

# CANDY

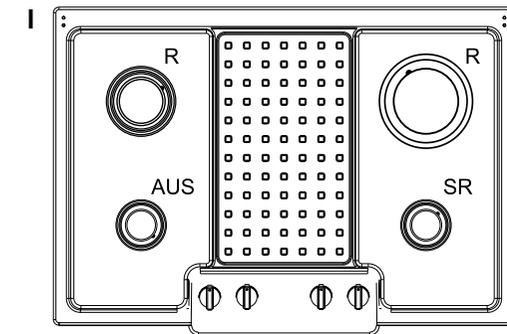
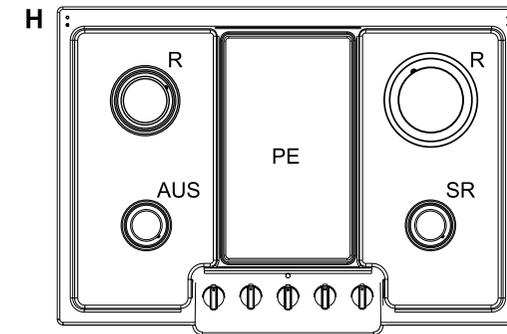
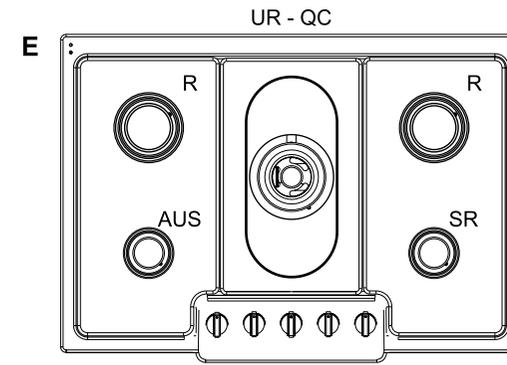
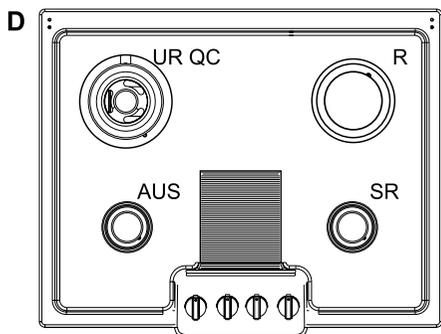
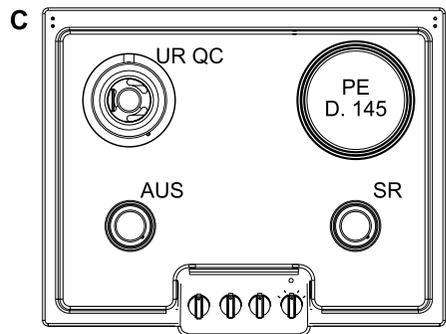
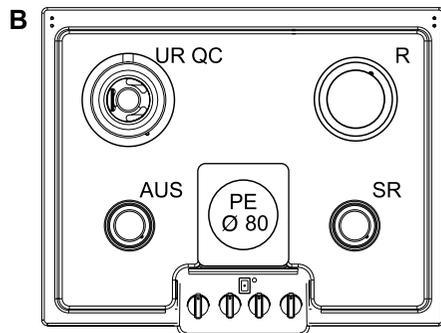
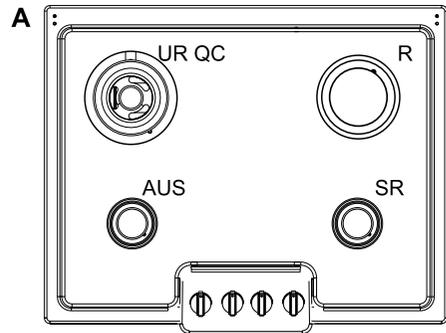
<b>PIANI COTTURA</b> <i>ISTRUZIONI PER L'USO</i> _____	<b>IT</b>
<b>TABLES DE CUISSON</b> <i>NOTICE D'EMPLOI</i> _____	<b>FR</b>
<b>ENCIMERAS</b> <i>INSTRUCCIONES PARA EL USO</i> _____	<b>ES</b>
<b>HOBS</b> <i>USER INSTRUCTIONS</i> _____	<b>GB IE</b>
<b>PLACAS DE</b> <i>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i> _____	<b>PT</b>

