

# CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

## Manuel du propriétaire

# À induction électronique table de cuisson

Modèles : CHP9030 et CHP9036

### Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	3	<b>Entretien et nettoyage</b>	
<b>Utilisation de la table de cuisson</b>		Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . . . . .	17
Fonctions de la table de cuisson . . . . .	5	<b>Trucs de dépannage</b> . . . . .	19
Fonctionnement des éléments de cuisson . . . . .	6	<b>Garantie limitée</b> . . . . .	22
Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs . . . . .	6	<b>Accessoires</b> . . . . .	23
Sélection des réglages de la table de cuisson . . . . .	7	<b>Soutien au consommateur</b> . . . . .	24
Comment synchroniser les éléments de gauche . . . . .	7		
Partage de puissance . . . . .	8		
Verrouillage de la table de cuisson . . . . .	8		
Minuterie de cuisine simple . . . . .	8		
Mise en service Wi-Fi . . . . .	9		
Appariement Bluetooth® . . . . .	9		
Cuisson de précision . . . . .	10		
Témoin lumineux de surface chaude . . . . .	11		
Détection de l'enlèvement d'une casserole . . . . .	11		
Menu Fonctions . . . . .	12		
Fonctionnement de la cuisson à induction . . . . .	13		
Bruit de cuisson . . . . .	13		
Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser . . . . .	14		
Plaque chauffante . . . . .	16		

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Ils se trouvent sur une étiquette sous la table de cuisson.

## NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFÉ CHEZ VOUS

---

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil Café, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager Café en ligne dès maintenant. Des sites web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation.

Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie pré-imprimée incluse dans l'emballage.

**C A F É**

---

DISTINCT BY DESIGN™

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**⚠ AVERTISSEMENT** Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cette table de cuisson uniquement aux fins auxquelles elle a été destinée et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et fixée au sol par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer quelque réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de la table de cuisson. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur la table de cuisson.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Même s'ils présentent une couleur foncée, ces éléments peuvent devenir chauds au point de brûler la peau. Durant et après l'utilisation, évitez de toucher aux éléments de surface et ne laissez pas de vêtements ni d'autres matières inflammables au contact ou à proximité de ces éléments chauffants; allouez d'abord suffisamment de temps pour leur refroidissement.
- En plus de la table de cuisson, les surfaces y faisant face peuvent aussi devenir très chaudes.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants au-dessus de la table de cuisson; les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les articles risquent de se blesser gravement.

### ⚠ AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON

- Dans l'éventualité d'un incendie, n'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez les commandes (Off). Pour éteindre les flammes d'une poêle en feu sur un élément de surface, couvrez celle-ci complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse d'usages multiples.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matière grasse le plus souvent possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.

**LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.
- Ne mettez et ne rangez pas d'objets qui pourraient fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.
- Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez le nettoyant pour table à cuisson en vitrocéramique et le tampon de nettoyage. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage. **REMARQUE** : Les dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.

- **▲ ATTENTION** Les personnes qui vivent avec un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou qu'elles se tiennent à proximité d'une table de cuisson en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.
- Ne déposez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.

### ▲ AVERTISSEMENT PERTURBATION RADIOÉLECTRIQUE

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation

particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

### MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

### Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage

sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

**REMARQUE** : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# Fonctions de la table de cuisson

Dans le présent manuel, les caractéristiques et leur apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.

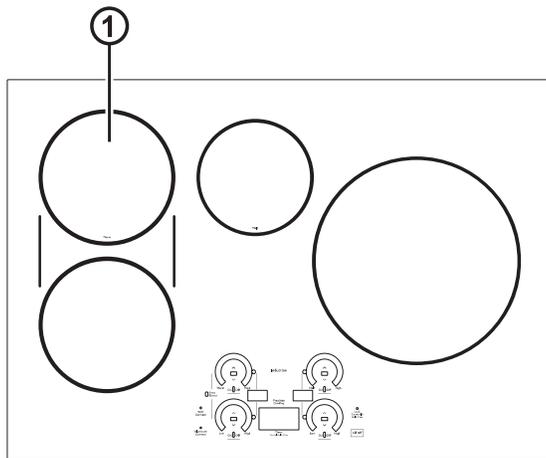
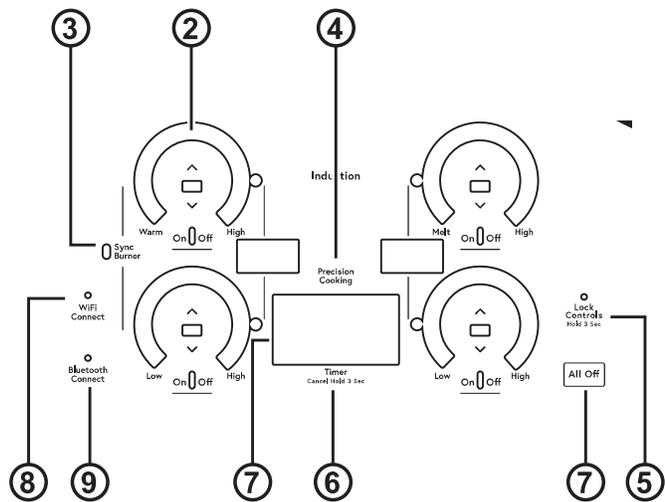


Table de cuisson CHP9030



Commandes de l'interface utilisateur

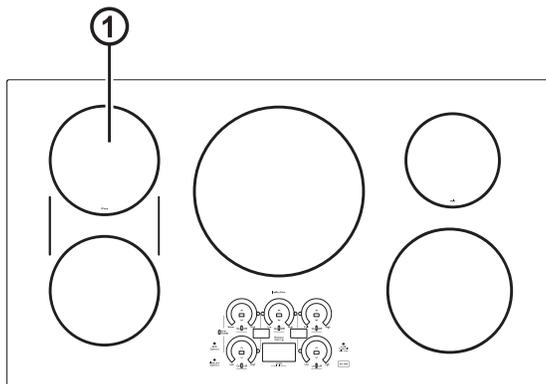
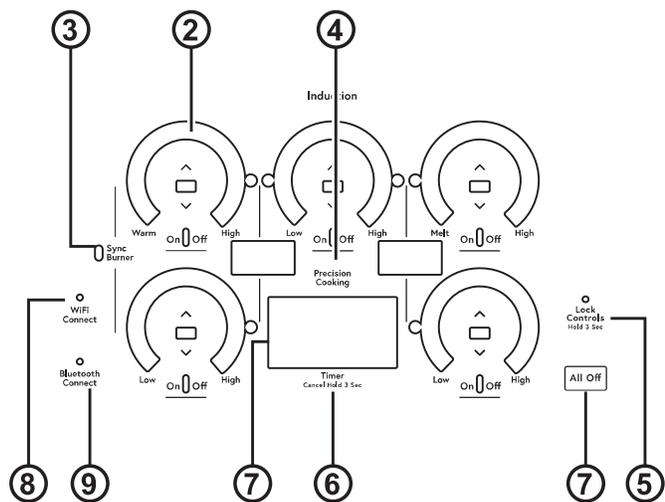


