MARQUE: CANDY

REFERENCE: CFX64

CODIC: 4134575

NOTICE

HOBS
USER INSTRUCTIONS — **GB - IE**

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI — **FR**

VARNÉ DESKY
NÁVOD POUŽITÍ — **CZ**

UND BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTALLATIONS — **DE**

ENCIMERAS
INSTRUCCIONES DE USO — **ES**

INSTRUKCJE
UŻYCIA I MONTAŻU — **PL**

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ — **RU**

NAVODILA ZA UPORABO
VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV — **SL**

PIANI COTTURA
ISTRUZIONI PER L'USO — **IT**

PLACAS
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO — **PT**

PLITE
MANUAL DE UTILIZARE — **RO**

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENU

FR

Conseils De Sécurité.....09
1. Installation.....10
1.1 Encastrement 10
1.2. Caracteristiques Requises 10
2.1. Raccordement Electrique 10
2.2. Raccordement Gaz 10
3. Utilisation De La Table 11
3.1. Using The Gas Burner 11
4. Maintenance Et Entretien.....11
5. Assistance Technique.....11
6. Protection De L'environnement.....12
Tables Gaz 49

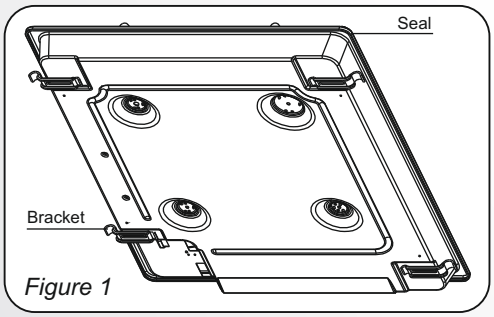


Figure 1

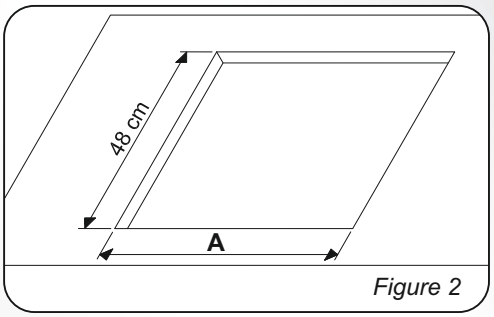


Figure 2

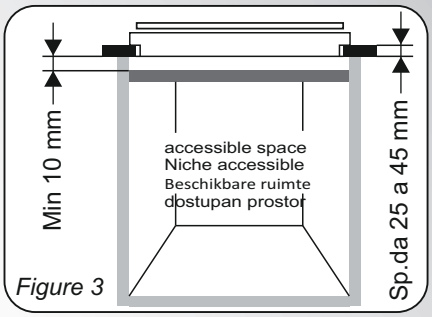


Figure 3

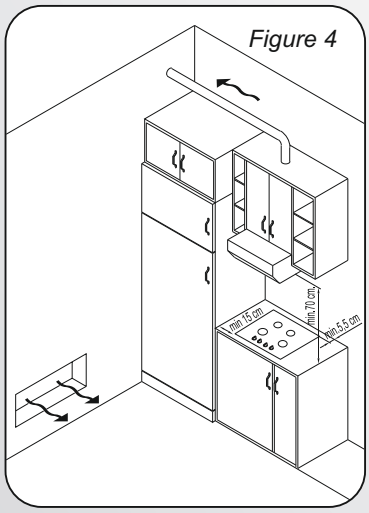


Figure 4

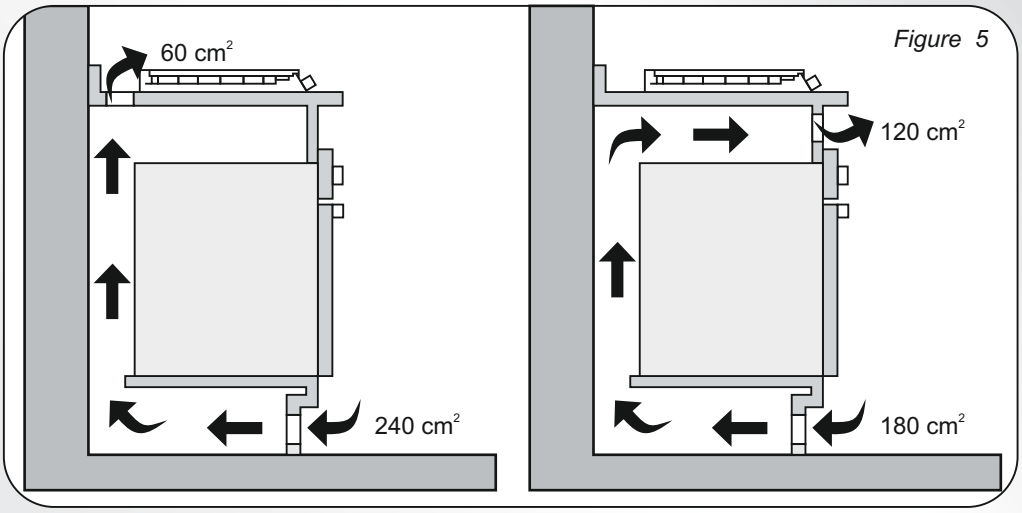


Figure 5

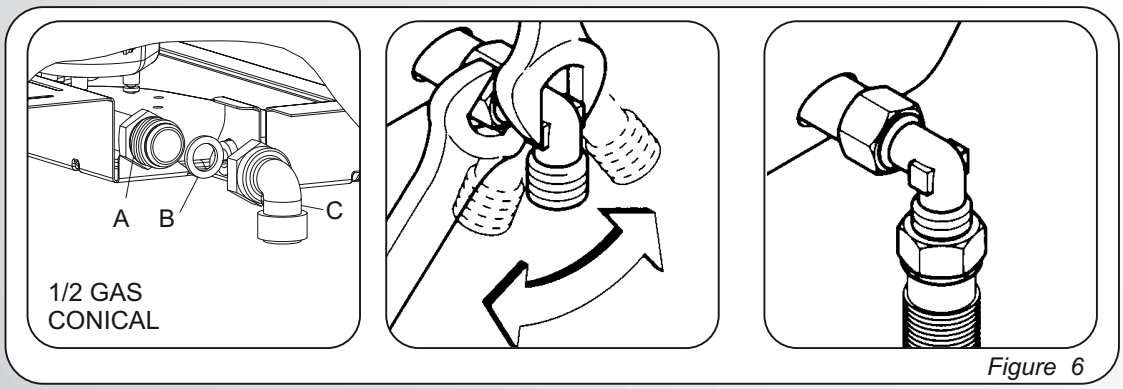


Figure 6

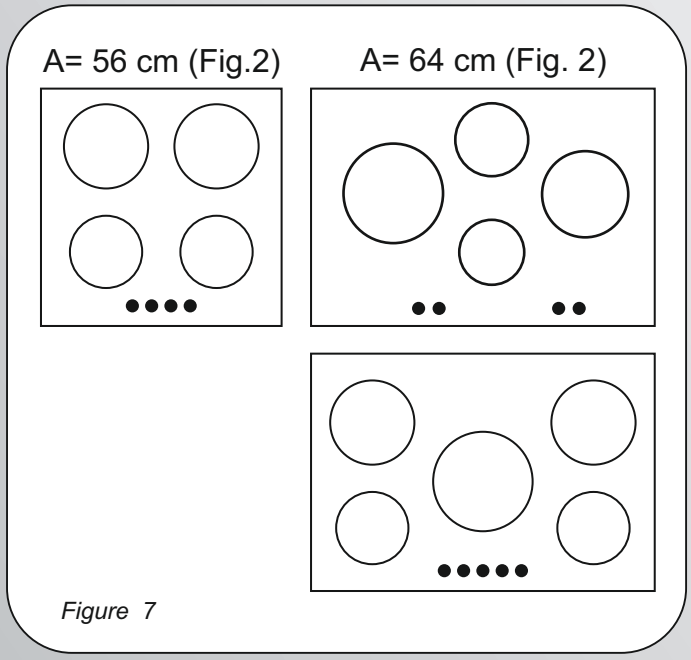


Figure 7

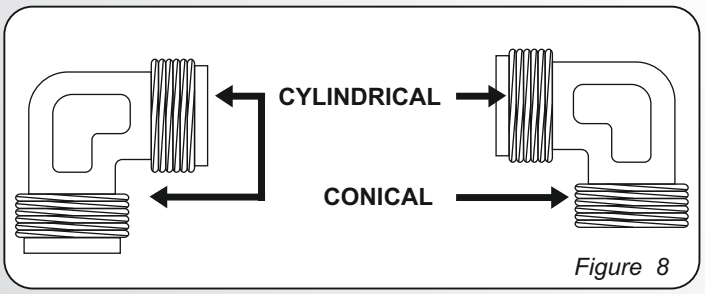


Figure 8

CONSEILS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
• Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.
• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
• Tout liquide doivent être enlevé du couvercle avant ouverture.
• Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
• l'appareil n'est pas destiné à être utiliser avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
• Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
• Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agrées ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
• Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.
• Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays.
• Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles"
• Les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou données de la plaque) ;
• "Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation ".
• "Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur depend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installé Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilsation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

1. INSTALLATION