Tab. 1

TABLES A ENCASTRER	A	B	C	D	E	H	I
brûleur / plaque électrique	4 a gas -	4 a gas 1 electr.	3 a gas 1 electr.	4 a gas -	5 a gas -	4 a gas 1 electr.	4 a gas -
Type / référence	PL 03/PL 04	PL 03/PL 04	PL 03/PL 04	PL 03/PL 04	PL 73/PL 74	PL 73/PL 74	PL 73/PL 74
sécurité gaz	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si	- / si
petit brûleur	AUS ø 50 mm	1	1	1	1	1	1
brûleur Double Couronne	QC ø 135 mm	1	1	1	1	-	-
brûleur ultra rapide	UR ø 110 mm	1	1	1	1	-	-
brûleur semi rapide	SR ø 75 mm	1	1	1	1	1	1
brûleur rapide	R ø 100 mm	1	1	-	1	2	2
grille 174x160 mm	-	-	-	-	-	-	-
grille 229x379	-	-	-	-	-	-	-
plaque électrique ø80	PE	-	1	-	-	-	-
plaque électrique ø145	PE	-	-	1	-	-	-
plaque électrique 160x265 mm	PE	-	-	-	-	1	-
Gaz installé Type/Puissance:							
G20 20mbar* (METHANE)	8,75 kW	8,75 kW	6,25 kW	8,75 kW	11,25 kW	7,75 kW	7,75 kW
G30 28-30mbar (GPL)	636 g/h	636 g/h	454 g/h	636 g/h	818 g/h	636 g/h	636 g/h
Installation class	3	3	3	3	3	3	3
Voltage / Frequence V/Hz	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Puissance électrique installée	-	450W	1400W	-	-	2000 W	-
Allumage électronique	si	si	si	si	si	si	si
brûleur / plaque électrique	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510

\* Prédisection de l'usine

FR cat. II2E + 3 +



Cet appareil a été conçu pour une utilisation de type non professionnel.

# ISTRUCTION D'INSTALLATION

## INSTALLATION

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le constructeur est exempté de ce service. Toute intervention demandée au constructeur à la suite d'une erreur d'installation n'est pas comprise dans la garantie.

Les tables de cuisson et d'encastrement sont prévus pour l'installation en tops réalisés avec n'importe quel matériau, à condition qu'il puisse résister à une température de 100°C et qu'il ait une épaisseur variant de 25 à 45 mm. Les dimensions du four pour encastrement doivent respecter les dimensions indiquées Fig. 1.

Si le plan de cuisson est installé entre les parois d'un meuble, la distance entre celles-ci et les bords de l'appareil sera d'au moins de 15 cm; il en est de même pour la distance qui le séparera de la paroi postérieure 5,5 cm. (fig. 2).

La distance entre la table de cuisson et tout autre élément ou appareil électroménager (par exemple une hotte aspirante) ne doit pas être inférieure à 70 cm (fig.2).

Si sous la table de cuisson est présent un vide (accessible): il est nécessaire d'insérer une cloison isolante de séparation entre le dessous de caisson et au dessus du vide (fig. 3).

**Important - Appliquer le joint comme indiqué sur le dessin ci-dessous.**

La fixation au meuble s'obtient au moyen de pattes de fixation qui sont livrés comme accessoires. Dans la partie inférieure de la caissette se trouvent déjà des orifices dans lesquels les pattes de fixation seront vissés.



