

Model/Modèle: MI304B / MI365B

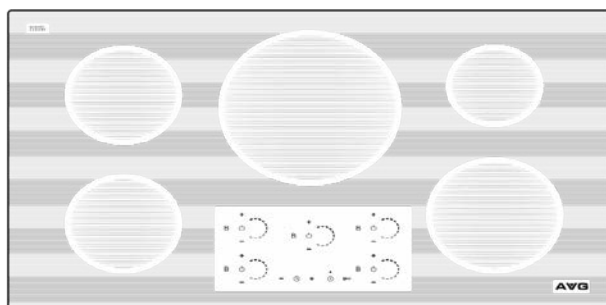
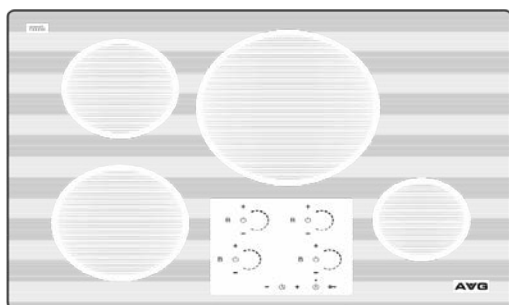


INDUCTION COOKTOP

ENGLISH

FRANÇAIS

TABLE DE CUISSON À INDUCTION



USER'S GUIDE & INSTALLATION INSTRUCTIONS

GUIDE DE L'UTILISATEUR & INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

Veuillez svp lire ce guide attentivement avant d'utiliser l'appareil et de le garder à portée de main pour référence à tout moment.

LES DISTRIBUTIONS AVANTGARDE INC.

TABLE DES MATIÈRES

■	INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	1-6
■	INTRODUCTION À LA CUISSON À L'INDUCTION	7-9
■	SOIN ET NETTOYAGE	10
■	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	11-15
■	PANNEAU DE CONTRÔLE	16-17
■	SPÉCIFICATIONS & INSTRUCTIONS D'UTILISATION	18-20
■	AUTRES FONCTIONS	21
■	GARANTIE LIMITÉE AVG	22-22
■	CODES D'ERREUR ET DÉPANNAGE	23-24
■	DÉCLARATION FCC.....	25

Veuillez lire le manuel d'instructions complet avant d'utiliser votre unité.

Please read the entire instruction manual prior to using your unit.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION



AVERTISSEMENT:

Pour votre sécurité, suivez les instructions contenues dans ce manuel afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou pour éviter des dommages matériels, les blessures ou la mort.

FRANÇAIS

■ AVIS IMPORTANT: INTERFÉRENCE RADIO

Cet appareil a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, en référence à l'article 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cette unité génère, utilise et peut émettre une énergie de radiofréquence et, si elle n'est pas installée et utilisée selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie que l'interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en mettant l'appareil hors tension, l'utilisateur est invité à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'antenne de la radio et/ou du téléviseur.

- Éloigner l'appareil de cuisson du récepteur de radio ou de télévision.

- Raccorder la table de cuisson dans une prise ou un circuit différent de celui auquel la radio ou la télévision est connecté.

LIRE TOUTES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre table de cuisson à moins qu'il est recommandé dans ce manuel. Tout autre service doit être référer à un technicien qualifié.
- Retirez tout ruban et emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le carton et les sacs de plastique après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Les aspects de sécurité de cet appareil sont conformes aux normes reconnues des standards techniques.
- Sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence. Marquez le disjoncteur ou fusible pour faciliter l'identification et action rapide, si nécessaire.
- Ne pas réparer ou remplacer une partie de l'appareil. Toutes les réparations doivent être faites que par un technicien qualifié pour éviter les risques de blessures et de dommages à l'appareil. Ne modifiez jamais la construction d'un appareil comme l'enlèvement des panneaux, protège-fils ou toute autre partie permanente du produit.
- Stockage sur appareil: Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés à proximité ou sur la surface de cuisson. Cela comprend le papier, les articles de plastique et de tissu, tels que des livres de cuisine, les serviettes ainsi que des liquides inflammables. Ne pas entreposer d'explosifs, tels que les bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent exploser et causer un incendie, des dommages matériels ou corporels.
- Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres vaporisateurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ATTENTION

Articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être stockés dans des armoires au-dessus d'une table de cuisson ou sur le dossier d'une table de cuisson. Les enfants grimpant sur la table de cuisson pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.

AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

AVERTISSEMENT

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire devrait faire preuve de prudence en utilisant ou se tenant debout près d'une unité d'induction alors qu'il est en fonctionnement puisque le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical. Il serait souhaitable de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou du dispositif médical concernant votre situation particulière.

ATTENTION

NE PAS toucher les zones de cuisson ou les zones proches près de ces surfaces. Les zones de cuisson peuvent être chaudes due à la chaleur résiduelle même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des zones de cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

LIRE TOUTES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- **Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors l'utilisation de l'appareil.** Ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **Ne pas verser d'eau ou de farine sur les feux.** Éteindre le feu avec un couvercle de casserole ou utiliser le bicarbonate de soude, un type de mousse chimique ou un extincteur à poudre.
- **Lors du réchauffage du gras ou de l'huile, le surveiller de près.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chauds.

- Se servir seulement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillés peuvent causer des brûlures due la vapeur. Ne pas laisser les maniques toucher les surfaces chaudes. Ne pas utiliser de serviette ou autre linge volumineux à la place d'une manique.
- Ne pas faire chauffer de contenants fermés. L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du contenant et causer des blessures.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Si la surface est brisée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas réutiliser votre surface de cuisson jusqu'à ce que la surface en verre soit remplacée.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, ne jamais utiliser de feuille d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou de produits surgelés en casseroles d'aluminium.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- L'installation et le raccordement du nouvel appareil ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être exploités qu'après l'installation dans les armoires et les lieux de travail appropriés qui sont conformes aux normes en vigueur. Cela garantit une protection suffisante contre les chocs électriques tel que requis par les organismes de certification.
- Si votre appareil fonctionne mal ou brise, éteindre toutes les zones de cuisson et contacter le centre de service.

LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'a pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées à moins qu'ils aient été adéquatement supervisés par une personne responsable pour veiller à ce qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

MESURES DE SÉCURITÉ LORS DE L'USAGE

Cet appareil ne peut être utilisé que pour la cuisson et la friture normale en milieu résidentiel. Il n'a pas été conçu à des fins commerciales ou industrielles.

Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.

Faites attention au moment de brancher les appareils électriques près de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude. Cela pourrait causer des dommages à l'isolation de la table de cuisson et au câble.

Les graisses et les huiles surchauffées enflamment facilement. Vous devez toujours surveiller la cuisson lors de la cuisson des aliments dans la graisse ou de l'huile.

Après utilisation, éteindre l'élément de cuisson par son contrôle et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.

Toujours garder les panneaux de contrôle propres et secs. Ne laissez pas de liquides ou de la graisse sur la zone de contrôle de la table de cuisson. Les déversements ou les aliments brûlés peuvent activer ou désactiver l'appareil. Nettoyez la zone de contrôle à fond pour assurer le fonctionnement normal de l'appareil.

Ne placez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.

Ne jamais conserver des objets inflammables ou des canettes d'aérosol près de ou sous la table de cuisson.

Évitez de placer des ustensiles de cuisine en métal sur les surfaces de cuisson car ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.

Sachez laquelle des touches contrôle chacune des surface des zones de cuisson.

Nettoyez l'appareil régulièrement pour garder toutes les parties exemptes de graisse qui pourraient prendre feu. Les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

Utiliser la bonne taille de casserole. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs zones de cuisson de différentes tailles.

Choisissez les casseroles ayant un dessous plat assez grand pour couvrir la zone de cuisson. Les capteurs de

détection ne permettront pas aux zones de cuisson concernées de fonctionner sans une casserole présente.

Ne placez aucun objet sur ou près de la zone de contrôle des commandes afin d'éviter toute activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser les zones de cuisson adjacentes de sorte à réduire le risque de brûlures, inflammation de matériaux inflammables et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile.

Ne jamais laisser de la nourriture préparée sur la zone de cuisson. Les déversements peuvent causer de la fumée et la projection de graisse qui peuvent enflammer. Aussi, une casserole laissée vide peut fondre ou être endommagée.

Les doublures de protection: Ne pas utiliser du papier d'aluminium sur quelque partie de la table de cuisson. Utilisez du papier d'aluminium seulement comme couverture sur la nourriture après cuisson. Toute autre utilisation de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique, un incendie ou un court-circuit.

Ustensiles de cuisson émaillés: Seuls certains types de verre, verre/céramique, céramique, terre cuite, ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la zone de cuisson car il y a risque de bris dû aux changements brusques de température. **Vérifiez les recommandations du fabricant.**

Hotte de ventilation: La hotte de ventilation au-dessus de votre surface de cuisson doit être nettoyée fréquemment de sorte que la graisse et les vapeurs de cuisson ne s'accumulent pas sur la hotte ou le filtre.

Ne pas nettoyer ou d'utiliser une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson est brisée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer la plaque de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyer la table de cuisson avec prudence. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, faire attention à éviter une bouffée de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives si appliqué sur une surface chaude.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

■ MESURES DE SÉCURITÉ LORS L'USAGE (suite)

- Ne pas placer une casserole chaude sur le verre de la table de cuisson qui est encore froid. Cela pourrait provoquer le bris du verre.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface de cuisson. Cela peut égratigner la surface.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. Cela peut causer des dommages permanents sous la forme de bris, fusion ou de marquage qui peut affecter la table de cuisson en vitrocéramique (ce type de dommages ne sont pas couverts par votre garantie).
- Ne jamais laissez la surface de cuisson sans surveillance lorsque réglé à des réglages élevés de chaleur. La sur-ébullition cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.

ATTENTION

NE PAS prendre les poignées de casserole de fonte après la cuisson. Elles pourraient être chaudes et il y a un risque de brûlure. Toujours utiliser des maniques ou des mitaines de four.

■ MESURES DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- Toujours éteindre l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas nettoyer l'appareil avec un jet de vapeur ou à haute pression.
- Nettoyez la table de cuisson en conformité avec les instructions d'entretien et de nettoyage dans ce manuel.
- Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage de la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racleurs en métal rugueux pour nettoyer la vitre de la table de cuisson car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

COMMENT ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en céramique. Polissez avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Cela facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale laisse un fini protecteur sur la vitre pour éviter les rayures et les abrasions.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
- Soyez prudent lorsque vous déplacer les marmites et les casseroles.
- Ne pas garder des casseroles vides sur les zones de cuisson.
- La vitrocéramique est très dure et imperméable aux changements brusques de température mais n'est pas incassable. Elle peut être endommagée si des objets particulièrement durs ou pointus tombent sur elle.
- Soyez très prudent lorsque vous utilisez des marmites en fonte ou des casseroles avec des bords rugueux et des bavures. Ceux-ci peuvent provoquer des rayures sur le verre lors de leur déplacement.
- Si le sucre ou un mélange contenant du sucre tombe sur une zone de cuisson et fond, retirez immédiatement lorsqu'encore chaud. Si on le laisse refroidir, il peut endommager la surface lorsqu'il est enlevé.

NOTE: Il y a un risque de brûlure lorsque le racleur de verre est utilisé sur une zone de cuisson chaude!

- Gardez les objets ou matériaux thermo-fusibles loin de la surface du verre céramique, par exemple, des ustensiles en plastique, papier d'aluminium, ou des enveloppements de cuisson. Si des matériaux ou des aliments fondent sur la surface en vitrocéramique, ceux-ci doivent être nettoyés immédiatement.

DÉBARRAS DE VIEUX APPAREILS

Pour protéger l'environnement, il est important que les appareils usés soient débarrassés de la bonne façon.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte ou l'adresse d'un site d'élimination des déchets publics de votre municipalité ou de votre bureau de la santé environnementale.



ATTENTION

Avant de jeter les vieux appareils, veuillez les rendre inutilisables de sorte qu'ils ne peuvent pas être une source de danger. Pour ce faire, demandez à une personne qualifiée de débrancher l'appareil du circuit de la maison.