Table de cuisson CHP9536

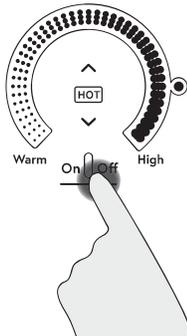


Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 6.
2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 6.
3. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : Voir la Figure 7.
4. Precision Cooking (cuisson de précision) : Voir la Figure 10.
5. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 8.
6. Timer (minuterie) : Voir la Figure 8.
7. Display (affichage) : Voir la Figure 8.
8. WiFi Connect (Mise en service Wi-Fi) : Voir la Figure 9.
9. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®) : Voir la Figure 9.

## Fonctionnement des éléments de cuisson

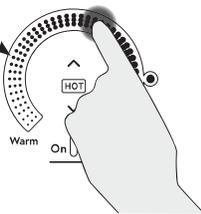
Mise en marche d'un ou de plusieurs brûleurs : Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)** et maintenez-la enfoncée pendant environ une demie seconde. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son.



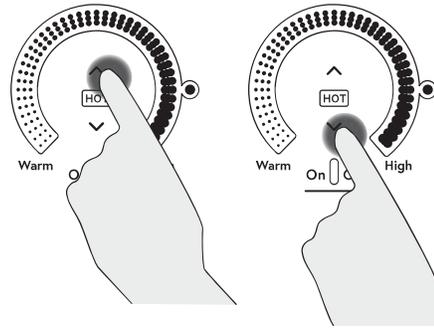
Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. **Réalisez un glissement sur l'arc gris** jusqu'au niveau de puissance souhaité, ou;
2. Appuyez sur **n'importe quel endroit** de l'arc gris, ou;

Zone de glissement Arc gris



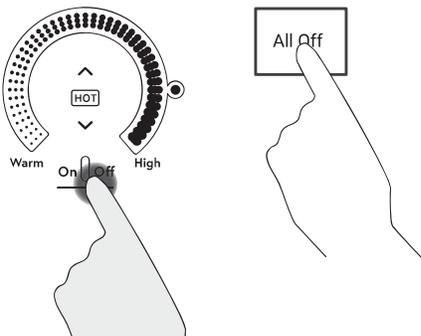
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur **^** ou **v**, ou;



4. Raccourci pour le réglage Hi (chaleur élevée) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur la touche **^**, ou;
5. Raccourci pour le réglage Low (chaleur basse) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur **v**.

## Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs

Appuyez sur la touche **On/Off** pour éteindre un seul brûleur ou sur la touche **All Off** pour les éteindre tous.



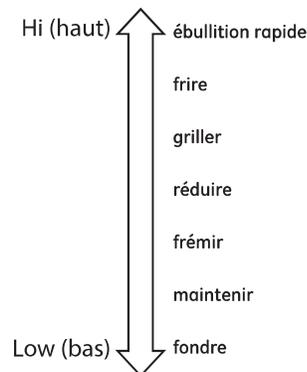
# Sélection des réglages de la table de cuisson

Choisissez l'élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de l'ustensile de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de puissance variant d'une chaleur basse à élevée. Les réglages du niveau de puissance pour la cuisson varieront selon l'ustensile de cuisine utilisé, le type et la quantité des aliments, et le résultat souhaité. De façon générale, utilisez les réglages inférieurs pour faire fondre, maintenir la température ou faire mijoter, et utiliser les réglages supérieurs pour faire chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous souhaitez maintenir des aliments chauds, assurez-vous que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température des aliments au-delà de 140 °F. Les éléments plus grands et ceux pour lesquels il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

« Hi » correspond au niveau de puissance le plus élevé; il est conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour amener à ébullition. Le réglage « Hi » fonction pendant au maximum 10 minutes. Il est possible de répéter le réglage « Hi » après le cycle de 10 minutes initial en appuyant sur la touche +.

## ⚠ ATTENTION

Ne placez ni ustensile de cuisine ni casserole sur les touches de commande et n'y laissez aucune accumulation d'eau. Si une de ces situations dure plusieurs secondes, il y a risque de rendre les touches inopérantes et d'éteindre la table de cuisson.



# Comment synchroniser les éléments de gauche

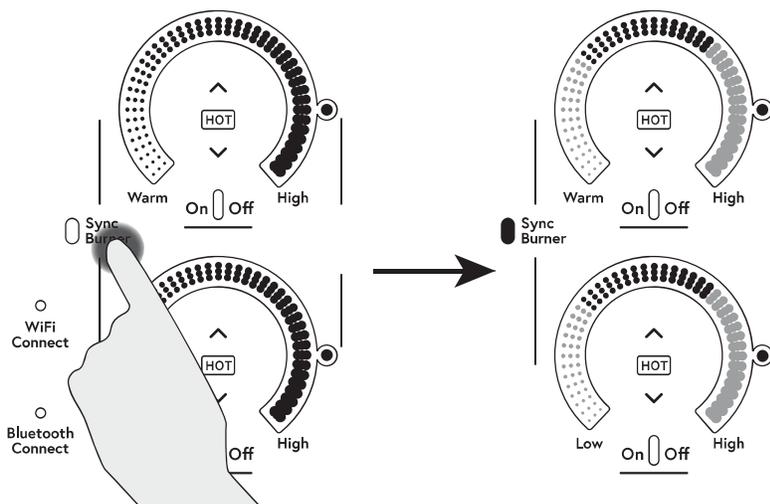
**REMARQUE :** La synchronisation des brûleurs est destinée seulement aux ustensiles qui s'étendent sur deux brûleurs.

## Pour activer

Appuyez sur la touche **Sync Burners** pour connecter les deux brûleurs. Pour régler le niveau de puissance, utilisez l'un ou l'autre élément tel que décrit précédemment.