Plan 60

Plan 75

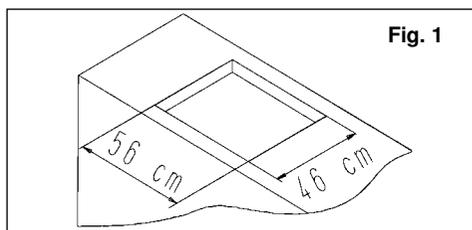


Fig. 1

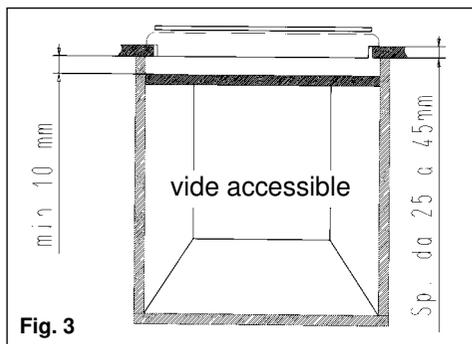


Fig. 3

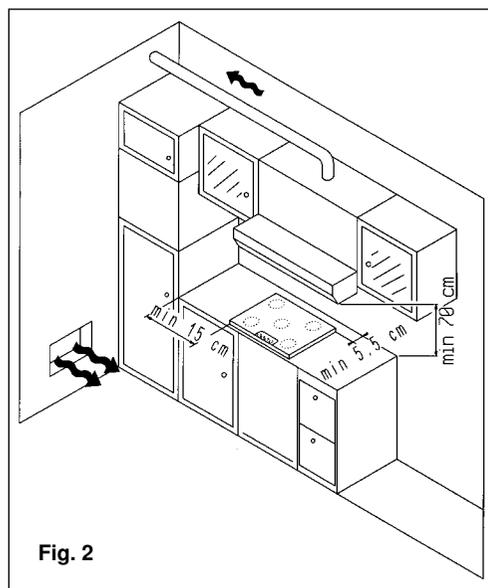


Fig. 2

Si la table de cuisson 60 cm est installée au-dessus d'un four non équipé d'un système de refroidissement, nous vous recommandons de créer des ouvertures dans le meuble d'encastrement afin de permettre une bonne circulation d'air.

La taille de ces ouvertures doit être d'au moins 300 cm<sup>2</sup> et placées comme indiquée en fig. 4. Sous les tables 75 cm, vous ne devez installer que des fours dits "ventilés".

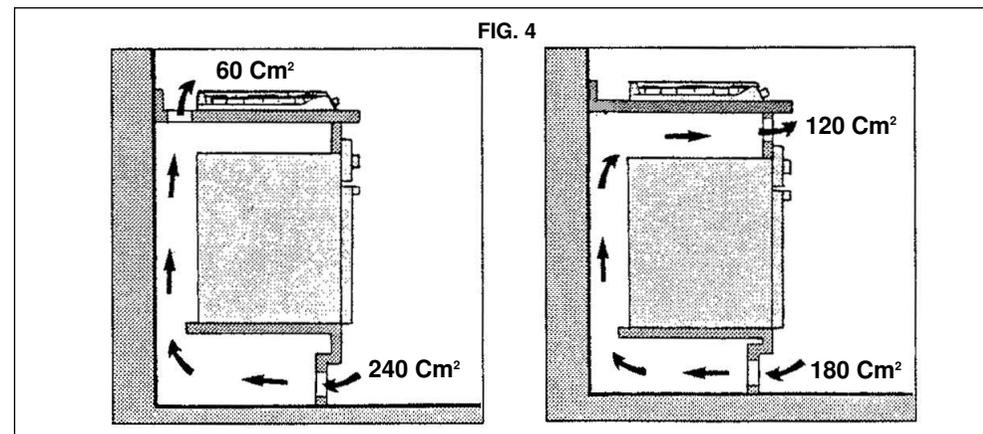


FIG. 4

## LOCAL D'INSTALLATION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer d'une bonne aération dans la pièce en maintenant ouvert les accès de ventilation ou bien en installant une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation (fig. 2).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou d'une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe dans le cas où l'appareil est dépourvu d'un thermocouple (dispositif de sécurité); la prise de ventilation (fig. 2) devra être de 200 cm<sup>2</sup> minimum.