LIRE ET SUIVRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

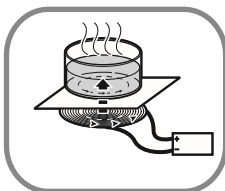
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INTRODUCTION À LA CUISSON À L'INDUCTION

■ CUISSON À L'INDUCTION

COMMENT CELA FONCTIONNE

Un élément à induction se trouve sous la surface de verre céramique. Ceci génère un champ électromagnétique qui agit sur la base des casseroles par rapport aux méthodes qui réchauffent d'abord la surface de verre céramique. Ceci signifie que la base de la casserole est immédiatement chauffée, sauvant temps et énergie.



Puisque la chaleur nécessaire à la cuisson est produite directement sur la base de la casserole, la zone de cuisson se réchauffe seulement un peu. La surface de cuisson devient chaude grâce à la chaleur provenant de la base de la casserole.

NOTE: S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson, il n'y a pas de transfert d'énergie (échauffement). Cela empêche les zones de cuisson de s'allumer et de devenir chaudes accidentellement.

■ FAIRE LA SÉLECTION D'UNE BATTERIE DE CUISINE

Les capteurs magnétiques situés en dessous de la surface de cuisson nécessitent l'utilisation d'une batterie de cuisine faite avec un matériel magnétique afin que commence le processus de chauffage sur l'une des zones de cuisson. Lors de l'achat des casseroles, recherchez spécifiquement une batterie de cuisine qui est bien marquée par le fabricant comme étant faite pour une utilisation avec induction.

CASSEROLES ET MARMITES

- En principe, toutes les marmites et les casseroles avec des bases magnétiques sont adaptées. Celles-ci comprennent l'acier, l'acier émaillé ainsi que des casseroles en fonte et casseroles.
- Les casseroles en acier avec une base métallique mixte de haute qualité conviennent pour l'induction seulement si le fabricant l'a expressément identifié comme tel. Dans ce cas, ils ont un matériel magnétique dans la base.
- Si vous souhaitez utiliser un type spécial de casserole (par exemple, une cocotte-minute, casserole à mijoter, wok), veuillez suivre les instructions du fabricant et ne pas utiliser une casserole très mince.

NOTE: Certaines casseroles peuvent produire des bruits lorsque utilisées sur les zones de cuisson à induction. Ce n'est pas un défaut dans la table de cuisson et sa fonction ne sera pas altérée de quelque façon que ce soit.

IMPORTANT:

Retirer tout ruban et emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et le plastique après le déballage. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

Les champs électromagnétiques peuvent affecter les circuits électroniques et interférer avec les radios et les téléphones portables.

Ne jamais placer d'objets qui sont magnétiquement actifs (ex.: cartes de crédit, disquettes d'ordinateur, cassettes) sur la surface en verre céramique pendant qu'une des zones de cuisson est en usage!

Ne jamais placer d'objets métalliques (ex.: cuillères, couvercles) sur les zones de cuisson puisqu'ils peuvent brûler.

TEST D'ADAPTABILITÉ:

Pour vérifier l'adaptabilité de votre batterie de cuisine avec votre unité, essayez ce test simple:

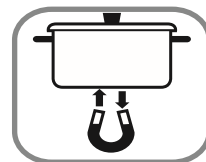
- Placer une marmite remplie d'un peu d'eau (1/8 " - 1/4") sur la zone de cuisson. Définissez la zone de cuisson à pleine puissance (niveau de puissance 9).



ATTENTION

Le fond de la casserole adaptée réchauffe en quelques secondes! L'eau devrait bouillir rapidement.

Vous pouvez aussi vérifier l'adaptabilité de la batterie de cuisine avec un aimant. Si l'aimant reste fixé à la base, la casserole est adaptée à l'induction.



INTRODUCTION À LA CUISSON À L'INDUCTION

FAIRE LA SÉLECTION D'UNE BATTERIE DE CUISINE (suite)

ÉVITER LES ÉGRATIGNURES

Il est fortement recommandé d'utiliser une batterie de cuisine d'un calibre d'acier inoxydable plus dense sur votre surface de cuisson à induction. Cela contribuera à réduire la possibilité de produire des rayures sur la surface céramique. Les ustensiles de cuisine de mauvaise qualité peuvent égratigner la surface de cuisson.

La batterie de cuisine doit toujours être soulevée au-dessus de la surface en céramique pour éviter les rayures. Glisser tout type d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson en céramique peut affecter l'apparence générale de la table de cuisson. Finalement, l'accumulation de rayures peut faire en sorte que le nettoyage de la surface soit plus difficile et peut dégrader l'apparence générale de la table de cuisson.

Les rayures peuvent également résulter de grains de sable (par exemple, après le lavage des légumes) ou d'aliments ou condiments granuleux (tel le sel et le sucre) qui sont traînés avec la casserole à travers la surface de cuisson.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS:

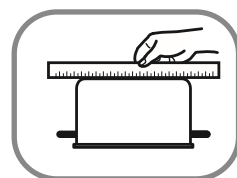
Toujours suivre les recommandations pour la sélection de la taille et type appropriés de la batterie de cuisine.

De plus:

- Ne pas utiliser de casseroles ayant des résidus de gras. Utiliser des casseroles qui sont faciles à nettoyer et s'assurer que les fonds sont propres et secs.
- En cuisinant avec de grandes quantités d'eau, utiliser de larges marmites pour éviter les débordements.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. Cela peut causer des dommages permanents sous la forme de rupture, de fusion ou de soudage qui peut affecter la table de cuisson en céramique (ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie).
- Faites correspondre la taille de la casserole et zone de cuisson à la quantité de nourriture en cours de préparation.

UTILISER LES CASSEROLES

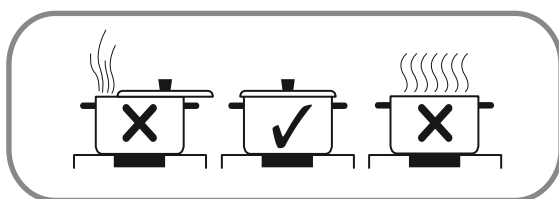
Les casseroles doivent être en constant contact avec la surface de l'élément de cuisson. Utilisez des casseroles à fond plat et de taille adaptée à l'élément de cuisson et de la quantité de nourriture en cours de préparation. Vérifiez la planéité en tournant une règle sur la base d'une casserole de moins de 5 pouces.



CONSEILS POUR ÉCONOMIE

D'ÉNERGIE :

- Toujours placer les casseroles avant d'allumer la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et les casseroles souillées utilisent plus d'énergie.
- Lorsque possible, placer fermement le couvercle sur la casserole pour assurer qu'elle soit entièrement couverte.



INTRODUCTION À LA CUISSON À L'INDUCTION

FAIRE LA SÉLECTION D'UNE BATTERIE DE CUISINE (suite)

SÉLECTION DE LA BATTERIE DE CUISINE ET DE PLACEMENT

Il est important qu'une batterie de cuisine appropriée soit utilisée et bien placée sur la zone de cuisson. Toute condition incorrecte démontrée ci-dessous peut être détectée par les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique. Si tel est le cas, une ou plus des zones de cuisson ne chauffera pas et un 'F' apparaîtra dans l'afficheur de la zone de cuisson affectée. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser la surface de cuisson.



Marmite centrée correctement sur la zone de cuisson



Dessous de marmite plat et côtés droits



Grandeur de marmite rencontre le minimum recommandé pour la zone de cuisson.



Casserole repose complètement sur la surface de cuisson.



Marmite est bien équilibrée.



Marmite n'est pas centrée sur la surface de la zone de cuisson.



Dessous de marmite ou côtés courbés ou déformés.



Marmite ne rencontre pas la grandeur minimum requise pour la zone de cuisson utilisée.



Marmite repose sur la bordure ou ne repose pas complètement sur la surface de cuisson.



Poignée lourde fait incliner la marmite.

SOINS ET NETTOYAGE

NETTOYER LA SURFACE

Le nettoyage général des surfaces de cuisson en céramique de verre à induction est beaucoup plus facile que pour les surfaces de cuisson avec chauffage radiant.

NOTE: Pour éviter toute activation accidentelle des contrôles, il est recommandé que vous régliez la fonction VERROUILLAGE avant le nettoyage.

IMPORTANT: Les produits nettoyants ne doivent pas venir en contact avec une surface de vitro-céramique chaude. Tout produit nettoyant doit être complètement rincé avec de l'eau claire.

- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs tels que les vaporisateurs à four, les nettoyants pour récurer ou de tampons à récurer.
- Nettoyer la surface vitrocéramique après chaque utilisation quand elle est chaude au toucher ou à froid. Cela permettra d'éviter les déversements brûlants et deviennent carbonisés.
- Essuyer les marques d'eau, la graisse et décoloration avec un racleur de verre et un nettoyant à vitrocéramique.

NOTE: Vous pouvez obtenir des racleurs de verre et des nettoyants à vitrocéramique auprès de votre détaillant ou de votre quincaillerie locale.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

- Lorsque la plaque est tempérée, essuyer la surface en vitrocéramique avec un chiffon humide et une petite quantité de nettoyant pour vitres.
- Essuyer avec un chiffon propre.
- Une fois par semaine, nettoyer soigneusement et entièrement la surface de cuisson en vitrocéramique avec un nettoyant pour vitrocéramique disponible dans le commerce. Ensuite, essuyez la surface à l'aide d'un chiffon doux, propre et humidifié avec de l'eau propre et séchez et polissez avec un chiffon propre et non pelucheux.

ENLEVER LA SALETÉ TENACE

Pour enlever les déversements tenaces, utilisez le racleur de verre.

1. Tenir le racleur de verre contre la surface à un angle de 45 degrés.
2. Enlever les saletés en glissant la lame sur la surface.
3. Utiliser un nettoyant pour les surfaces en vitrocéramique tel que décrit dans la section 'NETTOYAGE GÉNÉRAL'.

SALETÉS DIFFICILES

- Enlever immédiatement le sucre, le plastique fondu, le papier d'aluminium et tous autres matériaux fusibles avec un racleur de verre pendant qu'il est encore chaud. Ne pas le faire causera des dommages permanents à votre surface de cuisson. Si les zones de cuisson ont déjà refroidi, réchauffer à nouveau afin de faciliter le nettoyage.
- Ensuite, nettoyer la table de cuisson de façon normale lorsqu'il aura refroidi.

IMPORTANT: Il y a un risque de brûlure lorsque le racleur de verre est utilisé sur une zone de cuisson chaude. Faire attention et porter un gant de cuisine.

NOTE: Les rayures ou taches sombres sur la surface en vitrocéramique causées par une base de casserole aux arêtes vives ne peuvent pas être enlevées mais ne nuisent pas au fonctionnement de la table de cuisson.

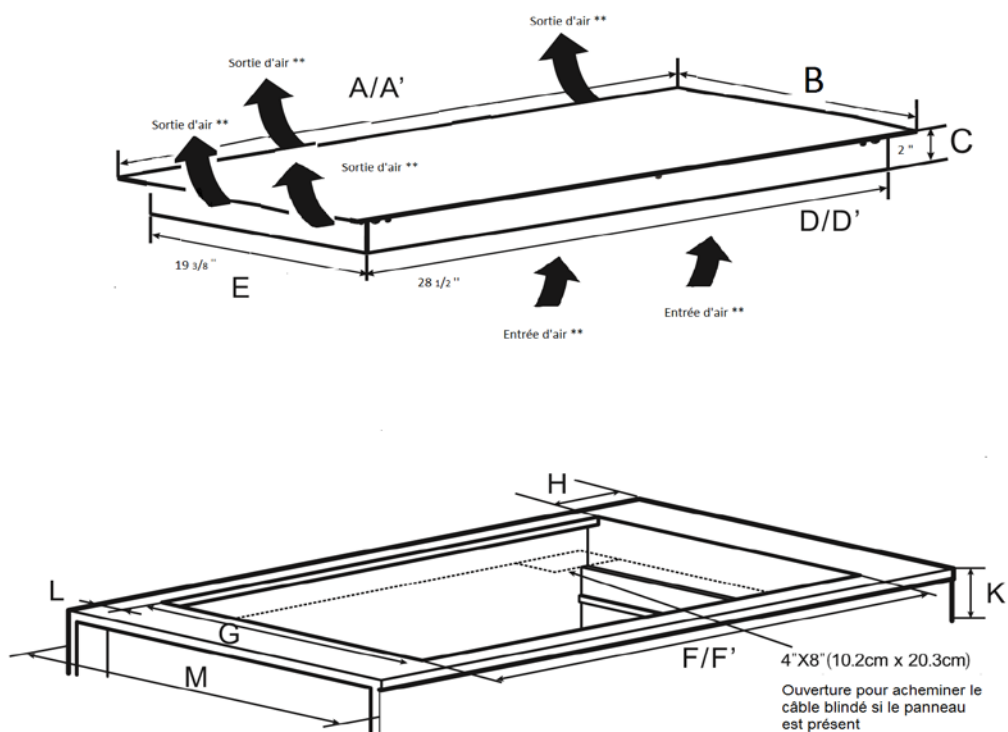
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

Toutes les surfaces de cuisson électriques fonctionnent avec un câble à trois fils monophasé de 240 volts, 60 hertz, seulement avec une source électrique bien mise à la terre.