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 constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

1.1. 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 (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.
Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le *schéma 2*.
Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (*voir schéma 4*); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (*voir schéma 4*).
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 (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (*schéma 3*).
Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (*schéma 1*).

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.
Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements 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 de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.
La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le *schéma 5*.
Si c'est une table de 75cm de large qui est installée au-dessus du four, ce dernier doit être équipé d'une ventilation tangentielle.
l'appareil n'est pas destiné à être utiliser avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.
Un appareil de cuisson alimenté par le gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Pour cette raison, veuillez assurer la bonne ventilation de la pièce en gardant des courants d'air ou en installant une hotte.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

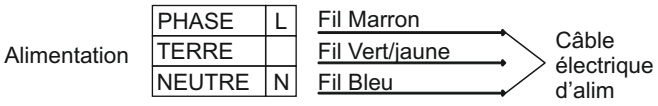
S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.
La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation

2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.
Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'unité, pour assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.
Avant le branchement, vérifier le système de mise à la terre.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.
La prise devrait toujours être accessible.
Le fil de terre est de couleur jaune / vert.
Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'approvisionnement en électricité, un disjoncteur doit être installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.
Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.
La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.
Veuillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type 3x0.75 mm² l'H05RR F.



Si l'appareil n'est pas muni d'un cordon d'alimentation et d'une prise, ou d'un autre moyen assurant que l'appareil puisse être déconnecté du réseau d'alimentation dans le cas d'un surtension répondant aux conditions de catégorie III, il est nécessaire d'intégrer un système de disjoncteur dans le câblage, conformément aux règles établies en la matière.

2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles
En vigueur dans le pays d'installa-tion. Une attention
particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière
De ventilation.
Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.
La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'approvisionnement en gaz cylindre doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglementé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué.
Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.
Pour certains modèles un lien conique est fourni pour installation l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindre du lien doit être connecté à la table.
Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.
Le tube flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec un élément mobile de la cuisine (par exemple un tiroir) et à ne pas passer dans un espace pouvant être encombré.
Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence :
A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle
B: ½ Obturation
C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique.

2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.
3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionne-ment en gaz à l'aide tuyau rigide ou en acier flexi-ble.
IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.

Attention: Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

3.1. USING THE GAS BURNER

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, allumette, briquet etc…) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.
Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.
Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:
• Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.
• Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage
Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.
Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.
Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.
Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteint), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme est allumée.

ATTENTION : Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

CONSEIL
Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

Table A

Type brûleurs	Ø casserole Mın (cm)	Ø casserole Max(cm)
AUX Auxiliaire	≥ 10	≤ 18
SR Semi Rapide	≥ 12	≤ 22
R Rapide arrière	≥ 20	≤ 22
R Rapide centre	≥ 20	≤ 26

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne chevauche pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.
Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.

4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc…) sur l'émail ou l'acier.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.