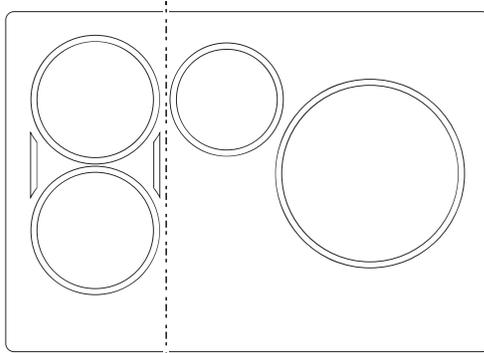
## Pour désactiver

1. Pour désactiver la synchronisation des brûleurs, appuyez sur la touche **On/Off** sur l'un ou l'autre des brûleurs.
- ou
2. Pour désactiver les deux brûleurs, appuyez sur la touche **Sync Burners**.



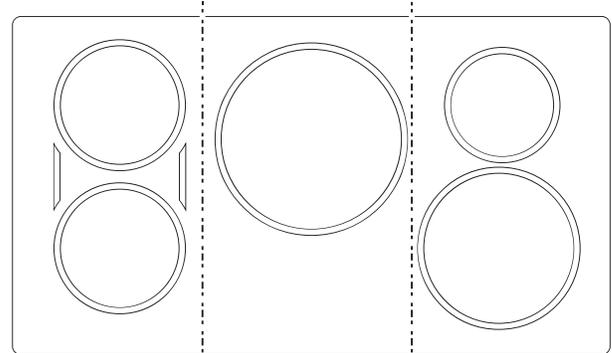
## Partage de puissance

La table de cuisson de 36 po dispose de 3 zones de cuisson et celle de 30 po en a 2. Si deux éléments dans la même zone sont en cours d'utilisation et qu'au moins un élément est au niveau de puissance maximum (Hi), le réglage « Hi » fonctionnera à un niveau de puissance réduit. Veuillez noter que l'affichage ne changera pas. Voilà comment la puissance est partagée entre deux éléments dans la même zone de cuisson.



Zone de gauche      Zone de droite

Table de cuisson de 30 po.



Zone de gauche      Zone centrale      Zone de droite

Table de cuisson de 36 po.

## Verrouillage de la table de cuisson

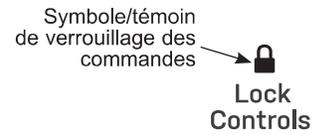
### Verrouillage

Appuyez sur la touche de **verrouillage** pendant 3 secondes.

### Déverrouillage

Appuyez de nouveau sur la touche de **verrouillage** pendant 3 secondes.

Pour activer la fonction de verrouillage automatique, consultez la section Réglages personnalisés.



Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

## Minuterie de cuisine

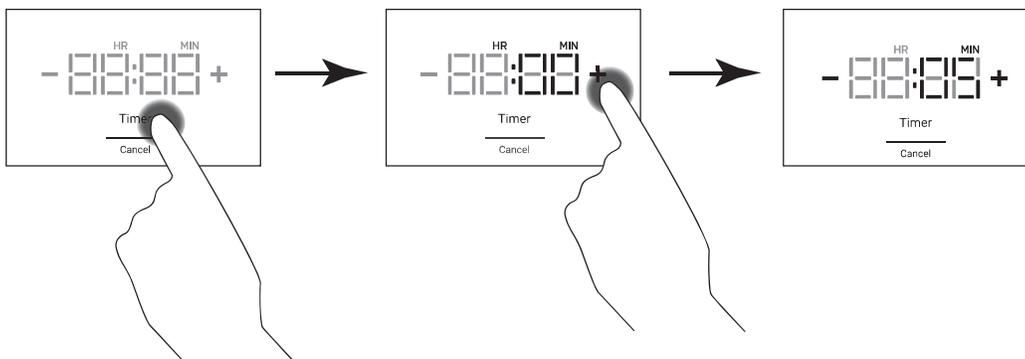
### Pour activer

Appuyez sur la touche **Timer**. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches + ou -. La minuterie démarre automatiquement 10 secondes suivant l'appui sur la touche, ou si la touche Timer Select est appuyée. La DEL « ON » (activé) s'affichera automatiquement lorsque la minuterie est configurée.

### Pour désactiver

Appuyez brièvement sur la touche Timer Select pour annuler la minuterie, ou maintenez l'appui durant 3 secondes. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera écoulé, et ce, jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

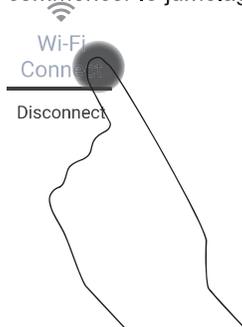
**REMARQUE :** Utilisez la minuterie de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les éléments de cuisson. La minuterie se désactive s'il n'y a aucune activité pendant plus de 30 secondes.



# Mise en service Wi-Fi

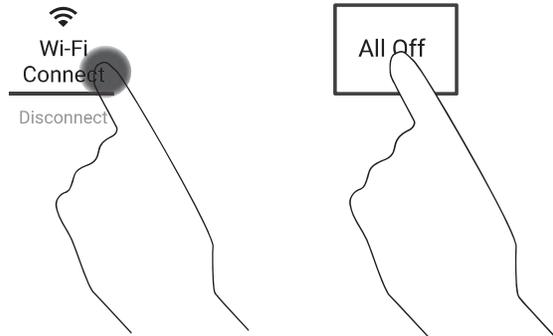
## Téléchargement de l'application SmartHQ

Appuyez sur la touche WiFi Connect de votre table de cuisson et commencez le jumelage. Dans l'application SmartHQ, sélectionnez votre appareil électroménager et suivez les instructions pour commencer le jumelage.



## Turning Off the WiFi

Maintenez les touches WiFi Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le WiFi.