La distance minimum entre la surface de cuisson et l'armoire au-dessus est de 18" (45,7 cm)

La distance minimum entre la surface de cuisson et le ventilateur est de 30" (76,2 cm).



Modèle: MI304B

Unité	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Pouce	30	21	25/32	28 1/2	19 3/8	29	29 1/4	19 3/4	20	13/16	15/16	24	30	43/16	11/2	24
mm	762	533	55	726	494	730	744	500	510	20	33	610	762	106	38	610

Modèle: MI365B

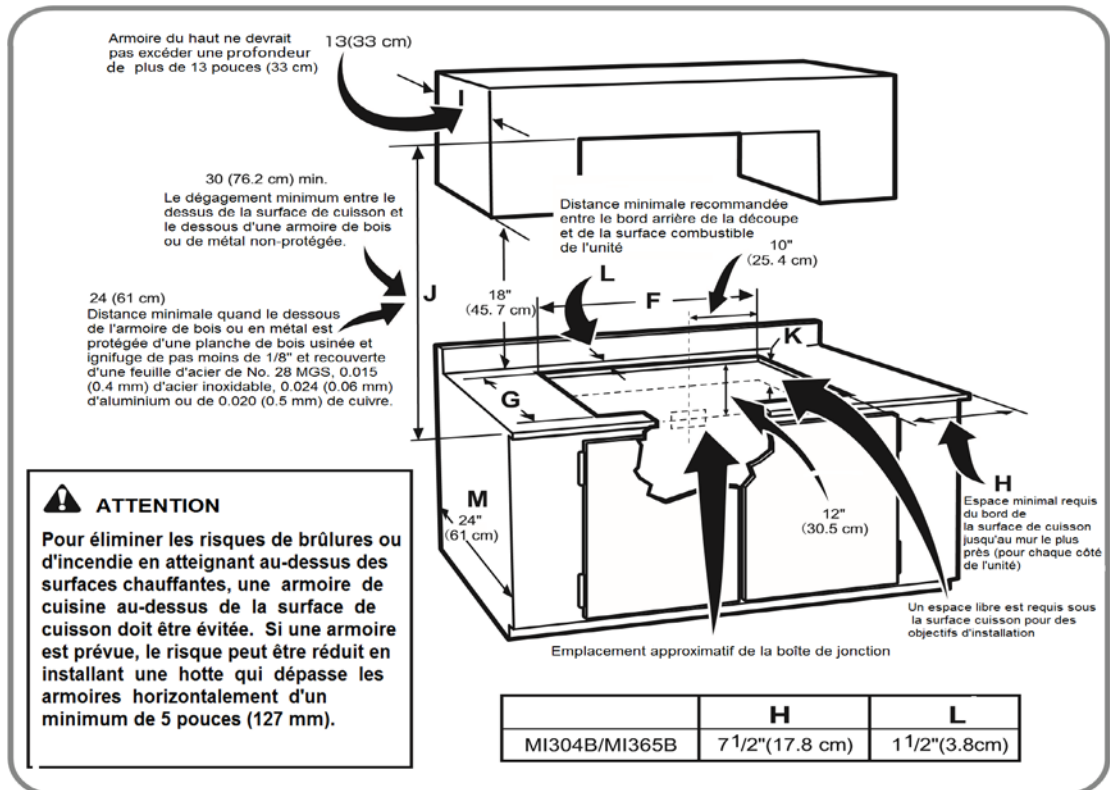
Unité	A'	B	C	D'	E	F'		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Pouce	36	21	25/32	34 3/8	19 7/16	34 3/4	35	19 3/4	20	13/16	15/16	24	30	43/16	11/2	24
mm	914	533	55	873	494	875	890	500	510	20	33	610	762	106	38	610

Toutes dimension sont indiquées en pouces et en millimètres (mm).

Accorder un espace de 2" (5 cm) sous l'ouverture du câble blindé pour dégager le câble électrique et pour permettre un espace pour l'installation de la boîte de jonction sur le mur derrière la plaque.

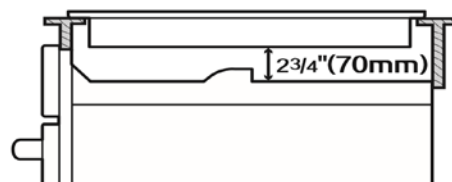
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE



ATTENTION
Il est très important de garder une distance d'au moins 2 3/4 de pouces (70 mm) entre la surface de cuisson et le four.

■ Espace recommandée entre la surface de cuisson et le four



Sortie d'air

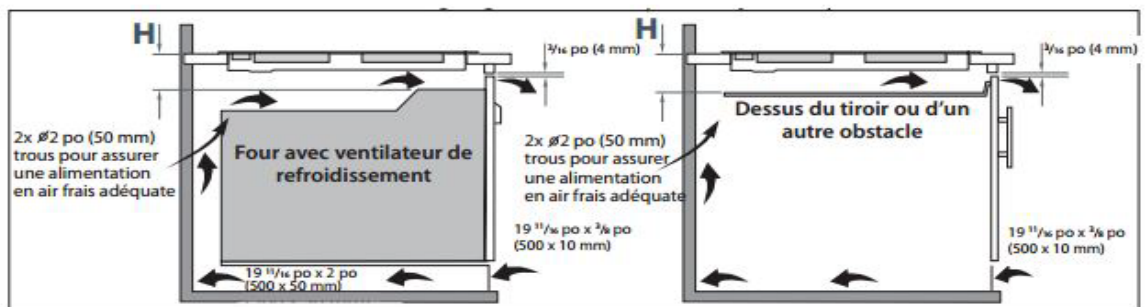
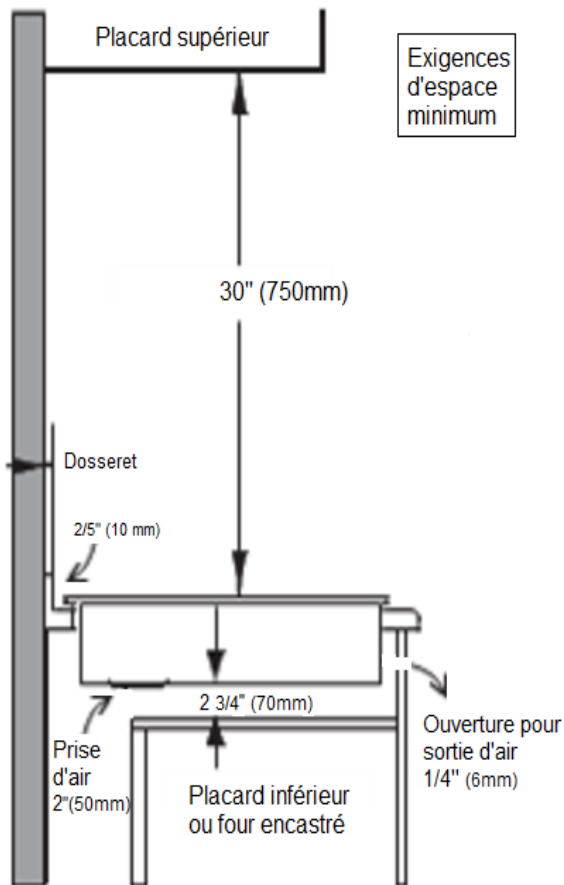


Fig. 1: Dégagements minimaux et exigences de ventilation – four installé sous la plaque de cuisson

Figure 2: Dégagements minimaux et exigences de ventilation - tiroir ou autre obstacle en dessous

Autres exigences d'installation

Pendant la cuisson, le ventilateur intégré à l'intérieur de la table de cuisson fonctionnera en permanence pour maintenir froid les composants internes. L'entrée d'air se trouve en dessous de la zone de cuisson et l'évacuation de l'air chaud est située sur le devant de la jante, comme indiqué sur le schéma. Si la prise d'air ou la sortie d'échappement est obstruée, les sécurités de la table de cuisson vont diminuer la puissance ou arrêter l'unité.



Nous suggérons que vous vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas d'objets (poussière, papier, etc.) qui pourraient obstruer l'entrée d'air sous votre table de cuisson à induction ni l'ouverture de la sortie à l'avant de l'unité.

Bien que le rejet de la chaleur de la table de cuisson à induction est minime et l'unité ne crée pas de fumée en fonctionnant, un tel appareil doit être installé sous une hotte de ventilation correctement dimensionnée pour évacuer toute odeur, vapeur et fumée créée par la cuisine.

Aussi, un système d'aspiration par le bas approprié peut être utilisé pour la ventilation.

Un dégagement vertical minimal de 750 mm [30"] est nécessaire entre la partie supérieure de la surface de cuisson et le fond d'un matériau combustible non protégée, comme des armoires, des garnitures en bois, etc.

À l'arrière, laisser un minimum de 10 mm [3/8"] entre le bord de la table de cuisson et les surfaces verticales adjacentes (dosseret, murs, armoires hautes, etc.). Cet espace est nécessaire pour que l'unité puisse expirer l'air correctement.

Si un système de ventilation aspirant est utilisé, un minimum de 6 mm (1/4") de dégagement est nécessaire entre le bord arrière de la plaque de cuisson et le tube de poussée vers le bas (downdraft).

Laisser un minimum de 50 mm [2"] en dessous de l'unité pour la prise d'air.

Ouverture pour sortie d'air (à l'avant de l'unité): Une ouverture d'environ 6 mm (1/4") et de la même largeur que l'unité doit être coupée dans le cabinet devant l'unité afin de permettre l'évacuation de l'air et de la chaleur émis par les ventilateurs sous les éléments de cuisson. Ceci fera en sorte que l'unité et les éléments ne surchaufferont pas.

Votre table de cuisson doit toujours respirer adéquatement. Assurez-vous que l'entrée d'air et l'évacuation ne sont pas obstruées.

L'unité ne doit pas être installée au-dessus d'une machine à laver, un réfrigérateur ou un congélateur.

Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant au-dessus des surfaces chauffées, il serait préférable d'éviter d'installer une armoire au-dessus de la table de cuisson.

L'appareil doit être installé de telle sorte qu'il peut être tiré sans difficulté de la découpe pour l'entretien et le nettoyage.

Ne jamais coller ni utiliser de silicone autour de l'appareil. Ne pas coincer ou forcer l'appareil dans sa découpe.

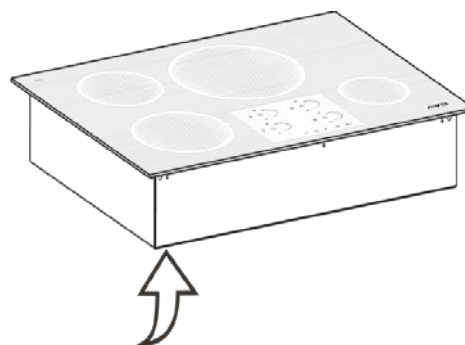
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant d'installer la table de cuisson:

- 1) Inspectez visuellement la table de cuisson pour les dommages. Assurez-vous aussi que toutes les vis de la table de cuisson sont bien serrées.
- 2) Placer la table de cuisson dans la découpe du comptoir.

