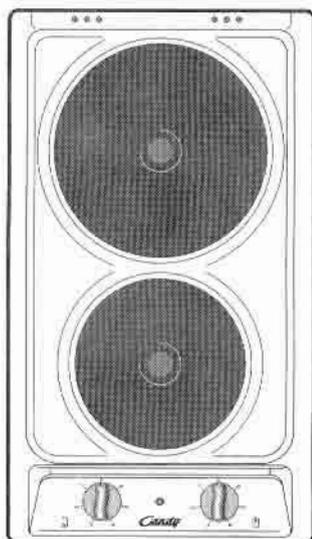


Candy



PD 300/1 E

CE

Italiano

Libretto istruzioni

English

Instruction booklet

Français

Notice d'utilisation

Español

Manual de instrucciones

Português

Folheto de instruções

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

Italiano	pagina	3
English	page	13
Français	page	23
Español	página	33
Português	página	43
Nederlands	bladzijde	53

Targhetta caratteristiche
Identification label
Plaque des caractéristiques
Plaquita características
Tabuleta característica

Candy

Made in Italy

TYPE:PD 300/1 EX
N. 36945699 99350257

P = 3500W
230V ~ 50/60Hz

CE

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos produits.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et par conséquent dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ *Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.*
- ✓ *Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.*
- ✓ *L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .*
- ✓ *Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.*
- ✓ *Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.*
- ✓ *Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution*

de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.

- ✓ *L'installation et tous les branchements au gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.*

PRECAUTIONS POUR L'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ✓ *ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;*
- ✓ *ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus;*
- ✓ *ne pas laisser des enfants ou des handicapés utiliser l'appareil, sans surveillance;*

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR

- ✓ *Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Éviter de les toucher.*
- ✓ *Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.*
- ✓ *Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la table de cuisson de l'alimentation électrique.*

Risque d'incendie!

- ✓ *Ne placer aucun matériau inflammable sur la table de cuisson*
- ✓ *Vérifier que les fils électriques d'autres appareils, utilisés dans le voisinage, ne puissent pas venir au contact de la table de cuisson*
- ✓ *Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.*

Déclaration de conformité CE

- ✓ *Cette table de cuisson est destinée à entrer en contact avec les produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.*
- ✓ *Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.*
- ✓ *Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:*
- ✓ *Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;*
- ✓ *Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;*
- ✓ *Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.*

TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE

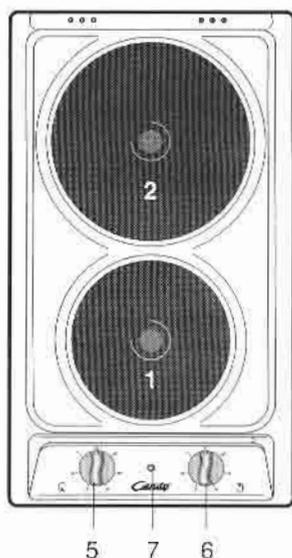


Fig. 1

CARACTERISTIQUES

- Isolation électrique Classe I.
- Protection contre les échauffements excessifs des surfaces environnantes de Type Y.

POINTS DE CUISSON

1. Plaque électrique rapide Ø 145 - 1500 W
2. Plaque électrique rapide Ø 180 - 2000 W

DESCRIPTION DES COMMANDES

5. Manette commande de la plaque électrique 1
6. Manette commande de la plaque électrique 2
7. Voyant de fonctionnement plaques électriques

PLAQUE ELECTRIQUE RAPIDE (marque rouge)

Pour allumer la plaque électrique, tourner le bouton sur la position désirée (fig. 2).

Les chiffres de 1 à 6 montrent les positions de fonctionnement avec des températures croissantes selon le chiffre.

Quand l'ébullition est atteinte, réduire la puissance selon l'intensité de réchauffement désirée, en tenant compte que la plaque va continuer à émaner de la chaleur pendant 5 minutes après son extinction.

Les caractéristiques de cette plaque dotée d'un limiteur de réchauffement permettent:

- ✓ d'atteindre rapidement la température désirée
- ✓ d'exploiter au maximum la puissance avec des casseroles à fond plat
- ✓ de limiter la puissance quand les casseroles ne sont pas appropriées.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

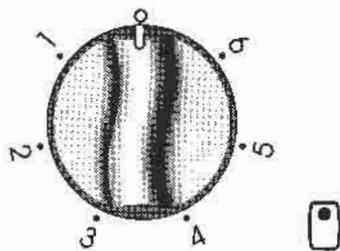


Fig. 2

UTILISATION CORRECTE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE (fig. 3)

Une fois l'ébullition atteinte, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en se rappelant que la plaque continuera à émaner de la chaleur pendant encore 5 minutes après avoir été éteinte.

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut:

- ✓ éviter à tout prix de la faire fonctionner à vide (sans récipients);
- ✓ chercher au maximum à ne pas verser de liquides sur les plaques quand elles sont chaudes;
- ✓ ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique);
- ✓ toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la plaque.
- ✓ cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- ✓ ne jamais faire cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

Lorsque la plaque électrique fonctionne, le voyant, qui se trouve à côté de la manette, est allumé.