Dans le cas où il serait impossible d'installer une hotte, il faut utiliser un électro-ventilateur appliqué à la paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce.

Ce ventilateur doit avoir une puissance suffisante pour garantir le renouvellement de l'air, soit 3 à 5 fois le volume de la pièce par heure.

L'installateur doit se tenir aux normes en vigueur.

## RACCORDEMENT (PARTIE ÉLECTRIQUE)

Contrôler les données reportées sur la plaquette de l'appareil, située sur la partie inférieure à l'extérieur du caisson, puis vérifier la tension nominale du réseau et de la puissance qui doit être appropriée à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire suivant la loi. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses, provoqués par la non-observation de cette norme.

Sur les modèles dépourvus de fiche, monter, sur le câble, une fiche standardisée à même de supporter la charge indiquée sur la plaquette.

Le conducteur de terre du câble est coloré en jaune et en vert. Dans tous les cas, la prise de courant doit être accessible.

Pour réaliser une connexion fixe au réseau, interposer entre l'appareil et le réseau un dispositif omnipolaire de coupure, en respectant une distance des contacts d'au moins 3 mm.

Si le cordon de raccordement électrique est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque éventuel.

Le fil de terre (de couleurs "vert et jaune") doit mesurer au moins 10 mm de plus que les fils "neutre" et "plus".

La section du câble utilisé doit être en adéquation avec la puissance électrique absorbée de la table de cuisson.

Vérifiez les détails concernant la puissance sur la plaquette signalétique, et assurez-vous que le cordon de raccordement est de type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



**Déclaration de conformité.** Cet appareil, dans sa partie destinée à être en contact avec des substances alimentaires est conforme aux prescriptions de la direction CEE 89/109.

**CE** Appareils conformes aux directives européennes 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

## RACCORDEMENT (ALIMENTATION GAZ)

Les instructions concernent le personnel préposé à l'installation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur. Toutes les interventions doivent être effectuées sur l'équipement débranché électriquement.

Sur le plan de travail, des plaquettes indiquent le type de gaz pour lequel l'appareil a été préparé.

Toutefois, on peut utiliser d'autres types de gaz; il suffit simplement d'effectuer les adaptations suivantes: (voir indications dans les paragraphes suivants).

Le raccordement de l'appareil du tuyau à la bouteille de gaz doit être effectué suivant les prescriptions des normes en vigueur; avant tout il faudra vérifier si l'appareil est réglé pour le type de gaz choisi pour l'alimentation. En cas contraire, effectuer les opérations indiquées au paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz». Si l'appareil est alimenté par du gaz liquide provenant de bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformément aux normes en vigueur.

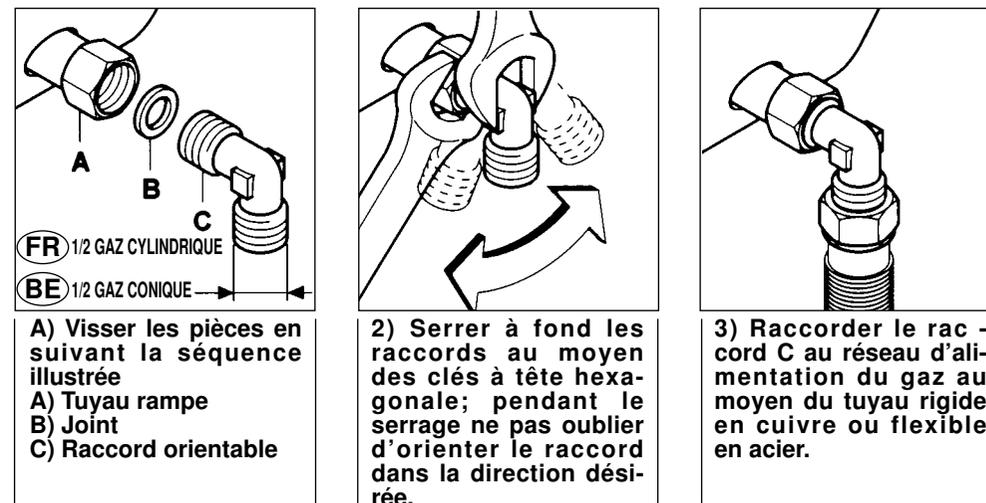
**Important:** pour un fonctionnement avec le maximum de sécurité, pour une utilisation appropriée de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier la pression d'alimentation par rapport aux valeurs indiquées sur le tableau page 20.

Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme EN 549.

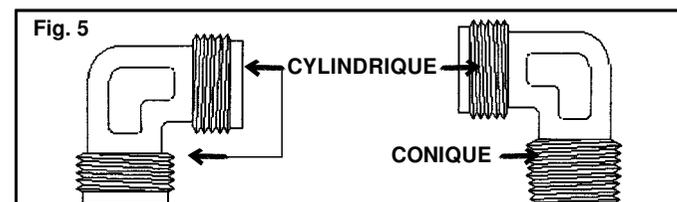
Au moment du raccordement de la table de cuisson à l'arrivée de gaz, si vous utilisez un tuyau flexible, vérifiez que le tuyau ne mesure pas plus de 2 mètres.

**Important:** lorsque l'installation est achevée, contrôler l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse; ne jamais utiliser de flamme. S'assurer de plus que le tuyau flexible ne puisse être en contact avec une partie mobile d'un meuble (ex. 1 tiroir) et qu'il ne soit pas situé à proximité d'un matériau susceptible de la détériorer.

Afin d'éviter tout dommage sur votre table de cuisson, merci de procéder à son installation conformément au schéma suivant:



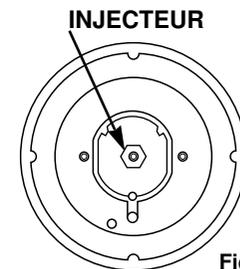
Sur certains modèles, il est fourni dans le sachet un raccord conique pour l'installation du produit dans des pays où ce type de raccord est obligatoire (Grande-Bretagne, Hollande, Allemagne,...). Dans les dessins suivants, il est indiqué comment reconnaître les divers types de raccord. Dans tous les cas, la partie cylindrique du raccord doit être raccordée à la table de cuisson.



## ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été préparée, suivre dans l'ordre les opérations suivantes:

- enlever la grille et le brûleur
- introduire une clé à tête hexagonale en tube (7 mm) dans le support du brûleur (Fig. 6)
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui est adapté au type de gaz disponible voir le tableau des consommations du gaz.



**Fig. 6**

Brûleur type	G20 G25	G30 G31	GZ 350	G20 20mbar G31 37mbar						G20 25mbar G30 36mbar			G25 25mbar G31 30mbar				
	Ø inject. 1/100 mm	Ø inject. 1/100 mm	Ø inject. 1/100 mm	Qn kW	Qmin W	l/h G20	l/h GZ350	g/h G30	g/h G31	Qn kW	Qmin W	l/h G20	g/h G30	Qn kW	Qmin W	l/h G25	g/h G31
Petit	76	50	104	1	230	95	132	73	71	1,2	260	114	87	0,9	230	100	64
Rapide	101	66	132	1,75	360	167	232	127	125	2	410	190	145	1,6	360	177	114
Semi rapide	118	80	160	2,5	530	238	331	182	179	2,8	620	267	204	2,25	530	255	161
Ultra-rapide	144	94	190	3,5	700	333	463	254	250	4	830	381	291	3,2	700	354	229
Br. Doub. Couronne	141	96	191	3,5	1750	333	463	254	250	4	1900	381	291	3,2	1750	354	229

## RÉGLAGE MINIMUM DE LA FLAMME

Allumer les brûleurs en plaçant le robinet sur la position minimum et enlever le bouton (il suffit de l'extraire car il est monté par pression).

Au moyen d'un petit tournevis, agir sur la vis de réglage du robinet (Fig. 7) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit de gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre pour le diminuer, jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm.