Localisation des numéros de modèle et de série:

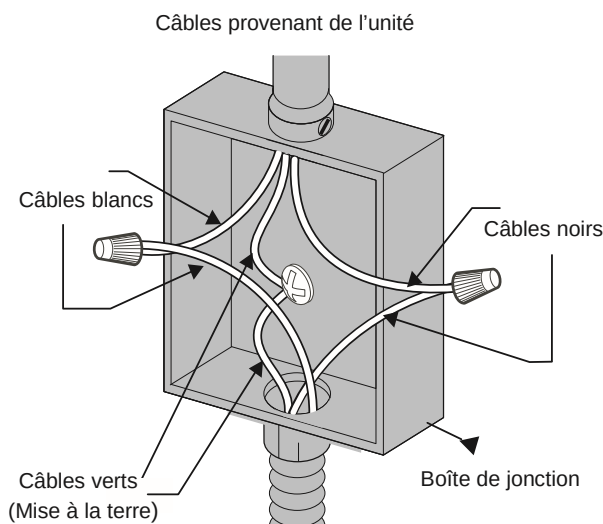
La plaque signalétique est située sous la table de cuisson. Pour commander des pièces ou pour obtenir des renseignements au sujet de votre table de cuisson, assurez-vous d'inclure le numéro de modèle et le numéro de série.



Numéro de série se trouve sous la boîte du brûleur

Connexion d'un câble à 3 fils pour l'alimentation du système électrique.

1. Coupez l'alimentation.
2. Dans le disjoncteur, boîte à fusibles ou boîte de jonction, connectez les appareils et les fils d'alimentation tel illustré ci-dessous.
3. MI304B: Le standard du fusible du disjoncteur doit être au-dessus de 40A et les câbles doivent être en cuivre 2/8 ou 3/8.
4. MI365B: Le standard du fusible du disjoncteur doit être au-dessus de 50A et les câbles doivent être en cuivre 2/6 ou 3/6.
5. La taille minimale acceptable des conducteurs ne doit pas être inférieure à 10 AWG, en cuivre seulement et pas moins de 167 °.
6. Une vis de fil de liaison ou le goujon utilisé dans le fil du terminal devrait être de 10 ou plus.



AVERTISSEMENT!

1. La puissance électrique de la table de cuisson doit être coupée pendant que les connexions de lignes sont en cours. De ne pas le faire pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.
2. Une rallonge ne doit pas être utilisée avec cet appareil. Une telle utilisation peut provoquer un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques d'incendie, assurez-vous d'évacuer l'air à l'extérieur. Ne pas évacuer l'air dans des espaces restreints comme l'intérieur des murs ou des plafonds, dans le grenier, faux plafond ou garage.

Dispositif automatique – pour réduire les risques de blessures, débrancher l'appareil avant d'effectuer l'entretien.

AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, N'UTILISEZ QUE DES CONDUITS DE MÉTAL

AVERTISSEMENT AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU DE CUISINIÈRE :

- Toujours mettre la hotte en marche lorsque vous cuisinez.
- Ne jamais laisser les appareils de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à feu vifs. Les débordements engendrent de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer. Chauffez l'huile lentement, à feu doux ou moyen.
- Il est essentiel d'avoir la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou que vous cuisinez des mets flambés (par ex. : crêpes Suzette, cerises jubilé, steaks au poivre flambés).
- Utilisez le bon format de casserole. Servez-vous toujours de casseroles et d'ustensiles appropriés à la dimension de la surface chauffante.

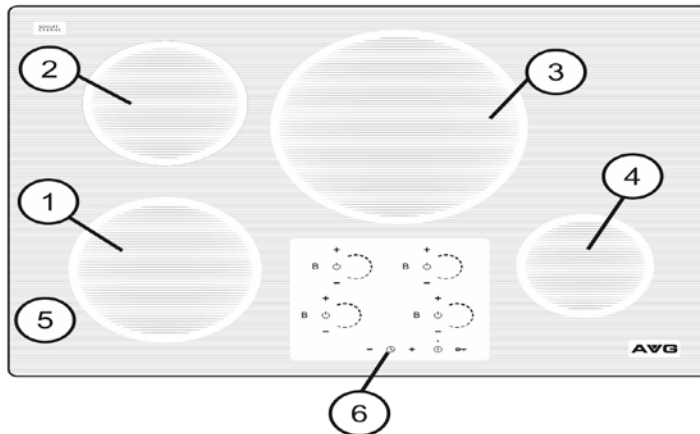
AVERTISSEMENT

AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES LORS D'UN FEU DE PLAQUE, SUIVEZ CES DIRECTIVES :

- Éteignez les flammes avec un couvercle hermétique, une tôle à biscuits ou un plateau métallique et ensuite, éteindre le brûleur.
- Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUEZ LES LIEUX ET APPELEZ LES POMPIERS.**
- Ne prenez jamais une casserole en flamme dans vos mains. Vous pourriez vous brûler.
- **N'UTILISER PAS D'EAU**, incluant un linge à vaisselle ou une serviette mouillée, cela pourrait occasionner une violente explosion de vapeur.

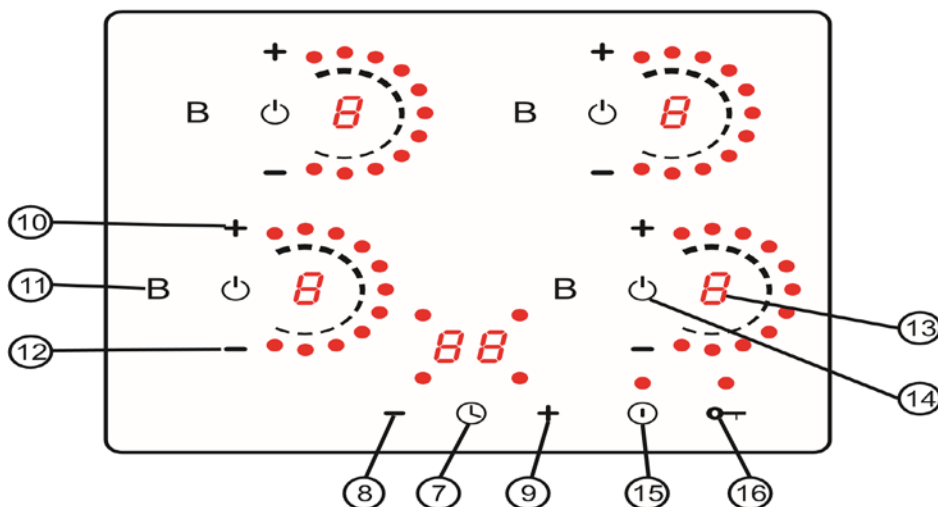
PANNEAU DE CONTRÔLE

Model: MI304B



1. Zone de cuisson avant gauche
2. Zone de cuisson arrière gauche
3. Zone de cuisson arrière droite
4. Zone de cuisson avant droite
5. Surface vitro céramique
6. Panneau de contrôle tactile

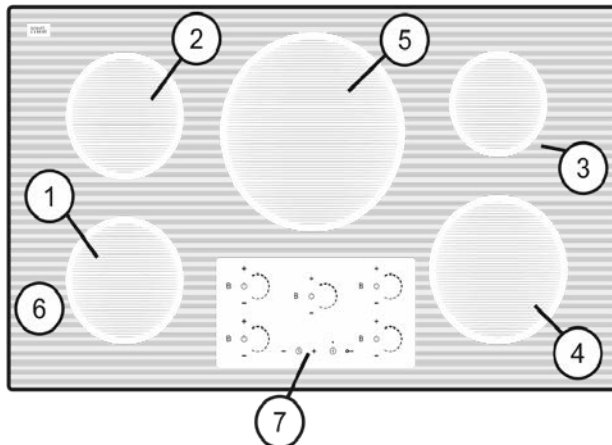
Le diagramme peut différé du produit actuel



7. Touche de contrôle du minuteur
8. Touche pour baisser le temps
9. Touche pour élever le temps
10. Touche pour élever la puissance
11. Toucher d'augmentation de puissance (au maximum)
12. Touche pour baisser la puissance
13. Affichage de chaleur résiduelle ou de puissance
14. Touche ON/OFF pour la zone de cuisson
15. Touche POWER
16. Serrure de sécurité d'enfant

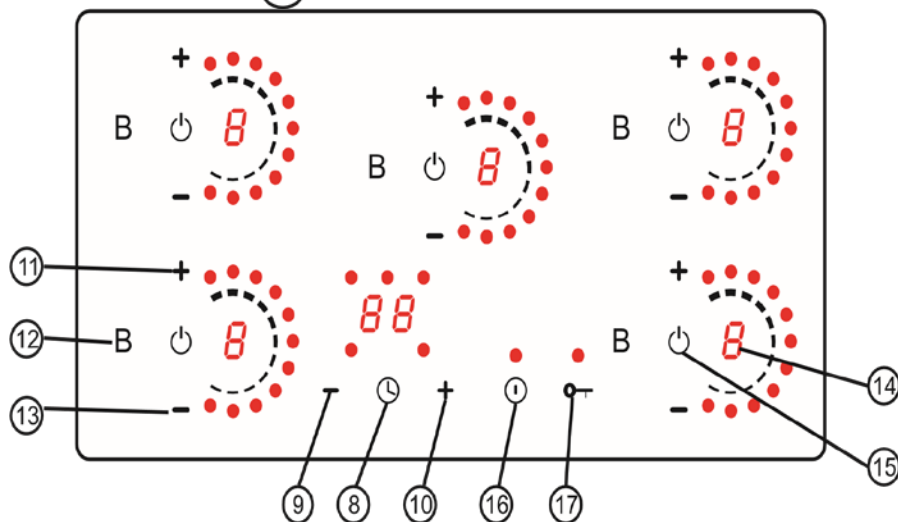
PANNEAU DE CONTRÔLE

Model: MI365B



1. Zone de cuisson avant gauche
2. Zone de cuisson arrière gauche
3. Zone de cuisson arrière droite
4. Zone de cuisson avant droite
5. Zone de cuisson centrale
6. Verre de céramique
7. Touche du panneau de contrôle

Diagramme peut différer du produit actuel



- | | |
|---|---|
| 8. Touche de contrôle du minuteur | 13. Touche pour baisser la puissance |
| 9. Touche pour baisser le temps | 14. Affichage de chaleur résiduelle ou de puissance |
| 10. Touche pour augmenter le temps | 15. Touche ON/OFF pour la zone de cuisson |
| 11. Touche pour élever la puissance | 16. Bouton d'alimentation |
| 12. Touche d'augmentation de puissance (au maximum) | 17. Verrou de sécurité d'enfant |

SPECIFICATIONS

Puissance de chauffage de chaque zone de cuisson:

Modèle	MI304B		MI365B
Puissance	7400 Watts		9600 Watts
Voltage	240V / 60Hz		
Portée de puissance	100W -3700W		
Sélection de niveau	Réglage de niveau de 1 à 9		
Temps maximum	Réglage de minuterie de 1 à 99 minutes		
Matériaux	Surface en vitrocéramique / Cadre métallique		
Dimensions de l'unité	30" W x 21" L x 2 5/32" H	36" W x 21"L x 2 5/32" H	
Type d'installation	Drop-in		
Installation au-dessus d'un four d'intégré	Oui		
Dimensions d'installation (L x P)	28 3/4" x 19 1/16" Min		34 7/16" x19 11/16"

Modèle: MI304B

Niveau Puissance nominale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Gauche avant	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3200W
Gauche arrière	100(400W ON1S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON3S, OFF7S)	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2600W
Droit arrière	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON3S, OFF7S)	600W	800W	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Droit avant	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3700W

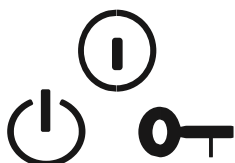
Modèle: MI365B

Niveau Puissance nominale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Gauche avant	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON7S, OFF3S)	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Gauche arrière	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON7S, OFF3S)	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Milieu	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3700W
Droit avant	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON7S, OFF3S)	600W	800W	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Droit arrière	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2200W	3200W

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Mode de préparation

Pendant qu'il est en mode veille, appuyer sur la touche principale "ⓘ" et la table de cuisson émettra un signal sonore qui indique qu'il est prêt à l'emploi. Si seulement le voyant lumineux au-dessus de la touche "ⓘ" est allumé, l'appareil revient automatiquement en mode veille si la touche "⏻" de la zone de cuisson ou la touche clé "🔑" pendant un délai de 30 secondes.



Allumer la plaque et les zones de cuisson

Placer une casserole compatible sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser.

En ayant la plaque montrant ON comme mentionné ci-dessus, appuyez sur la touche "⏻" de la zone de cuisson désirée. L'afficheur clignotera et montrera le chiffre "0". Appuyez soit sur la touche "+", la touche "-", ou la touche "B" pour sélectionner le niveau de cuisson. La zone de cuisson se mettra automatiquement en mode veille si une touche n'est pas appuyée dans les 30 secondes. Appuyez sur la touche Moins (-) pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez sur la touche Plus (+) pour augmenter le niveau de cuisson.

