



---

<b>EN</b>	<b>INSTALLATION MANUAL USER AND MAINTENANCE MANUAL INDUCTION COOKTOP</b>	<b>3</b>
<b>FR</b>	<b>MANUEL D'INSTALLATION MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN SURFACE DE CUISSON À INDUCTION</b>	<b>35</b>

---



### FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

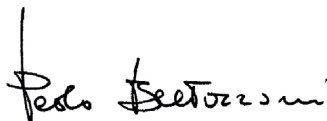
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line at the beginning.



## **USER MANUAL VALIDITY**

The following manual is valid only for PE365INDXV product code.

# CONTENTS

---

GENERAL INFORMATION	7
READING THE MANUAL	7
INTRODUCTION AND SAFETY	7
APPLIANCE IDENTIFICATION	8
GENERAL SAFETY INFORMATION	8
IMPORTANT NOTICE: RADIO INTERFERENCE	9
SAFETY PRECAUTIONS	10
ELECTRICAL SAFETY	10
SAFETY DURING USE	11
HOW TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE	11
DISPOSAL OF OLD APPLIANCES	12
INSTALLATION	13
TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER	13
INFORMATION FOR THE INSTALLER	13
INSTALLING THE PRODUCT	13
INSTALLING THE COOKTOP	14
COOKTOP VENTILATION	14
PREPARING THE INSTALLATION LOCATION	15
BEFORE INSTALLING THE COOKTOP	16
MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION	16
CONNECTING TO A 3 WIRES POWER SUPPLY CABLE ELECTRICAL SYSTEM	16
USE AND MAINTENANCE	17
USE	17
IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER	17
INDUCTION COOKING	18
INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING	18
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE	18
COOKING NOISE	21
INDUCTION COOKTOP	22
COOKTOP LAYOUT	22
SPECIFICATIONS	23
USING YOUR INDUCTION COOKTOP	24
SPECIAL FUNCTIONS	26
CLEANING THE PRODUCT	27
GENERAL CLEANING	27
REMOVING HEAVY SOIL	27
PROBLEM SOILS	27
TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES	28
TROUBLESHOOTING	29
ERROR CODES	31
WARRANTY	32
CUSTOMER CARE	32

# GENERAL INFORMATION

---

## READING THE MANUAL

These instructions are suitable for different types of appliances, so they may contain descriptions of functions which your appliance may not contain or support.

The images and illustrations in this document refer to various models and may differ slightly from the product purchased.

The manufacturer does not accept any responsibility for personal injury or damage to property arising from incorrect installation or misuse of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the various models as required to comply with the technical regulations in force.

In the event of complaints, please contact the customer service.

## INTRODUCTION AND SAFETY

Read the instructions provided in this manual carefully before installing and/or using the appliance.

This will help you to get to know your new device.

Keep this document to hand so that you consult it at any moment, and hand it on to any subsequent owners.

Read the safety messages provided in the introduction to this manual and give due consideration to the safety notes such as: "Attention", "Warning" and "Danger" which appear in the text.



### DANGER

This symbol indicates a situation that is a danger to you and others. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.



### WARNING

This symbol indicates safety information. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous accidents.



### CAUTION

This symbol indicates a procedure which could put the appliance's structure or components at risk. Take particular care over these procedures.



### NOTE

This symbol indicates useful advice and draws your attention to correct procedures and practices. Complying with the instructions marked with this symbol will avoid problems for you.

The symbol highlights methods or procedures for correct use of the appliance.

# GENERAL INFORMATION

## APPLIANCE IDENTIFICATION

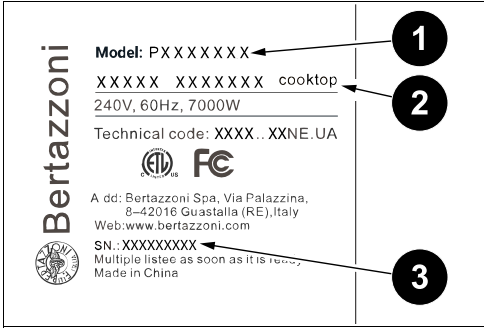


Fig. 1

The dataplate contains the following information:

- 1) Sales Code
- 2) Model
- 3) Serial Number

## GENERAL SAFETY INFORMATION



### DANGER

This appliance is not intended for use by people, including children, with reduced mental or motor capabilities, or who do not have experience in or knowledge of the product's operation. These persons may only use the appliance under the supervision of a person responsible for their safety and with suitable instruction in use of the appliance.



### DANGER

If the surface of the induction cooktop is cracked, switch the appliance off to avoid the risk of electric shocks.



### DANGER

Fire hazard: do not leave inflammable objects on cooking surfaces.



### DANGER

Automatic cooking on the hob with fat or oil may be hazardous and may cause fires. If a fire breaks out, do not attempt to put it out with water. Switch the appliance off and cover the flames with a lid or a fire blanket.



### DANGER

This appliance can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the necessary of experience and knowledge, provided they are supervised or have received instruction concerning safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.



### WARNING

The appliance and its accessible parts become very hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 16 years of age must be kept away from the appliance unless constantly supervised.

Do not touch the heating elements of the hob and/or inside the oven.



### WARNING

Accessible parts may become hot during use. Children must be kept well away.

## GENERAL INFORMATION

---



### WARNING

Make sure that the appliance is disconnected from the electrical mains before replacing the lamp to avoid possible electric shocks.



### WARNING

Do not use steam cleaners to clean the appliance.



### WARNING

Do not use an external timer or other remote control systems to operate the appliance.

## IMPORTANT NOTICE: RADIO INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on.

The user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the radio and/or television receiving antennae.
- Increase the distance between the cooktop unit and radio or television receiver
- Connect the cooktop unit into an outlet or a circuit different from that to which the radio or television receiver is connected.



### WARNING

Never use your appliance for warming or heating a room.



### WARNING

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.



### CAUTION

Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop or on the backsplash of a cooktop-children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured

## GENERAL INFORMATION

---



### CAUTION

Do not touch Cooking Zones or areas near these surfaces. Cooking Zones may be hot from residual heat even though they are dark in color. Areas near the Cooking Zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.

## SAFETY PRECAUTIONS

- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- Do not use water or flour on grease fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.

## ELECTRICAL SAFETY



### WARNING

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not reuse your cooktop until the glass surface has been changed.
- When using the cooktop, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep-frozen food in aluminum cookware.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.
- Flush-mounted appliances may only be operated following installation in suitable cabinets and workplaces which conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against electric shock as required by certification agencies.
- If your appliance malfunctions or breaks, switch off all cooking zones and contact Service Center.
- Proper Installation — Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

# GENERAL INFORMATION

## SAFETY DURING USE

- This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Take care when plugging in electric appliances near the cooktop. Cords must not come into contact with the hot surface. This could cause damage to the cooktop and cable insulation.
- Always keep the control panels clean and dry. Do not let liquids or grease remain on the cooktop controls area. Spilled or burnt-on foods can activate or deactivate the appliance. Clean the controls area thoroughly to resume normal operation of the appliance.
- Never place combustible items on the cooktop.
- Never keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the cooktop.
- Avoid placing metal cooking utensils on the cooking surface areas. Metal objects can become hot and cause burns.
- Know which touch keypad controls each surface of the cooking zones.
- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more Cooking Zones of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the Cooking Zones. The pan detection sensors will not allow the affected cooking zones to operate without a pan present.
- Do not place any object on or near the control keypad area in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.
- Utensil handles should be turned inward and should not extend over adjacent cooking zones to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- Never leave prepared food on the Cooking Zones. Boil-overs cause smoke and greasy spillovers that may ignite or a pan that has boiled dry may melt or become damaged.
- 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. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam cloud. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- Do not place hot cookware on cold cooktop glass. This could cause glass to break.

- Do not slide pans across the cooktop surface. They may scratch the cooktop surface.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion or marking that can affect the ceramic-glass cooktop (this type of damage is not covered by your warranty).
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil-overs cause smoke and greasy spillovers that may ignite.



### CAUTION

Do not pick up the supplied bridge pan handles after cooking. They might be hot and there is a risk of burning yourself.

## HOW TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended cooktop cleaning cream to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.
- Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
- Please be careful on the edges when moving pots and pans around.
- Do not have the cooking zones on with empty pans or with no pots or pans on them.
- Ceramic glass is very tough and impervious to sharp temperature changes but is not unbreakable. It can be damaged if particularly hard or sharp objects fall onto it.
- Be very cautious when using pots made of cast iron or other pots with rough edges or burrs. Moving these can cause scratches on glass.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.



### NOTE

There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!

- Keep meltable objects or materials away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminum foil or cooking wraps. If any materials or foods melt on the ceramic-glass surface, these should be cleaned up immediately.

## GENERAL INFORMATION

---

### DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

To protect the environment, it is important that worn-out appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.

- You can obtain information about collection or public refuse disposal sites from your local health council or environmental health office.



#### **CAUTION**

Before disposing of old appliances, please make them inoperable disconnect the appliance from the house circuitry.

# TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

---

## INFORMATION FOR THE INSTALLER

The listed installation, adjustment, conversion and maintenance procedures must only be performed by qualified staff in accordance with the current regulatory framework.



### DANGER

Incorrect installation may cause injury to people and pets or damage to property, for which the manufacturer cannot be held liable.

During the lifetime of the system, appliance safety or automatic adjustment devices may only be modified by the manufacturer or the duly authorised installer.

## INSTALLING THE PRODUCT



### NOTE

Remove all parts of the packaging from the appliance before disposing of the packaging.



### NOTE

Remove all packaging and protective films prior to installation.



### DANGER

Keep all parts of the packaging (expanded polystyrene, bags, cardboard box, nails) out of reach of children since they are dangerous items.



### DANGER

Make sure that the product is intact after removing the internal and external packaging from the various movable parts and before proceeding with installation. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified staff.



### WARNING

The air vent flue must be constructed in accordance with regional regulations and laws.



### WARNING

Sufficient air intake must be guaranteed.



### CAUTION

Any vertical surfaces of adjacent furniture units and the wall behind the product must be in heat-resistant material able to withstand a temperature of 194°F.

# INSTALLING THE COOKTOP

## COOKTOP VENTILATION

It is very important to provide adequate ventilation for optimal operation. Installing over vented cabinets is recommended.



### WARNING

Allow enough space between cooktop and cabinet for proper airflow. If airflow is blocked, induction zones can overheat and stop working temporarily.

## COOKTOP VENTILATION AREAS - DO NOT OBSTRUCT!

Keep ventilation areas clear, to allow proper airflow.

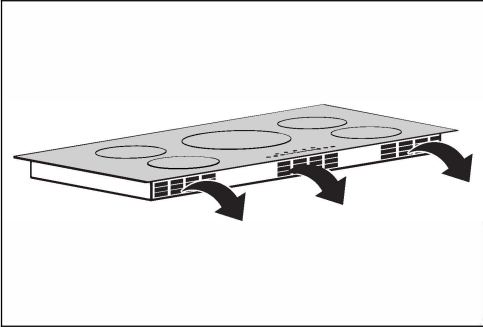


Fig. 2

## RECOMMENDED SPACE BETWEEN COOKTOP BASE IF INSTALLING ABOVE OVEN

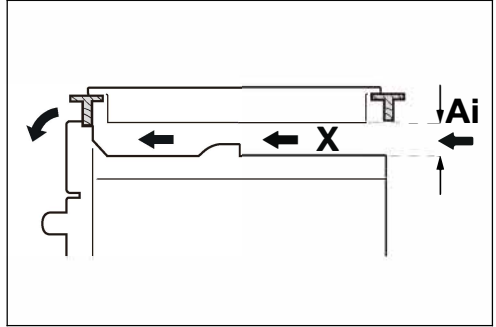


Fig. 3

- X 2 3/4"
- Ai Fresh air intake



### CAUTION

It is very important to keep 2 3/4" distance between the cooktop and the oven.



### CAUTION

During cooking, built-in fan inside the cooktop will operate constantly to keep the internal components cool. The air intake is on the bottom of the cooktop box, and the warm air exhaust is located on the front side. If the air intake or the exhaust is obstructed, the cooktop safeties will either diminish the power output or shut down the unit.



### CAUTION

If the product is installed above a single oven manufactured by Bertazzoni, the clearance of 2 3/4" specified in this manual may be disregarded. This exception applies exclusively to Bertazzoni single ovens and not to other brands. The exception is permitted because the product has been tested for safe installation with Bertazzoni single ovens. See the Bertazzoni design guide for any further information

# INSTALLING THE COOKTOP

## PREPARING THE INSTALLATION LOCATION



### IMPORTANT

Save for the local electrical inspector's use.