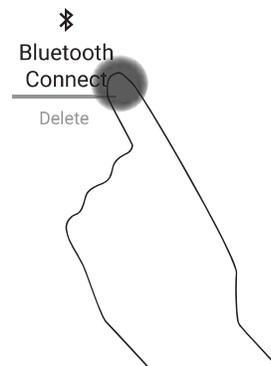


# Jumelage avec Bluetooth®

## Jumelage d'un dispositif Bluetooth®

Appuyez sur la touche Bluetooth Connect de la table de cuisson. La table de cuisson passera en mode Pair (jumelage). Appuyez sur la table de cuisson ou appuyez sur le bouton ChefConnect du micro-ondes ou de la hotte activée. Une fois connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

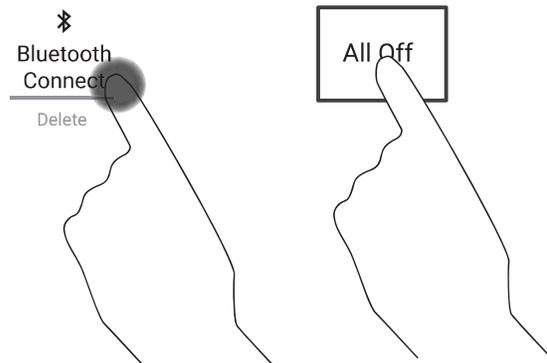
Dispositifs compatibles	Comment commencer le jumelage
Poêle à frire Hestan Cue	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile
Casserole Hestan Cue	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile
Sondes de précision	Appuyez une fois sur le bouton latéral



## Suppression des dispositifs Bluetooth®

Maintenez les touches Bluetooth Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

**REMARQUE :** Votre dispositif ne pourra pas effacer un périphérique unique ou spécifique. Tous vos appareils jumelés seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser devront être jumelés à nouveau.

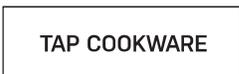
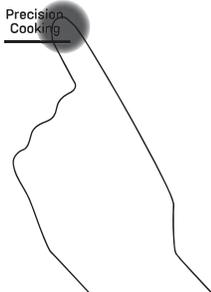


# Cuisson de précision

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains ustensiles de cuisson afin de procurer de meilleurs résultats.

## Activation du mode de cuisson de précision

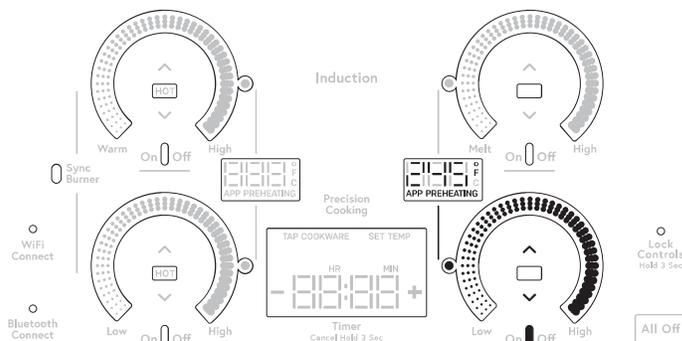
1. Appuyez sur la touche **On/off (Marche/arrêt)** de l'élément souhaité.
2. Appuyez sur la touche **Precision Cooking (cuisson de précision)**.
3. La légende **TAP COOKWARE (touchez l'ustensile de cuisine)** clignotera. Activez l'ustensile et assurez-vous qu'il est dans l'élément souhaité.



Ustensiles admissibles	Comment activer	Application de contrôle
Ustensiles de cuisine de Hestan Cue®	Taper la poignée de poêle	Hestan Cue® (par Hestan Smart Cooking)
Sonde Paragon	Une pression sur bouton latéral	SmartHQ App

**REMARQUE :** On peut aussi contrôler les ustensiles Hestan Cue® par l'application SmartHQ App, mais la fonctionnalité est limitée seulement par la commande de température.

4. La légende **Precision Cooking Degrees (degrés de cuisson de précision)** s'allumera. Utilisez le curseur ou les touches + et – pour régler la température.



5. La table de cuisson affichera la température cible et le préchauffage. Lorsque la légende **Preheating (Préchauffage)** disparaît, cela signifie que la température cible a été atteinte.



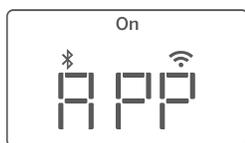
## Modes de contrôle de la cuisson de précision

Deux modes de contrôle sont disponibles :

- **Contrôle par application** – L'utilisateur communique avec une application sur téléphone intelligent.
- **Contrôle local** – L'utilisateur communique avec le brûleur pour régler une température cible et l'utilisation d'une application n'est pas requise.

### Contrôle par application

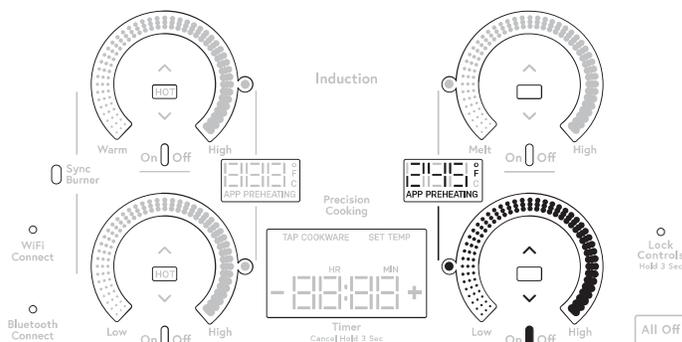
Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, ouvrez l'application désignée pour contrôler l'ustensile choisi. Selon l'ustensile et l'application, la température réglée peut s'afficher sur l'afficheur de l'électroménager, dans l'application ou cachée à la vue.



### Contrôle local

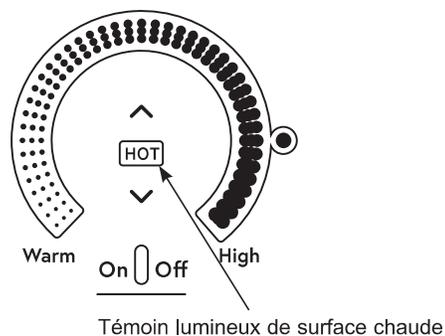
Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, tapez sur l'anneau du brûleur pour régler la température approximative. Le réglage précis se fera en tapant les touches « ^ » ou « v ». La température réglée s'affichera.

**REMARQUE :** L'utilisation du mode Application est bloquée dès l'entrée en mode Contrôle local.



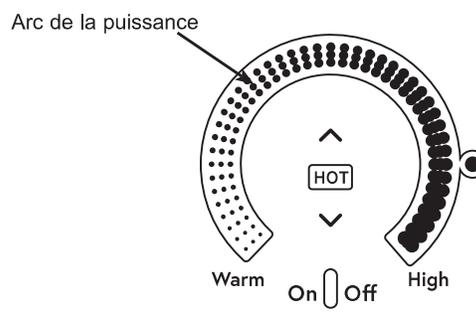
## Témoin lumineux de surface chaude

Un témoin lumineux de surface chaude (un pour chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.