Grilles Acier chromé ou inox et brûleurs
Les grilles acier chromé ou inox et les brûleurs ont tendance à foncer à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.

Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifier les points suivants:
• La prise est bien insérée ;
• L'approvisionnement en gaz n'est pas défectueux.
Si la panne ne peut être identifiée:
Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appeler le Service d'Assistance Technique.

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Déclaration de conformité: cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.
CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2006/95/EC, 2004/108/EC et 2009/142/EC, et ses modifications ultérieures.

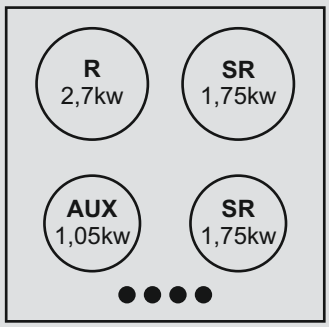
Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Table 1

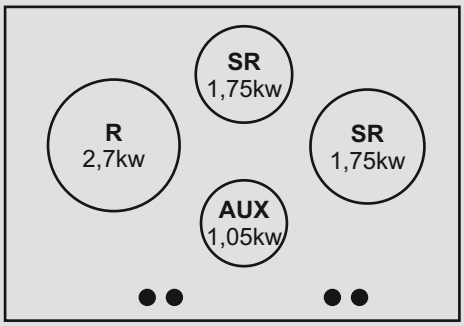
TABLES DE CUISSON			
Type /Référence	**S67 / HBFLT**		
Brûleurs	4Gaz	5Gaz	4Gaz
Brûleur Auxiliaire **(AUX)**	1	1	1
Brûleur Semi Rapide **(SR)**	2	2	2
Brûleur Rapide **(R)**	1	2	1
Brûleur Ultra Rapide **(UR)**	-	-	-
Brûleur Quatre couronne **(QC)**	-	-	-
Plaque électrique	-	-	-
Sécurité	OUI		
Allumage	OUI		
Classe d'installation	3	3	3
Dimension produit (mmxmm)	595 x 510	745 x 510	
Type Gaz installé / puissance			
Puissance gaz (kW)	7,25	9,25	7,25
G20/G25 20/25 mbar (N.G.) (l/h)	690	948	690
Puissance électrique			
Voltage (V) /Fréquence (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz		
Puissance électrique (W)	1	1	1

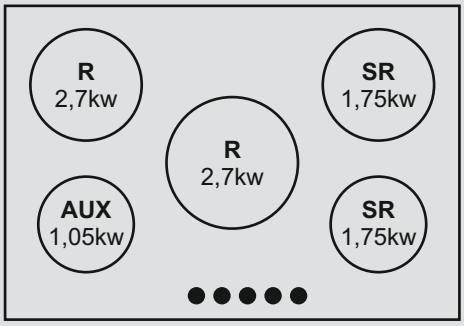
Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement

S67 / HBFLT



S67 / HBFLT





HOBS GAS TYPE

TYPE S67 / HBFLT

II 2E+ **FR, BE**

Gaz Type/Gas type				G20 / G25
Pression gaz/Gas pressure				20 / 25 mbar
	P (Kw)			
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1,05	100	0,60	72-F1
SR	1,75	167	0,70	102-H2
R	2,7	257	0,85	120
QC	-	-	-	-

TYPE S67 / HBFLT

I 2H **CY, GB, GR, IE, IT, PT, ES, CH,AT**

Gaz Type/Gas type				G20
Pression gaz/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1,05	100	0,60	72 F1
SR	1,75	167	0,70	102 H2
R	2,7	257	0,85	120
QC	-	-	-	-

TYPE S67 / HBFLT

I 2E **DE - LU - PL**

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1,05	100	0,6	72 - F1
SR	1,75	167	0,7	102 H2
R	2,7	257	0,85	120
QC	-	-	-	-

TYPE S67 / HBFLT

I 2H **BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE, SI, CZ, TR**

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1,05	100	0,6	72 - F1
SR	1,75	167	0,7	102 H2
R	2,7	257	0,85	120
QC	-	-	-	-