- All electric cooktops run off a three phase, two live wire cable, 240 Volt, 60 Hertz, AC-only electrical supply with ground.
- If panel is present, a square must be opened to route the armored cable as shown in (N) in Fig. 4

Allow 2" space below the armored cable opening to clear the electric cable and allow space for installation of the junction box on the wall at the back of the cooktop.



### WARNING

Do not apply any sealant along the perimeter. The cooktop must breath freely.

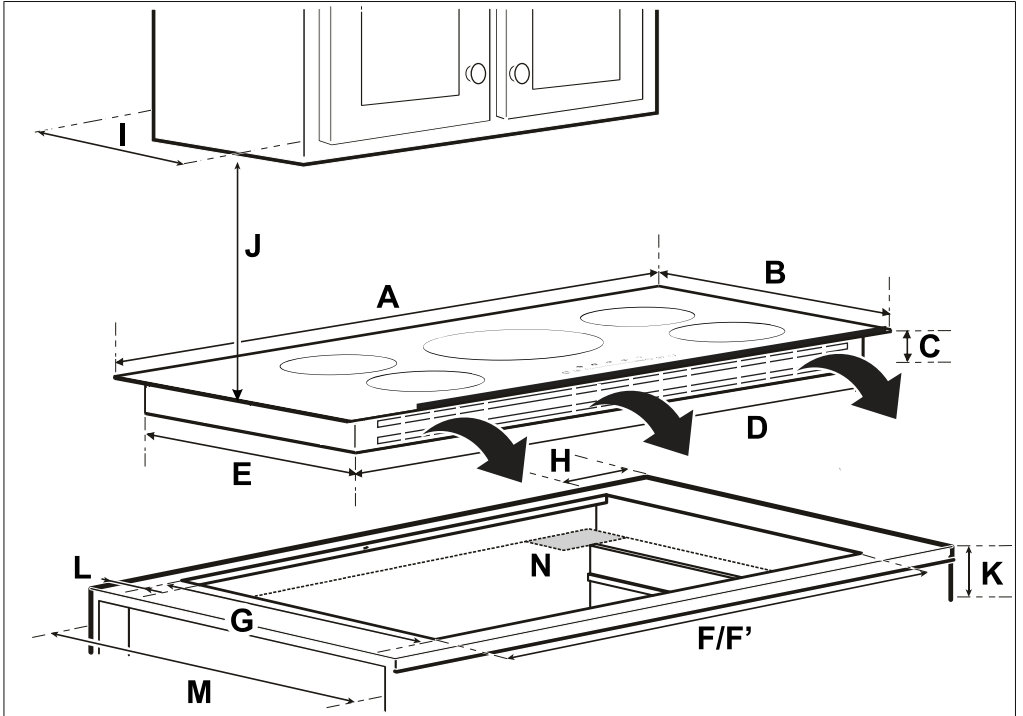


Fig. 4

	A	B	C	D	E	F	G
inches	35 7/16	20 1/2	2 15/16	33 7/16	19 5/16	33 11/16	19 1/2
mm	900	520	74	850	490	855	495

	H	I	J	K	L	M	N
	MIN		MIN	MIN	MIN	MIN	MIN
inches	13/16	12	24	4 15/16	1 1/2	24	4-by-8
mm	20	305	610	125	38	610	102 x 203

# INSTALLING THE COOKTOP

## BEFORE INSTALLING THE COOKTOP

- 1) Visually inspect the cooktop for damage. Also make sure all cooktop screws are on tight.
- 2) Place the cooktop into the countertop cut-out.

## MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

The serial plate is located at the front edge of the cooktop. When ordering parts or making inquiries about your cooktop, be sure to include the model and serial numbers.

Serial plate is located at the front edge of the burner box of the cooktop, as is shown in Fig. 5 .

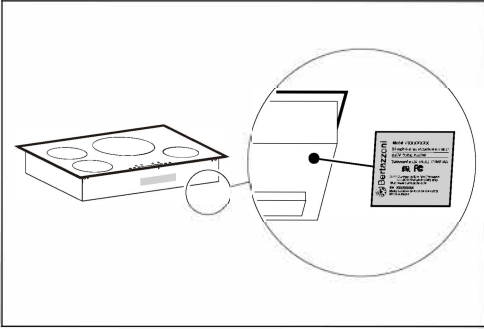


Fig. 5

## CONNECTING TO A 3 WIRES POWER SUPPLY CABLE ELECTRICAL SYSTEM

- 1) Disconnect the power supply.
- 2) In the circuit breaker, fuse box, or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown below.
- 3) Circuit breaker fuse rating must be 50 A, and wire should be 2/6 or 3/6 copper.
- 4) A wire-binding screw or stud used in the wire terminal should be 10 or larger.

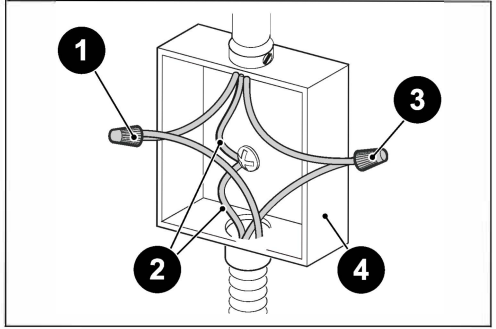


Fig. 6

- 1) Red Wire
- 2) Green Wire (Grounding)
- 3) Black Wire
- 4) Junction Box



### WARNING

- 1) The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.
- 2) An extension cord must not be used with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.

## IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER



### **WARNING**

Do not place metal items such as knives, forks, spoons or lids on the surface of the hob since they may become hot.



### **WARNING**

After use, switch the hob elements off using their controls; do not rely on the pan sensor.



### **WARNING**

Accessible parts may become overheat during use. Keep children well away from the appliance.



### **WARNING**

Cooking processes must be monitored. A short cooking process must be constantly supervised.



### **WARNING**

The appliance becomes hot during use. Avoid touching the heating elements inside the oven.



### **CAUTION**

Do not use abrasive cleaning products or sharp-edged metal scrapers to clean the glass of the oven door, since they may scratch its surface and the glass may break.

# INDUCTION COOKING

## INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

An induction coil is beneath the ceramic glass cooking surface. This generates magnetic fields, which act directly on the base of the pots and pans as compared to methods that first heat the ceramic glass. This means that the base of the pan is immediately heated up, saving time and energy.

Since the heat required for cooking is generated directly in the base of the pan, the Cooking Zone itself warms up only slightly. The cooktop becomes hot from the heat from the base of the pan.

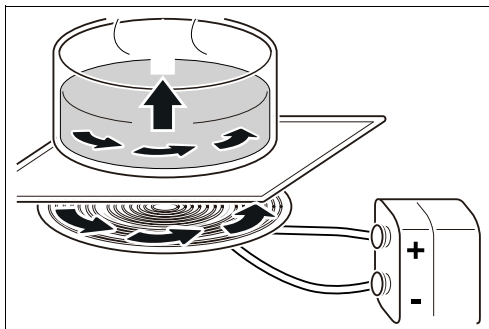


Fig. 7

## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

The magnetic Cooking Zone sensors located below the cooktop surface require the use of cookware made with magnetic material in order to start the heating process on any of the Cooking Zones. When purchasing pans, look for cookware specifically labeled by the manufacturer for use with induction cooktops.

### POTS AND PANS

- In principle, all pots and pans with magnetic bases are suitable. These include steel, steel- enamel as well as cast-iron pots and pans.
- High grade steel pans with a mixed metal base are suitable for induction only if the manufacturer has expressly marked them as such. In that case, they have a magnetic material in the base.
- If you wish to use a special type of pan (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok), please follow the manufacturer's instructions and do not use a very thin pan.

### NOTE



Some cookware can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

### NOTE



If there is no pot or pan on the cooking zone, there is no energy transfer (heating up). This prevents the Cooking Zones being switched on and becoming hot accidentally.

### IMPORTANT



- Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging materials.
- Electromagnetic fields can affect electronic circuits and interfere with portable radios and phones.
- Do not put magnetically active objects (e.g. credit cards, computer diskettes, cassettes) on or near the ceramic glass surface while one or more induction cooking zones are in use!

# INDUCTION COOKING

## SUITABILITY TEST

If you are not sure if a pot or pan is suitable for use with your induction cooktop, you can find out with a few simple tests:

- Place a pot filled with a little water (1/8" or 1/4") on the Cooking Zone. Set the Cooking Zone to full power (power level 9).



### CAUTION

The pan base of suitable kitchenware heats up within a few seconds! The water should boil rapidly.

- You can also check cookware suitability with a magnet. If the magnet remains fixed to the base of the pan, the pan is suitable for induction cooking.

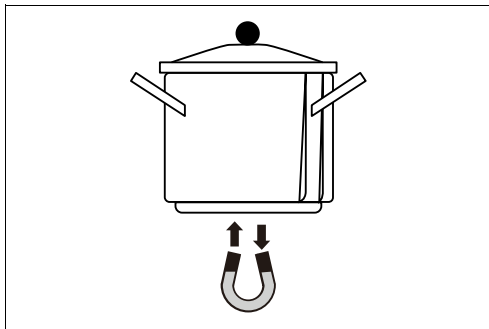


Fig. 8

## AVOIDING SCRATCHES

It is recommended to always use heavier gauge stainless steel cookware on your induction cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface. Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

Cookware should always be lifted over the ceramic cooktop surface to prevent scratching. Sliding any type of cookware over the ceramic cooktop can affect the overall appearance of the cooktop. Over time, sliding ANY type of cookware over the ceramic cooktop may alter the overall appearance of the cooktop. Eventually, the buildup of scratches can make cleaning the surface difficult and degrade the overall appearance of the cooktop.

Scratches can also result from grains of sand (e.g., after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.

## USE FLAT-BOTTOMED COOKWARE

Cookware must fully contact the surface of the cooking element. Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and the amount of food being prepared. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware with a base less than 5".

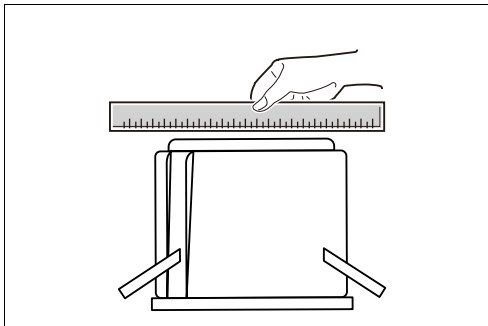


Fig. 9

## FOR BEST RESULTS

Always follow the recommendations for proper cookware type and size. In addition:

- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking and make sure that the bottoms of the pans are clean and dry.
- When cooking with large amounts of liquid, use large pots so that nothing can boil over.
- Match the pan size and Cooking Zone to the amount of food being prepared.

# INDUCTION COOKING

## TIPS FOR SAVING ENERGY

- Always position pots and pans before you switch on the Cooking Zone.
- Dirty cooking zones and cookware use more electricity
- Whenever possible, always have the lid firmly placed on the pots and pans so that they are completely covered.

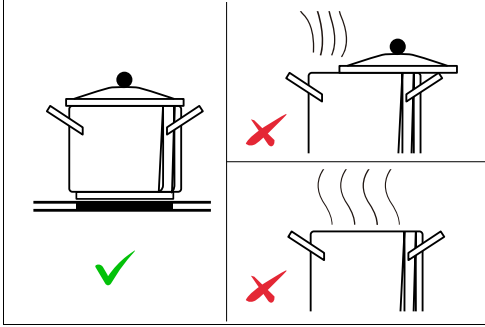


Fig. 10

## COOKWARE SELECTION AND PLACEMENT

It is important that the proper cookware be used and placed correctly on the cooktop. Any one of the incorrect conditions shown below may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If this happens, one or more of the Cooking Zones will not heat, and an E will appear in the affected Cooking Zone display. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.

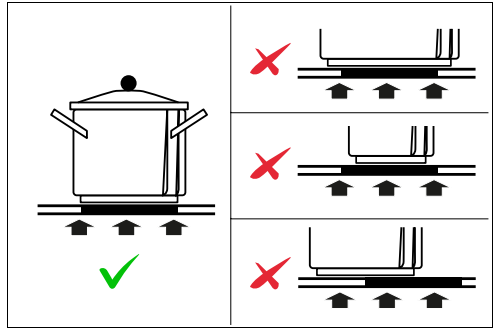


Fig. 11

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

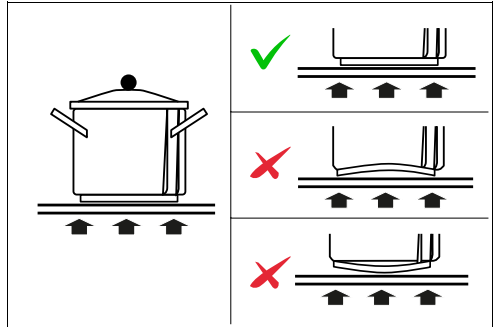


Fig. 12

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

## INDUCTION COOKING

---

Ensure that the pan rests completely on the cooktop surface and is properly balanced. Avoid placing the pan in such a way that the bottom rests on the cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface. Be cautious of pans with heavy handles that may cause the pan to tilt.

