

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
Tables Vitroc ramiques

ES INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
Encimeras vitrocerámicas

GB INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
Ceramic hobs

DE INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
Ceranfelder

NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES
Vitrokeramische kookvlakken



- PVD 603
- PVD 604 E
- PVD 600 E
- PVD 750 E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité - Recommandations	3
---	---

Installation

Avertissement	4
Raccordement électrique	4
Encastrement	5-6

Présentation

Le choix des ustensiles	7
Présentation de la table vitrocéramique	8
Présentation du tableau de bord	8

Utilisation

. Mise sous tension de la table vitrocéramique	9
. Activation d'un foyer de cuisson	9
. Arrêt d'un foyer de cuisson	10
. Arrêt général	10
. Indicateur de chaleur résiduelle	10
. Fonctionnement du foyer complémentaire	10
. Programmation d'un foyer de cuisson	11
. Fonctionnement de la touche verrouillage	12
. Fonctionnement de l'accélérateur de chauffe	13
. Entretien de la table vitrocéramique	14-15

Fiche Technique

Informations techniques	16
-------------------------------	----

Problèmes et solutions

Quelques solutions	17-18
--------------------------	-------

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)



- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

INSTALLATION - AVERTISSEMENT

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le Groupe Candy déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le Groupe Candy décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La table vitrocéramique est équipée d'un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

- Raccorder à une prise de courant de 25 ampères, après avoir vérifié :
 - . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
 - . le réglage du disjoncteur, et,
 - . le calibre du fusible 20 A (PVD 603/604/605) - 25 A (PVD 750).

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
 - . retourner la table, face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
 - . placer le joint tout autour de la table.
 - . veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.



Table de cuisson face verre vers le bas

- Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 trous de \varnothing 3 mm prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Encastrement :

Dimensions d'encastrement

TABLE DE 60CM

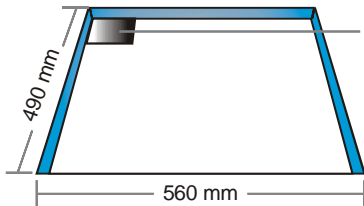
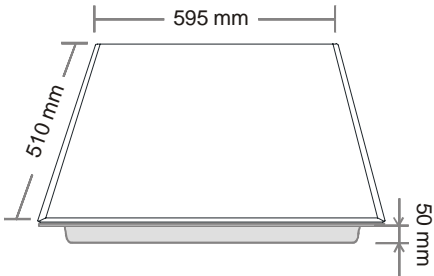
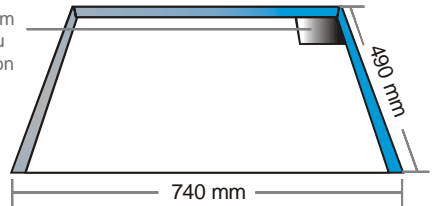
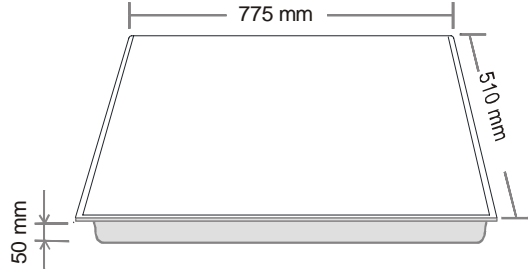
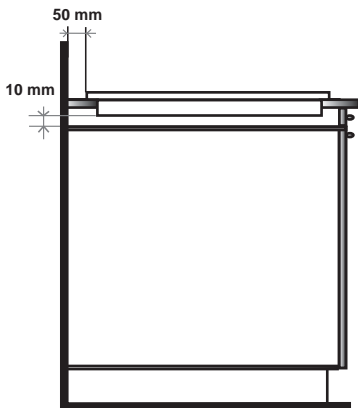


TABLE DE 75 CM

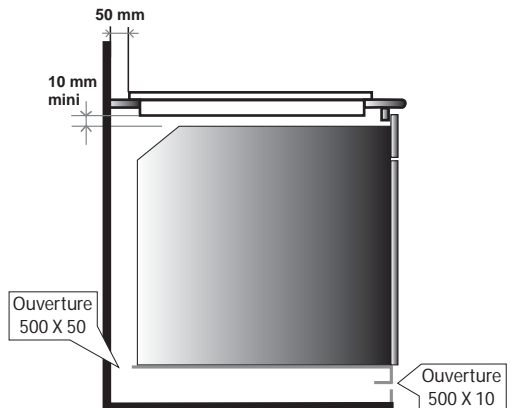


ouverture 10 X 10 cm
pour le passage du
cordon d'alimentation

Encastrement de la table
dans un meuble support



Encastrement de la table au dessus
d'un four ventilé* (**équipé d'une turbine
de refroidissement pour les organes
électriques*)



Il est interdit d'enchâsser un four non
ventilé sous la table vitrocéramique

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :



- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat** : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

~~~~~

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

**Inox** : *conseillé*.

Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

**Aluminium** : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

**Fonte / Vitrocéramique** : *déconseillé*.

*Faible performance*. Peut rayer la surface.

**Fond en cuivre** : *fond épais recommandé*.

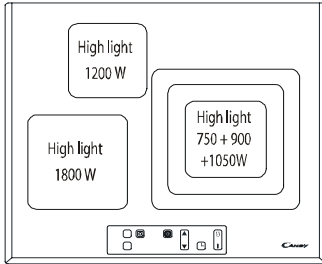
Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

**Porcelaine / Acier émaillé** : *bonne performance*.

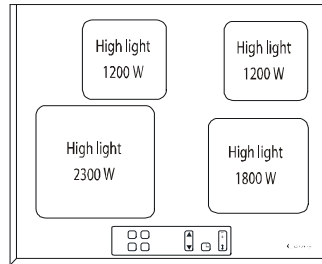
Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

# PRESENTATION DES TABLES VITROCERAMIQUES

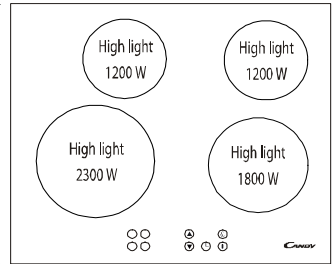
PVD 603



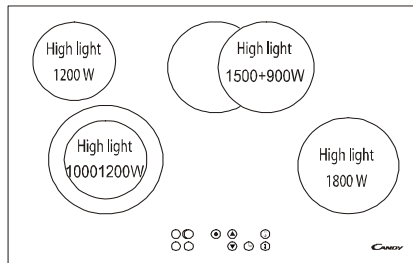
PVD 604 E



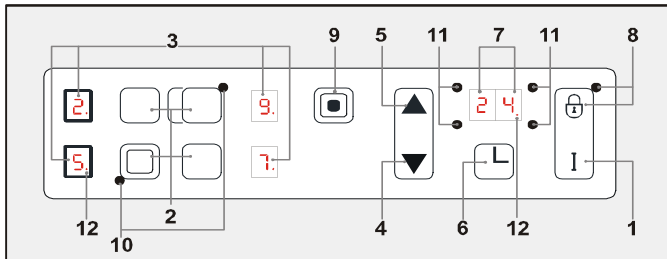
PVD 600 E



PVD 750 E



## • LE TABLEAU DE BORD - COMMANDES PAR TOUCHES SENSITIVES



1. Touche marche/arrêt de la table
2. Touche de sélection du foyer de cuisson
3. Affichage du niveau de puissance
4. Touche "-"
5. Touche "+"
6. Touche de sélection du minuteur
7. Affichage du minuteur
8. Touche de verrouillage des commandes avec voyant
9. Touche de commande du foyer complémentaire
10. Diode de fonctionnement de la zone complémentaire\*
11. Repère de programmation foyer : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur
12. Diode de commande :
  - . allumée : le foyer ou la minuterie est actif, une modification est possible
  - . éteinte : le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière information enregistrée

\* selon modèle



# UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

- Après la mise sous tension de la table, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques

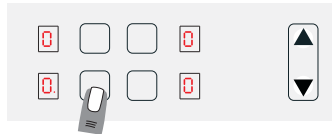
. Presser la touche , pendant 3 secondes.

*La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance  s'affiche et la diode de commande clignote \* .*

. Sans intervention dans les 10 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

## • ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

. Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



. Presser la touche ▲ ou ▼ pour choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.

→ si vous appuyez sur la touche ▲ , le niveau de puissance **1** s'affiche, si vous appuyez sur la touche ▼ , le niveau de puissance **9** s'affiche.

→ En maintenant la pression sur la touche ▲ ou ▼ , le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

*Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.*

|   |   |                                                                                  |
|---|---|----------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | : | Arrêt                                                                            |
| 1 | : | )                                                                                |
| 2 | : | ) ..... Fondre                                                                   |
| 3 | : | Maintien de la chaleur                                                           |
| 4 | : | Réchauffage                                                                      |
| 5 | : | Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température |
| 6 | : | Cuisson sans couvercle                                                           |
| 7 | : | Sautés, rissolés de viande et rôtis                                              |
| 8 | : | Cuissons et rôtis à haute température, saisir                                    |
| 9 | : | Friture, portée à ébullition de grandes quantités d'eau.....                     |

## • ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

La zone de cuisson doit être activée. Dans la zone d'affichage la diode de commande doit être allumée. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer désiré.

- . Presser la touche ▼ jusqu'à afficher le niveau de puissance 0. Instantanément le foyer s'éteint, l'indication 0 s'efface après 10 secondes.
- . Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche ▲ et ▼. Le niveau de puissance redescend automatiquement à 0. Le foyer s'éteint.

## • ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche Marche-Arrêt.



## • INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant : H.

*Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.*

Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage H s'efface.

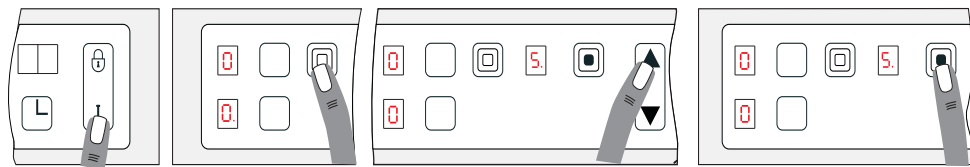
N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

## • FONCTIONNEMENT DU FOYER COMPLEMENTAIRE

Il peut être en forme concentrique ou extensible.

Pour activer le foyer complémentaire :

- . Appuyer sur la touche I. Dans les 10 secondes qui suivent,
- . Presser la touche correspondante au foyer doté d'un complément. Dans la zone d'affichage, le point clignotant devient fixe. Il indique que la zone est active.
- . Choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.
- . Presser la touche □ pour activer la zone complémentaire. La diode du foyer complémentaire (PVD 750 E) s'affiche.



Pour désactiver la zone complémentaire :

la zone de cuisson avec complément doit être activée : dans la zone d'affichage le point doit être illuminé. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer concerné.

. Presser la touche . La diode du foyer complémentaire (PVD 750 E) disparaît. Le complément de foyer s'éteint.

. Pour un arrêt instantané de la zone complète de cuisson, appuyer simultanément sur la touche ▲ ou ▼. Le niveau de puissance redescend automatiquement à 0. Le foyer s'éteint.

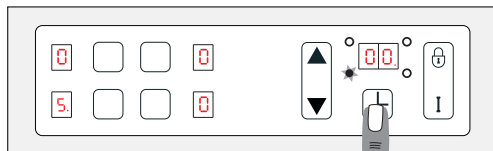
## • PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes. Un seul foyer, à la fois, peut être programmé.

. Mettre en route le foyer désiré en répétant les opérations citées précédemment.

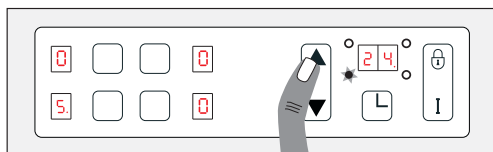
*La diode de commande près du niveau de puissance doit être affichée, elle indique que le foyer est actif.*

. Appuyer sur la touche Minuterie



*Le repère de foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.*

. Appuyer sur la touche ▲ pour choisir une durée en minutes.



*L'enregistrement est automatique après trois secondes.*

➔ Le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche de sélection du minuteur, la diode de commande du minuteur doit être allumée.


Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute. Appuyer sur n'importe quelle touche pour le stopper.

➔ Le temps programmé peut être ramené à 00 avec la touche ▼ ou avec un appui simultané sur les touches ▲ et ▼, le foyer n'est donc plus relié au minuteur mais reste opérationnel. Il sera donc nécessaire de stopper le foyer manuellement.

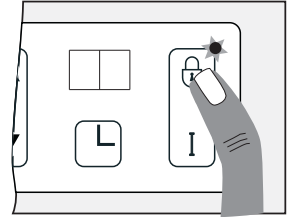
➔ Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

## • FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE


La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que quiconque ne mette en route la table. Elle est utile également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que la table soit en fonctionnement.

- . Mettre en route le ou les foyers désirés.
- . Choisir un niveau de puissance pour chacun d'entre eux.
- . Appuyer sur la touche  pour figer les données ;

de ce fait, plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche/Arrêt.



Le voyant de verrouillage  s'allume.

- ➔ Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche  ; le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

*Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.*

*Si la commande de verrouillage est active lors de l'extinction définitive de la table, la commande de verrouillage reste opérationnelle et empêche toute action lors d'une nouvelle mise en route. Appuyer sur la touche  pour déverrouiller.*

## • FONCTIONNEMENT DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

Tous les foyers de cuisson équipant la table sont équipés d'un accélérateur de chauffe qui permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson :

Activation de l'accélérateur de chauffe :

. Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche ▲ jusqu'à la position "9", relâcher brièvement et reappuyer sur la touche ▲ , l'afficheur indique en alternance **A** "accélérateur de chauffe" et **9** niveau de puissance.

. Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée.

| Position de cuisson | Puissance libérée (%) | Durée d'accélération de chauffe (minutes) | Durée de fonctionnement maxi avant coupure automatique* |
|---------------------|-----------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 0                   | : 0 %                 | : 0                                       | : 0 H                                                   |
| 1                   | : 3 %                 | : 1                                       | : 6 H                                                   |
| 2                   | : 6 %                 | : 3                                       | : 6 H                                                   |
| 3                   | : 11 %                | : 5                                       | : 5 H                                                   |
| 4                   | : 16 %                | : 6,5                                     | : 5 H                                                   |
| 5                   | : 19 %                | : 8,5                                     | : 4 H                                                   |
| 6                   | : 32 %                | : 2,5                                     | : 1,5 H                                                 |
| 7                   | : 45 %                | : 3,5                                     | : 1,5 H                                                 |
| 8                   | : 65 %                | : 4,5                                     | : 1,5 H                                                 |
| 9                   | : 100 %               | : 0                                       | : 1,5 H                                                 |

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 1800 W lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 2,5 minutes, et régule à 576 W après ce laps de temps.

\* Les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

## ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

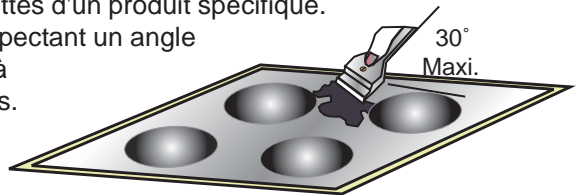
- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

### ENTRETIEN :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- . frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

### Si après cet entretien courant des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- . gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.



### CONSEILS :

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

## ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

NOTA :

- . Eviter d'employer une éponge trop humide.
- . Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
- . L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30°est respectée.
- . Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
- . Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

• **Le cadre de la table, selon modèle :**

Pour nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.

# FICHE TECHNIQUE

|                                  | PVD 603                                           | PVD 604 E<br>PVD 600 E     | PVD 750 E                              |
|----------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
| DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm) |                                                   |                            |                                        |
| Largeur                          | 594,5                                             | 594,5                      | 774,5                                  |
| Profondeur                       | 509,5                                             | 509,5                      | 509,5                                  |
| Hauteur                          | 55                                                | 55                         | 55                                     |
| Epaisseur verre vitrocéramique   | 4                                                 | 4                          | 4                                      |
| PUISSANCE ET Ø DE FOYERS         |                                                   |                            |                                        |
| Arrière gauche                   | High light 1200 W<br>Ø 145                        | High light 1200 W<br>Ø 155 | High light 1200 W<br>Ø 140             |
| Avant gauche                     | High light 1800 W<br>Ø 185                        | High light 2300 W<br>Ø 220 | High light<br>1000+1200 W<br>Ø 140+210 |
| Arrière droit                    | High light 750 + 900 +<br>1050 W<br>Ø 150-215-275 | High light 1200 W<br>Ø 155 | High light<br>1500+900 W<br>Ø 170+265  |
| Avant droit                      |                                                   | High light 1800 W<br>Ø 185 | High light 1800 W<br>Ø 180             |
| Puissance totale installée       | 5700 W                                            | 6500 W                     | 7600 W                                 |
| Type de commandes                | sensitives                                        | sensitives                 | sensitives                             |
| DIMENSIONS D'ENCASTREMENT        |                                                   |                            |                                        |
| Largeur                          | 560 mm                                            | 560 mm                     | 740 mm                                 |
| Profondeur                       | 490 mm                                            | 490 mm                     | 490 mm                                 |

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.



Les tables vitrocéramiques sont conformes aux exigences des directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.



## PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.

- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.

- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

## PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table ne fonctionne pas.

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage". Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 13.

La table s'arrête automatiquement

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore fonctionne tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 13.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
  - niveau faible : temps de fonctionnement court,
  - niveau élevé : temps de fonctionnement long.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations page 5 et 6.



# ÍNDICE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Consignas de seguridad - Recomendaciones ..... | 21 |
|------------------------------------------------|----|

## Instalación

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Advertencia .....        | 22    |
| Conexión eléctrica ..... | 22    |
| Empotramiento .....      | 23-24 |

## Presentación

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Elección de los utensilios .....                | 25 |
| Presentación de la encimera vitrocerámica ..... | 26 |
| Presentación del cuadro de mandos .....         | 26 |

## Utilización

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| . Conexión a la red de la encimera vitrocerámica ..... | 27    |
| . Activación de un quemador .....                      | 27    |
| . Paro de un quemador .....                            | 28    |
| . Paro general .....                                   | 28    |
| . Indicador de calor residual.....                     | 28    |
| . Funcionamiento de la zona complementaria .....       | 28    |
| . Programación de un quemador .....                    | 29    |
| . Funcionamiento de la tecla de bloqueo .....          | 30    |
| . Funcionamiento del acelerador de calor .....         | 31    |
| . Mantenimiento de la encimera vitrocerámica .....     | 32-33 |

## Ficha Técnica

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Informaciones técnicas ..... | 34 |
|------------------------------|----|

## Problemas y soluciones

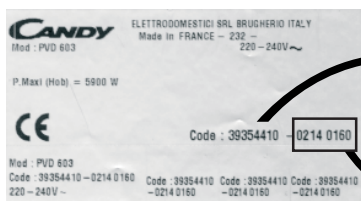
|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Algunas soluciones ..... | 35-36 |
|--------------------------|-------|

## CONSIGNAS DE SEGURIDAD - RECOMENDACIONES

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA. Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)



Código producto : .....

Numero de serie : .....

- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.

## INSTALACIÓN - ADVERTENCIA

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios.

En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes.

Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el Grupo Candy declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

## INSTALACIÓN – CONEXIÓN ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».

El grupo CANDY declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

### **Atención:**

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar que tenga un espacio de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.  
*Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.*
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.
- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

Conectar a una toma de corriente de 25 amperios, despues de haber verificado :

- . la tensión de alimentación,
- . la regulación del disyuntor, y,
- . el calibre del fusible 20 A (PVD 603/604/605) - 25 A (PVD 750).

## INSTALACIÓN - EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

### Instalación:

- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
  - . darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
  - . colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
  - . colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.



### Encimera de cocción con la parte del cristal hacia abajo

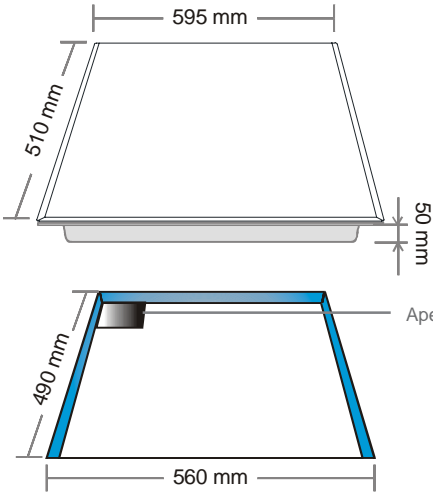
- La base de la encimera está equipada de 4 agujeros de  $\varnothing 3$  mm pensados para recibir las grapas de fijación que immobilizan la encimera en el mueble. Situar las 4 grapas de fijación de modo que la superficie de trabajo esté perfectamente enrasada al mueble soporte.
- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.
- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.

# INSTALACIÓN - EMPOTRAMIENTO

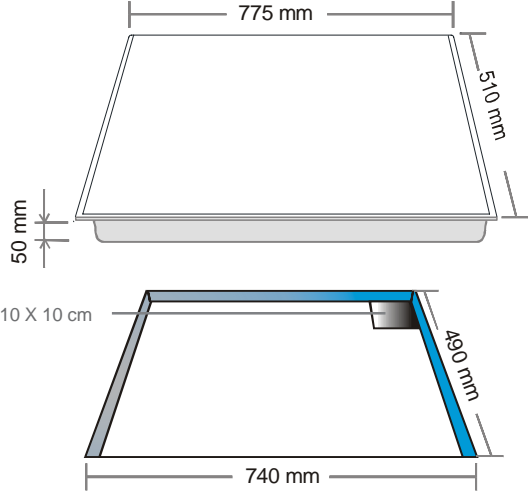
Empotramiento:

Dimensiones de empotramiento

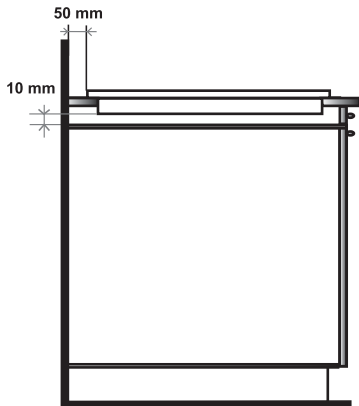
ENCIMERA 60 cm



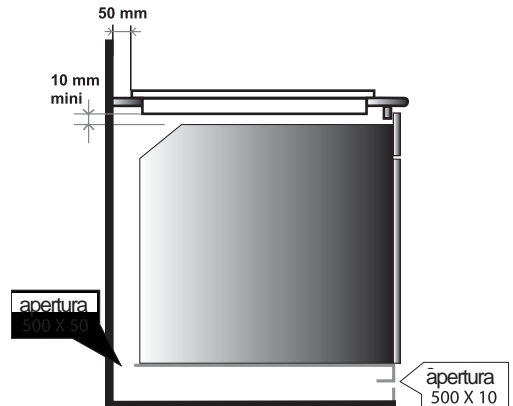
ENCIMERA 75 cm



Empotramiento de la encimera  
en un mueble soporte



Empotramiento de la encimera por en  
encima de un horno de ventilación\*  
*(\*equipado con una turbina de refrigeración  
para las partes eléctricas)*



Se prohíbe el empotramiento de un horno  
sin ventilación por debajo la encimera.



## LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:



- **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso** : el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco**: al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.
- **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador**: hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