En appuyant sur la touche "P", la lettre "P" apparaîtra sur l'afficheur, haussant la puissance de chaleur à son plus haut niveau. Le niveau 'Boost' est le plus haut niveau de puissance, conçu pour un chauffage ou ébullition rapide pour de grandes quantités d'aliments ou d'eau. Le niveau 'Boost' fonctionnera pour un maximum de 10 minutes. Après ce délai, il reviendra automatiquement au niveau 9.

Serrure

Activer la serrure de sécurité pour enfants lors de l'utilisation de la surface de cuisson:



La serrure de sécurité pour enfant empêche l'activation du capteur d'une touche, excepté pour la touche "ⓘ" et la touche "🔑".

A. Manuel: Appuyer sur la touche 'Serrure' pour activer cette fonction. L'unité émettra un signal sonore et le voyant lumineux au-dessus de la touche 'Serrure' s'allumera. Les contrôles sont maintenant barrés.

B. Automatique: La table de cuisson à induction entrera automatiquement en mode de verrouillage si une touche n'est pas appuyée dans les 5 minutes. L'unité émettra un signal sonore et le voyant lumineux au-dessus de la touche "🔑" s'allumera quand le mode serrure est activé.

Déverrouiller la serrure

Lorsqu'en mode 'Barré', appuyez sur la touche "Serrure" pour désactiver la fonction. Le voyant lumineux s'éteindra.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Éteindre

- Appuyer sur la touche "  " de la zone de cuisson en service. La table de cuisson émettra un signal sonore et s'éteindra.
- Éteindre l'ensemble de l'unité en appuyant sur la touche "  ", qui émettra aussi un signal sonore et le voyant lumineux s'éteindra. L'appareil est maintenant en mode veille.

Note: Veuillez ne pas tirer sur le cordon d'alimentation jusqu'à ce que le ventilateur soit arrêté.

Minuterie

Réglage de l'arrêt automatique de la minuterie:

Lorsque la zone de chauffage souhaitée sous tension, appuyez sur la touche "  ". L'affichage de la minuterie clignotera et montrera un "00". Appuyez sur le "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps désiré jusqu'à ce que l'heure désirée apparaisse à l'écran (choisissez jusqu'à 99 minutes). Une fois que la minuterie est réglée, si les touches ne sont pas pressées au bout de 5 secondes, la minuterie commencera le compte à rebours, l'affichage de la minuterie restera allumé, l'indicateur pour que le brûleur en question clignotera. Lorsque le temps est terminé, un signal sonore se déclenche indiquant que le temps est écoulé et la zone de chauffage sélectionné arrête automatiquement.

Si vous souhaitez programmer un autre brûleur à éteindra automatiquement, appuyez sur la touche "  " pour que le témoin de minuterie souhaité clignote; répétez les mêmes étapes.

Si vous voulez vérifier le temps restant pour une autre zone, appuyez sur la touche "  " jusqu'à ce que l'indicateur du brûleur désiré clignote.

Si plus d'un temps d'arrêt est programmé, le temps restant le plus court s'affichera à l'écran et l'indicateur pour le brûleur particulier clignotera.

Annuler la minuterie :

Appuyez sur la touche "  " jusqu'à ce que l'indicateur clignote brûleur désiré, puis appuyez sur le "+" ou "-" pour régler la minuterie à "00". L'affichage de la minuterie clignote pendant 5 secondes puis éteint, indiquant que la minuterie de la zone de chauffage sélectionné a été annulée.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



ATTENTION

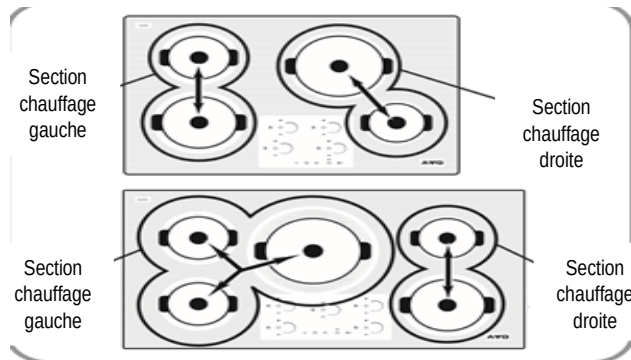
Votre table de cuisson a un indicateur de chaleur résiduelle  pour chaque zone de cuisson. Cet indicateur vous avertira que cette région a été utilisée et qu'elle émet encore assez de chaleur pouvant causer des brûlures.

Évitez de toucher le brûleur lorsque cet indicateur est affiché. Même si la table de cuisson est désactivé, le  restera allumer jusqu'à ce que la table de cuisson aura refroidi.

AUTRES FONCTIONS

PARTAGE DE PUISSANCE

Votre table de cuisson est équipée de quatre zones de cuisson à induction dans les deux sections de chauffage. Les zones de cuisson de droite et de gauche sont alimentées par deux onduleurs à induction indépendants, un onduleur pour chacune des deux sections de chauffage. Deux zones de cuisson dans une section de chauffage partagent la puissance d'un onduleur. Ceci est appelé le partage de puissance.



Par exemple, si vous faites cuire sur les deux zones de cuisson droite, le dernier réglage du niveau de puissance sera maintenu, tandis que la première zone de cuisson peut éprouver une légère réduction du niveau de puissance.

CONSEILS POUR LE PARTAGE DE PUISSANCE:

Rappelez-vous de régler le niveau de puissance pour l'aliment que vous souhaitez conserver constant. Lors de l'utilisation de 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 une des zones de cuisson sur la section de chauffage gauche et l'autre casserole sur l'une des zones de cuisson sur la section de chauffage droite.

GARANTIE LIMITÉE AVG

USAGE RÉSIDENTIEL

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE DES PIÈCES ET DE LA MAIN-D'ŒUVRE

Les plaques de cuissons AVG sont fabriquées avec l'optique d'offrir une valeur exceptionnelle et en visant votre entière satisfaction pour chacun de nos produits. Ainsi, toutes les plaques de cuissons AVG sont couvertes par une garantie limitée de deux (2) ans, valable sur les pièces et la main-d'œuvre.

GARANTIE GÉNÉRALE SUR LES PIÈCES ET LA MAIN-D'ŒUVRE

Pendant (2) deux ans, AVG garantit* à l'acheteur la plaque de cuisson ainsi que toutes ses pièces contre tout défaut de fabrication et de matériel, à condition d'une utilisation normale et adéquate du produit et d'un entretien adéquat, tel que décrit dans et conformément aux manuel d'instructions fourni avec chaque unité AVG (*une preuve d'achat est requise).

La responsabilité d'AVG dans le cadre de cette garantie se limite à une période de vingt-quatre (24) mois à partir de la date de réception.

Toutes les pièces couvertes par cette garantie qui, selon l'avis d'AVG, sont défectueuses et ce, dans la période couverte par la garantie, sont limitées à leur réparation ou remplacement, y compris les frais de main-d'œuvre, de pièces défectueuses ou d'assemblage.

RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE

Toutes les réclamations couvertes par la garantie pour un défaut de main-d'œuvre ou de matériel doivent être soumises directement à :

AGI SERVICE

Tel: 450.963.1303 / 1.888.651.2534

service@agintl.gc.ca

Toutes les réclamations doivent inclure le numéro de modèle de l'unité, le numéro de série de l'unité, une preuve d'achat, la date d'installation et tous les renseignements pertinents venant appuyer le présumé défaut.

AUCUN DOMMAGE INDIRECT: AVG n'est aucunement responsable des pertes économiques, de profit ou des dommages directs ou indirects, y compris, sans s'y limiter, aux pertes ou aux dommages causés ou non par un défaut.

MAUVAISE UTILISATION: AVG n'assume aucune responsabilité pour les pièces ou la main-d'œuvre en matière de défaut de composante ou autre dommage causé par une mauvaise utilisation ou installation, ou un manque d'entretien ou de nettoyage de l'appareil, conformément aux renseignements sur la garantie fournis avec l'unité.

ALTÉRATION, NÉGLIGENCE, ABUS, MAUVAISE UTILISATION, ACCIDENT, DOMMAGE PENDANT UN DÉPLACEMENT OU L'INSTALLATION, INCENDIE, INONDATION, FORCE MAJEURE: AVG n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement d'une quelconque pièce qui, selon AVG, a fait l'objet d'une altération, de négligence, d'abus, d'une mauvaise utilisation, d'un accident, de dommages durant un déplacement ou l'installation, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure après la date de fabrication.

MAUVAISE CONNEXION ÉLECTRIQUE: AVG n'est pas responsable du remplacement ou de la réparation de composantes défectueuses ou endommagées dont le défaut est causé par un problème d'alimentation électrique, l'utilisation d'une rallonge, une tension faible ou des baisses de tension dans l'alimentation électrique de l'appareil.

USAGE COMMERCIAL

Lors d'un usage commercial, AVG offre une garantie limitée d'un (1) sur les pièces seulement.

CODES D'ERREUR ET DÉPANNAGE

Si l'écran affiche un code d'erreur, vous référez à cette fiche pour une solution potentielle.

Code d'erreur	Cause possible	Solution
Table de cuisson ne fonctionne pas	- Les contrôles de la table de cuisson sont verrouillés. - Le disjoncteur a déclenché ou le fusible a sauté. - Panne d'électricité. - Installation du câblage incomplet.	- S'assurer que le mode "Lock" est déverrouillé. - Réinitialiser le disjoncteur ou remplacer le fusible. - Vérifier les lumières de maison pour confirmer la panne. - Contacter le fabricant.
Table de cuisson ne chauffe pas	- Aucun ustensile de cuisson ou mauvais placement d'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. - Taille de casserole ou marmite incorrecte pour la zone de cuisson sélectionnée. - Ustensile de cuisson mal placé sur la zone de cuisson. - Mauvaise zone de cuisson détectée. - Aucune alimentation électrique fournie à la table de cuisson.	- S'assurer que les ustensiles de cuisson sont bien centrés sur la zone de cuisson et qu'ils sont aussi du type adapté pour la cuisine à induction. Voir section "Faire la sélection d'une batterie de cuisine". - Le dessous de la casserole doit être suffisamment large pour couvrir la zone de cuisson. - Le dessous de la casserole doit être placée bien à plat et centrée sur la zone de cuisson. - S'assurer que le bon contrôle est à "ON" pour la zone de cuisson utilisée. - Voir section "Table de cuisson ne fonctionne pas" ci-dessus.
Table de cuisson s'arrête pendant l'usage	- Détecteur de chaleur de cuisson interne a détecté des températures élevées à l'intérieur de la plaque de cuisson, activant ainsi l'arrêt automatique. - Liquides ou des objets placés autour du panneau de contrôle.	- S'assurer que les événements de la table de cuisson ne sont pas bloqués. - La table de cuisson possède un arrêt automatique de la zone de cuisson si les zones ont été continuellement allumées pour plus de 2 heures. - Le panneau de commande de la table de cuisson peut lire des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut provoquer la table de cuisson de s'éteindre. Nettoyer les dégâts ou retirer les objets et redémarrer l'unité.
'Boost' de puissance ne fonctionne pas	- 'Boost' est utilisé sur plusieurs zones de cuisson en plus d'utiliser la puissance totale de 7400W et 9600W.	- Ce phénomène est normal.
Les ventilateurs continuent à fonctionner pendant une minute après que l'appareil a été éteint	- Les composants électroniques refroidissent.	- Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR ET DÉPANNAGE

Si l'écran affiche un code d'erreur, vous référez à cette fiche pour une solution potentielle.