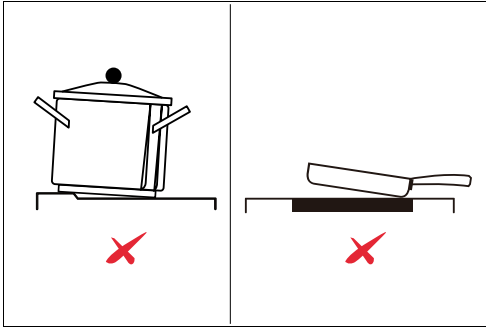


Fig. 13

## COOKING NOISE

It is normal for cooktop to generate minor noises or buzz while in use. The sounds you may hear depend on cookware material, size of pan, amount of contents, power level and heating elements used.

- Heavy pans such as enameled cast iron pans are quieter than light weight multi-ply stainless steel pans.
- Pans that cover entirely the heating element are less noisy.
- Cooktop may produce noises if the pan contents are cold. As pan warms up, the sound will diminish.
- Hearing a low humming noise or buzz is normal when cooking on high settings. When reducing power levels, the noise level will decrease as well.
- When using simultaneous heating elements at certain power levels, the magnetic fields may interact and produce a soft whistle or intermitted "hum". By lowering or raising the power level settings of one or both of the elements, these noises can be reduced or eliminated.

# INDUCTION COOKTOP

## COOKTOP LAYOUT

### HEATING ZONE POWER

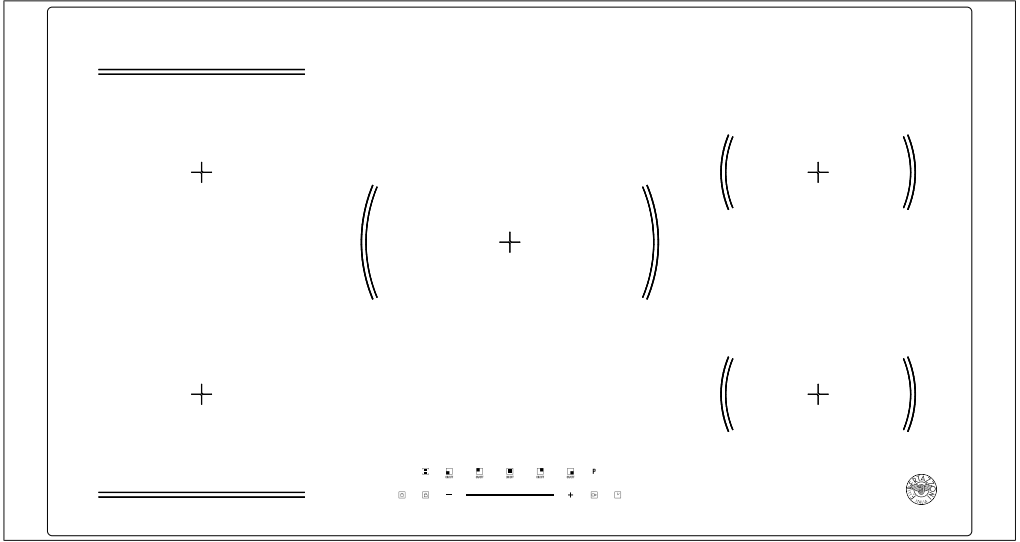










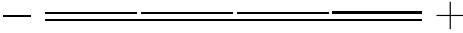






Fig. 14

COOKING ZONE	NORMAL POWER OPERATION (W)	WITH BOOSTER FUNCTION (W)	WITH BRIDGE FUNCTION (W)
 Front left	2000	2500	3600/4000
 Rear left	2000	2500	
 Rear center	2700	3700	/
 Rear right	2700	3200	/
 Front right	1400	1800	/
<b>HEATING ZONE</b>		<b>TOTAL RATING POWER</b>	
Max.Power (240 V–60Hz)		10400W	

# INDUCTION COOKTOP

## USER INTERFACE

	REFERENCE	DESCRIPTION
A	 ON/OFF ON/OFF ON/OFF ON/OFF ON/OFF	Zone select key
B		ON/OFF key
C		Timer regulating key (reduce)
D		Timer regulating key (increase)
E		Boost control key
F		Power Touch Slider Regulating Key
G		Child lock
H		Timer Key
I		Pause & recall function
J		Bridge function

## SPECIFICATIONS

MODEL	PE365INDXV
POWER RATING	10400 Watts
VOLTAGE	240V / 60Hz
POWER RANGE	100W - 3700W
LEVEL SELECTION	Select settings 1 through 9
MAX TIME	Set timer from 1 to 99 minutes
MATERIAL	Glass Ceramic Top / Metal Body
UNIT MEASUREMENTS	W: 35 7/16" D: 20 1/2" H: 2 15/16"
INSTALLATION TYPE	Drop-in
INTALLS OVER BUILT-IN OVEN	Yes
INSTALLATION DIMENSIONS	W: 33 11/16" D: 19 1/2"



# INDUCTION COOKTOP

## USING YOUR INDUCTION COOKTOP

### STANDBY MODE

Upon inserting the power plug into an electric socket, the induction cooktop will make a sound once, and all the digital lights on the cooktop will blink once, indicating the unit enters into Standby Mode.



### READINESS MODE


While on standby mode, press the main  key, the induction cooktop will make a "beep" sound once indicating that it is ready to use. If only the indicator light above the  key is lit up, the unit will automatically return to standby mode if any key not pressed within 60 seconds.


### SWITCHING ON THE COOKTOP AND COOKING ZONES

Place a compatible pot or pan on the cooking zone you wish to use.


With the cooktop being ON as mentioned above, press the desired cooking zone      key. The display will blink and show a 0.


Then press either the  key,  key or sliding bar to select a cooking level. The cooking zone will automatically turn on readiness mode if a key is not pressed within 30 seconds.

Press the minus key  to lower the cooking level.

Press the plus key  to raise the cooking level.



### LOCK

To activate the Child Safety Lock on the cooktop during use, press and hold the  key for 2 seconds to activate the lock. You will hear a "beep" sound, and the indicator light above the key will turn on, indicating that the controls are now locked.


To deactivate the Child Safety Lock, while in Lock mode, press and hold the  key for 2 seconds again. The indicator light will turn off, indicating that the lock has been switched off.

### NOTE



When the Child Safety Lock is active, all sensor keys except for the  key and the  key will be disabled.

### TURN OFF

Press the  key, it will make a "beep" sound once, and it will turn off. The unit is now on standby mode.




### NOTE

Please do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.

### USING THE TIMER

To set the Timer for automatic switch-off:

- 1) Ensure the desired heating zone is powered on and selected.
- 2) Press the  key.
- 3) The timer display will blink, showing 30 by default.
- 4) Use the + or – buttons to adjust the time to your desired value (up to 99 minutes).
- 5) After 5 seconds of inactivity, the Timer will start counting down.
- 6) The timer display will remain lit, and the indicator for the selected burner will flash.
- 7) When the set time is completed, a beeping sound will indicate that the heating zone has automatically shut off.

To set the Timer for another burner:

- 1) Select the desired heating zone.
- 2) Repeat the steps mentioned above.

To check the remaining time for another zone:


- 1) Select the desired heating zone.
- 2) If multiple switch-off times are programmed, the display will show the shortest remaining time, and the corresponding burner indicator will flash.

To cancel the Timer:

- 1) Select the desired heating zone.
- 2) Press the + or – buttons to set the timer to 00.
- 3) The timer display will blink for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer for the selected heating zone has been cancelled.

# INDUCTION COOKTOP

## PAUSE FUNCTION

In the cooking state, press the key  and the cooktop will enter the pause state. In the "pause" state, the digital tube will be flashing. The product will not be heated and stop working. If there is no operation in 5 the next minutes, the cooktop will turn off automatically.



### WARNING

Your cooktop has a residual heat indicator **H** for each Cooking Zone. This indicator will warn that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns.

Avoid touching the bumper when this indicator is shown. Although the cooktop is OFF, the **H** will stay lit until the cooktop has cooled down.




## USING THE BOOST FUNCTION

To enhance cooking performance and achieve faster results, you can utilize the boost function. This function allows a specific heating zone to quickly reach higher temperatures in just one second and maintain that temperature for five minutes.

- 1) Each heating zone on this cooktop is equipped with the boost function. If you wish to use the boost feature, make sure to turn off the other zone within the same heating section. It is not possible to activate boost on multiple zones simultaneously. If attempted, the number 9 will be displayed and flash on the selected zone's power level indicator, automatically setting it to power level 9.
- 2) To activate the boost function, simply touch the selection button of the desired heating zone, and touch the P button.
- 3) Once the boost function is activated, the selected heating zone will operate in boost mode. The power display will indicate P to signify that the zone is in boost mode.
- 4) The boost power will remain active for 5 minutes, after which the zone will return to the power level previously set before activating boost.
- 5) If you wish to cancel the boost function during the 5-minute duration, touch the selection button of the heating zone. An indicator next to the button will flash. Then, press the Boost button to revert the heating zone back to the power level that was set before activating boost.

## USING THE FLEXI/ZONE FUNCTION

The Flexi Zone/Bridge Function allows you to control the front and rear cooking zones on the left hand side from a single touch control (making it easier to cook something in a long pan, like fish, that covers both cooking zones on the left of the appliance).

- 1) Choose the heating zone first, left front  or left rear , power it at any level and then touch flexi zone selection , and the left two zones will work together at the same time.
- 2) Default power level of left flexi zone is 5, and you can adjust the power level by sliding the bar or touching the  $+$  or  $-$ .
- 3) If you want to cancel the flexi zone, choose left front or left rear heating zone first, then touch flexi zone button. And you can set the power level for each zone separately.



### IMPORTANT

Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone.

In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pan centered on the cooking zone covering both cross.

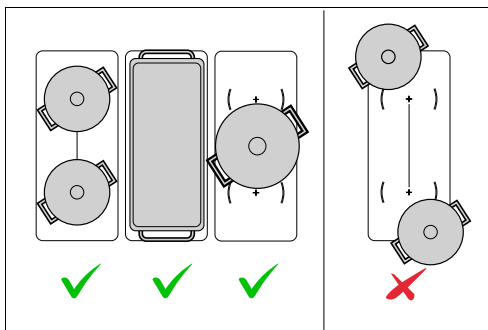


Fig. 15

# INDUCTION COOKTOP

---

## SPECIAL FUNCTIONS

### POWER SHARING

Your cooktop is equipped with four induction Cooking Zones within two heating sections. The right and left Cooking Zones are powered by two independent induction inverters, one inverter for each of the two heating sections. Two Cooking Zones in a heating section share the power of one inverter. This is called power sharing.

For example, if you are cooking on both right Cooking Zones, the last power level set will be maintained, while the first Cooking Zone may experience a slight reduction in the power level.

### POWER SHARING TIPS

Remember to set the power level for the food item you wish to keep constant last. When using two Cooking Zones, you can maintain a constant power level for two pans on separate heating sections. Place one pan on one of the Cooking Zones of the left heating section and the other pan on one of the Cooking Zones of the right heating section.

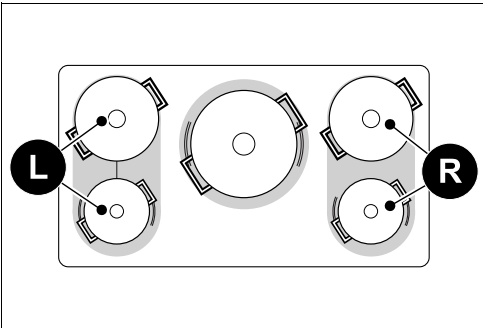


Fig. 16

- **L** Left heating section
- **R** Right heating section

# CLEANING THE PRODUCT

General cleaning for induction ceramic glass cooking surfaces is considerably easier than for cooking surfaces with radiant heating.



### NOTE

To prevent accidental activation of the controls, it is recommended that you set the CHILD LOCK feature before cleaning.



### IMPORTANT

- Cleaning agents must not come into contact with the hot ceramic glass surface. All cleaning agents must be rinsed off thoroughly with clean water.
- Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, coarse scouring cleansers or abrasive pan cleaners.
- Clean the ceramic-glass surface after each use when it is warm to the touch or cold. This will prevent spills from becoming burnt on. Remove water marks, grease and discoloration with a glass scraper and ceramic glass cleaner.



### NOTE

You may purchase glass scrapers and ceramic glass cleaners from your local hardware store.



### WARNING

Always disconnect the appliance from the electrical mains before cleaning.

