILTER" s'éclaire et s'éteint pour signaler l'activation.

### ● Désactivation du voyant de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs

répéter la susdite opération pour l'activation


"FILTER" clignote puis s'éteint pour signaler la désactivation.

### ● Fonctionnement automatique

La hotte s'éclaire alors à la vitesse plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé dans les zones de cuisson.

Lorsque l'on éteint la plaque de cuisson, la hotte adapte la vitesse d'aspiration en la diminuant progressivement de manière à éliminer les dernières vapeurs et odeurs.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur  (7), la LED "(A)" (18) s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.



### ● Indicateur FLAP (volet) ouvert

La zone d'aspiration est dotée d'un FLAP (volet) pivotant mécanique. Il faut éclairer la hotte et ouvrir le volet pour activer le produit. La hotte est équipée d'un capteur qui, quand l'aspiration est activée, si le VOLET est complètement fermé, arrête automatiquement le moteur. L'aspiration redémarre uniquement à l'ouverture du VOLET.

- le moteur ne démarre pas au démarrage de l'aspirateur si le VOLET est fermé : la LED « OPEN » (23) s'éclaire, un bip de 5 secondes est déclenché l'afficheur (12) clignote

- en fermant le volet quand le moteur est éclairé, celui-ci s'arrête : la LED « OPEN » (23) s'éclaire, un bip de 5 secondes est déclenché l'afficheur (12) clignote

# Tableaux de puissance

Le niveau de puissance (par défaut)		Description
	Chauffer doucement	Localiser un niveau approprié de dissoudre lentement produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles de puissance (chocolat, le beurre, etc.).
	Réchauffer	Choisir un niveau de puissance appropriée pour permettre de maintenir la température de vos aliments en douceur, sans atteindre des températures d'ébullition.

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale	Boost	Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
	3-4	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
	2-3	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	1-2	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF	Puissance zéro	Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

## Tableaux de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	5-6
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	4-5
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	6-7
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	3-4
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillés	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/braisés	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frits	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	5-6
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	5-6
	Pancake	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	3-4
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	4-5
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	2-3
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	2-3

# Instructions pour l'entretien, utilisateur et la maintenance

## Entretien de la plaque de cuisson

Attention! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

## Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

### Important :

Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.

Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.

Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

**NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!**

### Important :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.

Fig. 14

Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur.

Fig.14.1 → 14.5

## Entretien de l'aspirateur

### Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.

**NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

## Filtre à graisse

### Filtre anti-graisse

Il retient les particules de graisse dérivantes d'ela cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.

Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

Fig. 13 → 13.1

## Filtres à charbon

### Filtre À Charbon Actif - Céramique (Seulement pour la version filtrante)


Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une structure céramique qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés créant ainsi une surface d'absorption élevée.

La saturation des **filtres céramique aux charbons actifs** se produit après une utilisation plus ou moins intense en fonction du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2 à 3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. La régénération permet de bénéficier d'une durée maximale des filtres de 5 ans.

Fig. 15 → 15.12

# Recherche des pannes

CODE D'INFORMATION	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
E2	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
ERR03 + Signal acoustique 	Une activation continue (permanente) de la touche est détectée. L'interface s'éteint au bout de 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensiles de cuisine, posés sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer les objets éventuellement présents le plan.
Pour tous les autres signaux d'erreur (E ... U ...)	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

## Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

**Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.**



**Plaque à induction:** ENS436BL

**Tension nominale:** 120/208 V~

**Fréquence:** 60 Hz

**Puissance:** 7100 W

**Current:** 35,7 A

**Quantité:** 1 pièce

**Fabriqué en Italie**

**Produit par:** Elica SPA

**Importé par:** ELICAMEX S.A. de C.V.

**Adresse:** Av. La Noria No. 102 int. S/N, Col. Parque Industrial Querétaro  
Del. Santiago de Querétaro, C.P. 76220 Querétaro, R.F.C. EII060102RK8



# Garantie

## GARANTIE DE DEUX ANS **ELICA** North America

### POUR OBTENIR UN DEPANNAGE SOUS GARANTIE

Le propriétaire doit présenter une preuve de la date d'achat. Garder une copie de votre preuve d'achat datée (ticket de caisse) de façon à pouvoir bénéficier du service après-vente sous garantie.

### GARANTIE PIECES DE RECHANGE ET MAIN D'OEUVRE

Pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat, Elica s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange

ou les composants autres que les recharges ayant des défauts de fabrication.

Durant cette garantie de deux (2) ans, Elica fournira également gratuitement, toute la main d'oeuvre et le service à domicile

pour remplacer d'éventuelles pièces défectueuses.

### CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Dégât ou panne du produit causé par un accident ou un cas de force majeure tels que inondation, incendie ou tremblement de terre.
- Dégât ou panne du produit causé par modification du produit ou utilisation de pièces pas d'origine.
- Dégât ou panne du produit causé lors de la livraison, de la manipulation ou de l'installation.
- Dégât ou panne du produit causé par une mauvaise utilisation.
- Dégât ou panne du produit causé par un remplacement des fusibles ou une remise en fonction des disjoncteurs par le propriétaire.
- Dégât ou panne du produit causé par une utilisation du produit pour raison commerciale.
- Déplacement à domicile pour explication d'utilisation ou d'entretien.
- Ampoules, filtres métalliques ou au charbon et toute autre pièce consommable.
- Usure normale.
- Usure due à une mauvaise utilisation du propriétaire, un entretien incorrect, une utilisation de substances nettoyantes corrosives ou abrasives et produits de nettoyage pour four.

### QUI EST COUVERT

Cette garantie s'étend à l'acheteur original de produits achetés pour un usage domestique habituel en Amérique du Nord (Y compris Etats Unis, Guam, Porto Rico, les Iles virgins Américaines & le Canada).

Cette garantie n'est pas transférable et vaut uniquement pour l'acheteur original et ne s'étend pas aux propriétaires successifs du produit. Cette garantie vaut expressément en lieu et place de toute autre garantie, expresse ou sous-entendue, mais ne limite pas toute autre garantie sous-entendue de marchandage ou adaptation dans un but particulier et toute autre obligation de la part de Elica North America, étant entendu, cependant, que si la réclamation pour garanties sous-entendues n'est pas applicable aux yeux de la loi en vigueur, la durée de toute garantie sous-entendue émanant de la loi doit être limitée à deux (2) ans à partir de la date d'achat du produit ou à une période plus longue selon ce que dit la loi en vigueur.

Cette garantie ne couvre pas tout dégât particulier, accidentel et/ou consécutif, ni les pertes et profits, à charge du propriétaire, des ses clients et/ou des utilisateurs Des produits.

### QUI CONTACTER

Pour obtenir un service après-vente durant la garantie ou pour toute autre question:

- Elica North America Authorized Service - (714) 428-0046
- [elica@servicepower.com](mailto:elica@servicepower.com)