Code d'erreur	Cause possible	Solution
"E" apparaît à l'afficheur de contrôle	• Message d'erreur d'un défaut électronique pour une zone de cuisson spécifique.	• Voir E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE
"E0" apparaît à l'afficheur de la minuterie.	• Le IGBT surchauffe.	• Éteindre l'unité pour permettre au LGBT de refroidir. Redémarrer à froid.
"E1" apparaît à l'afficheur de la minuterie.	• Aucun ustensile de cuisson ou un mauvais placement de l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.	• S'assurer que les ustensiles de cuisson sont bien centrés sur la zone de cuisson et qu'ils sont aussi du type adapté pour la cuisine à induction. Voir section "Faire la sélection d'une batterie de cuisine".
"E2" apparaît à l'afficheur de la minuterie.	• Tension fournie à la table de cuisson est trop faible.	• Si la tension de l'alimentation électrique de la table de cuisson est trop faible, il ne peut pas fonctionner correctement et montrera ce code d'erreur. • Cela peut être provoqué par la réduction de tension étant fournie par le circuit résidentiel. • Si les connexions sont correctes et la tension que la revient à la normale, le code disparaîtra.
"E3" apparaît à l'afficheur de la minuterie	• Tension fournie à la table de cuisson est trop forte.	• Si la tension de l'alimentation électrique de la table de cuisson est trop forte, il ne peut pas fonctionner correctement et montrera ce code d'erreur. • Cela peut être provoqué par l'augmentation de tension étant fournie par le circuit résidentiel. • Si les connexions sont correctes et que la tension revient à la normale, le code disparaîtra.
"E7" apparaît à l'afficheur de la minuterie	• NTC1 rompt	• Éteignez la table de cuisson; puis couper la puissance au fusible ou un disjoncteur pendant environ 30 secondes. • Rallumez la table de cuisson puis appuyez sur le bouton POWER pour allumer l'appareil. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez le service.
"E8" apparaît à l'afficheur de la minuterie	• NTC1 court circuit	
"E9" apparaît à l'afficheur de la minuterie	• NTC2 rompt	
"EE" apparaît à l'afficheur de la minuterie	• NTC2 court circuit	

DÉCLARATION FCC

DÉCLARATION FCC :

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

NOTE:

1. Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites pour un équipement ISM des consommateurs, conformément à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre une énergie de radiofréquence et, si non installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que l'interférence ne se produira pas dans une installation particulière.
2. Veuillez noter que des changements ou des modifications de ce produit ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité et pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

TABLE OF CONTENTS

■ IMPORTANT SAFETY INFORMATION	27-32
■ INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING	33-35
■ CARE AND CLEANING	36
■ IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS	37-41
■ CONTROL PANEL OVERVIEW	42-43
■ SPECIFICATIONS	44
■ INSTRUCTIONS FOR USE	45-46
■ OTHER FUNCTIONS	47
■ AVG's LIMITED WARRANTY	48-49
■ ERROR CODES AND TROUBLE SHOOTING	50-51
■ FCC DECLARATION	52

Please read the entire instruction manual prior to using your unit.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH

 **WARNING:** For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, electric shock or to prevent property damage, personal injury or death.

■ 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.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- 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 material.
- The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards.
Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency. Mark the breaker or fuse for ease of identification and swift action if necessary.
- Do not repair or replace any part of the appliance. All servicing should be done only by a qualified technician to avoid the risk of personal injury and damage to the appliance. Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the product.
- Storage on appliance: Flammable materials should not be stored near or on the cooking surface. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire, injury or property damage.
- Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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.

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

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.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (continued)

- **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.

CHILD SAFETY

WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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. Do not use the cooktop to heat the room.
- 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.
- Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- 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.
- Protective liners: Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. Only use aluminum foil as recommended after the cooking process, if used as a cover to be placed over the food. Any other use of aluminum foil may result in the risk of electric shock, fire or short circuit.
- **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.
- **Ventilating hood: The ventilating hood above your cooking surface should be cleaned frequently so the grease from cooking vapors does not accumulate on the hood or filter.**
- Do not clean or operate a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

■ SAFETY DURING USE (continued)

- 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.

■ SAFETY WHEN CLEANING

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons, do not clean the appliance with a steam jet or high-pressure cleaner.
- Clean the cooktop in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Steam cleaner is not to be used for cleaning of the cooktop.
- Do not use harsh abrasive cleaners or rough metal scrapers to clean the cooktop glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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.

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 so they cannot be a source of danger. To do this, have a qualified person disconnect the appliance from the house circuitry.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

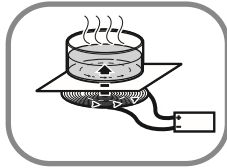
INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

INDUCTION COOKING

HOW INDUCTION COOKING WORKS

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.

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!
- Do not put any metallic objects (e.g., spoons, pan lids) on the Cooking Zones as they can become hot when the Cooking Zones are in use.

SELECTING 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.

SUITABILITY TEST:

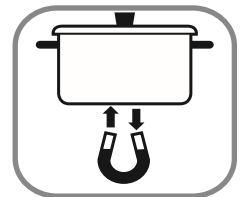
If you are not sure if a pot or pan is suitable for use with your induction cooktop, you can find out with a few simple tests:

- 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



INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

SELECTING COOKWARE (continued)

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.

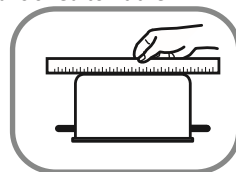
FOR BEST RESULTS:

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.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion or marring that can affect the ceramic cooktop (this type of damage is not covered by your warranty).
- Match the pan size and Cooking Zone to the amount of food being prepared.

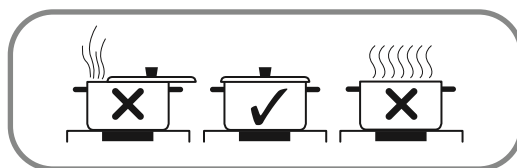
USE FLAT-BOTTOMED COOKWARE

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".



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.



INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

SELECTING COOKWARE (continued)

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 "F" will appear in the affected Cooking Zone display. Correct the problem before attempting to use the cooktop.



Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone.



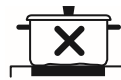
Pan rests completely on the cooktop surface.



Pan is properly balanced.



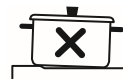
Cookware is not centered on the cooking surface.



Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used.



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE COOKTOP

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.

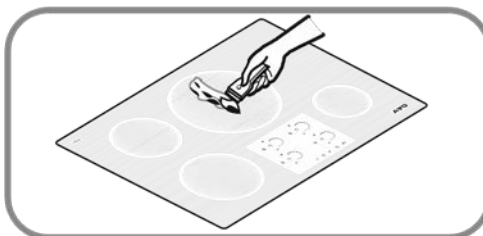
GENERAL CLEANING

- When it is cool, wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and a small amount of ceramic glass cleaner.
- Wipe dry with a clean cloth.
- Once a week, thoroughly clean the entire ceramic-glass cooking surface with a commercially available ceramic glass cleaner.
- 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.

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



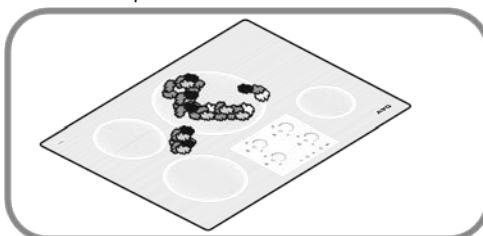
PROBLEM SOILS

- ❶ Remove sugar, melted plastic, aluminum foil, or other meltable materials with a glass scraper immediately and while still hot. Failure to do so may 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.

- 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.

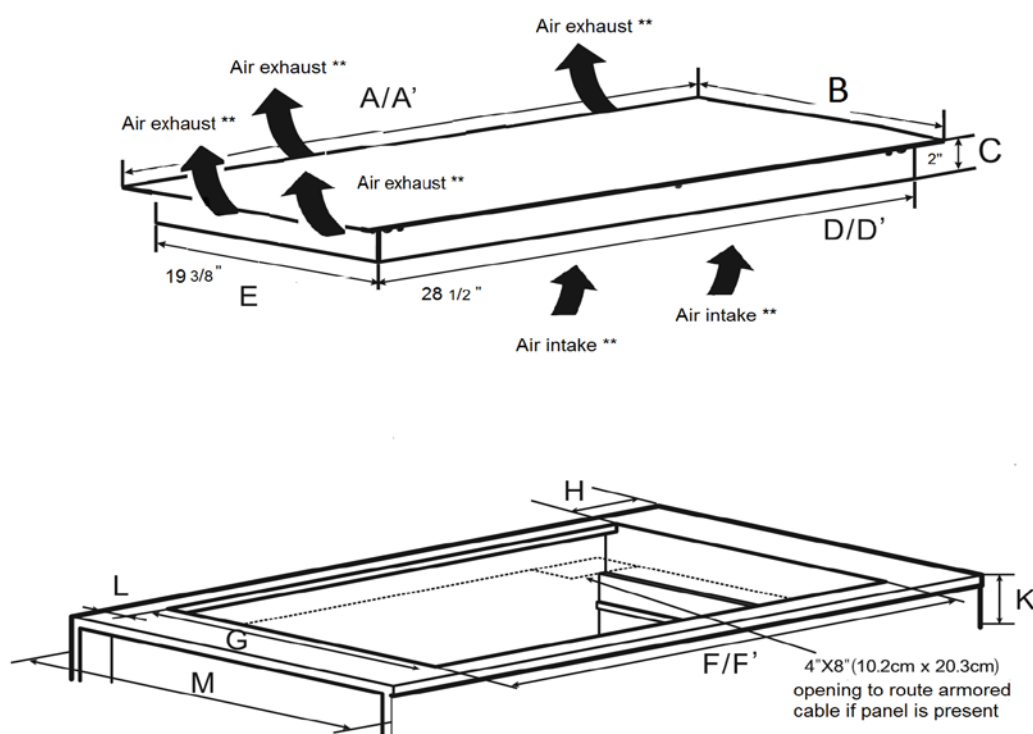


IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

PREPARING THE INSTALLATION LOCATION

The distance between the surface and the ventilator must be 30 inches (76.2 cm).

All electric cooktops run off a single phase, three phase, three-wire cable, 240 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground. Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 18" (45.7 cm).



Model:MI304B

Unit	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Inch	30	21	2 5/32	28 1/2	19 3/8	29	29 1/4	19 3/4	20	13/16	15/16	24	30	43/16	11/2	24
mm	762	533	55	726	494	730	744	500	510	20	33	610	762	106	38	610

Model:MI365B

Unit	A'	B	C	D'	E	F'		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Inch	36	21	2 5/32	34 3/8	19 7/16	34 3/4	35	19 3/4	20	13/16	15/16	24	30	43/16	11/2	24
mm	914	533	55	873	494	875	890	500	510	20	33	610	762	106	38	610

All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).

Allow 2" (5 cm) 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.

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Overhead cabinet should not exceed a maximum depth of 13(33 cm).

30 (76.2 cm) min. clearance between the top of the cooktop and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet.

24 (61 cm) min. when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/8 flame-retardant millboard covered with no less than No. 28 MGS sheet steel, 0.015 (0.4 mm) stainless steel, 0.024 (0.6 mm) aluminum, or 0.020 (0.5 mm) copper.

Min. recommended distance between rear edge of cutout and nearest combustible surface.

10" (25.4 cm)

18" (45.7 cm)

12" (30.5 cm)

24" (61 cm)

Min. from edge of cooktop to nearest combustible wall (either side of unit)

Empty space is needed underneath the cooktop for installation purposes.

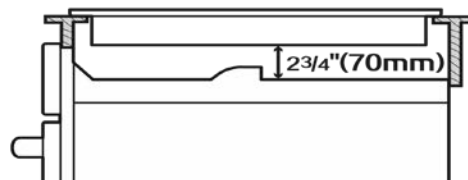
Approximate location of junction box.

CAUTION
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 (127 mm) beyond the face of the cabinets.

Model	H	L
MI304B/MI365B	7 1/2"(17.8 cm)	1 1/2"(3.8cm)

CAUTION
It is very important to keep 2 3/4" (70 mm) distance between the cooktop and the oven.