## GENERAL CLEANING

- 1) When it is cool, wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and a small amount of ceramic glass cleaner.
- 2) Wipe dry with a clean cloth.
- 3) Once a week, thoroughly clean the entire ceramic-glass cooking surface with a commercially available ceramic glass cleaner.
- 4) Then, wipe the ceramic glass surface using a clean, soft cloth dampened with clean water and polish dry with a clean lint-free cloth.

## REMOVING HEAVY SOIL

To remove food that has boiled over or stubborn spills, use a glass scraper.

- 1) Hold the glass scraper at an angle of about 45° to the ceramic-glass surface.
- 2) Remove soiling by sliding the blade across the area.
- 3) Use a ceramic glass cleaner as described in *GENERAL CLEANING*.

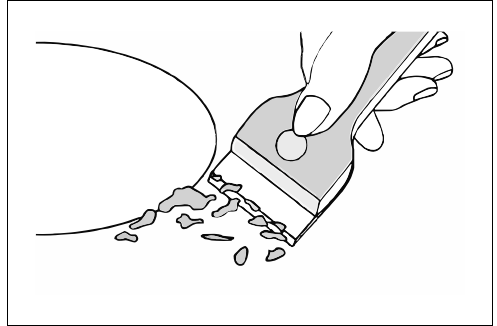


Fig. 17

## PROBLEM SOILS

- 1) Remove sugar, melted plastic, aluminum foil, or other meltable materials with a glass scraper immediately and while still hot. Failure to do so can cause permanent damage to the cooktop surface. If the Cooking Zone has already cooled down, warm it up again.



### IMPORTANT

There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot Cooking Zone. Use care and wear an oven mitt.

- 2) Then clean the cooktop normally when it has cooled down.



### NOTE

Scratches or dark marks on the ceramic glass surface caused by a pan base with sharp edges cannot be removed. However, they do not impair the function of the cooktop.

## TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES

---

Before calling the customer services, please check that the appliance is correctly connected, any of the following cases are not covered by the guarantee

- Damage caused by improper use, storage or maintenance.
- Damage caused by unauthorised disassembly and repair.
- Damage caused by misuse.
- Using the induction hob for commercial purposes.

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes shown in the table below.



### **CAUTION**

Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob. If further service is needed, please contact the supplier.

# TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES

## TROUBLESHOOTING



### CAUTION

Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
The cooktop cannot be turned on.	No power	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact.  Check whether there is a power outage in your home or area.  If you've checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
	Board error	Contact a certified electrician
	The control is locked / The key lock has been activated.	Unlock the control panel. See safety chapter.
The touch controls are unresponsive.		
The touch controls are difficult to operate.	There is a slight film of water on the controls.	Make sure the touch control area is dry.
	You are using the tip of your finger when touching the controls.	Use the ball of your finger when touching the controls.
Some keys do not work. / The display does not work normally.	Board / display error.	Disconnect the hob from the power supply and reconnect it after a short time.  If the problem persists, contact a certified electrician.
The power indicator is working, but the heating process does not start.	Overheating of the cooktop.	Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.
	The cooling fan is not working.	Contact a certified electrician.
	Technical error.	
The cookware is not heated and the  icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See the cookware chapter.
Operation stops suddenly and the  icon is displayed.	The automatic detection function has failed.	Contact a certified electrician.
	Technical error.	Contact a certified electrician.
The  icon is displayed for two cooking zones placed one behind the other (1+2 / 3+4)		
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware is used.	Use cookware with flat and smooth bottom.  See the chapter regarding right cookware.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are being used.	Use the cleaning chapter.
Some pans or pots make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is harmless and normal.











## TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES

---

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
<b>A slight humming noise can be heard when operating at high power</b>	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise should quiet down or disappear completely when reducing the power level.
<b>Fan noise</b>	A cooling fan integrated in the cooktop prevents the electronics from overheating. If necessary, it continues to run even after the cooktop is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation.  Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.
<b>Abnormal fan noise</b>	The cooling fan is damaged.	Contact a certified electrician.
<b>The cooktop or cooking zone witches off suddenly, a signal tone is heard and an error code is displayed.</b>	Technical error / Code meaning in the section <i>ERROR CODES</i>	Note down the error code, disconnect the cooktop from the power supply and contact a certified electrician.

## TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES

### ERROR CODES

ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
	No suitable cookware was identified	Place a suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see <i>COOKWARE SELECTION AND PLACEMENT</i> )
	The voltage is too low (less than 85V)	Check the power supply. If it is normal, turn the cooktop back on.
	The voltage is too high (higher than 285V)	
	Error message of the cooktop sensor / short circuit	Contact the customer service or a certified electrician.
	Error message of the IGBT-sensor / short circuit	Replace the mainboard
	Overheating of the cooktop	Wait until the cooktop has cooled down and then switch it on again.
	IGBT overheating	Wait until the cooktop has cooled down and then switch it on again.
	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
	Communication failure between display and mainboard	
	Overflow protection	Remove spilled liquids and switch the cooktop back on.

## CUSTOMER CARE

---

For any warranty information and service request, contact us:



In USA: <https://us.bertazzoni.com/more/support>

In Canada: <https://ca.bertazzoni.com/more/support>





## DU BUREAU DE NOTRE PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos beaux produits pour votre maison.

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

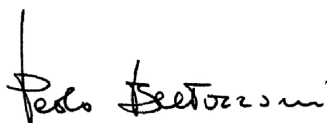
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez !

Paolo Bertazzoni

Président

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent vertical stroke at the beginning.



## **VALIDITÉ DU MANUEL D'UTILISATION**

Le manuel suivant concerne uniquement le PE365INDXV code produit

# SOMMAIRE

---

INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	39
LECTURE DU MANUEL .....	39
INTRODUCTION ET SÉCURITÉ .....	39
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL .....	40
INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ .....	40
COMMUNICATION IMPORTANTE INTERFÉRENCE RADIO .....	41
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ .....	42
SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE .....	42
UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ .....	43
COMMENT ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL .....	44
MISE AU REBUT DES VIEUX APPAREILS .....	44
INSTALLATION .....	45
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR .....	45
INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR .....	45
INSTALLATION DU PRODUIT .....	45
INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON .....	46
VENTILATION DE LA TABLE DE CUISSON .....	46
PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION .....	47
AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON .....	49
MODÈLE ET EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE .....	49
CONNEXION À UN SYSTÈME ÉLECTRIQUE D'ALIMENTATION À 3 FILS .....	49
UTILISATION ET MAINTENANCE .....	50
UTILISATION .....	50
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR .....	50
CUISSON PAR INDUCTION .....	51
INTRODUCTION À LA CUISSON PAR INDUCTION .....	51
SÉLECTION DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE .....	52
BRUITS DE CUISSON .....	54
SURFACE DE CUISSON À INDUCTION .....	55
DISPOSITION DE LA TABLE DE CUISSON .....	55
SPÉCIFICATIONS .....	56
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION .....	57
FONCTIONS SPÉCIALES .....	60
NETTOYAGE DU PRODUIT .....	61
NETTOYAGE GÉNÉRAL .....	61
ÉLIMINATION DES TACHES TENACES .....	61
SALISSURES PROBLÉMATIQUES .....	61
DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR .....	62
REMÈDES .....	63
CODES D'ERREUR .....	65
GARANTIE .....	66
SERVICE CLIENTÈLE .....	66

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

## LECTURE DU MANUEL

Ces instructions s'appliquent à différents types d'appareils. Elles peuvent donc contenir des descriptions de fonctions qui ne sont pas disponibles sur votre appareil, ou que celui-ci ne supporte pas.

Les images et illustrations du présent document se réfèrent à différents modèles et peuvent différer légèrement du produit acheté.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications requises aux différents modèles afin de se conformer à la réglementation technique en vigueur.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service client.

## INTRODUCTION ET SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions fournies dans ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.

Cela vous aidera à connaître votre nouvel appareil.

Conservez ce document à portée de main afin de pouvoir le consulter à tout moment et le transmettre à d'éventuels propriétaires ultérieurs.

Lisez les messages de sécurité fournis dans l'introduction du présent manuel et tenez dûment compte des notes de sécurité, telles que : « Attention », « Avertissement » et « Danger » qui apparaissent dans le texte.



### DANGER

Ce symbole indique une situation qui constitue un danger pour vous-même et autrui. Lisez-le attentivement et assurez-vous d'avoir parfaitement compris les causes d'accidents potentiellement dangereux ou mortels.



### MISE EN GARDE

Ce symbole indique des informations de sécurité. Lisez-le attentivement et assurez-vous d'avoir parfaitement compris les causes d'accidents potentiellement dangereux.



### ATTENTION !

Ce symbole indique une procédure qui pourrait compromettre la structure ou les composants de l'appareil. Faites particulièrement attention à ces procédures.



### NOTE

Ce symbole indique des conseils utiles et attire votre attention sur les bonnes procédures et pratiques. Le respect des instructions marquées de ce symbole vous évitera des problèmes.

Le symbole met en évidence les méthodes ou procédures d'utilisation correcte de l'appareil.

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

## IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

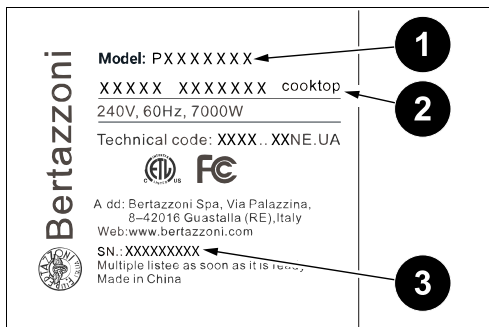


Fig. 1

La plaque signalétique contient les informations suivantes :

- 1) Code de vente
- 2) Modèle
- 3) Numéro de série

## INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



### DANGER

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris des enfants, ayant des capacités mentales ou motrices réduites, ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances sur le fonctionnement du produit. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et avec des instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil.



### DANGER

Si la surface de la table à induction est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



### DANGER

Risque d'incendie : ne laissez pas d'objets inflammables sur les surfaces de cuisson.



### DANGER

La cuisson automatique sur la table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies. Si un incendie se déclare, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



### DANGER

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes inexpérimentées et sans connaissances nécessaires, à condition qu'elles restent sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES



### MISE EN GARDE

L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants. Les enfants de moins de 16 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.

Ne touchez pas les éléments chauffants de la plaque de cuisson et/ou l'intérieur du four.



### MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à bonne distance.



### MISE EN GARDE

Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique avant de remplacer la lampe afin d'éviter d'éventuels chocs électriques.



### MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.



### MISE EN GARDE

N'utilisez pas de minuterie externe ou d'autres systèmes de télécommande pour faire fonctionner l'appareil.

## COMMUNICATION IMPORTANTE INFÉRENCE RADIO

Ce produit a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la Section 18 de la réglementation FCC. Ces limites visent à fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Aucune garantie ne peut cependant être donnée quant à l'absence d'interférences pour une installation donnée. Pour savoir si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, il suffit d'éteindre puis de rallumer l'appareil.

L'utilisateur est invité à tenter de corriger en prenant une ou plusieurs des contre-mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer les antennes de réception de la radio et/ou de la télévision.
- Augmenter la distance entre la table de cuisson et le récepteur de radio ou de télévision.
- Connecter la table de cuisson à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur de radio ou de télévision est connecté.



### MISE EN GARDE

Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.



### MISE EN GARDE

Les personnes porteuses d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonctionnement, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du pacemaker ou d'un dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire au sujet de votre situation particulière.