~~~~~

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable : *altamente recomendado*. Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio : *recomendado el aluminio pesado*. Buena conductividad.

Atención : Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

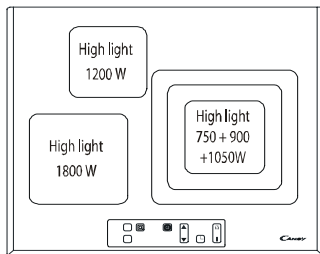
Hierro colado / Vitrocerámica : *no recomendado. Pobre rendimiento*. Puede rayar la superficie.

Base de cobre : *recomendado el cobre pesado*. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

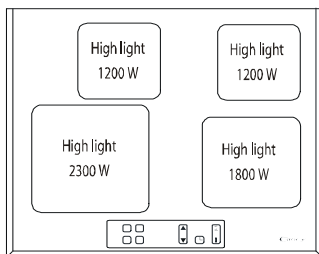
Porcelana / Esmalte : *Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa*.

PRESENTACIÓN DE LAS ENCIMERAS VITROCERÁMICAS

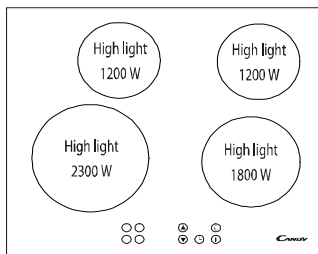
PVD 603



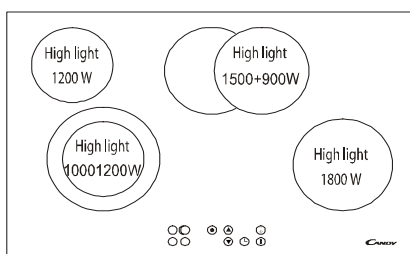
PVD 604 E



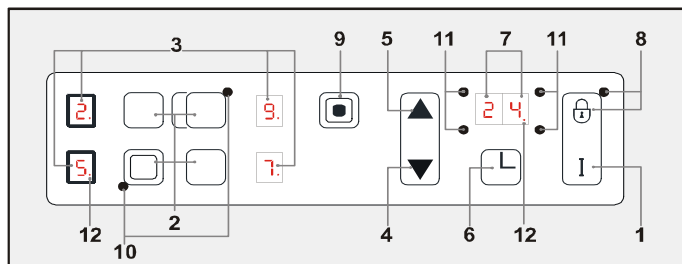
PVD 600 E



PVD 750 E



• CUADRO DE MANDOS - COMANDOS MEDIANTE TECLAS TÁCTILES




1. Tecla para encender/apagar la encimera
2. Tecla de selección del quemador
3. Visualizador del nivel de potencia
4. Tecla "-"
5. Tecla "+"
6. Tecla de selección del reloj
7. Visualizador del reloj
8. Tecla de bloqueo de los comandos con piloto
9. Tecla de funcionamiento de la zona complementaria
10. Piloto de funcionamiento de la zona complementaria*
11. Piloto del programador del quemador: si se enciende, indica que el quemador está controlado por el reloj
12. Diodo de comando:
 - . encendido: el quemador o el reloj está activo, se puede modificar
 - . apagado: el quemador o el reloj está fijado en la última información registrada

* según el modelo de encimera

UTILIZACIÓN DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

- Una vez conectada la encimera, esperar 8 segundos antes de activar los comandos electrónicos

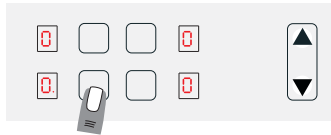
. Pulse la tecla  durante 3 segundos.

*El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia  y el diodo de comando parpadea * .*

. Si no se hace nada en 10 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

. Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.



. Pulse la tecla ▲ o ▼ para elegir un nivel de potencia entre 1 y 9.

→ Si pulsa la tecla ▲, se visualiza el nivel de potencia , mientras que si pulsa la tecla ▼, se visualiza el nivel de potencia .



→ Si mantiene la presión sobre la tecla ▲ o ▼, el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.


Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.

0	:	Paro
1	:)
2	:) Fundir
3	:	Mantener el calor
4	:	Recalentamiento
5	:	Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6	:	Cocción sin tapadera
7	:	Saltear, dorar carnes y asados
8	:	Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9	:	Fritura, ebullición de grandes cantidades de agua.....

• PARO DE UN QUEMADOR

La zona de cocción debe estar activada. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador deseado.

. Pulse la tecla ▼ hasta que se visualice el nivel de potencia . Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación  desaparece pasados 10 segundos.

. Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas ▲ y ▼. El nivel de potencia desciende automáticamente a . El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando durante 3 segundos la tecla Encendido-Apagado.



• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra **H**.


Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra **H** desaparecerá.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.


• FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA COMPLEMENTARIA

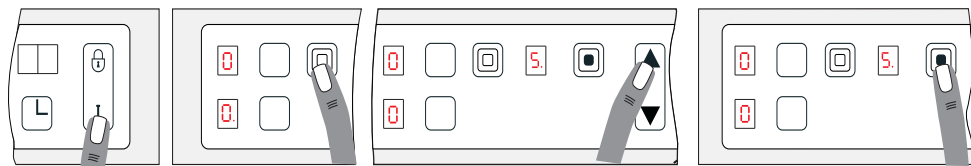
Para activar la zona complementaria :

. Pulse la tecla . En los 10 segundos que siguen,

. Aprete la tecla referente al quemador dotado con la zona complementaria. En la zona de visualización, el diodo de comando se vuelve fijo, indicando que el quemador está activo.

. Elija un nivel de potencia entre 1 y 9.

. Aprete la tecla  para activar la zona complementaria. *Según el modelo, el piloto de funcionamiento de la zona complementaria se enciende.*



Para desactivar la zona complementaria :

el quemador dotado de la zona complementaria debe estar activado. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador referente.

. Pulse la tecla . Según el modelo, el piloto de funcionamiento de la zona complementaria se apaga. La zona complementaria del quemador se apaga.

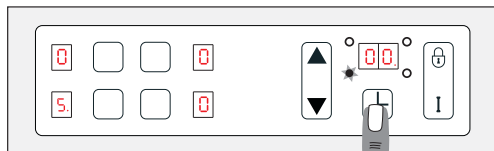
. Para un paro completo de la zona de cocción, pulsar simultáneamente las teclas y . El nivel de potencia desciende automáticamente a . El quemador se apaga.

• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos. Solo puede programarse un solo quemador a la vez.

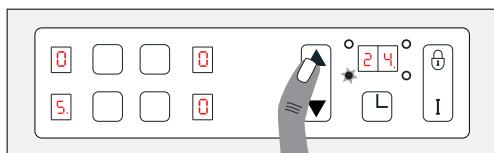
. Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado. *El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.*

. Pulsar la tecla Reloj



El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.

. Pulse la tecla para elegir una duración en minutos.



Se registra automáticamente pasados tres segundos.

→ el tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido.


Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

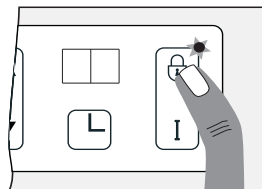
→ el tiempo programado puede ponerse a con la tecla , o pulsando simultáneamente las teclas y de modo que el quemador ya no está controlado por el reloj pero sigue siendo operativo. Así, habrá que apagar el quemador independientemente.

→ El reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.


• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO


La función bloqueo permite fijar los ajustes del momento, o evitar que alguien pueda poner en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.

- . Poner en marcha el quemador o quemadores deseados.
- . Elegir un nivel de potencia para cada uno de ellos.
- . Pulsar la tecla  para fijar los parámetros;




de hecho, ninguna otra tecla es accesible, a excepción de la tecla Encendido/Apagado.

El piloto de bloqueo se enciende  .

➔ Para detener la función de bloqueo, basta con volver a pulsar la tecla  ; el piloto se apaga y todos los comandos son accesibles de nuevo.

Si en el momento de bloquear los comandos el reloj estuviera activo, el tiempo se descontará automáticamente y se apagará el quemador al final del tiempo programado.

Si el comando de bloqueo estuviera activado en el momento del apagado definitivo de la encimera, el comando de bloqueo permanecerá operativo e impedirá el funcionamiento hasta nueva orden. Pulsar la tecla  para detener la función de bloqueo.

• FUNCIONAMIENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

Todos los quemadores de la encimera están provistos de un acelerador de calor que permite obtener un aumento de temperatura más rápido de las zonas de cocción:

Activación del acelerador de calor:

. Ponga en marcha el quemador deseado pulsando la tecla ▲ hasta la posición 9, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla ▲ : en el visualizador se muestran alternadamente **A** - «acelerador de calor» y **9** - nivel de potencia.

. Reducir si es necesario a la posición de calor deseada.

Posición de cocción	Potencia liberada (%)	Duración de aceleración de calor (minutos)	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Ej : Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo.

* Para mayor seguridad, los quemadores se apagan automáticamente si se dejan demasiado tiempo sin funcionar. El apagado depende del nivel de potencia utilizado.

MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

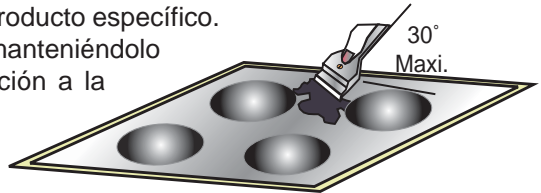
- Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
- Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
- Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
- Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

MANTENIMIENTO:

- . vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- . frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- . enjuague, si es necesario.
- . seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:

- . vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- . rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes.
- . Enjuague, si es necesario.
- . seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- . repita el proceso si es necesario.



CONSEJOS:

La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.

Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.

Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.

El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

NOTA:

- . Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- . Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- . La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- . Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- . No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

• **El cuadro de la encimera, según el modelo:**

Para limpiar el cuadro de su encimera sin dañarla, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

FICHA TÉCNICA

	PVD 603	PVD 604 E PVD 600 E	PVD 750 E
DIMENSIONES DEL APARATO (en mm)			
Anchura	594,5	594,5	774,5
Profundidad	509,5	509,5	509,5
Altura	55	55	55
Grosor cristal vitrocerámico	4	4	4
POTENCIA Y Ø DE QUEMADORES			
Posterior izquierdo	High light 1200 W Ø 145	High light 1200 W Ø 155	High light 1200 W Ø 140
Anterior izquierdo	High light 1800 W Ø 185	High light 2300 W Ø 220	High light 1000+1200 W Ø 140+210
Posterior derecho	High light 750 + 900 + 1050 W Ø 150-215-275	High light 1200 W Ø 155	High light 1500+900 W Ø 170+265
Anterior derecho		High light 1800 W Ø 185	High light 1800 W Ø 180
Potencia total instalada	5700 W	6500 W	7600 W
Tipo de comandos	sensitivos	sensitivos	sensitivos
DIMENSIONES EMPOTRAMIENTO			
Anchura	560 mm	560 mm	740 mm
Profundidad	490 mm	490 mm	490 mm

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, CANDY se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.



Las encimeras vitrocerámicas cumplen los requisitos exigidos por las directivas 73/23/CEE y 89/336/CEE.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.

- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.

- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.

- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.

- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo "MANTENIMIENTO", asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.

- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.

- No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Manchas oscuras.

- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Zonas claras sobre la encimera.

- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización o plástico fundido sobre la encimera.

- Siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

La encimera no funciona.

- Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.

- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”.

La encimera no se apaga.

- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 31.

La encimera se apaga automáticamente

- Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.

- Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 31.

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido sobre quemadores

- Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
 - nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
 - nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.

- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones de las págs. 23 y 24.

CONTENTS

Safety instructions - Recommendations	39
---	----

Installation

Important notice	40
Electrical connection	40
Fitting	41-42

Introduction

Choosing utensils	43
The ceramic hob	44
The controls	45

Use

. Switching on the ceramic hob	45
. Starting a cooking zone	45
. Stopping a cooking zone	46
. General stopping	46
. Residual heat indicator	46
. Operating the additional cooking zone	46-47
. Programming a cooking zone	47
. Locking button operation	48
. Fast heater operation	49
. Cleaning the ceramic hob	50-51

Data sheet

Technical information	52
-----------------------------	----

Problems and solutions

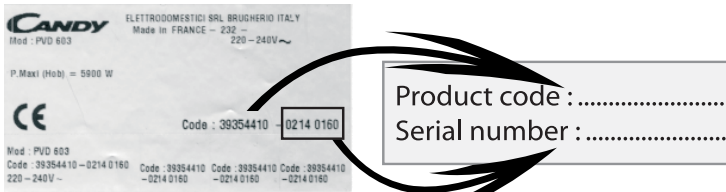
Advice	53-54
--------------	-------

SAFETY INSTRUCTIONS - RECOMMENDATIONS

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic containers must not be placed on the hot surfaces.
- The halogen heat source equipping the ceramic hob gives off a strong light, do not stare at the heat source lamps.
- After every use, some cleaning of the top is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate (located under the hob's bottom casing)



- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Never cook directly on the hob surface, use pots and pans.
- Always centre the pan well on the cooking zone used.
- Do not use the hob surface as a cutting board, or work top.
- Do not slide pans on the hob: risk of scratching.
- Do not store heavy objects above the hob, they can fall and damage it.
- Do not store any objects whatever on the hob.
- In the unlikely event of a crack appearing on the glass, immediately disconnect the unit from the mains and contact the after-sales service directly.

INSTALLATION – IMPORTANT NOTICE

The operational setting up of household appliances in their environment is a delicate operation that, if not done correctly, can have serious consequences for consumer safety.

Therefore, this work must be entrusted to a professional who can carry it out in compliance with the technical standards in force.

However, if despite this recommendation, the consumer carries out the installation themselves, the Candy Group will not accept any responsibility in case of technical failure of the product whether or not it causes damage to goods and/or persons.

INSTALLATION – ELECTRICAL CONNECTION

«The installation receiving the appliance referred to must comply with the standard in force in the installation country». The Candy Group does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Caution:

- Before connecting, check the power supply voltage shown on the meter, the circuit breaker setting, the fuse rating and the earth continuity of the installation.
- The electrical connection to the mains must use an earthed socket outlet, or pass through an all-pole cutting device having a minimum contact opening distance of 3 mm.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

- The green/yellow protection wire must be linked to the earth terminals, of the appliance on one side, and the installation on the other side.
- We cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.
- All work in relation to the power supply cable must be carried out by the after sales service or someone with similar qualifications.

The hob is fitted with a power supply cable which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

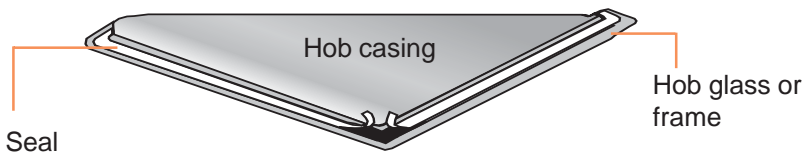
- Connect to a 25 Amp socket. Before connecting it is compulsory to check :
 - . the power supply voltage shown on the electricity meter,
 - . the adjustment of the circuit breaker, and,
 - . the fuse rating 20 A (PVD 603/604/605) - 25 A (PVD 750).

INSTALLATION – FITTING

The unit or support for the hob, as well as the walls of any adjacent units, must be made of high temperature resisting material. In addition, the laminate covering the unit or support should be laid using heat-resistant adhesive to prevent it coming away.

Installation:

- A seal is supplied with the hob. To install it,
 - . turn over the hob, glass side down, **taking care to protect the glass.**
 - . place the seal all round the hob.
 - . make sure it is placed correctly to prevent any ingress into the support unit.



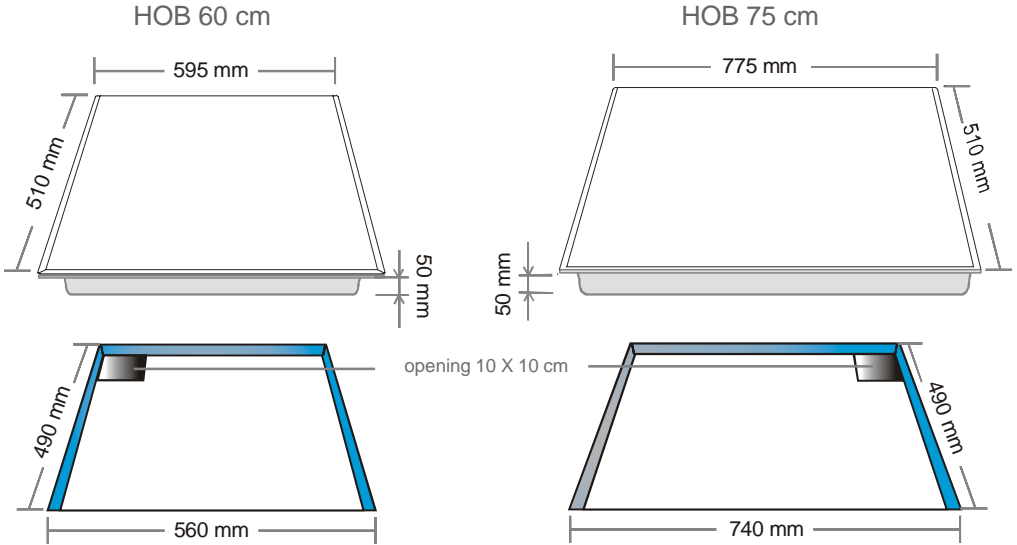
Hob with glass side down

- The body of the hob is fitted with 4 locations holes (\varnothing 3 mm) to take the fixing clamps intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing clamps, in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- If, according to the hob's installation, the casing bottom is near a zone normally accessible during handling and/or storage, install a partition 1 cm from the casing bottom, to prevent any risks of burns or deterioration.