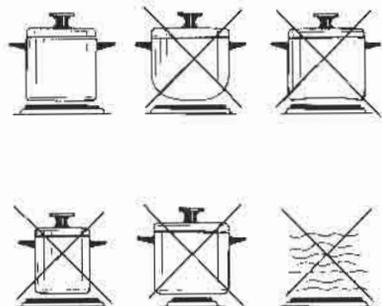
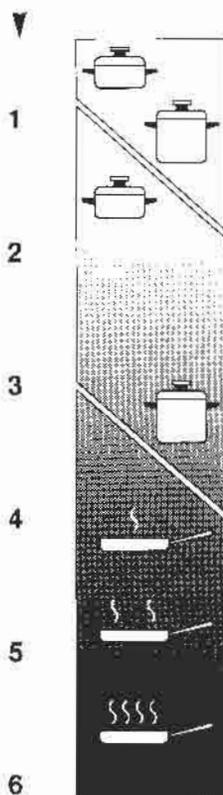


Fig. 3

Plaque
électrique

0 - 6



-  = Réchauffement
-  = Cuisson
-  = Rôtir-frire

Fig. 4

CONSEILS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Position manette	Type de cuisson
0	Eteint
1 2	Pour faire fondre (beurre, chocolat)
2	Pour garder des plats au chaud et faire chauffer de petites quantités de liquides.
3	Pour faire chauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes et des sauces.
3 4	Pour faire bouillir lentement (pot-au-feu, pâtes, soupes, continuation de la cuisson à la vapeur de rôtis, plats mijotés.
4	Pour tous les types de fritures, côtelettes, biftecks, cuissons sans couvercle, par ex. risotto.
4 5	Pour la saisie des viandes, pommes de terre rôties, friture de poisson, et porter à ébullition de grandes quantités d'eau.
6	Friture rapide, steaks grillés, etc.

CONSEILS GÉNÉRAUX

- ✓ Important: avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau et attendre qu'il soit refroidi.
- ✓ Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- ✓ Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- ✓ Éviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).

PARTIES ÉMAILLÉES

- ✓ Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
- ✓ Sécher soigneusement.
- ✓ Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

ACIER INOX

- ✓ Les parties en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées avec un chiffon doux et propre ou avec une peau de chamois.
- ✓ Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud. Ne pas utiliser des éponges abrasives.
- ✓ Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs et/ou des plaques électriques pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- ✓ Le nettoyage doit se faire lorsque la plaque est tiède.
- ✓ Nettoyer avec un chiffon mouillé dans de l'eau salée et terminer en frottant avec un chiffon imbibé d'huile.
- ✓ Ne pas utiliser d'eau pour éviter la formation de rouille.

COUVERCLE EN VERRE (optionnel)

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre, lorsque les brûleurs ou les plaques électriques sont encore chauds ou si un éventuel four installé sous la table de cuisson est allumé ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Avant d'installer la table de cuisson, retirer la pellicule de protection éventuelle.

Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur ayant une profondeur de 600 mm.

Pour l'encastrement de la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur la figure, en se rappelant que:

- A l'intérieur du meuble entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure d'un appareil ou d'une étagère la distance minimale doit être de 30 mm
- Toute paroi qui se trouve sur le côté et au dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm.
- La paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 50 mm.
- S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm.
- Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la table doivent résister à la chaleur (protection contre les échauffements "Y" selon la norme (EN 60335-2 6).

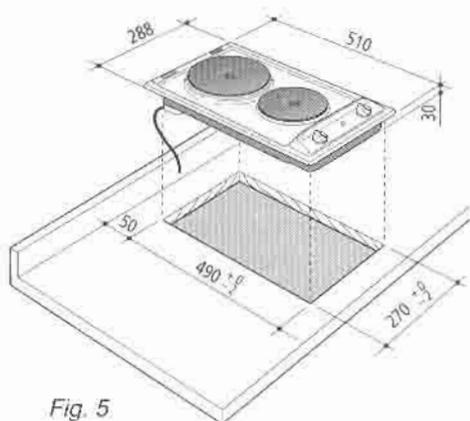


Fig. 5

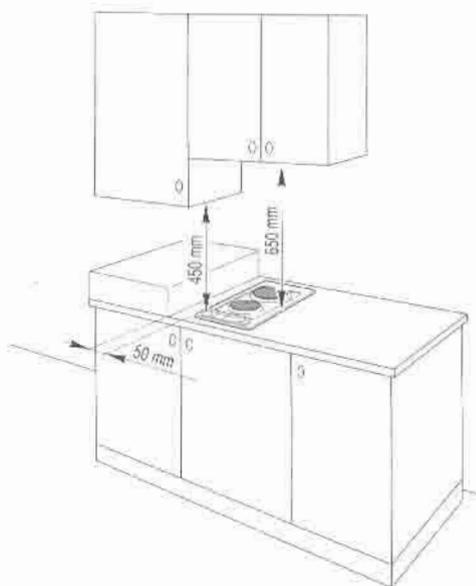


Fig. 6

Eviter l'installation près de matériaux inflammables (par ex. Rideaux).