### ATTENTION !

Les articles destinés aux enfants ne doivent pas être rangés dans des armoires situées au-dessus d'une table de cuisson ou sur le dossier d'une table de cuisson, car les enfants qui grimperaient sur la table de cuisson pour essayer d'atteindre ceux-ci risqueraient de se blesser grièvement.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

---



### ATTENTION !

Ne pas toucher les zones de cuisson ou les zones proches de ces surfaces. Les zones de cuisson peuvent être chaudes en raison de la chaleur résiduelle, même si elles sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser des vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec ces zones tant qu'elles n'ont pas refroidi complètement.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements amples ou laisser des vêtements suspendus à proximité de l'appareil lors de son utilisation. Éviter que des vêtements ou autres matériaux inflammables entrent en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser d'eau ou de farine pour éteindre un feu de graisse. Éteindre le feu avec un couvercle de casserole ou utiliser du bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Surveiller attentivement la table de cuisson lorsqu'on chauffe de l'huile ou de la graisse. L'huile ou la graisse peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- N'utiliser que des maniques sèches. Des maniques humides ou imbibées d'eau peuvent provoquer des brûlures de vapeur en entrant en contact avec les surfaces chaudes. Éviter que les maniques entrent en contact avec les surfaces chaudes. Ne pas utiliser de serviette ou tout autre linge épais à la place des maniques.
- Ne pas chauffer de récipients contenant des aliments hermétiquement fermés. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



### MISE EN GARDE

- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas réutiliser la table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été changée.
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, ne jamais utiliser de papier d'aluminium, de produits enveloppés dans du papier d'aluminium ou d'aliments surgelés dans des ustensiles de cuisine en aluminium.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'installation et le raccordement du nouvel appareil ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et lieux de travail appropriés conformes aux normes applicables. Cela garantit une protection suffisante contre les chocs électriques tel que requis par les organismes de certification.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou tombe en panne, éteignez toutes les zones de cuisson et contactez le Centre de services.
- Installation appropriée — Vérifier que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

## UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude. Cela risquerait d'endommager la table de cuisson et l'isolation des câbles.
- Veillez à ce que les panneaux de commande soient toujours propres et secs. Éliminez toute trace de liquide ou de graisse présente sur la zone de commande de la table de cuisson. Les aliments renversés ou brûlés peuvent activer ou désactiver l'appareil. Nettoyez soigneusement la zone de commande pour restaurer le fonctionnement normal de l'appareil.
- Ne placez jamais d'articles combustibles sur la table de cuisson.
- Ne conservez jamais d'articles combustibles ou de bombes aérosols dans un tiroir situé sous la table de cuisson.
- Évitez de placer des ustensiles de cuisson en métal sur les surfaces de cuisson. Les objets métalliques peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Il est important de savoir quel clavier tactile contrôle quelle surface des zones de cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éliminer toute trace de graisse présente sur les différentes pièces, car celle-ci pourrait être source d'incendie. Les hottes aspirantes et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Évitez que de la graisse s'accumule sur la hotte ou le filtre. Les dépôts de graisse présents sur le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions d'entretien du fabricant de la hotte.
- Utilisez un récipient de dimension appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs zones de cuisson de dimensions différentes. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir les zones de cuisson. Les capteurs de détection de casserole ne permettront pas aux zones de cuisson concernées de fonctionner sans la présence d'une casserole.
- Ne placez aucun objet sur ou à proximité de la zone du clavier de commande afin d'éviter toute activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.
- Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre sur les zones de cuisson adjacentes afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de substances inflammables et de renversement accidentel résultant d'un contact involontaire avec l'ustensile.
- Ne laissez jamais de plats préparés sur les zones de cuisson. Les débordements provoquent des émanations de fumées et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer, ou une casserole qui a bouilli à sec peut fondre ou être endommagée.

- Ustensiles de cuisine vitrifiés : Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent pour obtenir des prestations haut de gamme sans risque de rupture due à un choc thermique. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.
- Nettoyez soigneusement la table de cuisson. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention au nuage de vapeur susceptible de se former. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Évitez de déposer des ustensiles de cuisson chauds sur le verre froid de la table de cuisson. Cela pourrait provoquer la rupture du verre.
- Ne déplacez pas les casseroles en les faisant glisser sur la surface de la table de cuisson. Cela risquerait de rayer la surface de la table de cuisson.
- Évitez de faire chauffer des casseroles à vide. Cela peut causer des dommages permanents sous forme de rupture, de fusion ou de marquage susceptibles de compromettre le bon fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique (ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- Surveillez constamment les surfaces de la table de cuisson soumises à de hautes températures. Les débordements provoquent des émanations de fumées et des projections de graisse susceptibles de prendre feu.



### ATTENTION !

Ne décrochez pas les poignées de casserole amovibles après la cuisson. Elles peuvent être chaudes et provoquer des brûlures.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

### COMMENT ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème nettoyante recommandée sur la surface en céramique. Polissez à l'aide d'un chiffon ou d'un tampon non abrasif. Cela facilitera l'élimination des salissures résultant de la cuisson. La crème nettoyante spéciale pour table de cuisson laisse une finition protectrice sur le verre pour aider à prévenir les rayures et les abrasions.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
- Faites particulièrement attention aux bords lors du déplacement des ustensiles de cuisson.
- Évitez d'activer les zones de cuisson sans ustensiles de cuisson posés dessus, ou avec des casseroles vides.
- Le verre céramique est très résistant et imperméable aux changements brusques de température, mais il n'est pas incassable. Il peut être endommagé si des objets particulièrement durs ou tranchants tombent dessus.
- Faites particulièrement attention lors de l'utilisation de casseroles en fonte ou d'autres ustensiles de cuisson présentant des bords rugueux ou des bavures. Pour les déplacer, évitez de les faire glisser sous peine de rayer le verre.
- Si du sucre ou un mélange à base de sucre se répand sur une zone de cuisson chaude et fond, éliminez-le immédiatement tant que la zone est encore chaude. Une fois la zone de cuisson refroidie, son élimination sera plus difficile et risquera d'endommager la surface.



#### NOTE

Lors de l'utilisation du grattoir pour plaque vitrocéramique sur une zone de cuisson chaude, faites très attention de ne pas vous brûler !

- Éloignez les objets ou matériaux susceptibles de fondre s'ils entrent en contact avec la surface vitrocéramique, par exemple, les ustensiles en plastique, le papier d'aluminium ou les emballages utilisés pour la cuisson. Si des matériaux ou des aliments fondent sur la surface en vitrocéramique, ceux-ci doivent être éliminés immédiatement.

### MISE AU REBUT DES VIEUX APPAREILS

Pour protéger l'environnement, il est important que les appareils usagés soient éliminés correctement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir des renseignements sur les sites de collecte ou d'élimination publique des ordures auprès du Conseil local de santé ou du Service de protection de l'environnement.



#### ATTENTION !

Avant de vous débarrasser des vieux appareils, débranchez-les et rendez-les inutilisables en sectionnant le cordon d'alimentation.

# MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

## INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les procédures d'installation, de réglage, de transformation et d'entretien indiquées doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié conformément au cadre réglementaire en vigueur.



### DANGER

Une installation incorrecte peut causer des blessures aux personnes et aux animaux domestiques ou des dommages matériels, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

Pendant la durée de vie de l'installation, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou l'installateur dûment autorisé.

## INSTALLATION DU PRODUIT



### NOTE

Retirez toutes les parties de l'emballage de l'appareil avant de jeter l'emballage.



### NOTE

Retirez tous les emballages et films de protection avant l'installation.



### DANGER

Conservez toutes les parties de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, carton, clous) hors de portée des enfants, car ce sont des objets dangereux.



### DANGER

Assurez-vous que le produit est intact après avoir retiré l'emballage interne et externe des différentes parties mobiles et avant de procéder à l'installation. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel qualifié.



### MISE EN GARDE

Le conduit d'aération doit être construit conformément aux réglementations et lois régionales.



### MISE EN GARDE

Assurez-vous d'une entrée d'air suffisante.



### ATTENTION !

Toutes les surfaces verticales des meubles adjacents et le mur situé derrière le produit doivent être en matériau résistant à la chaleur capable de supporter une température de 194°F.

# INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

## VENTILATION DE LA TABLE DE CUISSON

Il est très important de fournir une ventilation adéquate pour garantir un fonctionnement optimal. L'installation d'armoires ventilées est recommandée.



### MISE EN GARDE

Laissez suffisamment d'espace entre la table de cuisson et l'armoire pour favoriser une bonne circulation d'air. Si le flux d'air est bloqué, les zones à induction peuvent surchauffer et cesser de fonctionner temporairement.

### ZONES DE VENTILATION DE LA TABLE DE CUISSON - NE PAS OBSTRUER !

Veillez à ce que les zones de ventilation soient dégagées pour permettre une bonne circulation de l'air.

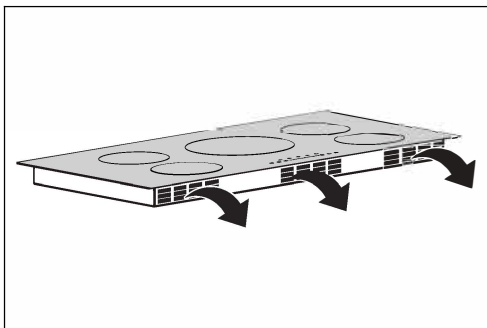


Fig. 2

### ESPACE RECOMMANDÉ ENTRE LA BASE DE LA TABLE DE CUISSON SI ELLE EST INSTALLÉE AU-DESSUS DU FOUR

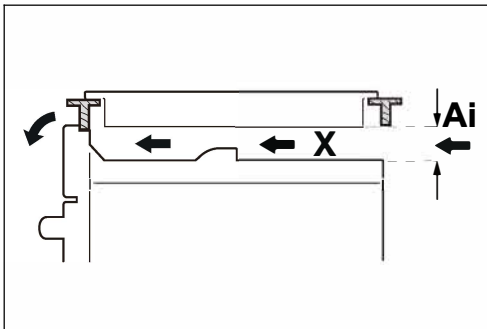


Fig. 3

- X 2 3/4"
- Ai Entrée d'air frais



### ATTENTION !

Il est très important de maintenir une distance de 2 3/4" entre la table de cuisson et le four.



### ATTENTION !

Pendant la cuisson, le ventilateur intégré à l'intérieur de la table de cuisson fonctionnera constamment pour maintenir les composants internes froids. L'entrée d'air est située dans le bas du boîtier de connexion de la table de cuisson, et l'évacuation de l'air chaud est située sur le devant. Si l'entrée ou la sortie d'air est obstruée, les dispositifs de sécurité de la table de cuisson diminueront la puissance de sortie ou arrêteront l'appareil.



### ATTENTION

Si le produit est installé au dessus d'un four simple fabriqué par Bertazzoni, le dégagement de 2 3/4" indiqué dans ce manuel peut être ignoré. Cette exception s'applique exclusivement aux fours simples Bertazzoni et non aux autres marques. Elle est autorisée car le produit a été testé pour une installation sûre avec les fours simples Bertazzoni.  
voir le guide de conception Bertazzoni pour toute information complémentaire.

# INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

---

## PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION



### REMARQUE IMPORTANTE

Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation future par l'inspecteur local d'électricité.

- Toutes les tables de cuisson électriques fonctionnent à partir d'un câble triphasé à deux fils sous tension, 240 volts, 60 Hertz, alimentation électrique uniquement CA avec mise à la terre.
- Si le panneau est présent, un carré doit être ouvert pour acheminer le câble blindé, comme indiqué dans (N) dans la Fig. 4

Prévoyez un espace de 2" au-dessous de l'ouverture du câble blindé pour dégager le câble électrique, et laissez de l'espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur à l'arrière de la table de cuisson.



### MISE EN GARDE

Aucun scellant ne doit être appliqué le long du périmètre. La table de cuisson doit respirer librement.

# INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

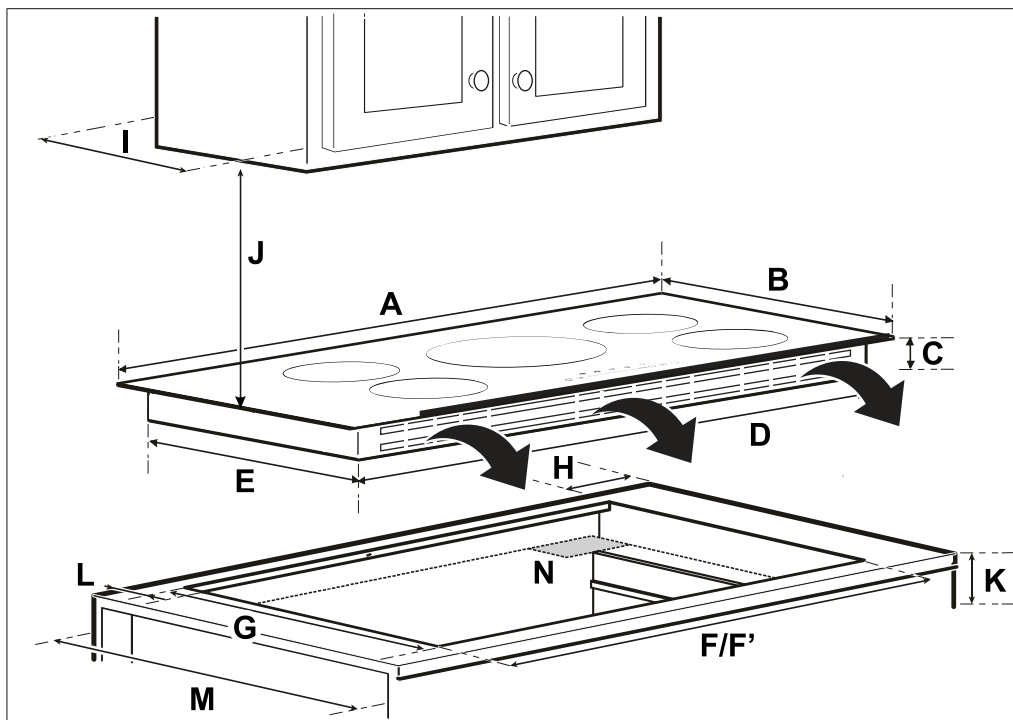


Fig. 4

	A	B	C	D	E	F	G
pouces	35 7/16	20 1/2	2 15/16	33 7/16	19 5/16	33 11/16	19 1/2
mm	900	520	74	850	490	855	495

	H MIN	I	J MIN	K MIN	L MIN	M MIN	N MIN
pouces	13/16	12	24	4 15/16	1 1/2	24	4-par-8
mm	20	305	610	125	38	610	102 x 203

# INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

## AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON

- 1) Inspectez visuellement la table de cuisson pour détecter tout dommage éventuel. Assurez-vous également que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
- 2) Placez la table de cuisson dans la découpe du comptoir.