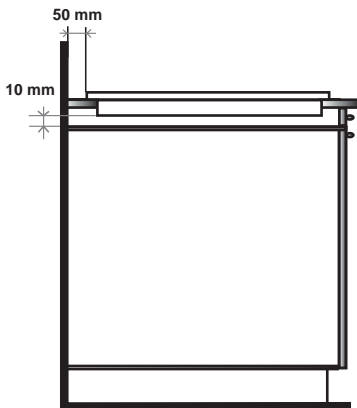
INSTALLATION – FITTING

Fitting:

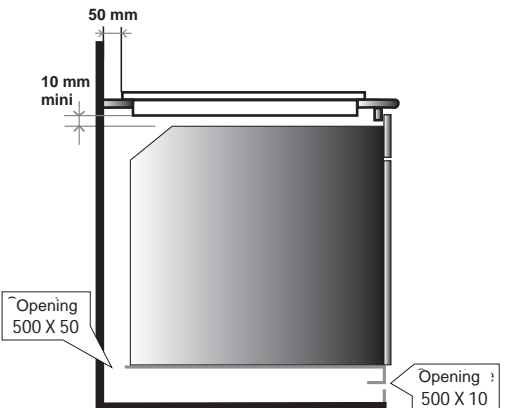
Fitting dimensions



Fitting the hob in a support unit



Fitting the hob above a ventilated oven* (*equipped with a cooling fan for the electrical components)



It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven

CHOOSING UTENSILS

You should use high quality utensils to obtain good cooking results:



- **Use high quality utensils with flat bottoms:** a very flat bottom eliminates hot spots causing food to stick, and the thickness of the metal gives excellent heat distribution.
- **Make sure that utensil bottoms are dry:** when you fill the container or use a pan straight out of the fridge, for example, make sure that it is dry; this check will stop any dirt getting on the cooking surface.
- **Use pans big enough to fully cover the heat source:** it is best to make sure that the bottom is at least as large as the cooking zone. If the bottom is slightly larger, the energy is used most efficiently.

~~~~~

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

**Stainless steel:** *advised.*

Especially good with a “Sandwich” bottom. The “Sandwich” bottom combines the qualities of stainless steel (appearance, long life and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat transmission and uniform distribution).

**Aluminium:** *thick bottom recommended.* Good conductivity. Warning: sometimes aluminium residues appear as traces on the hob, but they can be removed if cleaned off rapidly. Thin aluminium should not be used.

**Cast iron/ceramic:** *not advised.*

*Poor performance.* Can scratch the surface.

**Copper bottom:** *thick bottom recommended.*

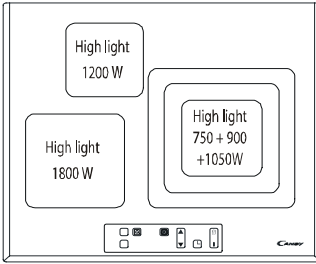
Excellent performance, but copper can leave traces that can look like scratches. They can be removed if the hob is cleaned rapidly. However, do not let water evaporate from pans completely, the overheated metal can stick to the surface. An overheated copper pan can leave traces that risk marking the hob permanently.

**Porcelain/Enamelled steel:** *good performance.*

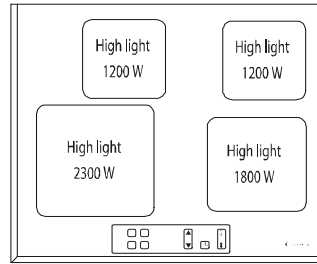
Only with flat bottom, not too thick and smooth.

# THE CERAMIC HOBS

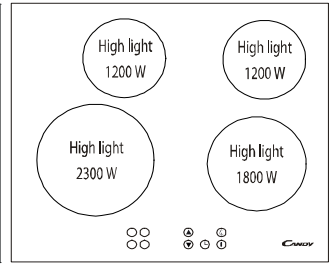
PVD 603



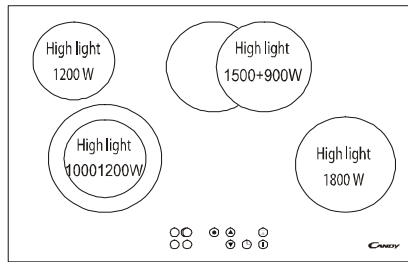
PVD 604 E



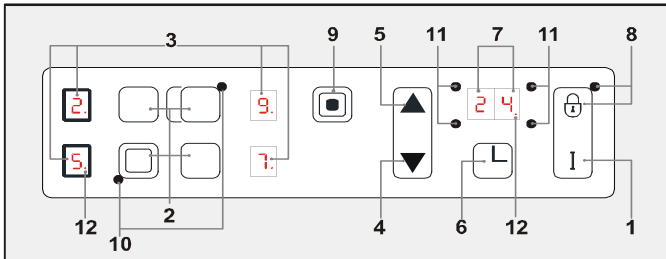
PVD 600 E



PVD 750 E



## • CONTROLS - TOUCH SENSITIVE CONTROLS





1. Hob on/off button
2. Cooking zone selection button
3. Heat level display
4. “-” button
5. “+” button
6. Timer selection button
7. Timer display
8. Control locking button with indicator lamp
9. Additional cooking zone control button
10. Additional zone operational LED\*
11. Cooking zone programming indicator: when displayed, it shows that the timer controls the cooking zone
12. Control LED:
  - . on: the cooking zone or timer is active, modification is possible
  - . off: the cooking zone or timer is set to the last recorded data

\* according to model

## USING THE CERAMIC HOB



### • After powering up the hob, wait 8 seconds to activate the electronic controls.

- Press the button , for 3 seconds.  
*Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level  is displayed and the control LED blinks.*
- After 10 seconds without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

### • STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.



- Press the ▲ or ▼ button to select a heat level between 1 and 9.
  - ➔ Press the ▲ button and heat level  is displayed, press the ▼ button and heat level  is displayed.
  - ➔ Hold down the ▲ or ▼ button and the heat level increases or decreases gradually.

*The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.*

|   |   |                                                         |
|---|---|---------------------------------------------------------|
| 0 | : | Off                                                     |
| 1 | : | )                                                       |
| 2 | : | ) ..... Melting heat                                    |
| 3 | : | Keeping hot                                             |
| 4 | : | Heating up                                              |
| 5 | : | Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking |
| 6 | : | Cooking without lid                                     |
| 7 | : | Frying, meat browning and roasting                      |
| 8 | : | High temperature cooking and roasting, seizing          |
| 9 | : | Frying, boiling large quantities of water.....          |

## • STOPPING A COOKING ZONE

The cooking zone must be live. In the display zone, the control LED must be on. If not, select the required zone again.

- Press the ▼ button to display heat level 0 . Now the zone goes off, the indicator 0 goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the ▲ and ▼ buttons at the same time. The heat level automatically goes down to 0 . The cooking zone goes off.

## • GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing for 3 seconds on the On-Off button.



## • RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: H



*For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.*

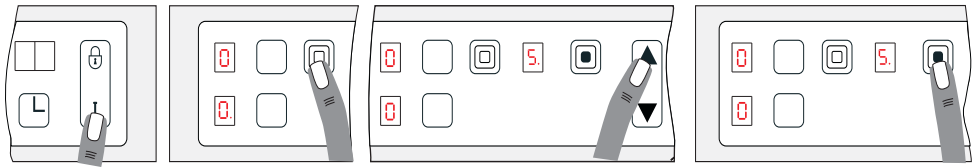
When the temperature goes back below 60°C, the H display goes off.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

## • OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE





An additional cooking zone: it can be either concentric or extendable. **To start the additional cooking zone:**

- Press the button  . In the next 10 seconds,
- Press the button for the zone with the addition. In the display zone, the blinking lamp goes steady. It shows that the zone is live.
- Select a heat level between 1 and 9.
- Press the button  to start the additional zone. *According to model, additional zone Led displays.*



### To stop the additional zone:

the cooking zone with addition must be live: in the display zone, the lamp must be on. If not, select the relevant zone again.

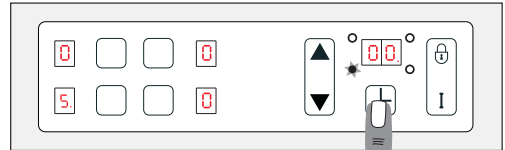
- Press the button . According to model, additional zone Led disappears. The additional cooking zone goes off.
- To rapidly stop the complete cooking zone, press the  or  button at the same time. The heat level automatically goes down to . The cooking zone goes off.

## • PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes. Only one zone, at a time, can be programmed.

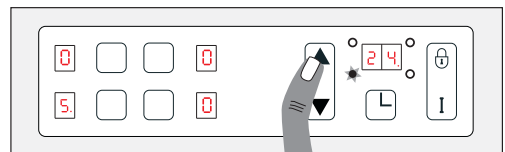
- Start the required zone by following the previous instructions.  
*The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.*

- Press the Timer button.







*The zone mark around the timer display shows the controlled zone.*

- Press the  button to select the time in minutes.





*L'enregistrement est automatique après trois secondes.*

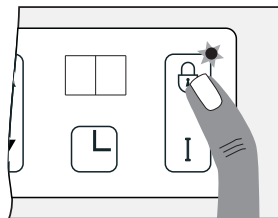
- ➔ The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on. When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. Press any button to stop it.
- ➔ The programmed time can be reset to  using the  button and pressing the  and  buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone manually.
- ➔ The timer can be used alone as a reminder, it will ring at the end of the programmed time.


## • LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also useful for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.

- . Start the required cooking zones.
- . Select a heat level for each of them.
- . Press the  button to set the data; in this way no other button works, except the On/Off button.


The locking indicator lamp  comes on.



- ➔ To release the locking function, just press the  button ; the indicator lamp goes off, all the controls work again.

*If when the controls are locked, the timer is on, the time will be counted automatically and the zone switched off at the end of the programmed time.*

*If the locking control is on when the hob is finally shut down, the locking control stays operational and prevents any action when the hob is restarted.*

*Press the  button to unlock.*



## • FAST HEATER OPERATION

Every cooking zone on the hob is equipped with a fast heater for raising the cooking zone's temperature faster:

### Starting the fast heater

- . Start the required zone, press the ▲ button to obtain position "9", release the button briefly and press it again ; the display alternates showing **A** "fast heater" and **9** heat level.
- . If necessary reduce to the required heat position.

| Cooking position | Power released (%) | Time of fast heater (minutes) | Maximum operating time before automatic cut off* |
|------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| 0                | 0%                 | 0                             | 0 H                                              |
| 1                | 3%                 | 1                             | 6 H                                              |
| 2                | 6%                 | 3                             | 6 H                                              |
| 3                | 11%                | 5                             | 5 H                                              |
| 4                | 16%                | 6.5                           | 5 H                                              |
| 5                | 19%                | 8.5                           | 4 H                                              |
| 6                | 32%                | 2.5                           | 1.5 H                                            |
| 7                | 45%                | 3.5                           | 1.5 H                                            |
| 8                | 65%                | 4.5                           | 1.5 H                                            |
| 9                | 100%               | 0                             | 1.5 H                                            |

### **E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released**

*When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.*

\* The cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

## CLEANING THE CERAMIC HOB

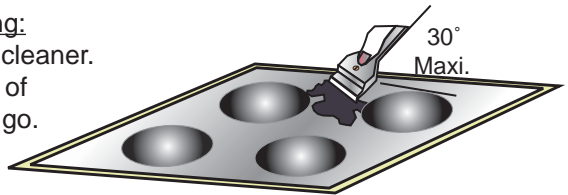
- It is important to wait for the ceramic hob surface to cool completely before cleaning it.
- Only use special products for cleaning ceramic surfaces, cream and scraper. You can find them easily in the shops.
- Avoid spills; messes that fall onto the cooking surface burn fast and are then harder to clean off.
- It is recommended to keep away from the cooking surface anything likely to melt like plastic articles, sugar or products with a high sugar content.

### CLEANING:

- . Sprinkle a few drops of special ceramic surface cleaner.
- . Rub, working hard on any stained parts, using slightly damp soft cloth or kitchen roll.
- . Wipe with dry soft cloth or kitchen roll until the surface is clean.

### If stains remain after this usual cleaning:

- . Sprinkle a few more drops of special cleaner.
- . Use a scraper, keeping it at an angle of 30° to the hob, until the difficult marks go.
- . Wipe with dry soft cloth or kitchen roll until the surface is clean.
- . Repeat if necessary.



### ADVICE:

Regular cleaning leaves a protective layer that is essential to prevent scratches and wear.

Make sure that the surface is clean before using the hob again.

To remove traces of water and scale, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Finish off by wiping with absorbent paper, and then apply a few drops of special cleaner and wipe.

Ceramic glass withstands the rubbing of flat-bottomed cooking utensils, but it is nevertheless advisable to lift them before moving them.

## CLEANING THE CERAMIC HOB

### NOTE:

- . Avoid using a sponge with too much water.
  - . Never use a steel tool like a knife or screwdriver.
  - . A razor blade scraper cannot damage the surface if it is used at an angle of 30°.
  - . Do not leave the razor blade scraper within the reach of children.
  - . Do not use abrasive cleaners or scouring powder.
- 
- **The hob frame, according to model:**  
To clean your hob's frame without harm, wash it with soap and water, rinse, and then dry with a soft cloth.

# DATA SHEET

|                                     | PVD 603                                           | PVD 604 E<br>PVD 600 E     | PVD 750 E                              |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
| DIMENSIONS OF THE APPLIANCE (en mm) |                                                   |                            |                                        |
| Width                               | 594,5                                             | 594,5                      | 774,5                                  |
| Depth                               | 509,5                                             | 509,5                      | 509,5                                  |
| Height                              | 55                                                | 55                         | 55                                     |
| Ceramic glass thickness             | 4                                                 | 4                          | 4                                      |
| COOKING ZONE POWER AND Ø            |                                                   |                            |                                        |
| Back left                           | High light 1200 W<br>Ø 145                        | High light 1200 W<br>Ø 155 | High light 1200 W<br>Ø 140             |
| Front left                          | High light 1800 W<br>Ø 185                        | High light 2300 W<br>Ø 220 | High light<br>1000+1200 W<br>Ø 140+210 |
| Rear right                          | High light 750 + 900 +<br>1050 W<br>Ø 150-215-275 | High light 1200 W<br>Ø 155 | High light<br>1500+900 W<br>Ø 170+265  |
| Front right                         |                                                   | High light 1800 W<br>Ø 185 | High light 1800 W<br>Ø 180             |
| Total installed power               | 5700 W                                            | 6500 W                     | 7600 W                                 |
| Type of controls                    | sensitive                                         | sensitive                  | sensitive                              |
| FITTING DIMENSIONS                  |                                                   |                            |                                        |
| Width                               | 560 mm                                            | 560 mm                     | 740 mm                                 |
| Depth                               | 490 mm                                            | 490 mm                     | 490 mm                                 |

All data is given for information only. In order to improve the quality of its products, CANDY may modify its appliances with technological developments which adhere to the conditions set out in the Consumer code.



Ceramic hobs comply with the requirements of Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE.

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

**The cooking zones do not simmer or only fry gently**

- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.

- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

**The cooking is too slow**

- Unsuitable pans are being used. Only use flat-bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

**Small scratches or abrasions on the hob's glass surface**

- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

**Metal marks**

- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

- You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

**Dark stains**

- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

**Light surfaces on the hob**

- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

**Caramelisation or melted plastic on the hob.**

- Refer to the "CLEANING" section.

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

### **The hob does not operate.**

- A big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.

### **The hob does not cut off**

- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release. Refer to the section, “Operating time” page 49.

### **The hob stops automatically**

- A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds so long as the buttons are covered. Clean up the spill or remove the object.
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, “Operating time” page 49.

### **Frequency of on/off operations for cooking zones**

- The on-off cycles vary according to the required heat level:
  - low level: short operating time,
  - high level: long operating time.

### **“H” display, residual heat indicator, blinking**

- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 41 & 42.



# INHALT

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise – Einige Empfehlungen ..... | 57 |
|-------------------------------------------------|----|

## Installation

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Hinweise .....              | 58    |
| Elektrischer Anschluß ..... | 58    |
| Einbau .....                | 59-60 |

## Darstellung

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Wahl des richtigen Kochgeschirrs ..... | 61 |
| Darstellung des Ceranfeldes .....      | 32 |
| Darstellung des Steuerungsfelds .....  | 34 |

## Bedienung

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| . Ceranfeld einschalten .....                | 63    |
| . Kochstelle einschalten .....               | 63    |
| . Kochstelle abschalten .....                | 64    |
| . Ceranfeld ausschalten .....                | 64    |
| . Restwärmearzeige .....                     | 64    |
| . Zuschaltbare Kochzone einschalten .....    | 64-65 |
| . Programmierung einer Kochstelle .....      | 65    |
| . Taste Sperren (Kindersicherung) .....      | 66    |
| . Leistungsverstärker .....                  | 67    |
| . Reinigung und Pflege des Ceranfeldes ..... | 69-69 |

## Technische Daten

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Technische Informationen ..... | 70 |
|--------------------------------|----|

## Problemlösungen

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Einige Lösungen ..... | 71-72 |
|-----------------------|-------|



## SICHERHEITSHINWEISE - EINIGE EMPFEHLUNGEN

- Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kleinkinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.
- Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- Die Halogenkochzone des Ceranfeldes strahlt ein starkes Licht aus, vermeiden Sie daher, direkt in die Halogenkochzone zu schauen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.

LESEN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

. Matrikelschild: (befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)



Matrikelnummer des Produktes : .....  
Seriennummer : .....

- Die Steuerplatine des Gerätes ist empfindlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: das könnte Kratzer verursachen.
- Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände.
- Im unwahrscheinlichen Fall, daß auf der Kochfläche ein Riß auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

## INSTALLATION - HINWEISE

Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden.

Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß der geltenden Normen durchführen kann.

Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt die CANDY Gruppe jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

## INSTALLATION - ELEKTRISCHER ANSCHLUß

«Die Installation des Gerätes muß gemäß den im Land der Installation geltenden Normen erfolgen». Die CANDY Gruppe lehnt jede Verantwortung für die Mißachtung dieser Richtlinie ab.

### **Achtung:**

- Vor dem elektrischen Anschluß überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation
- Der elektrische Anschluß ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.

*Wenn das Gerät an einer Steckdose angeschlossen wird, muß diese auch nach der Installation leicht zugänglich sein.*

- Das gelb-grüne Erdungskabel muß an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkskundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.

Das Gerät ist mit einem Netzkabel versehen, der nur den Anschluß zwischen Phasen bzw. Phase und Nulleiter mit einer Spannung von 220-240 V ermöglicht.

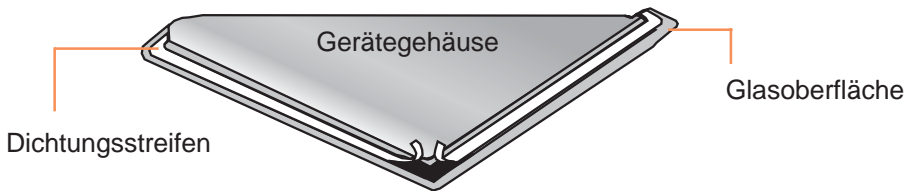
- Beim Anschluß an einer Steckdose 25 Ampere überprüfen Sie :
  - . die Spannung, die auf dem Zähler angegeben ist,
  - . die Einstellung des Hauptschalters,
  - . die Sicherung 20 A (PVD 603/604/605) - 25 A (PVD 750).

## INSTALLATION - EINBAU

Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden..

### Installation:

- Mit dem Ceranfeld wird einen Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
  - . drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. **Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.**
  - . Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
  - . achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern



### Ceranfeld mit der Glasoberfläche nach unten

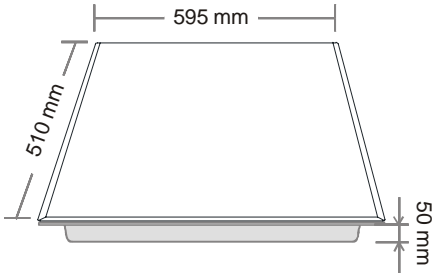
- Der Körper des Kochfeldes ist mit 4 Positionerlöchern ( $\varnothing$  3 mm) für die Klammern zur Befestigung der Ceranfeldes selber im Möbel bzw. in der Arbeitsplatte ausgestattet. Vor dem Einbau des Kochfelds positionieren Sie Die vier Klemmen so, daß das Kochfeld fest in der Einbaueinheit sitzt.
- Der Abstand des Gerätes zu den angrenzenden Wänden muß mindestens 5 cm betragen
- Falls das Gerät so eingebaut wird, daß unterhalb des Ceranfeldes ein zugängliches Möbelteil vorgesehen ist, muß unterhalb des Gerätegehäuses eine Zwischenplatte eingebaut werden, um das Risiko einer Verbrennung bzw. einer Beschädigung auszuschließen. Diese muß einen Abstand von mindestens 1 cm vom Geräteboden haben.

# INSTALLATION - EINBAU

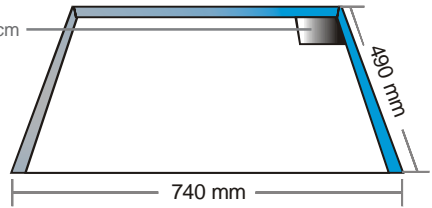
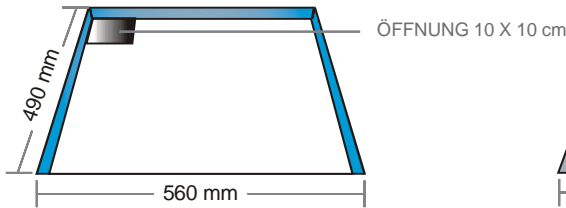
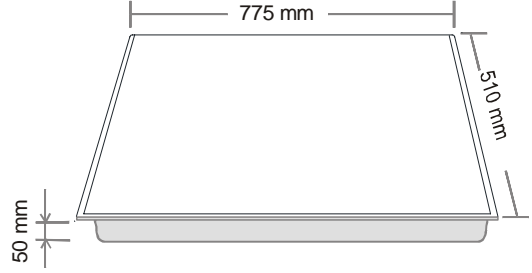
Einbau :

Einbaumaße:

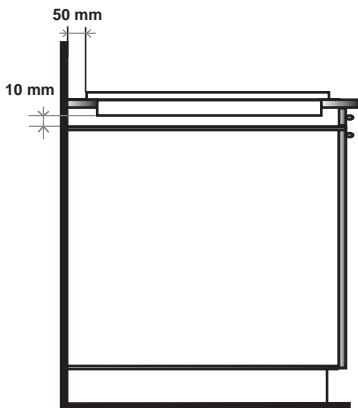
CERANFELD 60 cm



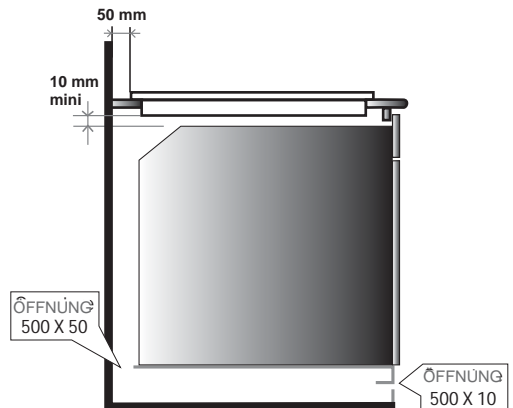
CERANFELD 75 cm



Einbau des Gerätes  
Arbeitsplatte



Einbau des Gerätes über einen auf einer  
Backofen mit Belüftung \*  
(\*ausgestattet mit einem Abkühlventilator)



Der Einbau in Kombination mit einem  
Backofen ohne Abkühlventilator ist nicht  
gestattet.

## WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Die Benutzung von guten Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:



- **Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden:** Der flache Boden verhindert verinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- **Vergewissern Sie sich, daß der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist:** Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, daß der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.
- **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken:** Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner sein als das Kochfeld. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