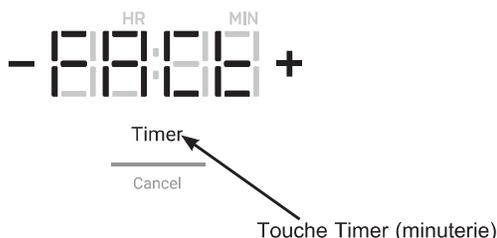
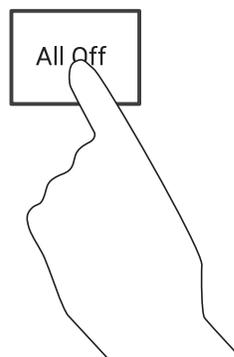
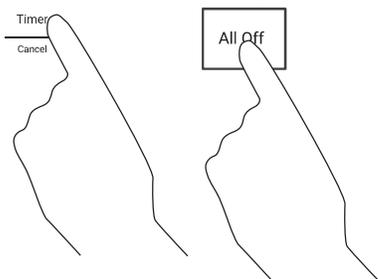
## Détection de l'enlèvement d'une casserole

Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, le niveau de puissance du brûleur est désactivé; l'arc de puissance se met à clignoter. Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.



# Menu Fonctions

1. Appuyez et maintenez la touche **All Off (tout éteindre)** et Timer (**minuterie**) en même temps pendant 3 secondes.
2. Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez les boutons + et - au-dessus de l'afficheur. Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.
3. Pour activer un paramètre, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.
4. Pour quitter le menu Fonctions, appuyez sur la touche **All Off (tout éteindre)**.



## Tableau du menu Fonctions

<b>Paramètres d'usine</b>	FACTr St (Par. d'usine.)	Non – quitte le menu de réinitialisation des paramètres d'usine, puis ramène l'utilisateur au menu principal.
		Oui – efface les fonctions personnalisées et redémarre aux paramètres d'usine par défaut.
<b>Commande de verrouillage</b>	Loc (verrouillage)	USEr (Utilisateur) – Les commandes ne sont bloquées que par l'utilisateur.
		Auto – En plus du comportement de verrouillage standard, les commandes se verrouillent également si aucun brûleur ou aucune minuterie n'ont été activés pendant 10 minutes, ainsi que si aucune touche n'a été enfoncée pendant 10 minutes.
<b>Intensité de la DEL</b>	LEd	100 % de luminosité
		rEG (régulier) – 80 % de luminosité
		Lo (Faible) – 60 % de luminosité
<b>Bouton de volume</b>	Appuyez sur Snd (son)	Hi (élevé) – Tous les sons des touches tactiles sont au volume maximum
		Lo (bas) – Tous les sons des touches tactiles à faible volume
		OFF (éteindre) – Tous les sons des touches tactiles sont muets.
<b>Volume d'alarme de la minuterie</b>	tone Snd (Tonalité)	Cont (continu) – La minuterie joue la tonalité en continu jusqu'à ce que l'utilisateur reconnaisse la tonalité finale de la minuterie.
		bEEP (Bip) – La tonalité finale de la minuterie n'est jouée qu'une seule fois.
<b>Unités de température</b>	Unité dEG	F – Unités de température en Fahrenheit
		C – Unités de température en degrés Celsius

## Fonctionnement de la cuisson à induction

Les champs magnétiques génèrent un faible courant dans la casserole. Celle-ci agit comme une résistance qui produit de la chaleur, une peu à la façon d'une bobine radiante.

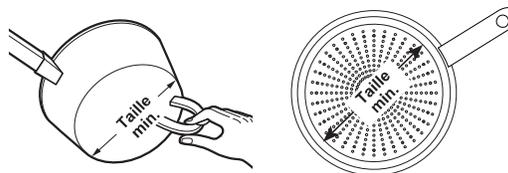
La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une batterie de cuisine fabriquée à partir de métaux ferreux—des métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle de l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement—comme une spatule en acier, des cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.



Utilisez un récipient de la taille minimale pour chaque élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

## Bruit de cuisson

### Batterie de cuisine « bruyante »

Différents types de batterie de cuisine produisent de légers sons. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les récipients en acier inoxydable multicouche plus légers. La taille du récipient, et la quantité d'aliments, peuvent aussi contribuer au niveau sonore.

Lorsqu'on utilise des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu ou un bourdonnement intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

Sons que vous pourriez entendre : Il est possible que vous entendiez un léger bourdonnement lorsque vous cuisinez en mode Hi. C'est normal. Le son dépend du type d'ustensile de cuisine utilisé. Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort selon le matériau dans lequel ils sont fabriqués. Il est possible d'entendre un bourdonnement si le contenu de l'ustensile est froid. Plus l'ustensile sera chaud et plus le son diminuera. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

Les casseroles dont la taille minimale ne correspond pas à l'élément peuvent produire des sons plus forts. La commande « cherche » la casserole et un son de cliquetis et de sifflement se fera entendre. Cela peut survenir lorsqu'un élément est allumé ou seulement lorsqu'un élément adjacent est aussi allumé. Consultez le manuel d'utilisation pour la taille minimale des ustensiles de cuisson qui correspond à chaque élément. Mesurez seulement le dessous plat et magnétique de l'ustensile.

# Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser

## Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les bobines d'induction nécessitent une taille de casserole minimale pour fonctionner correctement. Si la casserole est retirée de l'élément durant plus de 25 secondes ou si elle n'est pas détectée, le voyant ON (marche) de cet élément va clignoter puis s'éteindre.

Un récipient plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être en contact TOTAL avec la surface vitrée.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

## Batterie de cuisine adaptée

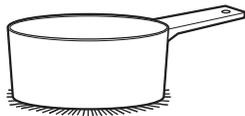
Utilisez une batterie de cuisine de qualité, à fond massif pour une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

Certaines batteries de cuisine sont spécialement identifiées par le fabricant pour une utilisation avec les tables de cuisson à induction. Utilisez un aimant pour tester la validité d'une batterie de cuisine.

Les récipients à fond plat donnent les meilleurs résultats. Les récipients à bord ou striés peuvent être utilisés.

Les récipients ronds donnent de meilleurs résultats. Les récipients à fond courbe ou incliné ne chaufferont les aliments de manière homogène.

Pour la cuisine au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire.