## MODÈLE ET EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE

La plaque signalétique est située sur le bord avant de la table de cuisson. Lorsque vous commandez des pièces ou que vous vous renseignez sur votre table de cuisson, assurez-vous d'inclure le modèle et les numéros de série.

La plaque signalétique est située sur le bord avant du boîtier des brûleurs de la table de cuisson, comme illustré dans la Fig. 5.

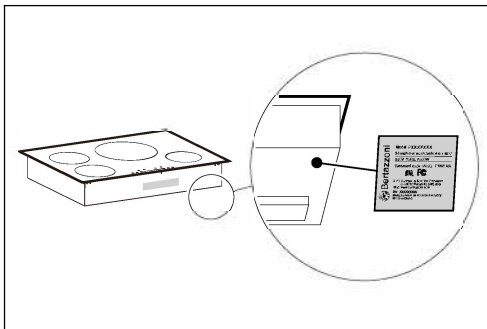


Fig. 5

## CONNEXION À UN SYSTÈME ÉLECTRIQUE D'ALIMENTATION À 3 FILS

- 1) Débranchez le bloc d'alimentation.
- 2) Dans le disjoncteur, la boîte à fusibles ou le boîtier de raccordement, connectez les fils du câblage de l'appareil et du bloc d'alimentation comme indiqué ci-dessous.
- 3) La puissance nominale du fusible du disjoncteur doit être à 50 A, et le fil doit être en 2/6 or 3/6 cuivre.
- 4) La taille minimale acceptable des conducteurs ne doit pas être inférieure à 10AWG, en cuivre uniquement, et adaptés à 167°F.
- 5) Une vis ou un goujon de serrage de fils utilisé dans la borne du fil doit être de 10 ou plus.

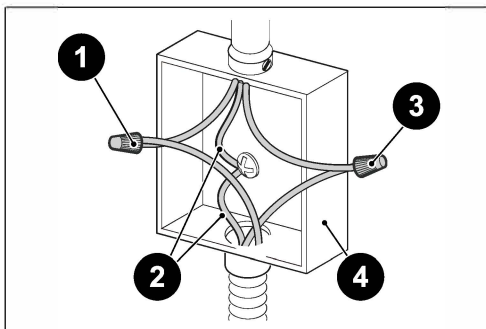


Fig. 6

- 1) Fil rouge
- 2) Fil vert (mise à la terre)
- 3) Fil noir
- 4) Boîtier de raccordement



### MISE EN GARDE

- 1) L'alimentation électrique de la table de cuisson doit être coupée pendant les connexions de ligne. Toute omission peut entraîner des blessures graves voire la mort.
- 2) Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil, sous peine de provoquer un incendie, un choc électrique ou autres blessures corporelles.

## UTILISATION

---

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR



#### MISE EN GARDE

Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface de la plaque étant donné qu'ils risquent de devenir chauds.



#### MISE EN GARDE

Après utilisation, éteignez les éléments de cuisson à l'aide de leur commande ; ne vous fiez pas uniquement au capteur de casserole.



#### MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.



#### MISE EN GARDE

Les processus de cuisson doivent être surveillés. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.



#### MISE EN GARDE

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.



#### ATTENTION !

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer sa surface et le verre pourrait se briser.

# CUISSON PAR INDUCTION

## INTRODUCTION À LA CUISSON PAR INDUCTION

Un serpentin d'induction est situé sous la surface de cuisson vitrocéramique. Il génère des champs magnétiques qui agissent directement sur la base des ustensiles de cuisson contrairement aux méthodes qui chauffent d'abord la vitre céramique. Cela signifie que la base de la casserole est immédiatement chauffée, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Étant donné que la chaleur nécessaire à la cuisson est générée directement dans la base de la casserole, la zone de cuisson elle-même ne se réchauffe que légèrement. La table de cuisson devient chaude en raison de la chaleur qui se dégage de la base de la casserole.

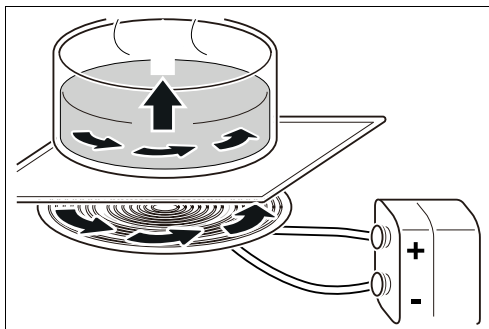


Fig. 7



### REMARQUE IMPORTANTE

- Retirez les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Les champs électromagnétiques peuvent affecter les circuits électroniques et interférer avec les radios et les téléphones portables.
- Ne placez pas d'objets magnétiquement actifs (p. ex. cartes de crédit, disquettes d'ordinateur, cassettes) sur ou à proximité de la surface vitrocéramique pendant qu'une ou plusieurs zones de cuisson par induction sont utilisées !



### NOTE

Si aucun ustensile de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson, il n'y a pas de transfert d'énergie (chauffage). De cette manière, les zones de cuisson ne peuvent pas s'allumer et devenir chaudes accidentellement.

# CUISSON PAR INDUCTION

## SÉLECTION DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE

Les capteurs magnétiques des zones de cuisson situés sous la surface de la table de cuisson nécessitent l'utilisation d'ustensiles de cuisson fabriqués avec un matériau magnétique afin de démarrer le processus de chauffage sur n'importe quelle zone de cuisson. Lorsque vous achetez des casseroles, vérifiez qu'elles sont spécialement étiquetées par le fabricant pour une utilisation avec des tables de cuisson à induction.

### USTENSILES DE CUISISON

- En principe, tous les ustensiles avec fond magnétique sont adaptés à l'induction. Il s'agit notamment des ustensiles en acier, en acier émaillé et en fonte.
- Les casseroles en acier de qualité supérieure à base métallique mixte ne conviennent à l'induction que si le fabricant les a expressément marquées comme telles. Dans ce cas, leur base se compose d'un matériau magnétique.
- Si vous souhaitez utiliser un type de poêle particulier (par exemple, un autocuiseur, une poêle à mijoter, un wok), veuillez suivre les instructions du fabricant et éviter les poêles au fond peu épais.



### NOTE

Certains ustensiles de cuisson peuvent produire des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur les foyers d'une plaque à induction. Il ne s'agit pas d'un défaut de la table de cuisson et son fonctionnement ne sera en aucun cas compromis.

## TEST DE CONFORMITÉ

Si vous n'êtes pas sûr qu'un ustensile de cuisson puisse être utilisé avec votre table de cuisson à induction, vous pouvez effectuer quelques tests simples :

- Placez une casserole remplie d'un peu d'eau (1/8" ou 1/4") sur la zone de cuisson. Réglez la zone de cuisson à pleine puissance (niveau de puissance 9).



### ATTENTION !

Si l'ustensile de cuisson est adapté à l'induction, sa base chauffera en quelques secondes ! L'eau devrait bouillir rapidement.

- Vous pouvez également vérifier que l'ustensile de cuisson convient avec un aimant. Si l'aimant reste fixé à la base de l'ustensile de cuisson, cela signifie qu'il est adapté à la cuisson par induction.

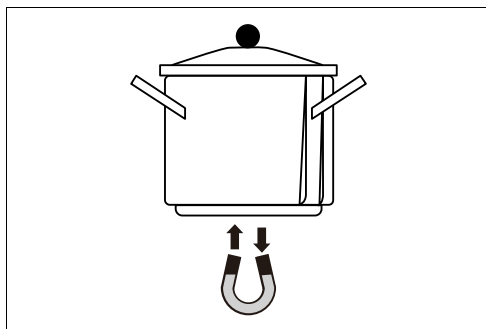


Fig. 8

# CUISSON PAR INDUCTION

## ÉVITER LES RAYURES

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles de cuisson en acier inoxydable de calibre plus lourd sur la surface de votre table de cuisson à induction. Cela permettra de réduire la possibilité de rayer la surface en céramique. Les ustensiles de cuisine de mauvaise qualité peuvent rayer la surface de la table de cuisson.

Pour éviter les rayures, veillez à toujours déplacer les ustensiles de cuisson en les soulevant. Tout déplacement de l'ustensile de cuisson en le faisant glisser sur la surface en céramique risque d'altérer l'apparence générale de la table de cuisson. À la longue, quel que soit le type d'ustensile de cuisson utilisé, le fait de faire glisser celui-ci sur la table de cuisson en céramique peut modifier l'apparence générale de la table de cuisson. Ensuite, l'accumulation de rayures peut rendre le nettoyage de la surface difficile et détériorer l'apparence générale de la table de cuisson.

Les égratignures peuvent également résulter de grains de sable (par exemple, après le lavage des légumes) qui sont déplacés avec la casserole sur la surface de cuisson.

## UTILISER DES USTENSILES DE CUISSON À FOND PLAT

Les ustensiles de cuisson doivent entrer complètement en contact avec la surface de l'élément de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat dont la dimension est adaptée à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à cuire. Vérifiez la planéité en faisant pivoter une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson dont la base est inférieure à 5".

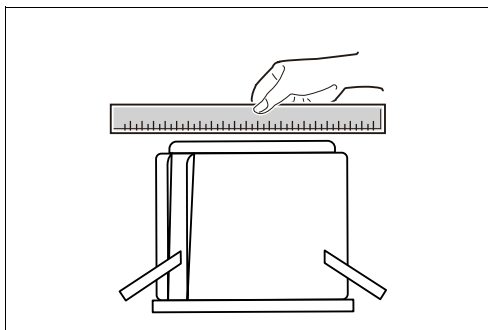


Fig. 9

## POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Suivez toujours les recommandations pour le type et la taille des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction. En outre :

- N'utilisez pas de casseroles sales avec accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer après la cuisson et assurez-vous que le fond est propre et sec.
- Lorsque vous cuisinez avec de grandes quantités de liquide, utilisez de grandes casseroles pour éviter tout débordement.
- Utilisez des ustensiles adaptés à la taille du foyer et à la quantité d'aliments à cuire.

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Placez toujours l'ustensile de cuisson sur le foyer avant d'activer la zone de cuisson.
- Les foyers et les ustensiles de cuisson sales consomment plus d'électricité.
- Dans la mesure du possible, placez toujours le couvercle sur les ustensiles de cuisson afin de les recouvrir complètement.

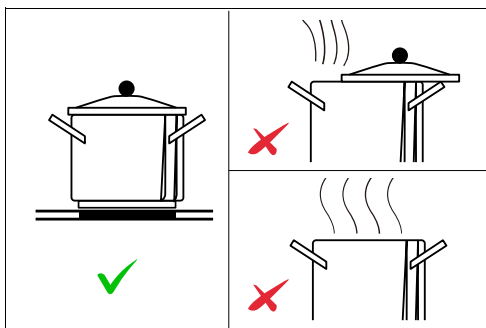


Fig. 10

# CUISSON PAR INDUCTION

## SÉLECTION ET POSITIONNEMENT DES USTENSILES DE CUISSON

Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et de les positionner correctement sur la table de cuisson. Toute condition incorrecte indiquée ci-dessous peut être détectée par les capteurs situés sous la surface de la table de cuisson céramique. En présence de celle-ci, un ou plusieurs foyers ne chaufferont pas et la lettre E s'affiche dans l'écran de la zone de cuisson concernée. Corrigez le problème avant d'essayer d'utiliser la table de cuisson.

Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que celui du schéma sur la zone sélectionnée. À l'aide d'un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

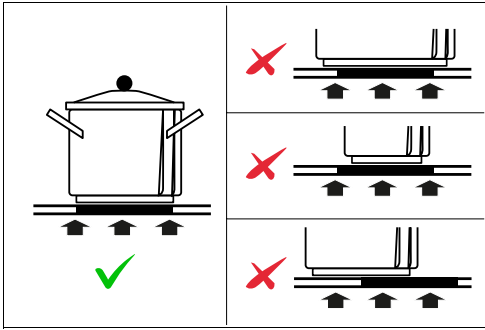


Fig. 11

N'utilisez pas de batteries de cuisine dotées de bords irréguliers ou d'une base incurvée.