~~~~~

Die nachfolgenden Informationen werden Ihnen bei der Auswahl des Kochgeschirrs mit guter Kochleistung helfen:

Rostfreier Edelstahl: *sehr empfehlenswert*

Besonders gut durch den sogenannten „Sandwich-Boden“. Der Sandwich-Boden kombiniert die Vorteile des Edelstahls (Erscheinung, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Leitfähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung).

Aluminium : *es wird schweres Aluminium empfohlen*

Gute Leitfähigkeit. Manchmal bleiben Aluminiumrückstände in Form von Kratzern auf der Kochfläche zurück, aber sie können entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Dünnes Aluminium sollte nicht verwendet werden.

Glas-Keramik: *nicht empfehlenswert*

Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.

Kupferböden: *es wird schweres Kupfer empfohlen.*

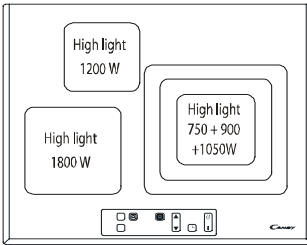
Gute Leistung, aber Kupfer könnte Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Sie können jedoch entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd. Überhitztes Metall kann auf dem Glas verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf hinterläßt nicht mehr zu entfernenden Rückstände auf der Ceranfläche.

Porzellan/ Email: *gute Ergebnisse.*

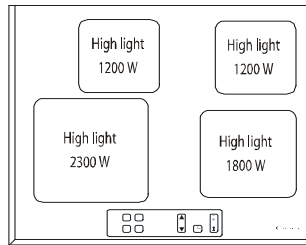
Gute Ergebnisse werden nur mit dünnen, flachen, glatten Böden erzielt.

DARSTELLUNG DES CERANFELDES

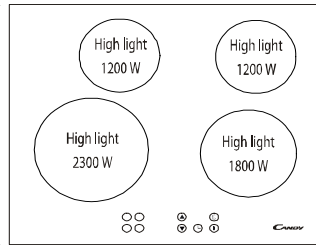
PVD 603



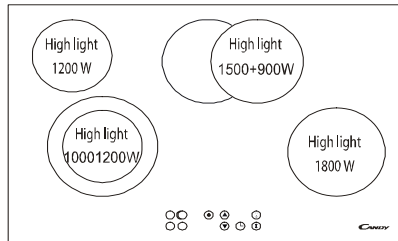
PVD 604 E



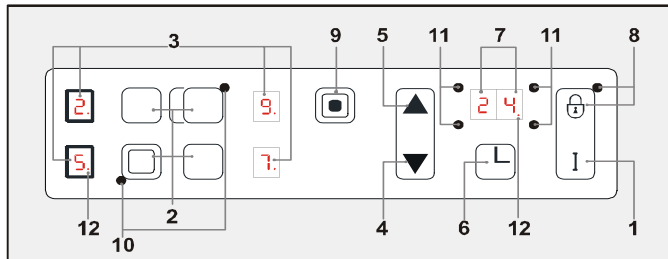
PVD 600 E



PVD 750 E



• STEUERUNGSFELDS - BEDIENUNG MIT SOFT-TOUCH-TASTEN





1. Taste ON/OFF des Ceranfeldes
2. Wahltaete für Kochfläche
3. Einstellung Hitzeleistung
4. Taste „-“
5. Taste „+“
6. Taste Minutenzähler
7. Einstellung Minutenzähler
8. Taste Sperre des Bedienfeldes mit Leuchtanzeige
9. Steuerungstaste für die zuschaltbare Kochzone*
10. Betriebsanzeige für zuschaltbare Kochzone*
11. Anzeige Programmierung Kochzone: wenn sie aufleuchtet, zeigt sie an, daß die Kochzone vom Minutenzähler gesteuert wird.
12. Leuchtanzeige Steuerung:
 - . eingeschaltet: die Kochzone oder der Minutenzähler sind aktiv, Änderungen sind möglich
 - . ausgeschaltet: die Kochzone oder der Minutenzähler sind auf die zuletzt gespeicherte Einstellung festgelegt

* je nach Modell

BEDIENUNG DES CERANFELDS

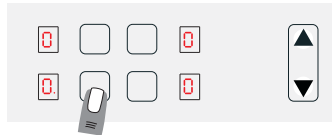
• Nachdem Sie das Ceranfeld eingeschaltet haben, warten Sie ca. 8 Sekunden, um die elektronische Steuerung zu aktivieren.

• Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden
Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung  und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.





• Wenn Sie 10 Sekunden lang nichts unternehmen, schaltet sich die elektronische Steuerung ab und Sie müssen den Einschaltvorgang wiederholen.



• KOCHSTELLE EINSCHALTEN

• Drücken Sie die Wahltaste der gewünschten Kochzone. Die Leuchtanzeige der Steuerung bleibt an und zeigt somit, daß die Kochzone aktiv ist.



• Drücken Sie die Taste  oder  um eine Leistung zwischen 1 und 9 zu wählen.

→ Wenn Sie die Taste  drücken, erscheint die Leistung  , wenn Sie die Taste  drücken, erscheint die Leistung .

→ Wenn Sie die Taste  oder  gedrückt halten, erhöhen bzw. vermindern Sie die eingestellte Leistung.


Die nachfolgenden Beispiele dienen zu Ihrer Information. Die persönliche Erfahrung wird Ihnen ermöglichen, die vorgeschlagenen Einstellungen Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anzupassen.

0	:	Aus
1	:)
2	:) Schmelzen
3	:	Warmhalten
4	:	Aufwärmen
5	:	Auftauen, schmoren, garen bei niedriger Temperatur
6	:	Garen ohne Deckel
7	:	Anbraten, rösten, Fleischbraten
8	:	Garen und braten bei hoher Temperatur, backen
9	:	Fritieren, Wasser zum Kochen bringen

• KOCHSTELLE ABSCHALTEN

Die Kochstelle muß aktiv sein. Die Leuchtanzeige für die Steuerung im Einstellungsfeld muß leuchten. Sollte das nicht der Fall sein, wählen sie erneut die gewünschte Kochzone.