Recommend space cooktop and oven



Air Exhaust

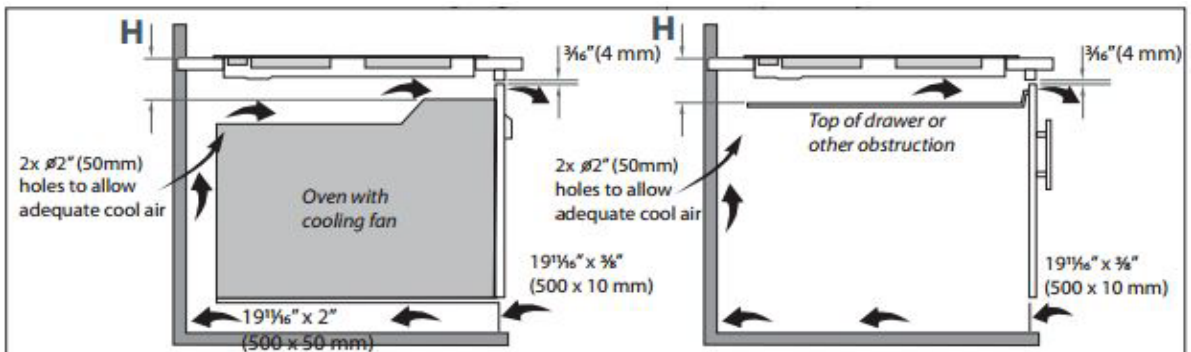


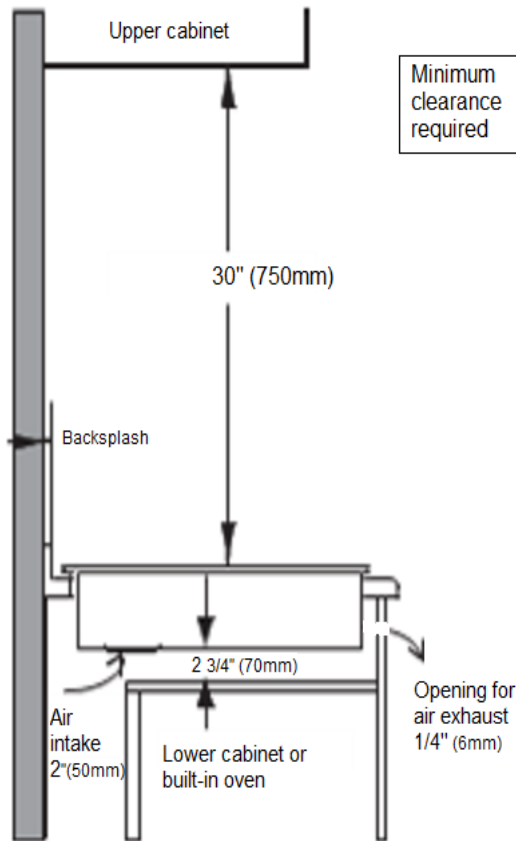
Fig. 1: Ventilation requirements and minimum clearance. Oven installed under the cooktop.

Fig. 2: Ventilation requirements and minimum clearance. Drawer, cabinet or other obstacle found underneath.

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

Other Installation Requirements

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 of the rim, as shown on the schematic. If the air intake or the exhaust is obstructed, the cooktop safeties will either diminish the power output or shut down the unit.



We recommend that you should periodically check that there are no objects (dust, paper, etc.) which could obstruct the air inlet under your induction cooktop.

Although induction cooktop heat rejection is minimal and the unit does not create any fumes in operation, such a unit must be installed underneath a properly sized ventilation hood for exhausting any smell, vapor and smoke created by cooking itself.

Also, a proper downdraft system can be used for ventilation.

A minimum vertical clearance of 750 mm [30"] is required between the top of the cooking surface and the bottom of any unprotected combustible material, such as cabinets, wooden trim, etc.

In the back, leave a minimum of 10 mm [3/8"] between the cooktop edge and the adjacent vertical surfaces (backsplash, wall, high cabinets, etc.). This space is needed for the unit to breath properly.

If a downdraft ventilation system is used, a minimum of 6 mm (1/4") of clearance is required between the rear edge of the cooktop and the downdraft snorkel.

Leave a minimum of 50 mm [2"] underneath the unit for the air intake.

Opening for air outlet (at the front of unit): An opening of about 6 mm (1/4") and the same width as the unit

must be cut in the cabinet at front of the unit in order to allow the air and heat emitted by the fans under the cooking elements to be evacuated. This will allow the unit and components to not overheat.

Your cook-top must always breathe adequately. Make sure that the air inlet and its exhaust are not obstructed.

The unit must not be installed above a washing machine, a refrigerator or a deep freezer box.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided.

The unit must be installed such that it can be pulled without difficulty out of the cut-out for servicing or cleaning.

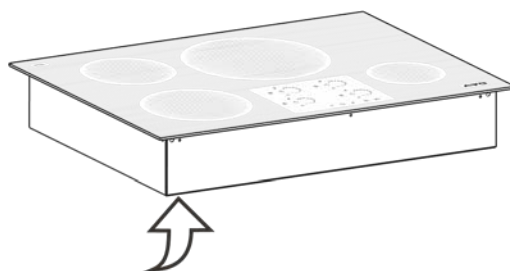
IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

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:

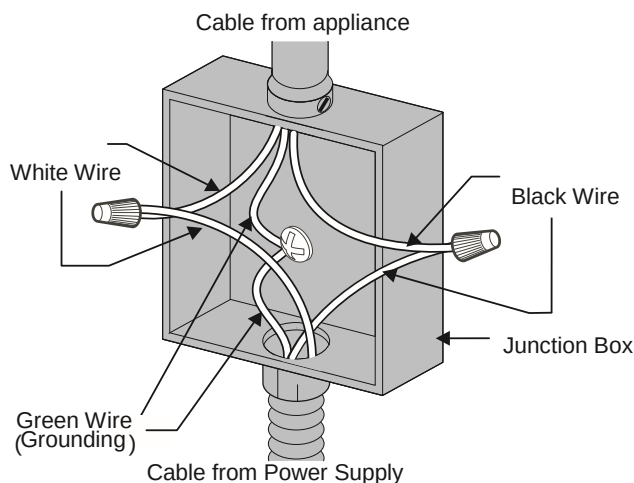
The serial plate is located under the cooktop. When ordering parts or making inquiries about your cooktop, be sure to include the model and serial numbers.



Serial plate is located under the burner box of the cooktop.

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. MI304B: Circuit breaker fuse rating must be above 40A and wire should be 2/8 or 3/8 copper.
MI365B: Circuit breaker fuse rating must be above 50A and wire should be 2/6 or 3/6 copper.
4. Acceptable size of conductors should be no less than 10AWG, copper only and no less than 167°F.
5. A wire-binding screw or stud used in the wire terminal should be 10 or larger.



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 INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, make sure to vent air outside. Do not exhaust air into spaces within walls or ceilings, in the attic, hanging ceiling or garage.

Automatic device - to reduce the risk of injury, unplug the appliance before servicing.

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE, USE ONLY METAL DUCTS.

WARNING: IN ORDER TO REDUCE STOVE FIRE RISKS:

- Always turn the hood on when cooking.
- Never leave cooking appliances unattended when they are turned on at high heat. Overflows cause smoke and greasy spillovers that may ignite. Heat oil slowly on low or medium heat.
- It is essential to have the hood on when cooking at high heat or when cooking flambé (blazed) foods (ex. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, steaks flambéed pepper).
- Clean the wheels of the fan. Do not allow grease to accumulate on fan, filters or exhaust ducts.
- Use the proper pan size. Always use cookware and utensils appropriate to the size of the heating surface.

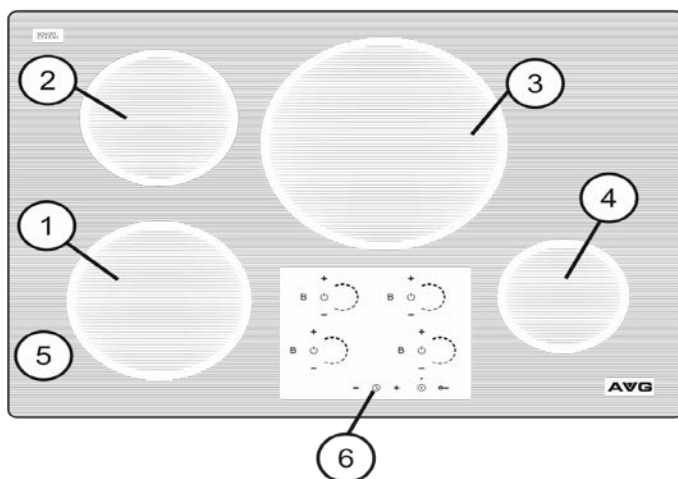
WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY DURING A FIRE, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS:

- Smother the flames with a tight-fitting lid, cookie sheet or metal tray, then turn off the burner.
- If the flames do not go out immediately, **EVACUATE THE PREMISES AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- Never take an inflamed pan in your hands. You might get burned.
- **DO NOT USE WATER**, including a dish cloth or wet towel, as it could cause a violent steam explosion.

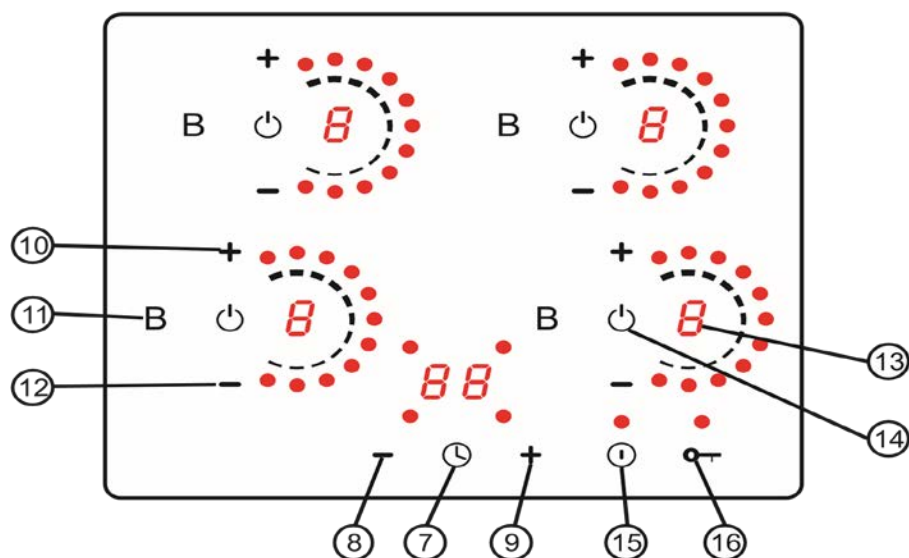
CONTROL PANEL OVERVIEW

Model: MI304B



1. Front left cooking zone
2. Back left cooking zone
3. Back right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Ceramic glass
6. Touch control panel

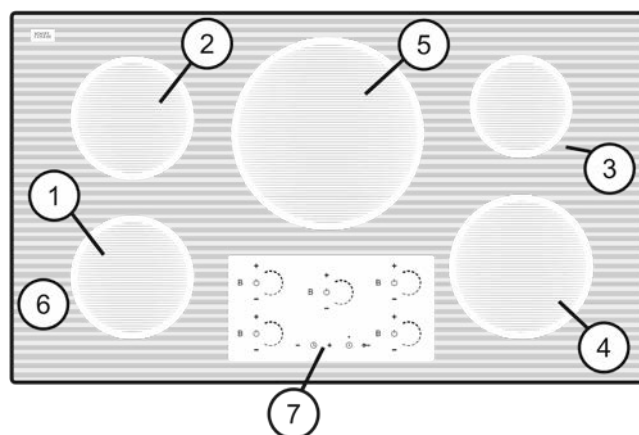
Diagram may look different from actual product.