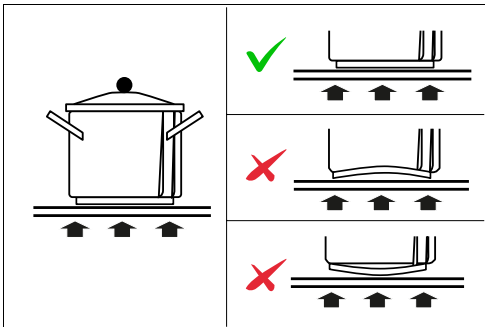


Fig. 12

Vérifiez que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même dimension que la zone de cuisson.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson repose complètement sur la surface de la table de cuisson et qu'il est bien équilibré. Veillez à ce que l'ustensile de cuisson ne repose pas sur la garniture de la table de cuisson et qu'il repose complètement sur la surface de la table de cuisson. Faites attention si vous utilisez des casseroles aux poignées lourdes qui pourraient les faire basculer.

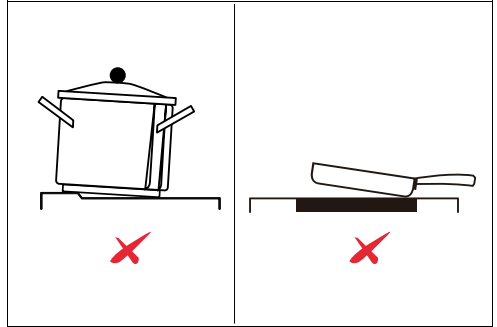


Fig. 13

## BRUITS DE CUISSON

Il est normal que la table de cuisson produise de petits bruits ou des bourdonnements pendant l'utilisation. Les sons émis dépendent du matériau et de la taille des ustensiles de cuisson, de la quantité du contenu, du niveau de puissance et des éléments chauffants utilisés.

- Les casseroles lourdes telles que les casseroles en fonte émaillée sont plus silencieuses que les casseroles légères en acier inoxydable multicouche.
- Les casseroles qui recouvrent entièrement l'élément chauffant sont moins bruyantes.
- La table de cuisson peut produire des bruits si le contenu de la casserole est froid. Au fur et à mesure que la casserole se réchauffe, le bruit diminue.
- Il est normal d'entendre un faible bruissement ou bourdonnement lorsque vous cuisinez à des réglages élevés. En réduisant les niveaux de puissance, l'intensité du bruit diminuera également.
- Lors de l'utilisation simultanée d'éléments chauffants à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un sifflement doux ou un « bourdonnement » intermittent. En abaissant ou en augmentant les réglages de niveau de puissance de l'un ou des deux éléments, ces bruits peuvent être réduits ou éliminés.

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## DISPOSITION DE LA TABLE DE CUISSON

### PUISSANCE DE LA ZONE DE CUISSON

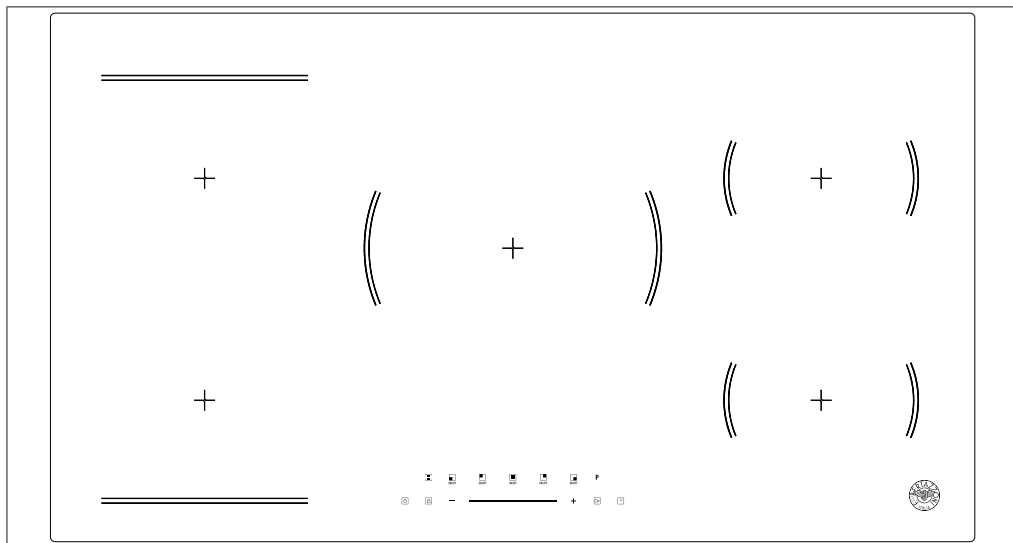










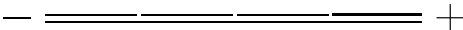






Fig. 14

ZONE DE CUISSON	FONCTIONNEMENT À PUISSANCE NORMALE (W)	AVEC FONCTION BOOSTER (W)	AVEC FONCTION BRIDGE (W)
 Zone avant gauche	2000	2500	3600/4000
 Zone arrière gauche	2000	2500	
 Zone arrière central	2700	3700	/
 Zone arrière droite	2700	3200	/
 Zone avant droite	1400	1800	/
<b>ZONE DE CUISSON</b>	<b>PUISSANCE NOMINALE TOTALE</b>		
Puissance max. (240 V– 60Hz)	10400W		

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## INTERFACE UTILISATEUR

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
A	 ON/OFF ON/OFF ON/OFF ON/OFF ON/OFF	Touche de sélection des zones
B		Touche marche/arrêt (ON/OFF)
C		Touche de réglage de la minuterie (réduire)
D		Touche de réglage de la minuterie (augmenter)
E		Touche de commande du booster
F		Touche de réglage Power Touch Slider
G		Sécurité enfant
H		Touche de la minuterie
I		Fonction Pause & recall
J		Fonction Bridge

## SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	PE365INDXV
PUISSANCE NOMINALE	10400 watts
TENSION	240V / 60Hz
PLAGE DE PUISSANCE	100W - 3700W
SÉLECTION DU NIVEAU	Sélection des réglages de 1 à 9
TEMPS MAX	Réglage du minuteur de 1 à 99 minutes
MATÉRIAU	Surface vitrocéramique/Corps métallique
SYSTÈME DE MESURE	W: 35 7/16" D: 20 1/2" H: 2 15/16"
TYPE D'INSTALLATION	Dépose sur comptoir
À INSTALLER AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRABLE	Oui
DIMENSIONS D'INSTALLATION	W: 33 11/16" D: 19 1/2"



# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

### MODE VEILLE

Lors de l'insertion de la fiche d'alimentation dans une prise électrique, la table de cuisson à induction émet un son et tous les voyants numériques de la table de cuisson clignotent une fois, indiquant que l'appareil entre en mode Veille.



### MODE PRÉPARATION


En mode Veille, appuyez sur la touche principale , la table de cuisson à induction émet un « bip » indiquant qu'elle est prête pour l'utilisation. Si seul le voyant au-dessus de la touche  est allumé, l'appareil retourne automatiquement en mode Veille si aucune autre touche n'est activée dans les 60 secondes qui suivent.


### ACTIVATION DE LA TABLE DE CUISSON ET DES FOYERS

Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.


With the cooktop being ON as mentioned above, press the desired cooking zone      key. The display will blink and show a 0.


Appuyez ensuite sur la touche , touche  ou sur la barre coulissante pour sélectionner le niveau de cuisson. Le foyer passe automatiquement en mode préparation si aucune touche n'est activée dans les 30 secondes qui suivent.

Appuyez sur la touche Moins  pour réduire le niveau de cuisson.

Appuyez sur la touche Plus  pour augmenter le niveau de cuisson.



## VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer le verrouillage de sécurité enfants de la table de cuisson pendant l'utilisation, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes. Vous entendrez un « bip » et le voyant au-dessus de la touche s'allume, indiquant que les commandes sont maintenant verrouillées.

Pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants, en mode Verrouillage, appuyez à nouveau sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes. Le voyant s'éteint, indiquant que le verrouillage a été désactivé.




### NOTE

Lorsque le verrouillage de sécurité enfants est activé, toutes les touches de capteur, à l'exception de la touche  et de la touche  seront désactivées.

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## MISE HORS TENSION

Appuyez sur le  , un « bip » est émis et la table de cuisson est mise hors tension. L'appareil est à présent en mode Veille.




### NOTE

Veillez à ne pas détacher la fiche de la prise secteur tant que le ventilateur fonctionne !

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

Pour régler l'arrêt automatique du minuteur :

- 1) Vérifiez que la zone de cuisson souhaitée est mise sous tension et sélectionnée
- 2) Appuyez sur le .
- 3) L'écran du minuteur clignote et affiche 30 par défaut.
- 4) A l'aide de la touche + ou -, réglez le temps de cuisson souhaité (max. 99 minutes).
- 5) Au bout de 5 secondes d'inactivité, le minuteur démarre le compte à rebours.
- 6) L'écran du minuteur reste allumé, et le voyant du foyer sélectionné clignote.
- 7) Dès que le temps sélectionné est écoulé, un bip est émis indiquant que la zone de cuisson a été désactivée automatiquement.

Pour régler le minuteur pour une autre zone de cuisson :

- 1) Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
- 2) Répétez les étapes énoncées ci-dessus.


Pour vérifier le temps résiduel d'une autre zone :

- 1) Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
- 2) Si plusieurs temps d'arrêt sont programmés, l'écran affichera le temps restant le plus court et l'indicateur du foyer correspondant clignotera.

Pour désactiver le minuteur :

- 1) Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
- 2) Appuyez sur la touche + ou - pour régler le minuteur sur 00.
- 3) L'écran du minuteur clignotera pendant 5 secondes puis s'éteindra, indiquant que le minuteur de la zone de cuisson sélectionnée a été désactivé.

## FONCTION PAUSE

En mode Cuisson, appuyez sur la touche  et la table de cuisson entrera en mode Pause. En mode « Pause », le tube numérique clignote. L'appareil ne chauffe pas et arrête de fonctionner. Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes qui suivent, la table de cuisson est automatiquement arrêtée.



### MISE EN GARDE

La table de cuisson est équipée d'un voyant de chaleur résiduelle **H** pour chaque foyer. Ce voyant indique que cette zone a été utilisée et dégage encore suffisamment de chaleur pour causer des brûlures.

Évitez de toucher le foyer tant que le voyant est affiché. Bien que la table de cuisson soit mise hors tension le **H** restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.

## UTILISATION DE LA FONCTION BOOST






Pour améliorer les performances de cuisson et obtenir des résultats plus rapides, vous pouvez utiliser la fonction boost. Cette fonction permet à une zone de chauffage spécifique d'atteindre rapidement des températures plus élevées en une seconde et de la maintenir pendant cinq minutes.

- 1) Chaque zone de chauffage de la table de cuisson est équipée de la fonction boost. Si vous souhaitez utiliser la fonction boost, assurez-vous de désactiver l'autre zone dans la même section de chauffage. Il n'est pas possible d'activer le boost sur plusieurs zones simultanément. Si vous tentez de le faire, le chiffre 9 sera affiché et clignotera sur l'indicateur de niveau de puissance de la zone sélectionnée, le réglant automatiquement sur le niveau de puissance 9.
- 2) Pour activer la fonction boost, appuyez simplement sur le bouton de sélection de la zone de chauffage souhaitée, et presse la lettre P.
- 3) Une fois la fonction boost activée, la zone de chauffage sélectionnée fonctionnera en mode boost. L'écran de puissance affiche P pour indiquer que la zone de cuisson est en mode boost.
- 4) La puissance boost restera active pendant 5 minutes, après quoi la zone reviendra au niveau de puissance précédemment défini avant d'activer la fonction boost.
- 5) Si vous souhaitez annuler la fonction boost pendant la durée de 5 minutes, appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffage. Un voyant à côté du bouton clignote. Appuyez ensuite sur le bouton Boost pour rétablir la zone de chauffage au niveau de puissance défini avant d'activer la fonction boost.

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## UTILISATION DE LA FONCTION FLEXI/ZONE

La fonction Flexi Zone/Bridge vous permet de contrôler les zones de cuisson avant et arrière gauche à partir d'une seule commande tactile (ce qui facilite la cuisson, par exemple d'un poisson, dans un ustensile long qui couvre les deux zones de cuisson à gauche de l'appareil).

- 1) Choisissez d'abord la zone de chauffage, avant gauche  ou arrière gauche , active la zone sélectionnée à un niveau de puissance et puis appuyez sur Sélection zone flexi , et les deux zones de gauche fonctionneront ensemble simultanément.
- 2) Le niveau de puissance par défaut de la zone flexi gauche est 5, et vous pouvez ajuster le niveau de puissance en faisant glisser la barre ou en touchant le bouton  ou .
- 3) Si vous souhaitez annuler la zone flexi, choisissez d'abord la zone de chauffage avant gauche ou arrière gauche, puis appuyez sur le bouton flexi zone. Et vous pouvez définir le niveau de puissance pour chaque zone séparément.