Dans le cas d'une utilisation de gaz butane/propane (gaz en bouteille)- la vis de réglage de la flamme (ralenti) doit être vissée (dans le sens des aiguilles d'une montre) complètement.

**Vis de réglage minimum du robinet** (en fonction des modèles)

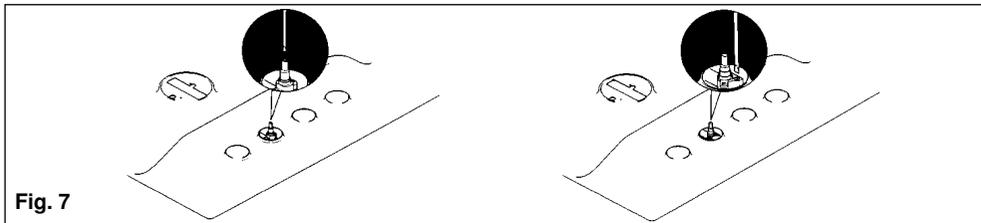


Fig. 7

**Après avoir effectué le réglage du gaz, substituer sur la plaque de votre appareil l'ancienne étiquette par la nouvelle correspondant au gaz installé.**

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil ne doit servir qu'à l'usage prévu, c'est-à-dire pour la cuisson et l'utilisation ménagère. Tout autre usage est abusif donc dangereux.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués par un mauvais usage, par une utilisation abusive, erronée ou déraisonnable.

## UTILISATION DES BRÛLEURS

Pour allumer les brûleurs du plan de cuisson, approcher une flamme sur le brûleur puis appuyer et tourner le bouton correspondant vers la gauche jusqu'à la position maximum. Si les brûleurs ne sont pas utilisés pendant plusieurs jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le gaz pour permettre de purger l'air des tuyaux.

Pour les modèles équipés d'allumage électronique, procéder comme suit:

— appuyer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la petite étoile ★.

— actionner l'allumage en appuyant sur la touche correspondante.

Pour les tables de cuisson équipés d'un allumage automatique, il suffit d'appuyer et de tourner la manette jusqu'à la petite étoile ★.

Le système d'allumage produira des étincelles tant la manette sera enfoncée.

Si la flamme ne s'obtient pas dans les 5 secondes, ramener la manette à la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un système à sécurité (qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme), l'allumage des brûleurs s'effectue comme décrit ci-dessus, **en faisant attention à maintenir appuyé à fond la manette pendant environ 5-6 secondes après l'allumage de la flamme.**

Ces quelques secondes permettent au dispositif de sécurité de s'amorcer et la flamme restera permanente.

**ATTENTION: Vérifiez que les brûleurs et chapeaux de brûleurs sont installés correctement. Leur bon positionnement assure une combustion parfaite.**

Pour une meilleure utilisation des brûleurs il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre du fond est approprié à la plaque choisie (voir figure page 13-14).

Type de Plaque	Type de Brûleur	Ø récipient (cm)
A;B;C;D;E;H;I.	Brûleur Avant Droit	12÷18
A;B;C;D;E;H;I.	Brûleur Avant Gauche	10÷18
A;B;D;E;H.I.	Brûleur Arrière Droit	18÷24
A;B;C;D;	Brûleur Arrière Gauche	24÷26
E;H;I.	Brûleur Arrière Gauche	18÷24
E	Brûleur Central	24÷28
H	Plaque Vitro Centrale CX	le récipient ne doit pas dépasser de la plaque vitrocéramique

Dans le cas de poêles ou de casseroles de petits diamètres (cafetière, théière, etc...) régler la puissance du brûleur en s'assurant que la flamme chauffe le fond de la casserole sans "déborder". Il ne faut pas utiliser de casseroles à fond concave ou convexe.

**Remarque: Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermer la manette de commande et renouveler l'allumage seulement après 1 minute.** Avant de fermer le couvercle, pour protéger le cristal trempé contre les chocs thermiques, attendre que les plaques électriques ou les brûleurs soient refroidis.