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

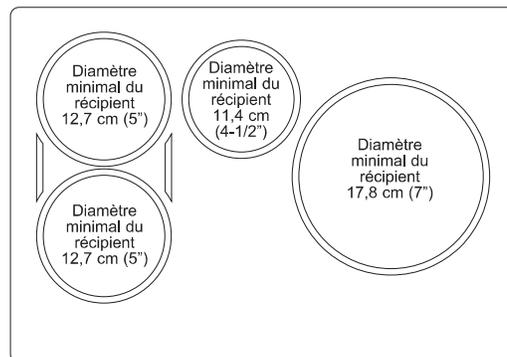


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

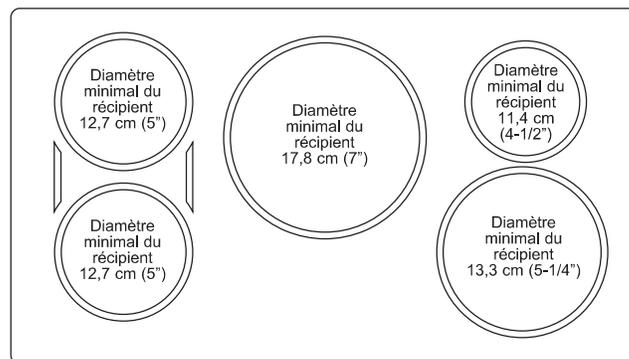


Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

# Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser (Suite)

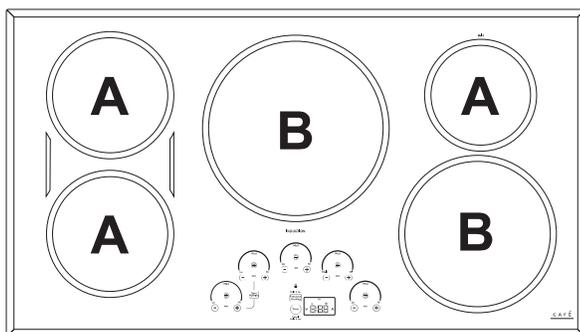
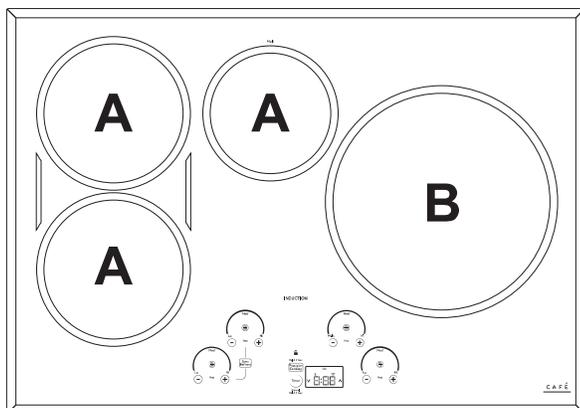
## Recommandations sur la batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

Utilisez des récipients à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

Les plaques pour cuisson à induction NE sont PAS recommandées.

## Températures minimales pour ustensiles de cuisson de précision



La plage des températures des ustensiles varie selon la taille des brûleurs :

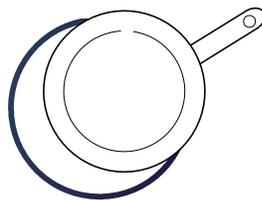
Ustensile	Petits à moyens brûleurs (A)	Grands brûleurs (B)
Casserole Hestan Cue®	100 °F – 500 °F	150 °F – 500 °F
Sonde de précision	100 °F – 200 °F	120 °F – 200 °F

## Utilisation de la sonde de précision à des températures basses

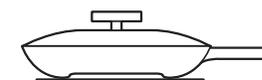
Si vous avez de la difficulté à maintenir des températures dont le réglage est plus bas avec une sonde de précision, modifiez votre disposition :

- Retirez le couvercle de la casserole
- Utilisez une casserole de plus grand diamètre
- Utilisez un brûleur plus petit avec une casserole plus grande que le brûleur

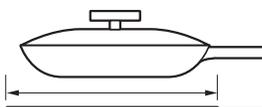
## INCORRECTE



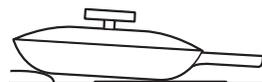
Le récipient n'est pas centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.



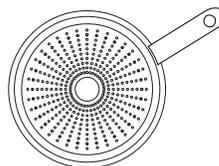
Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de l'élément de cuisson.



Un manche trop lourd incline le récipient.

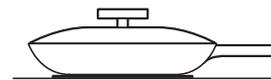


Le fond du récipient est partiellement magnétique.

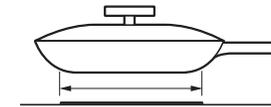
## CORRECTE



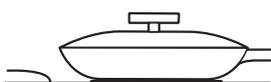
Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond du récipient est plat.



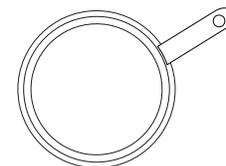
Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.



Le récipient est correctement équilibré.



Le fond du récipient est entièrement magnétique.

# Plaque chauffante

## Utilisation de la plaque chauffante

### ⚠ ATTENTION

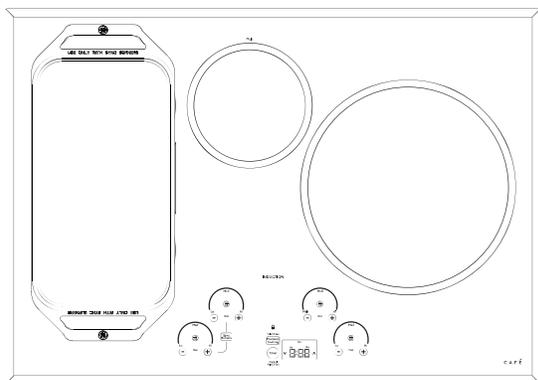
Risque de brûlure

- Il est possible que la surface de la plaque chauffante soit suffisamment chaude pour vous causer des brûlures pendant et après son utilisation. Mettez en place et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de la surface sont désactivés. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.
- Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le pour vous assurer qu'il est propre. Puis, enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisine.