### REMARQUE IMPORTANTE

Assurez-vous de placer l'ustensile de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

Dans le cas de grandes casseroles, ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous de placer la casserole centrée sur la zone de cuisson couvrant les deux croix.

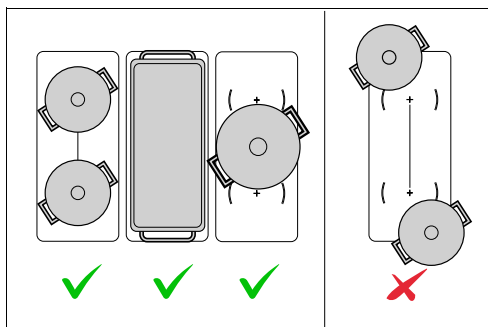


Fig. 15

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## FONCTIONS SPÉCIALES

### PARTAGE DE LA PUISSANCE

Votre table de cuisson est équipée de quatre foyers à induction situés dans deux sections de chauffage. Les foyers droit et gauche sont alimentés par deux onduleurs à induction indépendants, un onduleur pour chacune des deux sections de chauffage. Deux foyers dans une section de chauffage partagent la puissance d'un onduleur. C'est ce qu'on appelle le partage de la puissance.

Par exemple, si vous cuisinez sur les deux foyers de droite, le dernier niveau de puissance défini sera maintenu, tandis que le premier foyer pourra subir une légère réduction du niveau de puissance.

### CONSEILS POUR LE PARTAGE DE LA PUISSANCE

Rappelez-vous de régler le niveau de puissance de l'aliment que vous souhaitez garder constant en dernier lieu. Lorsque vous utilisez deux zones de cuisson, vous pouvez maintenir un niveau de puissance constant pour deux casseroles sur des sections de chauffage séparées. Placez une casserole sur l'une des zones de cuisson de la section de chauffage gauche et l'autre casserole sur l'une des zones de cuisson de la section de chauffage de droite.

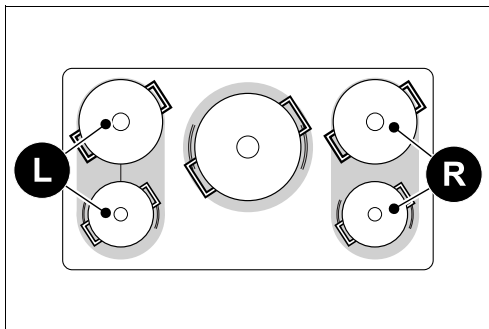


Fig. 16

- **L** Section de chauffage de gauche
- **R** Section de chauffage de droite

## NETTOYAGE DU PRODUIT

Le nettoyage général des surfaces de cuisson vitrocéramique à induction est considérablement plus facile que pour les surfaces de cuisson avec chauffage radiant.



### NOTE

Pour éviter l'activation accidentelle des commandes, il est recommandé d'activer la fonction **VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS** avant de procéder au nettoyage.



### REMARQUE IMPORTANTE

- Les produits de nettoyage ne doivent pas entrer en contact avec la surface vitrocéramique chaude. Tous les produits de nettoyage doivent être rincés abondamment à l'eau claire.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs tels que vaporisateurs pour gril ou four, nettoyeurs à récurer ou tampons abrasifs pour casseroles.
- Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation lorsqu'elle est chaude au toucher ou froide. Cela empêchera les aliments qui ont débordé de brûler lors de la prochaine utilisation de la plaque. Éliminez les traces d'eau, la graisse et la décoloration avec un grattoir et un nettoyant pour plaque vitrocéramique.



### NOTE

Vous pouvez acheter ces articles dans votre quincaillerie locale.



### MISE EN GARDE

Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant de le nettoyer.

## NETTOYAGE GÉNÉRAL

- 1) Dès que la plaque de cuisson a refroidi, nettoyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'une petite quantité de nettoyant spécial pour plaque vitrocéramique.
- 2) Essuyez à l'aide d'un chiffon propre.
- 3) Une fois par semaine, nettoyez soigneusement toute la surface de cuisson vitrocéramique avec un nettoyant spécifique disponible dans le commerce.
- 4) Ensuite, essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon propre et doux imbibé d'eau propre, puis polissez-l à l'aide d'un chiffon propre non pelucheux.

## ÉLIMINATION DES TACHES TENACES

Pour éliminer les aliments qui ont débordé et les taches tenaces présentes sur la surface de la plaque, utilisez un grattoir vitrocéramique.

- 1) Maintenez le grattoir vitrocéramique à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de la plaque en verre.
- 2) Éliminez les salissures en faisant glisser la lame sur la zone concernée.
- 3) Utilisez un nettoyant pour plaque vitrocéramique tel que décrit au point **NETTOYAGE GÉNÉRAL**.

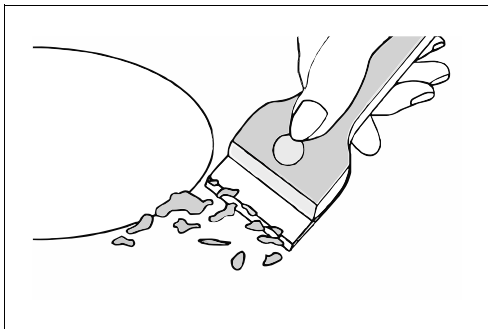


Fig. 17

## SALISSURES PROBLÉMATIQUES

- 1) Éliminez le sucre, le plastique fondu, le papier d'aluminium ou tout autre matériau qui a fondu à l'aide d'un grattoir vitrocéramique immédiatement tant que la plaque est encore chaude. Si vous omettez de le faire, il se peut que la surface de la table de cuisson présente des dommages irréversibles. Si la zone de cuisson a déjà refroidi, réchauffez-la à nouveau.



### REMARQUE IMPORTANTE

Attention : risque de brûlures en cas d'utilisation du grattoir vitrocéramique sur une zone de cuisson chaude. Soyez prudent et munissez-vous d'un gant de four.

- 2) Ensuite, nettoyez la table de cuisson normalement dès qu'elle a refroidi.



### NOTE

Les rayures ou les marques sombres sur la surface vitrocéramique provoquées par un ustensile de cuisson aux bords tranchants ne peuvent pas être éliminées. Elles ne nuisent cependant pas au bon fonctionnement de la table de cuisson.

## DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR

---

Avant d'appeler le service client, veuillez vérifier que l'appareil est correctement branché, tous les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie.

- Dommages causés par une utilisation, un entreposage ou un entretien inappropriés.
- Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisés.
- Dommages causés par une mauvaise utilisation.
- Utilisation de la plaque à induction à des fins professionnelles.

Si une anomalie survient, la plaque de cuisson à induction entrera automatiquement dans l'état de protection et affichera les codes de protection correspondants indiqués dans le tableau ci-dessous.



### **ATTENTION !**

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout danger et tout dommage à la plaque de cuisson à induction. Si un service supplémentaire est nécessaire, veuillez contacter le fournisseur.


# DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR

## REMÈDES



### ATTENTION !

Ne réparez et ne démontez jamais la table de cuisson vous-même !

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
<b>La table de cuisson ne se met pas en marche.</b>	Absence d'alimentation	Assurez-vous que la table de cuisson est correctement connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est intacte.  Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre habitation ou votre région.  Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
	Erreur de la carte électronique	Contactez un électricien certifié.
<b>Les commandes tactiles ne répondent pas.</b>	Le contrôle est verrouillé. / Le verrou de la touche a été activé.	Déverrouiller le panneau de commande. Voir le chapitre Verrouillage de sécurité enfants.
<b>Les commandes tactiles s'activent difficilement.</b>	Il y a une légère pellicule d'eau sur les commandes.	Vérifiez que la zone des commandes tactiles est sèche.
	Vous utilisez le bout de votre doigt en exerçant une pression sur les commandes.	Utilisez la boule de votre doigt pour activer les commandes tactiles.
<b>Certaines touches ne fonctionnent pas. / L'affichage est défectueux.</b>	Erreur de carte / afficheur.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation et rebranchez-la après un court laps de temps  Si le problème persiste, contactez un électricien certifié.
<b>Le voyant de mise sous tension est allumé, mais le processus de chauffage ne démarre pas.</b>	Surchauffe de la table de cuisson.	Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Contactez un électricien certifié.
	Erreur technique.	
<b>L'ustensile de cuisson ne chauffe pas et l'icône  s'affiche.</b>	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à l'induction ou n'est pas détecté.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction dont la taille correspond à celle de la zone de cuisson souhaitée, et positionnez-les correctement. Reportez-vous au chapitre Ustensiles de cuisson.
<b>Le fonctionnement s'interrompt soudainement et l'icône  s'affiche.</b>	La fonction de détection automatique a échoué.	Contactez un électricien certifié.
<b>Le  s'affiche pour deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre (1+2 / 3+4)</b>	Erreur technique.	Contactez un électricien certifié.

## DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
<b>Le verre présente des rayures.</b>	Des ustensiles au fond rugueux ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson au fond plat et lisse.  Reportez-vous au chapitre relatif aux ustensiles de cuisson adaptés à l'induction.
	Des produits de nettoyage ou à récurer abrasifs inappropriés sont utilisés.	Reportez-vous au chapitre Nettoyage.
<b>Certains ustensiles de cuisson émettent des craquements ou des cliquetis.</b>	Cela peut être dû au procédé de fabrication de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est sans danger et doit être considéré comme normal.
<b>Un léger bourdonnement peut être émis lors du fonctionnement à pleine puissance</b>	Cela peut être causé par la technologie d'induction.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer d'intensité ou disparaître complètement lors de la réduction du niveau de puissance.
<b>Bruit de ventilateur</b>	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson empêche l'électronique de surchauffer. Au besoin, il continue de fonctionner même après l'extinction de la table de cuisson.	Ceci est normal et nécessaire pour garantir un fonctionnement sans erreur.  Ne débranchez pas l'appareil du bloc d'alimentation tant que le ventilateur fonctionne.
<b>Bruit anormal du ventilateur</b>	Le ventilateur de refroidissement est défectueux.	Contactez un électricien certifié.
<b>La table de cuisson ou les zones de cuisson s'éteignent soudainement, un bip est émis et un code d'erreur s'affiche.</b>	Erreur technique / Signification du code au chapitre <i>CODES D'ERREUR</i>	Notez le code d'erreur, débranchez la table de cuisson de l'alimentation secteur et contactez un électricien qualifié.

# DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR

## CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
<b>E1</b>	Aucun ustensile de cuisine approprié n'a été identifié	Placez un ustensile de cuisine approprié au milieu de la zone de cuisson correspondante (voir le chapitre <i>SÉLECTION ET POSITIONNEMENT DES USTENSILES DE CUISSON</i> )
<b>E2</b>	La tension est trop faible (moins de 85 V)	Vérifiez l'alimentation électrique. Si c'est normal, rallumez la table de cuisson.
<b>E3</b>	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V)	
<b>E3</b>	Message d'erreur du capteur de la table de cuisson / court-circuit	Contactez le service client ou un électricien qualifié.
<b>E4</b>	Message d'erreur du capteur de la table de cuisson / court-circuit	Remplacer la carte principale
<b>E5</b>	Surchauffe de la table de cuisson	Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis rallumez-la.
<b>E6</b>	Surchauffe des IGBT	Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis rallumez-la.
<b>E7</b>	Dysfonctionnement du capteur de la table de cuisson	
<b>Er</b>	Communication défectueuse entre l'afficheur et la carte-mère	Contactez le service client ou un électricien qualifié.
<b>E8</b>	Protection contre les débordements	Éliminez les liquides qui ont débordé, puis rallumez la table de cuisson.

## SERVICE CLIENTÈLE

---

Pour toute information sur la garantie et demande de service, contactez-nous:

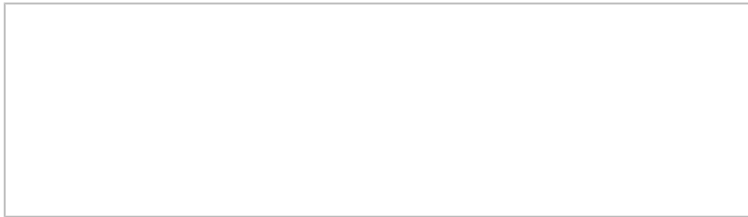


Aux États-Unis : <https://us.bertazzoni.com/more/support>  
Au Canada: <https://ca.bertazzoni.com/more/support>









[www.bertazzoni.com](http://www.bertazzoni.com)  
Via Palazzina, 8  
42016 Guastalla RE

© 2023 BERTAZZONI. All rights reserved.

PE365INDXV\_v.04