Si après quelque temps, les manettes deviennent difficile à tourner, il sera nécessaire de les lubrifier. **Une telle opération doit être effectuée par un Professionnel.**

Certains modèles sont équipés d'une petite plaque spéciale "grillade". Cet accessoire ne doit être utilisé que sur le petit brûleur.

Les tables de cuisson équipées d'une petite plaque électrique additionnelle (Ø 80 mm) sont aussi équipées d'un cadre en fonte à utiliser uniquement avec la plaque électrique. **Le cadre en fonte ne doit pas être utilisé avec un brûleur gaz.**

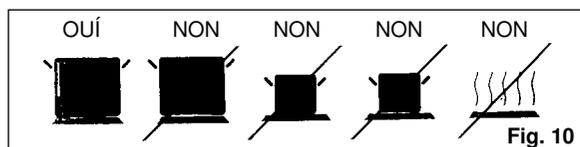
**Attention:** n'utilisez la plaque électrique qu'après avoir lu le paragraphe relatif au choix des récipients à utiliser sur les "plaques électriques" spécifiquement.

## INSTRUCTION D'UTILISATION OPTIMALE

La lumière indique que la plaque électrique est sous tension, et est en fonctionnement pour atteindre le niveau de chauffe souhaité. Sur la partie vitrocéramique, un témoin lumineux de chaleur résiduel s'allume et reste allumé tant que la zone n'est pas refroidie. L'allumage de la plaque est indiquée par le voyant.

La plaque électrique additionnelle (Ø 80 mm) lorsqu'elle est présente, est mise en marche et/ou hors circuit, en pressant sur le bouton 0/I. Cette plaque électrique a une puissance de chauffe fixe pré-établie.

Sur les plaques électriques il est recommandé d'utiliser exclusivement des récipients dont le fond est parfaitement plat et dont le diamètre est proche de celui de la plaque choisie, ou inférieur au diamètre de cette plaque (fig. 10). Bien sécher le fond des récipients, ne pas laisser déborder le contenu lors de l'ébullition et ne jamais laisser les plaques allumées sans casserole ou à casserole vide.



(Table vitrocéramique ou similaire): "ATTENTION - si une fissure apparaît sur la surface en verre de la table, couper l'alimentation de la table afin d'éviter tout court circuit ou électrocution".

### • ACCESSOIRE GRIL

**Fig 8 - Positionnement standard** - Quand vous ne l'utilisez pas, le grill doit être placé comme indiqué sur la fig.8.

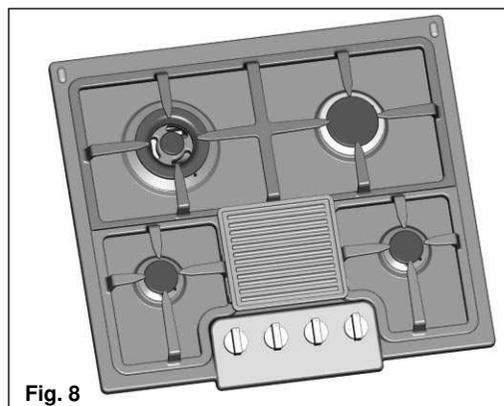


Fig. 8

### Fig 9 - Positionnement du grill lors de l'utilisation

• Pour une utilisation optimale, il faut positionner le grill directement au dessus des supports casseroles, comme indiqué sur la Fig. 9.

• Le grill a été spécialement conçu pour être en contact direct avec les aliments, ne pas utiliser de casseroles ou autre ustensile sur cet élément..

• **ATTENTION!** Le grill peut atteindre des températures élevées durant son utilisation. Il est donc recommandé de ne le manipuler qu'avec la poignée, comme indiqué sur la Fig. 9.