### Comment positionner la plaque chauffante

**IMPORTANT :** Positionner et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la table de cuisson.



### REMARQUES IMPORTANTES :

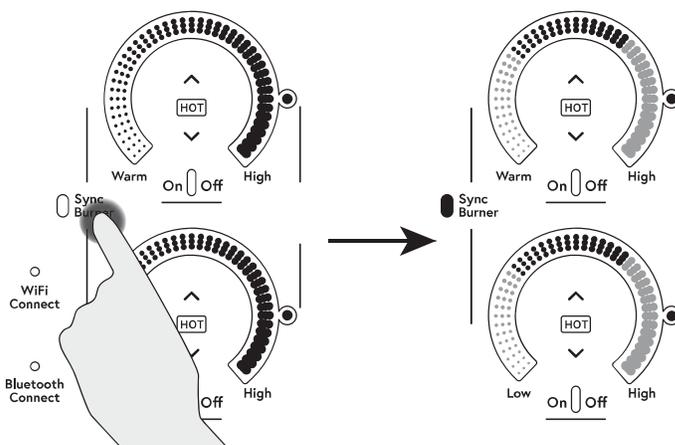
- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très gras et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque vous ne l'utilisez pas. La plaque pourrait devenir chaude lors de l'utilisation des surfaces adjacentes.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques munis d'une pointe acérée ou d'un bord irrégulier qui pourraient endommager la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine comme récipient de rangement pour l'huile des aliments. Il pourrait être taché de façon permanente et/ou des fissurations thermiques pourraient en résulter.
- Avec le temps et l'utilisation, la plaque chauffante se décolore.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Laissez toujours l'ustensile de cuisine se refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

Type d'aliments	Selon le réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	Moyen-bas
Crêpes	Moyen-bas
Hamburger	Moyen
Œufs frits	Moyen-bas
Chapelet de saucisses déjeuners	Moyen
Sandwichs chauds (comme un grilled cheese)	Moyen-bas

Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

### Utilisation de la plaque chauffante

Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burners. Appuyez sur la touche **Sync Burners**, puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 7.

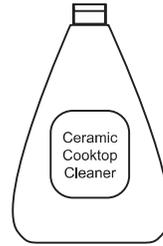


# Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

Afin d'entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Cela contribue à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique aidera à conserver l'aspect neuf de celle-ci.
3. Secouez bien le nettoyant en crème. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.
4. Utilisez une serviette de papier ou une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette de papier pour retirer tous les résidus de nettoyage. Nul besoin de rincer.

**REMARQUE :** Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.



Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

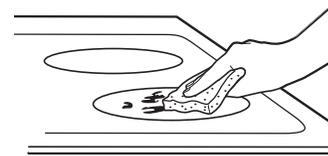


Pour les vidéos et les instructions de nettoyage, numérisez le code QR avec votre appareil intelligent.

## Résidus Calcinés

**REMARQUE :** Vous pouvez ENDOMMAGER la surface en vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récurer différents de ceux recommandés.

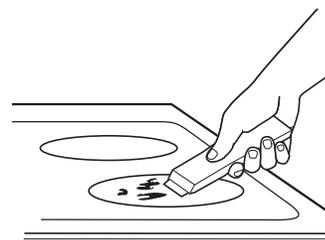
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus selon le besoin.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une serviette de papier.



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

## Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique placé à 45° contre la surface et grattez la salissure. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
3. Après l'utilisation du grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés. Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une serviette de papier.



On peut se procurer un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Voyez les instructions dans la section « Assistance / Accessoires ».

**REMARQUE :** N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

# Nettoyage de la vitre de la table de cuisson (Suite)

## Traces De Métal Et Rayures

1. Veillez à ne pas glisser de marmites ni de casseroles en travers de la table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson.  
  
Il est possible de faire disparaître ces marques à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.
2. Si par mégarde des marmites dotées d'un mince revêtement en aluminium ou en cuivre s'assèchent à la suite d'une ébullition, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

On doit alors nettoyer la décoloration immédiatement avant de chauffer à nouveau car elle pourrait s'avérer permanente.

**REMARQUE** : Vérifiez que le dessous des casseroles ne présente pas de rugosité pouvant rayer la table de cuisson.

3. Ne placez pas des plaques de cuisson en aluminium ou des contenants d'aliments congelés en aluminium sur une surface de table de cuisson très chaude. Cela laisserait des taches ou des marques luisantes sur la surface de la table de cuisson. Ces marques sont permanentes et impossibles à nettoyer.

## Domages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

Il faut apporter un soin particulier au nettoyage des substances chaudes afin de prévenir l'endommagement permanent de la surface en vitrocéramique. Les débordements de produits sucrés (tels que gelées, fudge, friandises, sirops) ou le plastique fondu peuvent piquer la surface de la table de cuisson (non couvert par la garantie) sauf s'ils sont nettoyés alors qu'ils sont toujours chauds. Un soin particulier doit être pris lors du nettoyage des substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un grattoir avec lame de rasoir neuve.

N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

1. Éteignez toutes les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. Port de gants de four isolants :
  - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique pour retirer le débordement dans une zone froide de la table de cuisson.
  - b. Nettoyez le débordement à l'aide de serviettes de papier.
3. Tout débordement résiduel doit être laissé tant que la surface de la table de cuisson n'est pas refroidie.
4. N'utilisez pas les éléments de surface de nouveau tant que tous les résidus n'ont pas été totalement retirés.

**REMARQUE** : Si la surface en vitrocéramique présente déjà des piqûres et des indentations, la table de cuisson en vitrocéramique doit être remplacée. Dans ce cas, l'intervention d'un technicien en réparation sera nécessaire.

# Trucs de dépannage ... Avant de prévoir une visite de réparation

Économisez du temps et de l'argent! Examinez d'abord les tableaux des pages suivantes, vous pourriez vous éviter une visite de réparation. Si une erreur survient dans le fonctionnement des commandes, un code d'anomalie clignotera sur l'afficheur. Notez le code d'anomalie et prévoyez une visite de réparation. Regardez les vidéos d'aide et la FAQ sur [cafeappliances.ca/support](http://cafeappliances.ca/support).