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis pour la fixation de la table de cuisson à des meubles dont le plan de travail a une épaisseur de 2 à 4 cm.

- ✓ Découper le meuble (comme indiqué sur la figure de la page précédente).
- ✓ Poser le joint "D" sur l'arête de la découpe effectuée sur le meuble, en ayant soin de superposer les extrémités du joint.
- ✓ Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" dans leur logement respectif, en vissant les vis "B" de quelques tours seulement. Faire attention de monter correctement les pattes comme indiqué sur les figures ci-contre. Tourner les pattes de façon à ce qu'elles n'empêchent pas l'introduction de la table de cuisson dans la découpe.
- ✓ Introduire la table de cuisson dans la découpe du meuble et la positionner correctement.
- ✓ Disposer les pattes "A", de façon à ce que la griffe "C" des pattes entre dans l'encoche prévue.
- ✓ Visser les vis "B" jusqu'au blocage complet de la table de cuisson.
- ✓ Avec un outil bien aiguisé, rogner la partie du joint "D" qui débordé de la table de cuisson.

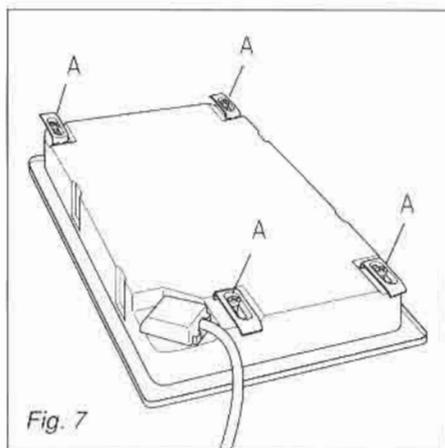


Fig. 7

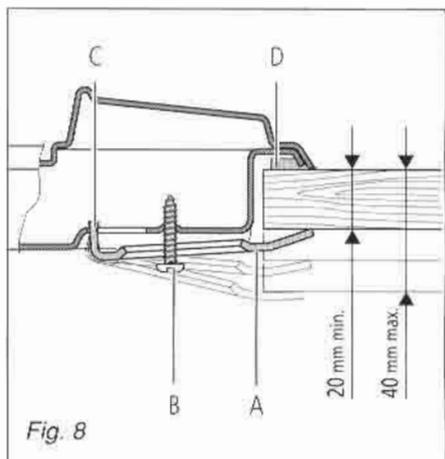


Fig. 8

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- ✓ Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- ✓ La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur (modèles fournis avec fiche).
- ✓ Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- ✓ On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 °C.

- ✓ Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
- **N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffes ou des brûlures.**

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié.

Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.

REPARATIONS

Remplacement du câble d'alimentation

Retourner la table de cuisson et détacher le couvercle du bornier à l'aide d'un tournevis passé dans les deux crans "A".

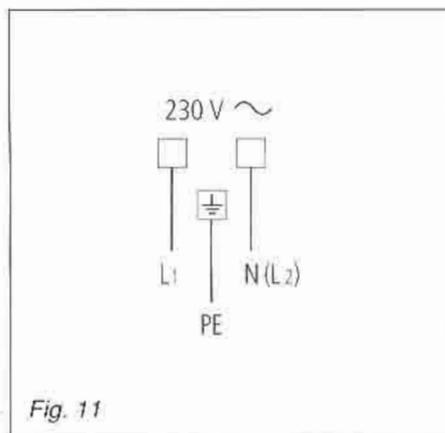
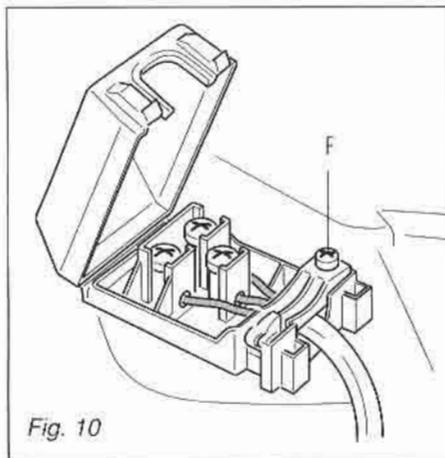
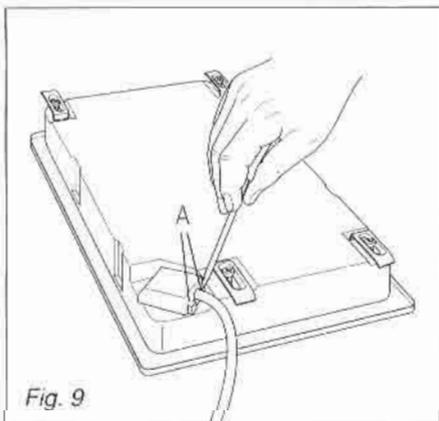
Ouvrir le serre-câble en dévissant la vis "F", dévisser les vis des bornes et retirer le câble.

Le nouveau câble d'alimentation, de type et de section adéquats, est raccordé au bornier suivant les schémas ci-dessous.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION ET SCHEMA DE RACCORDEMENT

Utiliser des câbles type H05RR-F

230 V ~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm²



Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

121767