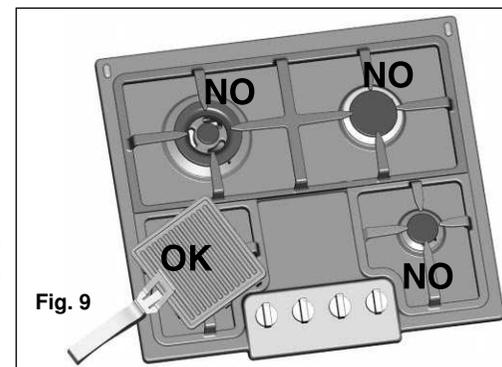


Fig. 9

### • UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES OU DE L'ELEMENT VITROCERAMIQUE

Pour un meilleur fonctionnement en économisant l'énergie, régler la position des manettes des plaques électriques suivant les conseils indiqués au tableau suivant:

Niveau de Puissance	type de préparation	Plaque électrique rapide	Zone vitrocéramique
ETEINT		0	0
TRÈS FAIBLE	Mijotage lent	1	/
FAIBLE	Mijotage	2	1
MODÉRÉ	Cuisson à feu doux	3	2
MOYEN	Cuisson	4	3
FORT	Cuisson à feu vif	5	4
TRÈS FORT	Saisie, ébullition	6	/

### • UTILISATION DU FOYER VITROCERAMIQUE

Manette sur la position 0: Eteint.

Pour activer et régler le premier élément chauffant, tourner la manette et la placer sur une position entre 1 et 12.

Pour activer le foyer complet (premier élément chauffant et complément) amener la manette sur le symbole , puis la ramener en sens inverse et choisir une position entre 12 et 1. Pour pouvoir revenir au premier élément chauffant, il faut éteindre le foyer et recommencer.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération, débrancher la fiche de la prise ou couper le courant à partir de l'interrupteur général de l'installation électrique. Avant d'effectuer le nettoyage, il est nécessaire d'attendre le complet refroidissement de l'appareil, choisir de laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et savonneuse ou avec un détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en acier utiliser de l'alcool ou les solutions se trouvant en commerce. Pour les panneaux et les profilés en aluminium, utiliser du coton ou un linge imbibé d'huile de vaseline ou d'arachides. Nettoyer et passer un chiffon imbibé d'alcool.

Pendant le nettoyage ne jamais utiliser d'abrasifs, de produits corrosifs, d'eau de Javel ou d'acides.

Éviter de laisser sur les parties émaillées, peintes ou en acier inox, des substances acides ou alcalines (jus de citron, acétone, vinaigre, etc.).

Nettoyer les brûleurs à l'eau savonneuse: pour leur redonner leur brillant d'origine, il suffit de les nettoyer avec un produit spécial pour les alliages d'aluminium.

Après le nettoyage sécher parfaitement les brûleurs et les remettre dans leur siège.

**Il faut absolument contrôler que le remontage soit parfait car une mauvaise position des pièces peut causer de graves anomalies dans la combustion.**

(pour toutes les tables): "ATTENTION - ne pas utiliser de nettoyeur vapeur sur la surface de la table.

### Grilles et brûleurs chromés

Les grilles et brûleurs chromés ont tendance à noircir à l'usage.

C'est un phénomène normal et inévitable, mais il ne met absolument pas en danger les fonctionnalités de la table de cuisson.

Cependant, les pièces de rechanges sont disponibles, sur demande, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

## COUVERCLE

Le couvercle est disponible sur demande comme accessoire optionnel.

Il n'est pas possible de fermer le couvercle quand le gril à steak est positionné sur le brûleur.

ATTENTION - Avant de fermer le couvercle et afin de protéger des chocs thermiques, il faut absolument attendre que les plaques électriques et les brûleurs soient refroidis.

ATTENTION - si un débordement intervient sur le couvercle assurez-vous que le liquide renversé soit retiré du couvercle avant toute ouverture de celui-ci, afin d'éviter tout contact du liquide avec une partie électrique.

## ASSISTANCE TECHNIQUE

### Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

L'appareil est accompagné par un certificat de garantie qui permet de jouir gratuitement du Service d'Assistance Technique.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Le constructeur ne répond pas d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cet opuscule. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement et de sécurité des appareils.