Problème	Cause possible	Que faire?
<b>Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente</b>	Utilisation d'un récipient incorrect.	Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.
<b>Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement</b>	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
<b>Témoin de l'arc du niveau de puissance clignotant</b>	Type incorrect de récipient.	Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction.
	Récipient trop petit.	Témoin « ON » qui clignote - la dimension de la casserole est inférieure à la taille minimum de l'élément. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvaise position du récipient.	Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
	Les touches <b>Λ</b> , <b>∇</b> ou de verrouillage ont été touchées avant la mise en marche de l'élément.	Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ».
<b>Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson</b>	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
<b>Zones décolorées sur la table de cuisson</b>	Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
<b>Plastique fondu sur la surface</b>	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
<b>Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson</b>	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
<b>La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement</b>	Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte.	Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvais positionnement du récipient.	Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface correspondant.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez le réglage correct de la commande.
<b>Bruit</b>	Des bruits peuvent être entendus : bourdonnement, sifflement et ronflement	Ces bruits sont normaux. Consultez la section Bruit de cuisson.
<b>Le bouton Precision Cooking émet une tonalité d'erreur lorsqu'on le presse une fois</b>	Des ustensiles de cuisson de précision ne sont pas appariés, de sorte qu'il est impossible d'activer le mode de cuisson de précision.	Connectez un ustensile de cuisson de précision.
<b>La température de la sonde n'est pas stable lorsque le chargeur est inséré</b>	Un bruit électrique impacte signal.	La sonde doit être chargée avant la cuisson. Ne laissez pas la sonde branchée durant la cuisson.
<b>Ma sonde sous vide JXSOUV1 n'est pas compatible</b>	Les sondes de précision existantes ne sont pas compatibles avec les nouvelles fonctions de précision.	Connectez une sonde de précision compatible avec le modèle.

## Trucs de dépannage ... Avant de prévoir une visite de réparation

Problème	Cause possible	Que faire?
<b>Ma sonde sous vide JXSOUSV1 n'est pas compatible</b>	Les sondes de précision existantes ne sont pas compatibles avec les nouvelles fonctions de précision.	Connectez une sonde de précision compatible avec le modèle.
<b>Ma sonde de précision ne maintient pas les basses températures correctement</b>	La taille et la disposition de la casserole et/ou la taille du brûleur que vous utilisez peuvent s'avérer inadéquats à maintenir les basses températures.	Retirez le couvercle, utilisez une casserole de plus grand diamètre ou un brûleur plus petit. Veuillez garder l'appareil connecté et installez les mises à jour récentes pour améliorer la performance.
<b>Il est impossible d'apparier ou d'activer la casserole lorsque je tape la poignée</b>	La tape n'est pas suffisamment forte.	Tapez fermement la casserole deux fois (ou cognez) sur le capuchon d'extrémité en plastique noir.
	La pile dans la casserole est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA en l'installant avec le pôle positif vers l'extérieur de la poignée.
	Utilisation de pièces de casserole différentes.	Vérifiez que la casserole est dotée d'un capuchon d'extrémité qui se dévisse de l'extrémité de la poignée. Les casseroles dotées d'un module ovale avec l'inscription « Hestan Cue® » ne sont pas compatibles avec les électroménagers Café.
<b>Problèmes techniques mineurs ou de rendement y compris lire une température de réglage de 20 °F ou 100 °F</b>	Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.	Connectez votre appareil à l'application SmartHQ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.
<b>L'appareil a annulé le mode de cuisson de précision</b>	La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA dans la casserole, ou chargez la sonde.
	Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.	Connectez votre appareil à l'application SmartHQ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.
	Votre ustensile de cuisson de précision est devenu hors de portée.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile.
	Votre ustensile de cuisson de précision a eu un problème de calcul.	
	L'appareil a perdu la communication avec votre ustensile de cuisson de précision.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile ou l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile ou de l'appareil.
	La combinaison de certaines techniques de cuisson et de réglages de température peuvent déclencher une anomalie de l'algorithme de mesure de la température.	Redémarrez le mode de cuisson de précision et si le problème persiste dans les mêmes conditions et qu'il n'est pas constant dans les autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'appareil.
<b>Touches du clavier inopérantes</b>	Le clavier est sale.	Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.	Supprimer l'objet de l'interface de contrôle
	Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande	Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.
<b>Impossible d'atteindre la température réglée en mode de cuisson de précision.</b>	L'eau bouillante ou la cuisson d'aliments à base de liquide à des températures élevées entraînera une stabilisation de température proche de la température réglée.	Utilisez les réglages de température pour la friture à la poêle, sauter et saisir lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine Hestan Cue ou un capteur de table de cuisson de précision conventionnel intégré. Le capteur de table de cuisson de précision peut être utilisé pour contrôler les températures du liquide entre 100 et 200 °F pour la cuisson lente, le mijotage et les techniques de cuisson avancées comme celle du sous vide.

# Notes

---

# Garantie limitée de la table de cuisson électrique Café

## cafeappliances.com

Toute réparation en vertu de la garantie est réalisée dans nos Centres de réparation en usine, ou par un technicien en réparation autorisé. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service). Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle à portée de la main lors d'un appel de service.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation Café de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à Café d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à Café, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	Café remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	Toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Café <b>assumera tous les frais</b> de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

### Ce qui n'est pas couvert par Café :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- À partir du 1er janvier 2022, les dommages cosmétiques à la table de cuisson en vitrocéramique tels que — mais pas seulement — écaillage, rayures ou résidus cuits qui ne sont pas rapportés sous 90 jours depuis l'installation.
- À partir du 1er janvier 2022, les dommages à la table de cuisson causés par un impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.



### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé Café n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé Café pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

**Garant : GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Garant au Canada : MC Commercial**

Burlington, ON, L7R 5B6

**Prolongation de garantie :** Achetez un contrat d'entretien Café et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

[cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)

Le service après-vente Café sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

# Accessoires

---

## Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Café propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

### Pièces

---

Plaque chauffante

---

Trousse sous vide

---

Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

---

# Soutien au consommateur

---

## Site Web de CAFÉ

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site web de CAFÉ 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits CAFÉ et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. Aux États-Unis : [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com)  
Au Canada : [cafeappliances.ca/fr](http://cafeappliances.ca/fr)

---

## Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. Aux États-Unis : [cafeappliances.com/register](http://cafeappliances.com/register)  
Au Canada : [cafeappliances.ca/fr/support/contact-us](http://cafeappliances.ca/fr/support/contact-us)

---

## Service de réparation

Un service de réparation expert CAFÉ se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.  
Aux États-Unis : [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service) Au Canada : [cafeappliances.ca/fr/support/contact-us](http://cafeappliances.ca/fr/support/contact-us)

---

## Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie CAFÉ et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services CAFÉ seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie. Aux États-Unis : [cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)

---

## Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site web au [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect)

---

## Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour. Aux États-Unis : [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

**Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web au [service.geappliances.ca/servicio](http://service.geappliances.ca/servicio)

---

## Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de CAFÉ, communiquez avec nous depuis notre site web en fournissant tous les détails dont votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | CAFÉ Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
[cafeappliances.com/contact](http://cafeappliances.com/contact)

Au Canada : Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3  
[cafeappliances.ca/fr/support/contact-us](http://cafeappliances.ca/fr/support/contact-us)

---