7. Timer control keys
8. Lower time key
9. Raise time key
10. Raise power key
11. Power boost key (at maximum)
12. Lower power key
13. Power or residual heat display
14. Cooking Zone ON/OFF key
15. Power Button
16. Child safety lock

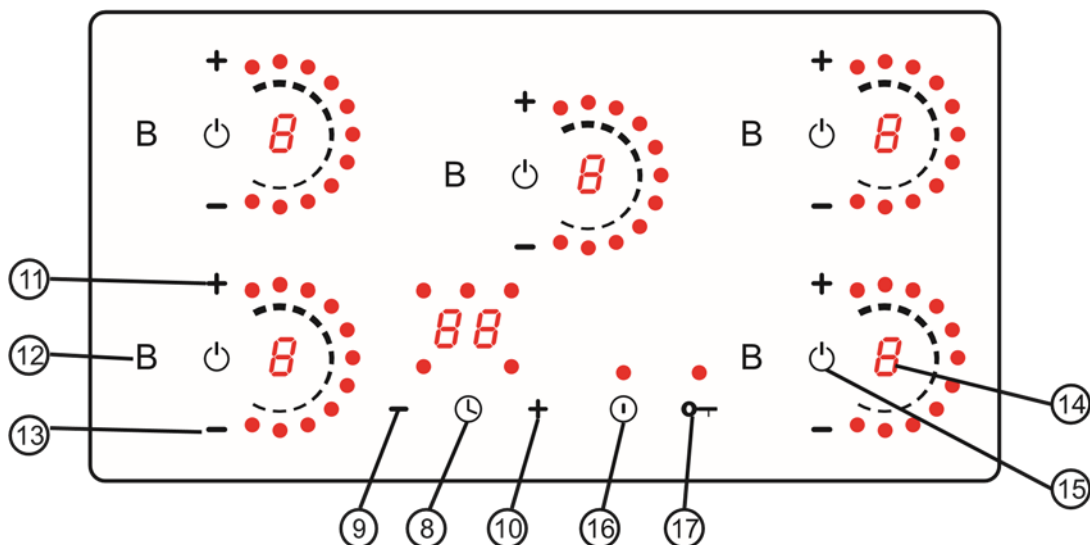
CONTROL PANEL OVERVIEW

Model: MI365B



1. Front left cooking zone
2. Back left cooking zone
3. Back right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Middle cooking zone
6. Ceramic glass
7. Touch control panel

Diagram may look different from actual product.



8. Timer Control Keys
9. Lower time key
10. Raise time key
11. Raise power key
12. Power boost key (at maximum)
13. Lower power key
14. Power or residual heat display
15. Cooking Zone ON/OFF key
16. Power button
17. Child safety lock

SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS

Model	MI304B	MI365B
Power	7400 Watts	9600 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	30"W x 21"L x 2 5/32"H	36"W x 21"L x 2 5/32"H
Installation Type	Drop-in	
Installs Over Built-in Oven	Yes	
Installation Dimensions(WxD)	28 3/4" x 19 1/16" Min	34 7/16" x 19 1/16" Min

Heating Power of Each Cooking Zone:

Model: MI304B

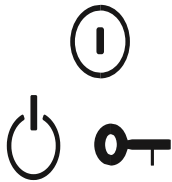
Level Rated power	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Left down	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3200W
Left up	100(400W ON1S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON3S, OFF7S)	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2600W
Right down	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON3S, OFF7S)	600W	800W	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Right up	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3700W

Model: MI365B

Level Rated power	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Left down	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON7S, OFF3S)	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Left up	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON7S, OFF3S)	600W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
Middle	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2400W	3700W
Right up	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	300(400W ON7S, OFF3S)	600W	800W	1000W	1100W	1200W	1400W	1800W
Right down	100(400W ON3S, OFF7S)	200(400W ON5S, OFF5S)	400W	600W	1000W	1400W	1600W	2000W	2200W	3200W

INSTRUCTIONS FOR USE

Readiness Mode



While on standby mode, press the main “” key, the induction hob 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 the Cooking zone “” key or “” are not chosen within 30 seconds.

Switching on the hob and cooking zones

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

With the hob being ON as mentioned above, press the desired cooking zone “” key. The display will blink and show a “0”. Press either the “+” key, “-” key, “B” key, to select a cooking level. The cooking zone will automatically turn on standby 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.

Pressing the “B” key will show on the display as a “P”, boosting the heating power to the highest level. Boost is the highest power level, designed for quickly heating or boiling larger quantities. Boost will operate for a maximum of 10 minutes. After 10 minutes, it will automatically revert to power level 9.

Lock

Activating the Child Safety Lock during cooktop use:

Child Lock prevents activation of any sensor key, except for the “” key and the “” key.

A. Manual: Press the Lock key to activate the function. The unit will make a “beep” sound and the indicator light will turn on above the Lock key. The controls are now locked.



B. Automatic: The induction cooktop will automatically enter into Lock mode if any key is not pressed within 5 minutes. The unit will make a “beep” sound and the indicator light will turn on above the “” key when the automatic Lock mode is activated.

Switch off the lock

While in Lock mode, press the Lock key to deactivate the function. The indicator light will turn off.

INSTRUCTIONS FOR USE

Turn off



- Press the “” key of the cooking zone being used. It will make a “beep” sound once and it will turn off.
- Turn off the entire unit by pressing the “”key, which will also make a “beep” sound once and the indicator light will turn off. The Unit is now on standby mode.

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

Timer

Setting the Timer to Automatic switch-off:



With the desired heating zone Powered ON, press the “” key. The timer display will blink and show a “00”. Press the “+” or “-” to increase or decrease to the desired time until the desired time appears in the display (choose up to 99 minutes). Once the timer is set, if keys haven't been pressed after 5 seconds, it will begin to countdown, the timer display will remain lit, the indicator for that particular burner will flash. When the time is completed, a “beeping” sound will go off indicating that the time is up and selected heating zone shut off automatically.

If you want to set another burner to switch-off automatically, press “” key to until the desired timer indicator blink, repeat the same steps.

If you want to check the remaining time for another zone, press the “” until the indicator for the desired burner blinks.

If more than one switch-off time is programmed, the shortest time remaining will show in the display, the indicator for that particular burner will flash.

Cancelling the timer:

Press the “” until the indicator for the desired burner blinks, then press the “+” or “-” to set the timer to “00”. The timer display will blink for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer of selected heating zone has been cancelled.

OTHER FUNCTIONS



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

OTHER FUNCTIONS

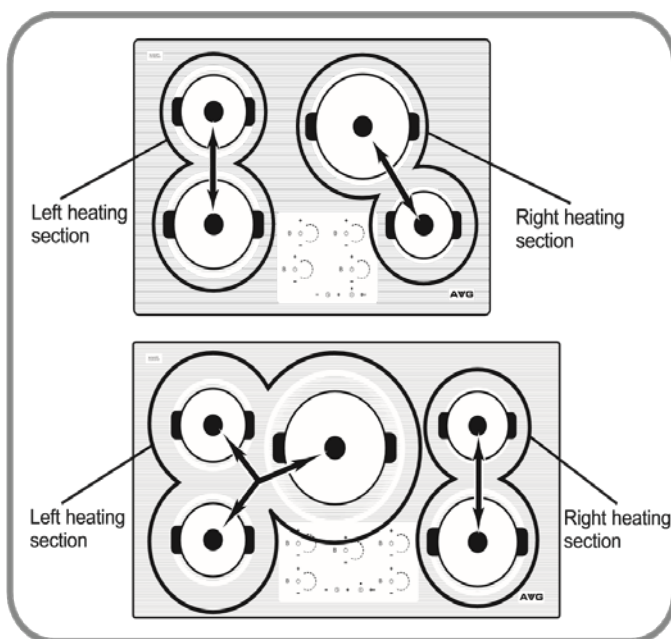
POWER SHARING

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.



AVG'S LIMITED WARRANTY

RESIDENTIAL USE

PARTS AND LABOR WARRANTY INFORMATION

AVG cooktops are manufactured to provide outstanding value, and your complete satisfaction is our goal. Therefore, all AVG units carry a **(2) two year** limited warranty on both parts and labor.

GENERAL PARTS AND LABOR WARRANTY

AVG warrants for (2) two years, to the purchaser of every new unit, the unit and all parts thereof, to be free from defects in material or workmanship, under normal and proper use and maintenance service as specified by AVG and upon proper installation and start-up in accordance with the instruction manual supplied with each AVG unit.

AVG's obligation under this warranty is limited to a period of 24 months from the delivery date.

Any parts covered under this warranty that are determined by AVG to have been defective, within the above said period, are limited to the repair or replacement, including labor charges, of defective parts or assemblies.

WARRANTY CLAIMS

All claims for labor or parts must be made directly to:

AGI Service

Tel: 450.963.1303/1.888.6512534

service@agintl.qc.ca

All claims should include: model number of the unit, the serial number of the unit, proof of purchase, date of installation and all pertinent information supporting the existence of the alleged defect.

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

AVG's sole obligation under this warranty is limited to either repair or supply replacement parts and is subject to the additional limitations below. This warranty neither assumes nor authorizes any person to assume obligations other than those expressly covered by this warranty.

NO CONSEQUENTIAL DAMAGES: AVG is not responsible for economic loss, profit loss, or special, direct, indirect, or consequential damages including, without limitation, losses or damages arising from food or product spoilage claims whether or not on account of unit's failure.

IMPROPER USE: AVG assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from improper usage or installation or failure to clean and/or maintain product as set forth in the warranty packet provided with the unit.

ALTERATION, NEGLECT, ABUSE, MISUSE, ACCIDENT, DAMAGE DURING TRANSIT OR INSTALLATION, FIRE, FLOOD, ACTS OF GOD: AVG is not responsible for the repair or replacement of any parts that AVG determines have been subjected to alteration, neglect, abuse, misuse, accident, damage during transit, improper installation, fire, flood, or act of God.

IMPROPER ELECTRICAL CONNECTIONS: AVG is not responsible for the repair or replacement of failed or damaged components resulting from electrical power failure, the use of extension cords, low voltage, or voltage drops to the unit.

COMMERCIAL USE

On commercial use AVG offers a limited 1 year warranty on parts only.

For details on specific warranty issues, please refer to our Service department:

AGI Service

Tel: 450.963.1303/1.888.651.2534

service@agintl.qc.ca

ERROR CODES AND TROUBLESHOOTING

If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error code	Possible Cause	Solution
Cooktop does not work	• Cooktop controls are locked. • Circuit breaker has tripped or fuse is blown. • Power outage. • Installation wire not complete.	• Make sure Lock mode is turned off. • Reset the circuit breaker or replace the fuse. • Check house lights to confirm power outage. • Contact manufacturer.
Cooktop does not heat up	• No cookware or improper cookware placement on the cooking zone. • Incorrect cookware size for selected cooking zone. • Cookware is not properly resting on the cooking zone. • Incorrect cooking zone detected • No power to cooktop	• Make sure the cookware is centered on the cooking zone, and the cookware is also of correct type for induction cooking. See Compatible Cookware page. • The bottom of the cookware must be large enough to cover the cooking zone. • The bottom of the cookware must be flat and centered on the cooking zone. • Make sure the correct control is ON for the cooking zone being used. • See "Cooktop does not work" issue above.
Cooktop turns off while cooking	• Internal cooktop heat sensor has detected high temperatures inside the cooktop, activating automatic shut off. • Liquid or objects placed around the control panel.	• Make sure the cooktop vents are not blocked • The cooktop features an automatic shut off that turns off the entire cooktop if any of the cooking zones have been on continuously for 2 hours. • The cooktop control panel may read liquids or objects obstructing the panel, which can cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects, then restart the unit.
Power boost does not work	• Power boost is being used on multiple cooking zones in addition to using total power of 7400W and 9600W	• This is a normal occurrence.
The fans keep running for one minute after the unit has been switched off	• The electronics are cooling down.	• This is a normal occurrence.

ERROR CODES AND TROUBLESHOOTING

If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

Error Code	Possible Cause	Solution
"E" appears on the Power display	Electronics fault error message of specific cooking zone.	See E0,E1,E2,E3,E7,E8,E9,EE
"E0" appears in the Timer display	IGBT is over-heating.	Turn of unit to allow IGBT to cool. Restart unit.
"E1" appears in the Timer display	No cookware found or improper placement of cookware on the cooking zone.	Make sure the cookware is centered on the cooking zone and that it's also induction compatible. See Compatible Cookware.
"E2" appears in the Timer display	Supplied voltage to cooktop is too low.	If the voltage of the power supply to the cooktop is too low, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If the connections are correct and supplied voltage returns to normal, the code will disappear.
"E3" appears in the Timer display	Supplied voltage to cooktop is too high.	If the voltage of the power supply to the cooktop is too high, it cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit. If the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear.
"E7" appears in the Timer display	NTC1 break of	Turn OFF the cooktop; then shut of the power at the fuse or circuit breaker for about 30 seconds. Turn the power back on to the cooktop then press the POWER button to turn on the unit. If the error message is still being displayed, call for service.
"E8" appears in the Timer display	NTC1 short circuit	
"E9" appears in the Timer display	NTC2 break of	
"EE" appears in the Timer display	NTC2 short circuit	

FCC DECLARATION

FCC STATEMENT:

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

NOTE:

1. This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment 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.

2. Please note that changes or modifications of this product is not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

3. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment 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 receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.