. Drücken Sie die Taste ▼ bis die Leistung  erscheint. Die Kochzone schaltet sich augenblicklich ab. Nach 10 Sekunden erscheint die Anzeige .

. Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▲ und ▼. Die Leistung geht sofort auf  zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• CERANFELD ABSCHALTEN

Es ist möglich, die Funktion der Kochzonen und des Minutenzählers durch Drücken der Taste ON-OFF für 3 Sekunden jederzeit abzuschalten.



• RESTWÄRMEANZEIGE

Um anzuzeigen, daß die Temperatur der Kochstellenoberfläche über 60°C beträgt, erscheint im Steuerungsfeld die Anzeige: **H**.

Wir empfehlen, gegen Ende der Garzeit die Kochzone abzuschalten und die Restwärme auszunutzen, um den Garvorgang schonend zu Ende zu bringen.

Wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt die Anzeige **H**.

HINWEIS: nach einem eventuellen Stromausfall bleibt die Restwärmeanzeige ausgeschaltet, selbst wenn die Temperatur der Glasoberfläche über 60°C beträgt.


• ZUSCHALTBARE KOCHZONE EINSCHALTEN

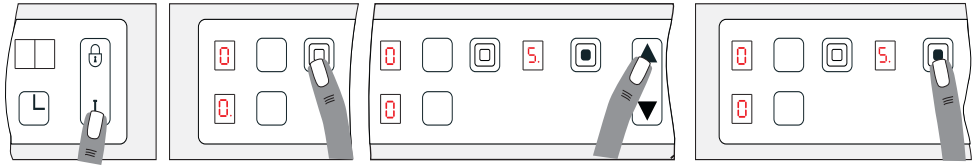
Je nach Modell, um die zuschaltbare Kochzone zu aktivieren:

. Drücken Sie die Taste . Innerhalb der nachfolgenden 10 Sekunden:

. Drücken Sie die Taste, die der Kochzone mit zuschaltbarem Feld entspricht. Im Einstellungsbereich bleibt der blinkende Punkt an und zeigt an, daß die Kochzone aktiv ist.

. Wählen Sie eine Leistung zwischen 1 und 9.

. Drücken sie die Taste  um die zuschaltbare Zone zu aktivieren. *Die Leuchtanzeige der zusachaltbaren Zone leuchtet auf, je nach Modell.*



Zuschaltbare Kochzone abschalten :

Die Kochstelle mit zuschaltbarer Zone muß aktiv sein. Im Einstellungsfeld muß der Punkt leuchten. Sollte dies nicht der Fall sein, wählen Sie erneut die gewünschte Kochzone.

. Drücken Sie die Taste . Je nach Modell, die Leuchtanzeige der zuschaltbaren Zone schaltet sich ab. Die zuschaltbare Kohzone schaltet sich ab.

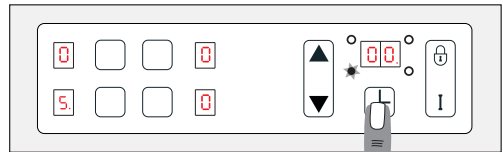
. Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▲ und ▼. Die Leistung geht sofort auf zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• PROGRAMMIERUNG EINER KOCHSTELLE

Jede Kochzone ist für eine maximale Dauer von 99 Minuten programmierbar. Man kann nur jeweils EINE Kochstelle programmieren.

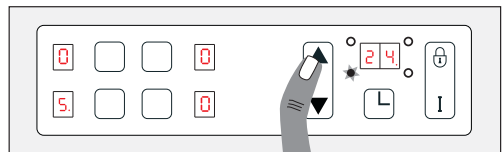
. Schalten Sie die gewünschte Kochzone mit den oben beschriebenen Anweisungen ein. Die Leuchtdiode für die Leistungsanzeige muß leuchten, um anzuzeigen, daß die Kochzone aktiv ist.

. Drücken Sie die Taste Minutenzähler



Die Anzeige der Kochstelle um das Einstellungsfeld des Minutenzählers weist auf die gesteuerte Kochzone hin

. Drücken Sie die Taste ▲ um eine Dauer in Minuten zu wählen



Die eingestellte Zeit wird nach drei Sekunden automatisch gespeichert.

➔ die eingestellte Zeit kann jederzeit verändert werden. Drücken Sie die Wahl-taste für den Minutenzähler, die Leuchtdiode des Minutenzählers muß leuchten.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie irgendeine Taste, um es zu unterbrechen.

➔ Die eingestellte Zeit kann wieder auf gebracht werden, entweder mit der Taste ▼ oder durch gleichzeitiges Drücken auf die tasten ▲ und ▼. Somit wird die Kochzone nicht mehr über den Minutenzähler gesteuert und muß manuell abgeschaltet werden.

➔ Der Minutenzähler kann auch einzeln als Eieruhr benutzt werden. Am Ende der Zeit ertönt ein Klingelzeichen.

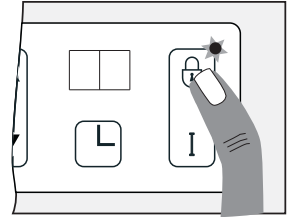
• TASTE SPERREN (KINDERSICHERUNG)

Die Taste Sperren ermöglicht die Festlegung der vorgenommenen Einstellungen bzw. verhindert das ungewollte Einschalten der Kochzonen. Sie ist ebenfalls nützlich während der Reinigung des Gerätes, da man die Steuerungstasten blockieren kann, auch wenn das Ceranfeld nicht in Betrieb ist.

. Schalten Sie die gewünschte(n) Kochzone(n) ein.


. Wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung

. Drücken Sie die Taste  um die Einstellungen zu fixieren




Ab sofort kann keine andere Taste als die ON/OFF Taste aktiviert werden

Die Anzeige Sperrfunktion  leuchtet auf.

➔ Um die Sperrfunktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste  ;
die Anzeige erlischt, und alle Steuertasten können wieder betätigt werden.

Wenn der Minutenzähler eingeschaltet ist, während die Sperrfunktion aktiv ist, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet.

Wenn die Sperrfunktion nach dem Abschalten des Ceranfelds eingeschaltet wird, bleibt die Sperre erhalten und verhindert jegliche Einstellung beim erneuten Einschalten des Gerätes. Drücken Sie Taste  um die Sperrfunktion aufzuheben.

• LEISTUNGSVERSTÄRKER

Alle Kochzonen des Ceranfelds sind mit einem Leistungsverstärker ausgestattet, der bei Bedarf einen schnelleren Temperaturanstieg der Kochzonen ermöglicht.

Leistungsverstärker einschalten:

. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, drücken Sie die Taste ▲ bis zur Position „9“, lassen Sie kurz los und drücken Sie erneut die Taste ▲. Die Anzeige zeigt blinkend **A** „Leistungsverstärker“ und **9** Hitzeleistung.

. Schalten Sie bei Bedarf auf die gewünschte Hitzeleistung zurück

Einstellung der Kochzone	entwickelte Leistung (%)	Dauer der erhöhten Leistung (Minuten)	maximale Funktionsdauer vor automatischem Abschalten *
0	: 0 %	: 0	: 0 STD.
1	: 3 %	: 1	: 6 STD.
2	: 6 %	: 3	: 6 STD.
3	: 11 %	: 5	: 5 STD.
4	: 16 %	: 6,5	: 5 STD.
5	: 19 %	: 8,5	: 4 STD.
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 STD.
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 STD.
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 STD.
9	: 100 %	: 0	: 1,5 STD.

BEISPIEL: eine Kochzone mit 1800 W Leistung ist auf Pos. 6 eingestellt: entwickelte Leistung: 32% von 1800 W

Wenn die Funktion „Leistungsverstärker“ eingeschaltet ist, liefert die Kochzone die volle Leistung von 1800 W während 2,5 Minuten und schaltet erst nach dieser Zeit auf 576 W herunter.

* Die Kochzonen schalten sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn sie zu lange in Betrieb bleiben. Diese Zeit hängt von der eingestellten Leistung ab.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

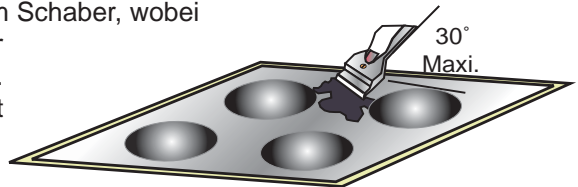
- Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich spezifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.
- Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.

PFLEGE :

- . Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder
- . Wischen Sie die Flecken weg mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier
- . Trocknen Sie die Oberfläche mit einem wichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.

Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:

- . Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
- . Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.
- . Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- . Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.



EINIGE EMPFEHLUNGEN:

Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzer vorbeugt.

Versichern Sie sich, daß die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.

Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.

Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

ACHTUNG:

- . Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.
- . Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.
- . Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel von 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.
- . Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.
- . Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.

• **Reinigung des Bedienfeldes, je nach Modell:**

Um das Bedienfeld Ihres Ceranfeldes zu reinigen, ohne es zu beschädigen, benutzen Sie Seifenwasser, wischen Sie ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch.

TECHNISCHE DATEN

	PVD 603	PVD 604 E PVD 600 E	PVD 750 E
GERÄTEMAßE (mm)			
Breite	594,5	594,5	774,5
Tiefe	509,5	509,5	509,5
Höhe	55	55	55
Dicke der Ceranoberfläche	4	4	4
LEISTUNG UND Ø DER KOCHZONEN			
Hinten links	High light 1200 W Ø 145	High light 1200 W Ø 155	High light 1200 W Ø 140
Vorne links	High light 1800 W Ø 185	High light 2300 W Ø 220	High light 1000+1200 W Ø 140+210
Hinten rechts	High light 750 + 900 + 1050 W Ø 150-215-275	High light 1200 W Ø 155	High light 1500+900 W Ø 170+265
Vorne rechts		High light 1800 W Ø 185	High light 1800 W Ø 180
Gesamtanschlußwert	5700 W	6500 W	7600 W
Art der Steuerung	Soft-touch	Soft-touch	Soft-touch
EINBAUMAßE			
Breite	560 mm	560 mm	740 mm
Tiefe	490 mm	490 mm	490 mm

Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich CANDY leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.



Ceranfelder gemäß den Bestimmungen 73/23/CEE et 89/336/CEE.

PROBLEMLÖSUNGEN

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muß den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht..

Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, daß die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.

PROBLEMLÖSUNGEN

Das Ceranfeld funktioniert nicht.

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste „Sperrfunktion“

Das Ceranfeld läßt sich nicht ausschalten.

- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste „Sperrfunktion“. Schauen Sie im Kapitel „Leistungsverstärker“ unter dem Punkt über die „maximale Funktionsdauer“ auf Seite 67 nach.

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Das Ceranfeld schaltet auf Sicherheitsbetrieb um und ein akustisches Signal ertönt, solange die Tasten bedeckt bleiben. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand..
- Die Kochflächen schalten sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab, wenn sie für längere Zeit in Betrieb sind. Siehe Kapitel „Leistungsverstärker“ unter dem Punkt über die „maximale Funktionsdauer“ auf Seite 67.

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
 - niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen
 - hohe Leistung: lange Einschaltphasen

Die Aufschrift „H“ in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, daß der Einbau nach den Anweisungen auf Seite 59 und 60 erfolgt ist.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsvoorschriften en aanbevelingen	75
---	----

Installatie

Waarschuwing	76
Elektrische aansluiting	76
Inbouw	77-78

Presentatie

Selectie van kookgerief	79
Presentatie van het kookvlak	80
Presentatie van de bedieningsconsole	80

Gebruiksaanwijzingen

. In werking stellen van het vitrokeramisch kookvlak	81
. Opwarmen van een kookzone	81
. Uitzetten van een kookzone	82
. Uitzetten van het gehele kookvlak	82
. Waarschuwingslichtje voor resthitte	82
. Werking van de bijkomende kookzone	82-83
. Programmeren van een kookplaat	83
. Werking van de vergrendelingtoets	84
. Werking van de snelle opwarmfunctie	85
. Onderhoud van het kookvlak	86-87

Technische informatie

Technische gegevens	88
---------------------------	----

Pechverhelping

Enkele oplossingen	89-90
--------------------------	-------

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN -AANBEVELINGEN

- Het is ten zeerste aangeraden kinderen op afstand te houden tijdens het opwarmen en het koelen van een kookzone zo lang het icoontje voor resthitte brandt, om ernstige brandwonden te voorkomen.
- Wanneer u met olie of vet kookt, houd het kookproces onder ogen daar verhitte olie of vet snel kan vuur vatten.
- Plaats geen aluminiumfolie of plasticen bakjes op de warme kookzones.
- De halogeenzone waarmee het kookvlak is uitgerust straalt een aanzienlijk sterk licht uit; vermijd deze lampen langdurig aan te staren.
- Wij raden u aan na elk gebruik het kookvlak schoon te maken om accumulatie van vuil en vetten te vermijden. Zoniet verkolen deze resten en verwekken ze bij elk verder gebruik rook en onaangename geuren. Ze kunnen eveneens een brand verwekken.

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZING TENEINDE UW KOOKVLAK OPTIMAAL TE KUNNEN BENUTTEN. Wij raden u aan deze installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor toekomstige raadpleging, en vooraleer het kookvlak in te bouwen, hieronder het serienummer van het kookvlak te noteren voor een eventuele tussenkomst van onze naverkoopdienst.

Identificatieplaatje (aan de onderkant van het kookvlak)



Productcode :

Serienummer :

- De bedieningsconsole van het kookvlak is zeer gevoelig, plaats hier geen hete pannen op.
- Nooit direct op het kookvlak koken, maak gebruik van kookpannen.
- De pan steeds centraal op de kookzone plaatsen.
- Gebruik het oppervlak van de kookzone niet als snij- of werkvlak.
- Verschuif de pannen niet op het kookvlak; risico voor krassen.
- Geen zware voorwerpen boven het kookvlak plaatsen, ze zouden kunnen vallen en het kookvlak beschadigen.
- Sla geen voorwerpen op het kookvlak op.

INSTALLATIE - WAARSCHUWING

Huishoudapparaten in werking stellen is een delicate taak die, indien niet correct uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van de gebruiker.

Onder deze voorwaarden is het imperatief deze taak aan een beroepsinstallateur over te laten, die deze volgens de geldende technische normen uitvoert.

Indien ondanks deze aanbeveling de gebruiker zelf voor de installatie zorgt, wijst de Candy groep alle verantwoordelijkheid af in geval van technisch defect dat al of niet schade heeft veroorzaakt aan personen en/of aan goederen.

INSTALLATIE – ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie voor het apparaat moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen in het land van installatie.

De Candy groep wijst alle verantwoordelijkheid af in geval deze schikking niet wordt nageleefd.

Opgelet :

- Vooraleer het apparaat aan te sluiten, controleer de voedingsspanning op de teller, de instelling van de stroomverbreker, het kaliber van de smeltveiligheid en de aardleidingcontinuïteit van de installatie.
- De elektriciteitsvoorziening moet gebeuren via een stopcontact met aardleiding of via een omnipolaire breukvoorziening met een contactopening van minstens 3 mm. *Indien het kookvlak is voorzien van een stekker, moet het stopcontact op een toegankelijke plaats worden aangebracht.*
- De groen/gele beveiligingsdraad moet verbonden worden aan aardingklemmen van het apparaat enerzijds en van de installatie anderzijds.
- Onze verantwoordelijkheid dekt geen enkel incident of eventuele gevolgen hiervan die kunnen voorkomen bij het gebruik van een apparaat zonder aardingleiding of waarvan de aardingleiding defect is.
- Elke tussenkomst in verband met de stroomvoorzieningskabel moet imperatief door de naverkoopdienst of door een persoon met een gelijkwaardige beroepsbekwaamheid verwezenlijkt worden.

Dit apparaat is uitgerust met een aansluitsnoer uitsluitend voorzien een stroomvoorziening van 220-240 V tussen fasen of tussen fase en aarding.

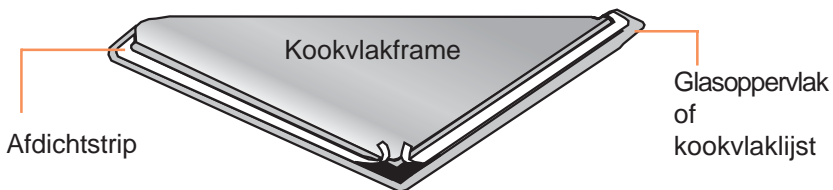
- Aansluiten aan een stopcontact met 25 ampères, na controle van :
 - . de op de teller aangegeven stroomspanning,
 - . de instelling van de stroomverbreker en,
 - . een smeltzekeringkaliber van 20 A (PVD 603/604/605) - 25 A (PVD 750).

INSTALLATIE- INBOUW

Het meubel of de tafel waarin het kookvlak wordt geïntegreerd alsook de eventueel aangrenzende meubelwanden moeten vervaardigd zijn uit een temperatuurbestendig materiaal. Het is dan ook vereist dat de bekleding die het meubel of de tafel afdekt wordt bevestigd door een temperatuurbestendige lijm om te voorkomen dat deze loskomt.

Installatie:

- Het kookvlak wordt geleverd met een dichtingstrip.
Voor de plaatsing van deze strip,
 - . bescherm zorgvuldig het glasoppervlak en keer het kookvlak om, met het glasoppervlak naar onder.
 - . plaats de afdichtstrip rondom het kookvlak.
 - . installeer deze heel zorgvuldig teneinde alle infiltratie in het steunmeubel te vermijden.



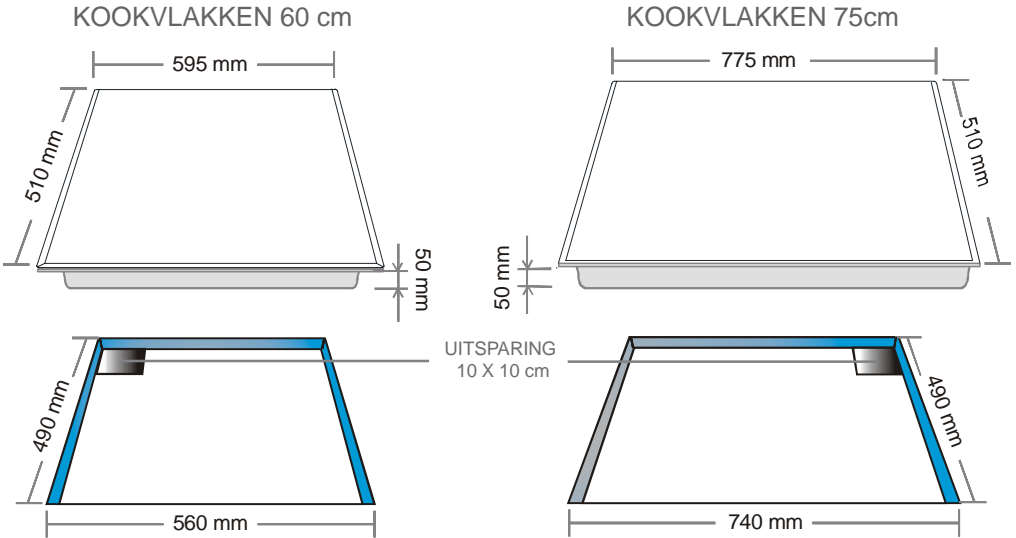
Kookvlak met glasoppervlak naar onder

- Op de kookplaat bevinden zich 4 plaatsen voor de bevestigingshaken die dienen voor het vastzetten van de plaat op het meubel. Plaats deze voor het inbouwen, zodat de kookplaat zeer goed op het meubel aansluit.
- Voorzie een ruimte van minstens 5 cm tussen het kookvlak en de aangrenzende wanden.
- Indien de onderkant van het kookvlakframe zich dichtbij een zone bevindt die normaal toegankelijk is bij het opbergen of andere werkzaamheden, plaats een scheidingswand op 1 cm onder de kookvlakbodem om alle risico's voor brandwonden of beschadiging te vermijden.

INSTALLATIE- INBOUW

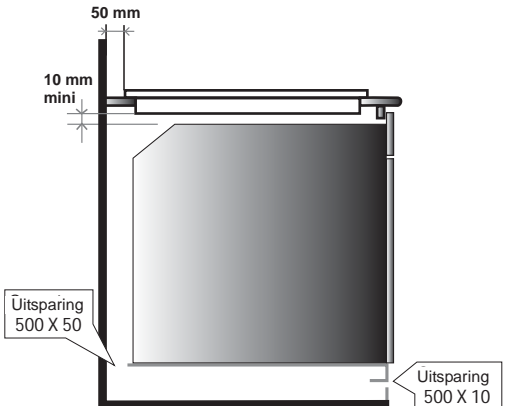
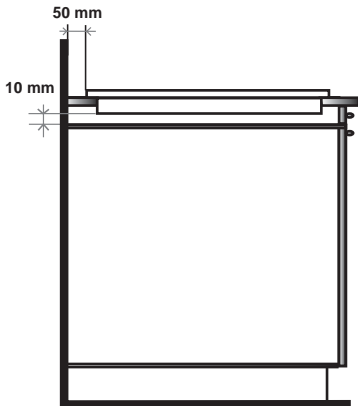
Inbouw:

Inbouwruimte



Inbouw kookvlakframe in een keukenkast

Inbouw kookvlakframe met geventileerde oven (*uitgerust met een koelturbine voor de elektrische componenten)



Het is verboden een niet-geventileerde oven onder het werkblad in te bouwen.

SELECTIE VAN KOOKGERIEF

Het gebruik van kwaliteitspannen is onontbeerlijk voor het bekomen van goede kookresultaten:



- **Gebruik kwaliteitspannen met een vlakke bodem:** de volmaakt vlakke bodem vermijdt verhittingspunten waarop het voedsel kan aanbranden en de dikte van het metaal verschaft een perfecte warmteverdeling.
- **Controleer of de panbodem droog is:** bij het vullen van de pan of bij gebruik van bijvoorbeeld een pan uit de koelkast, controleer of deze volledig droog is; deze voorzorg vermijdt de vervuiling van het kookvlak.
- **Gebruik pannen met een doormeter die de kookzone volledig dekt:** zorg ervoor dat de panbodem minstens even groot is als de kookzone. Indien de bodem lichtjes groter is, wordt de energie optimaal gebruikt.

De volgende informatie zal u helpen bij het selecteren van de best aangepaste pannen voor het bekomen van optimale kookresultaten.

Roestvrij staal: *aanbevolen.*

Best met 'Sandwich' bodem. De 'Sandwich' bodem combineert de kwaliteiten van roestvrij staal (uitzicht, duurzaamheid en stabiliteit) met de voordelen van aluminium of koper (warmteoverdracht en gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: *dikwandige bodem aangeraden.*

Goede warmtegeleiding. Aluminiumrestjes laten soms sporen na op het kookvlak, maar kunnen bij snelle ingreep makkelijk verwijderd worden. Vermijd dunwandige aluminiumplaat.

Gietijzer / vitrokeramiek: *afgeraden.*

Zwakke prestaties. Kan het glasoppervlak krassen.

Koperen bodem: *dikwandige bodem aangeraden.*

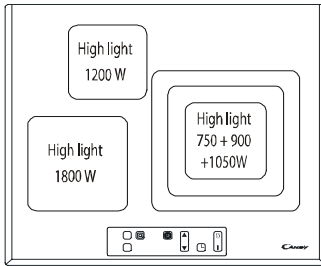
Goede prestaties, maar koper kan sporen nalaten met het uitzicht van krassen. Deze kunnen verwijderd worden door een spoedige reiniging van het kookvlak. Let erop het water in de pan niet volledig te laten verdampen, daar het verhitte metaal aan het oppervlak kan blijven plakken. Een verhitte koperen pan kan op het kookvlak definitieve sporen nalaten.

Porselein / geëmailleerd staal: *goede prestaties.*

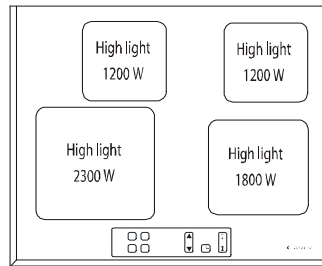
Uitsluitend met vlakke bodem, dunwandige en gladde bodem.

PRESENTATIE VAN DE VITROKERAMISCHE KOOKZONES

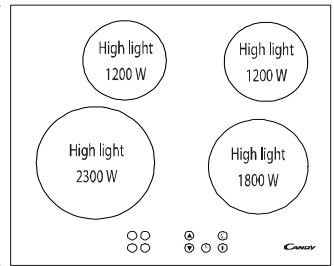
PVD 603



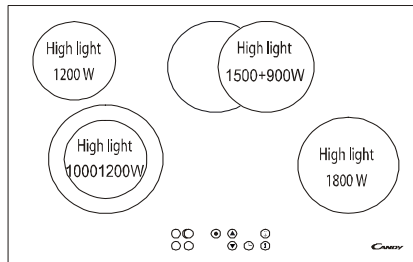
PVD 604 E



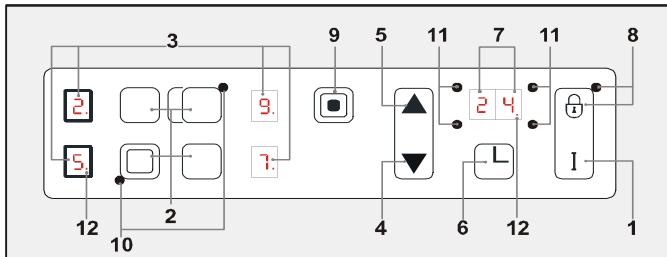
PVD 600 E



PVD 750 E



• BEDIENINGSCONSOLE - SOFT-TOUCH BEDIENINGSTOETSEN





1. Aan/uit toets van kookvlak
2. Selectietoets van kookzone
3. Display vermogenniveau
4. “-” toets
5. “+” toets
6. Insteltoets van timer
7. Timerdisplay
8. Bedieningvergrendelings toets met verklikkerlicht
9. Bedieningstoets van de uitgebreide kookzone*
10. Symbool van uitgebreide kookzone*
11. Programmatie-icoon van kookzone: wanneer deze op het scherm verschijnt, wordt de kookzone door de timer bestuurd
12. In werking icoon:
 - . aan: de kookzone of de timer is actief, wijziging mogelijk
 - . uit: de kookzone of de timer is op de laatst geregistreerde informatie afgestemd.

* *volgens model*

GEBRUIK VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK



- Wacht 8 seconden na het aanzetten van het kookvlak vooraleer de elektronische bediening te activeren.

- . Druk op de  toets gedurende 3 seconden.
De elektronische bediening van het kookvlak is ingeschakeld. Elke displayzone geeft nu het vermogenniveau  aan, en de in werking icoon knippert.
- . Tenzij u binnen 10 seconden reageert, dooft de elektronische bediening en de opstartprocedure moet herhaald worden.

• ACTIVEREN VAN EEN KOOKZONE

- . Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone. De bedieningsdiode op het displayscherm blijft constant branden. Dit betekent dat de kookzone in werking is.






- . Druk op de ▲ of ▼ toets om het vermogenniveau van 1 tot 9 in te stellen.
- bij het indrukken van de ▲ toets verschijnt het vermogenniveau , en bij het indrukken van de ▼ toets het vermogenniveau .
- bij het aanhoudend indrukken van de ▲ of ▼ toetsen verhoogt of verlaagt het vermogenniveau geleidelijk.

De volgende voorbeelden worden ter informatie aangegeven. De ervaring zal u toelaten deze instellingen aan uw persoonlijke smaak en gewoonten aan te passen.

0	:	Uit
1	:)
2	:) Smelten
3	:	Warm houden
4	:	Opwarmen
5	:	Ontdooien, stoven, garen, op lage temperatuur koken
6	:	Koken zonder deksel
7	:	Doorbakken vlees en gebrad
8	:	Gebrad aan hoge temperatuur koken
9	:	Frituren, op kooktemperatuur brengen van een grote hoeveelheid water

• UITZETTEN VAN EEN KOOKZONE

Hiervoor moet de kookzone in werking zijn. De bedieningsdiode op het displayscherm moet constant branden. Indien dit niet het geval is, selecteer opnieuw de gewenste kookzone.

- . Druk op de ▼ toets tot het vermogenniveau  op het displayscherm verschijnt. De kookzone gaat onmiddellijk uit, de  icoon verdwijnt na 10 seconden.
- . Om snel uit te zetten, druk gelijktijdig op de ▲ en ▼ toetsen. Het vermogenniveau loopt automatisch tot  terug. De kookzone wordt uitgeschakeld.

• UITZETTEN VAN HET VOLLEDIGE KOOKVLAK

De werking van de kookzones en van de timer kunnen ten allen tijde worden stopgezet door de aan/uit toets gedurende 3 seconden in te drukken.



• WAARSCHUWINGICOON VOOR RESTHITTE

Zodra de temperatuur van het kookzone-oppervlak ongeveer 60° overschrijdt verschijnt de volgende indicatie op de bedieningsconsole: **H**.



We raden u aan de kookzone uit te schakelen voor het einde van de bereidingstijd en van de residuele hitte gebruik te maken om het kookproces zachtjes te voleindigen.

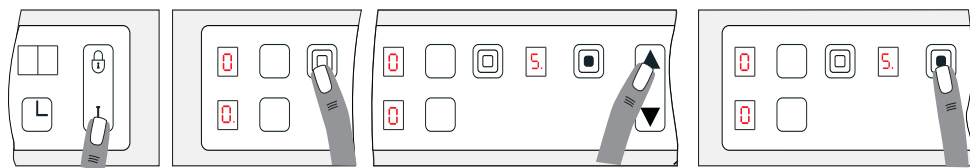
Zodra de temperatuur minder dan 60° bedraagt verdwijnt de **H** indicatie.

N.B. : na het uitzetten mits stroomonderbreking verdwijnt de resthitte-icoon definitief zelfs wanneer de oppervlaktemperatuur meer dan 60° bedraagt.

• WERKING VAN DE UITGEBREIDE KOOKZONE (volgens model)


Deze heeft ofwel een concentrische ofwel een langwerpige vorm. Om de uitgebreide kookzone te activeren:




- . Druk op de  toets. Druk binnen 10 seconden op de toets die overeenstemt met de uitgebreide kookzone.
- . De in werking icoon op het displayscherm blijft constant branden. Dit betekent dat de kookzone in werking is.
- . Selecteer een vermogenniveau tussen 1 en 9.
- . Druk op de  toets om de uitgebreide zone te activeren. De uitgebreide zone icoon is nu zichtbaar, volgens model.



Om de uitgebreide zone uit te schakelen:

Hiervoor moet de kookzone in werking zijn. De in werking icoon op het displayscherm moet branden. Indien dit niet het geval is, selectioneer opnieuw de gewenste kookzone.

. Druk op de  toets. *De uitgebreide zone icoon is uitgeschakeld, volgens model.* Het uitgebreide deel van de kookzone is uitgeschakeld.

. Voor een snel uitzetten van de gehele kookzone, druk gelijktijdig op de  en  toets. Het vermogenniveau loopt automatisch tot  terug. De kookzone is uitgeschakeld.

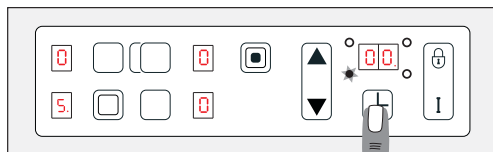
• PROGRAMMEREN VAN EEN KOOKZONE

Elke kookzone kan worden geprogrammeerd voor een maximale duur van 99 minuten. De kookzones moeten individueel geprogrammeerd worden.


. Zet de gewenste kookzone aan volgens de voorgaande instructies.

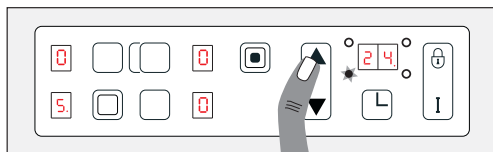
De bedieningsdiode bij het vermogenniveau moet branden, ze duidt aan dat de kookzone actief is.

. Druk op de timer toets.



Het symbool van de kookzone op de timerdisplay duidt de geactiveerde kookzone aan.



. Druk op de  toets tot de gewenste kooktijd op het displayscherm verschijnt.



De ingestelde tijd wordt na 3 seconden automatisch geregistreerd

➔ De ingestelde kooktijd kan op ieder ogenblik gewijzigd worden door de selectietoets van de timer te heractiveren; de in werking icoon moet branden.

Zodra de ingestelde tijd is verlopen gaat de kookzone automatisch uit en het kookvlak blijft gedurende 1 minuut. Druk op eender welke toets om het biep te stoppen.

➔ De ingestelde kooktijd kan op  worden teruggebracht met de  toets, het kookvlak is dus niet meer aan de timer gebonden maar blijft operationeel. De kookzone moet dus manueel worden uitgezet.

➔ De timer kan afzonderlijk als alarmsignaal gebruikt worden; een bel rinkelt dan na afloop van de ingestelde tijd.

• WERKING VAN DE VERGREDELINGSTOETS

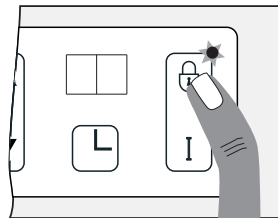
De vergrendelingfunctie laat toe de momentane instellingen vast te zetten, of vermijdt dat iemand het kookvlak aanzet. Ze wordt eveneens gebruikt voor het wissen van de bedieningscommando's aangezien het mogelijk is de bedieningen te vergrendelen zonder dat het kookvlak geactiveerd is.

. Start de gewenste kookzone(s) op.

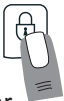
. Kies een vermogenniveau voor elke gewenste kookzone.

. Druk op de vergrendelingstoets  om de gegevens vast te zetten;


geen enkele andere toets is nu nog beschikbaar, met uitzondering van de aan/uit toets.



De vergrendeling icoon  at branden.

➔ Om de vergrendelingfunctie uit te schakelen, druk op de  toets;
De icoon verdwijnt, alle bedieningen zijn weer beschikbaar.
De icoon gaat uit, alle bedieningen zijn opnieuw beschikbaar.

Indien de timer actief is tijdens het vergrendelen van de bedieningen zal de tijd automatisch ingekort worden en zal de kookzone na verloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld worden.

Indien de vergrendeling actief is bij het definitief uitschakelen van het kookvlak blijft deze operationeel en verhindert alle commando's bij een nieuwe opstartprocedure. Druk op de  toets om de bedieningen te ontgrendelen.

• WERKING VAN DE SNELLE OPWARMFUNCTIE

Alle kookzones zijn voorzien van een snelle opwarmfunctie die toelaat de kookzone snel op temperatuur te brengen

Activeren van de snelle opwarmfunctie

. Start de gewenste kookzone op, kies met behulp van de ▲ toets de positie '9', laat de toets even los en druk ze vervolgens weer in; het scherm vertoont afwisselend **P** (snel opwarmen) en **9** (vermogeniveau).

. Verminder indien nodig door de gewenste kookpositie te selecteren.

Kookpositie	Geleverd vermogen (%)	Temperatuurstijgingduur (minuten)	Max. werkingsduur vooraleer automatische uitschakeling*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Bvb.: kookzone van 1800 W in positie 6 = geleverd vermogen 32 % van 1800 W

met geactiveerde 'snelle opwarmfunctie' levert de kookzone een vermogen van 1800 W gedurende 25 minuten en stelt deze na deze periode in op 576 W.

De kookzones worden automatisch uitgeschakeld wanneer ze te lang in werking zijn. De uitschakelingduur is afhankelijk van het gebruikte vermogen.

ONDERHOUD VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

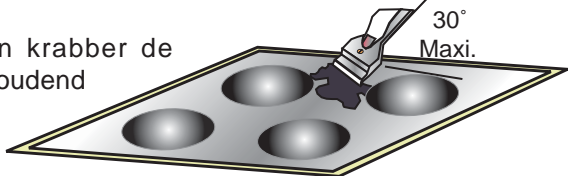
- Voor de schoonmaak van het glasoppervlak van de kookzone is het belangrijk te wachten tot deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik slechts specifieke schoonmaakproducten voor het reinigen van het oppervlak van de kookzone, zoals smeermiddel en krabber. Deze zijn makkelijk verkrijgbaar in de handel.
- Vermijd overkoken; de resten die op het kookvlak vallen branden snel aan en zijn nadien moeilijk te verwijderen.
- Het is aanbevolen alle stoffen die kunnen smelten zoals plasticen voorwerpen, suiker en suikerbevattende producten op afstand te houden van het kookvlak.

ONDERHOUD:

- . breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- . poets met een licht bevochtigde zachte doek of keukenrolpapier, vooral de vervuilde delen.
- . spoel af indien nodig.
- . wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.

Indien na deze onderhoudsbeurt de vlekken aanhouden

- . breng opnieuw enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- . verwijder met de hulp van een krabber de hardnekkigste vlekken, rekening houdend met een hoek van 30° ten opzichte van het kookvlak.
- . spoel af indien nodig.
- . wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.
- . herhaal de voorgaande procedure indien nodig.



RAADGEVINGEN:

Regelmatige schoonmaakbeurten vormen een beschermende laag die essentieel is voor het behouden van krassen en slijtage.

Zorg ervoor dat het kookvlak zuiver is alvorens deze weer te gebruiken.

Gebruik enkele druppels witte azijn of citroensap om de water- en kalksporen weg te werken. Wis vervolgens af met een keukenrolpapier, breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel aan en droog het oppervlak af.

Het vitrokeramisch kookvlak is bestand tegen de wrijving van kookgerief met vlakke bodem, maar het is aanbevolen deze tijdens het verplaatsen op te heffen.

ONDERHOUD VAN HET KERAMISCH KOOKVLAK

NOTA :

- . Vermijd het gebruik van een te vochtige spons.
- . Gebruik nooit stalen voorwerpen zoals messen en schroevendraaiers.
- . Bij gebruik van een krabber zal dit het oppervlak niet beschadigen zolang een invalhoek van 30° wordt aangehouden.
- . Houd de krabber met scheermes op afstand van kinderen.
- . Gebruik geen bijtende producten of schuurpoeders.

• **De kookvlaklijst, naargelang het model:**

Om het kookvlak te reinigen zonder de lijst te beschadigen, was het geheel af met water en zeep, spoel af en droog met een zachte doek.

TECHNISCHE GEGEVENS

	PVD 603	PVD 604 E PVD 600 E	PVD 750 E
AFMETINGEN VAN HET KOOKVLAK (mm)			
Breedte	594,5	594,5	774,5
Diepte	509,5	509,5	509,5
Hoogte	55	55	55
Dikte van vitrokeramisch glas	4	4	4
VERMOGEN EN Ø VAN KOOKZONES			
Vooraan links	High light 1200 W Ø 145	High light 1200 W Ø 155	High light 1200 W Ø 140
Achteraan links	High light 1800 W Ø 185	High light 2300 W Ø 220	High light 1000+1200 W Ø 140+210
Vooraan rechts	High light 750 + 900 + 1050 W Ø 150-215-275	High light 1200 W Ø 155	High light 1500+900 W Ø 170+265
Achteraan rechts		High light 1800 W Ø 185	High light 1800 W Ø 180
Total beschikbaar vermogen	5700 W	6500 W	7600 W
Bedieningstype	soft touch	soft touch	soft touch
INBOUWMATEN			
Breedte	560 mm	560 mm	740 mm
Diepte	490 mm	490 mm	490 mm

Alle gegevens worden ter informatie verstrekt. Met als doel een voortdurende verbetering van de productkwaliteit, behoudt CANDY zich het recht voor de apparaten te wijzigen volgens de laatste stand van de technische evolutie en rekening houdend met de voorwaarden bepaald in de Verbruikscodes.



De vitrokeramische kookvlakken zijn gefabriceerd in overeenstemming met de richtlijnen 73/23/CEE en 89/336/CEE.

PECHVERHELPING

De kookzones handhaven geen lichte bouillon of frituur.

- Gebruik uitsluitend pannen met vlakke bodem. Bij de minste afstand tussen de pan en het kookvlak is een correcte warmteoverdracht tussen de kookzone en de pan onmogelijk.
- De bodem van de pan moet volledig de diameter van de geselecteerde kookzone dekken.

Te traag kookproces.

- Gebruik van niet aangepaste pannen. Gebruik uitsluitend kookgerief met een vlakke, zware bodem en met een diameter die overeenstemt met de kookzone.

Kleine krassen op het glazen oppervlak.

- Verkeerde reinigingsmethode, of pannen met ruwe bodem, of zand- of zoutdeeltjes tussen het kookvlak en de pan. Raadpleeg het hoofdstuk 'ONDERHOUD'. Zorg ervoor dat de panbodem vóór gebruik zuiver is en gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem. De krassen kunnen slechts beperkt worden door een doelmatige schoonmaak.

Sporen van metaal

- Verschuif geen voorwerpen in aluminium op het kookvlak; raadpleeg de schoonmaakinstructies.
- U gebruikt verkeerd kookgerief. De vlekken blijven. Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk 'ONDERHOUD'.

Donkere vlekken

- Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk 'ONDERHOUD'.

Heldere vlekken op het kookvlak.

- Sporen van aluminium of koperen pannen, maar eventueel ook van water, mineraal- of voedselresten. Deze kunnen verwijderd worden met een reinigungs-crème.

Gesmolten suiker of plastic op het kookvlak.

- Raadpleeg het hoofdstuk 'ONDERHOUD'.

PECHVERHELPING

Het kookvlak werkt niet.

- Een grote overborreling of voorwerp bedekt minstens 3 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.

- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingstoets om de bedieningen te ontgrendelen.

Het kookvlak schakelt niet uit.

- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingstoets om de bedieningen te ontgrendelen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Werkingsduur' op pagina 85.

Het kookvlak schakelt auto-matisch uit.

- Een grote overborreling bedekt minstens 2 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden, het kookvlak schakelt in veiligheidsmodus en blijft. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.

- De kookzones stoppen automatisch wanneer ze gedurende een tamelijk lange periode zijn ingeschakeld. Raadpleeg het hoofdstuk 'Werkingsduur' op pagina 85.

Stop/start cyclusduur van kookzones.

- De stop/startcyclus hangt af van het gewenste vermogenniveau:

- laag vermogen: korte werkingsduur,
- hoog vermogen: lange werkingsduur.

De «H» resthitte icoon knippert.

- De temperatuur van de elektronische componenten is te hoog. Vraag een techniker de installatie van het kookvlak te controleren in overeenstemming met de instructies van pagina 77 en 78.

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA