

<b>MANUALE D'USO</b>	<b>IT</b>
<b>USER'S GUIDE</b>	<b>GB-IE</b>
<b>MANUEL D'UTILISATION</b>	<b>FR-BE</b>
<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b>	<b>DE-BE</b>
<b>GEBRUIKSAANWIJZING</b>	<b>NL-BE</b>
<b>MANUAL DE USO</b>	<b>ES</b>
<b>MANUAL DE UTILIZAÇÃO</b>	<b>PT</b>
<b>BRUKSANVISNING</b>	<b>SV</b>
<b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	<b>RU</b>
<b>BRUGERVEJLEDNING</b>	<b>DK</b>

**PIANO INDUZIONE**  
**INDUCTION HOB**  
**PLAN A INDUCTION**  
**INDUKTIONSKOCHFELD**  
**INDUCTIEPLAAT**  
**ENCIMERA A INDUCCIÓN**  
**PLACA POR INDUÇÃO**  
**INDUKTIONSHÄLL**  
**ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**  
**INDUKTIONSKOGEPLADE**

## **ITALIANO**

**3 - 15**

---

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.

Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio.

## **ENGLISH**

**16 - 28**

---

Thank you for choosing our product.

We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the appliance.

## **FRANÇAIS**

**29 - 41**

---

Merci d'avoir choisi notre produit.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil.

## **DEUTSCH**

**42 - 54**

---

Wir danken Ihnen dafür, dass Sie unser Erzeugnis gewählt haben.

Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um das Gerät lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

## **NEDERLANDS**

**55 - 67**

---

Wij danken u voor uw keuze van ons product.

Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hierin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van de kookplaat ongewijzigd te handhaven.

## **ESPAÑOL**

**68 - 80**

---

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.

Les aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual, que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del aparato.

## **PORTUGUÊS**

**81 - 93**

---

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.

Aconselhamo-lo a ler atentamente este manual de instruções, no qual poderá encontrar todas as indicações necessárias para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do seu aparelho.

## **SVENSKA**

**94 - 106**

---

Tack för att du valde vår produkt.

Vi rekommenderar att du läser denna handbok noggrant. Den innehåller alla nödvändiga instruktioner för att apparatens utseende och funktionella kvaliteter ska förbli oförändrade.

## **РУССКИЙ**

**107 - 119**

---

Благодарим за выбор нашего изделия.

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменным внешнего вида и функций данного прибора.

## **DANSK**

**120 - 132**

---

Vi takker dig for at have valgt vores produkt.

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, idet den indeholder gode råd og anvisninger om, hvordan apparatet holdes i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

**Cher Client,**

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction CANDY, un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

## Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

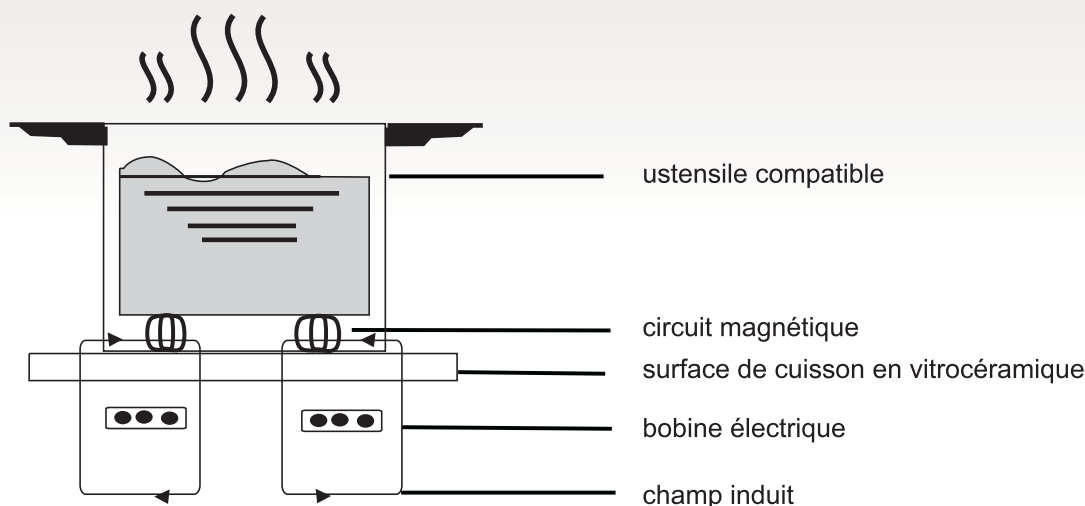
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

## Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



## Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.

Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

### ● Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

### ● Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson

Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

### ● Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

### ● Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

### ATTENTION:

**les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.**

## Installation

### Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

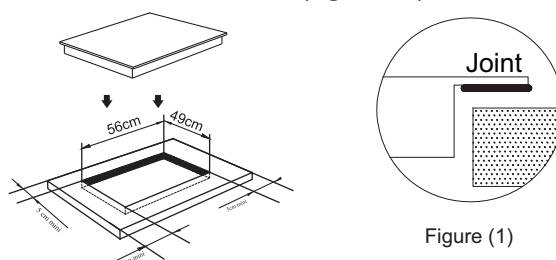


Figure (1)

2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

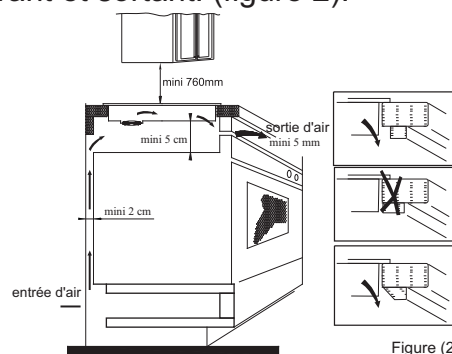
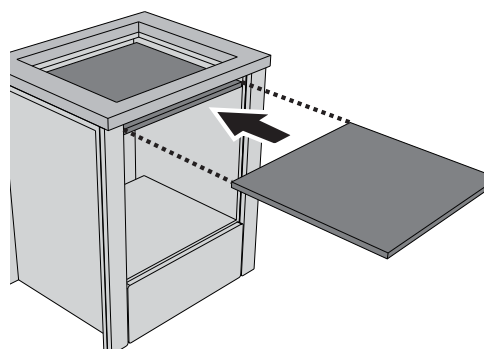
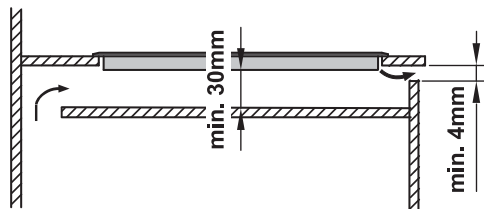


Figure (2)

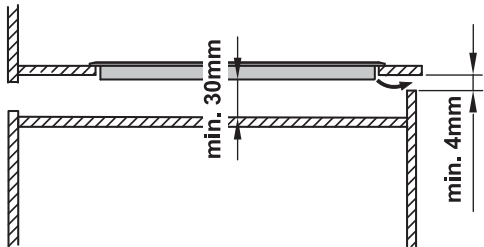
**Attention:** il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

3. En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.) sous le plan de cuisson, installez un double fond à une distance minimale de 30 mm dans la partie inférieure du plan de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.



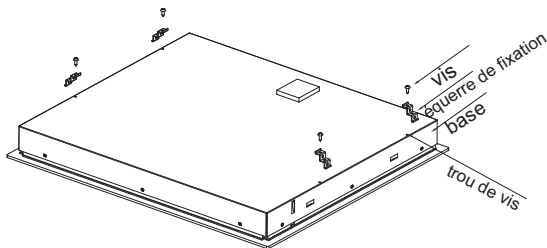


avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



### Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.

Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

### 4. Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Voltage & Fréquence	Connexion électrique				
400V 2-N 50 Hz	1 • L1	2 • L2	3 —	4 — N	5 — ⏏
	Marron	Noir	Gris & Bleu	Jaune/Vert	
220-240V 50 Hz	1 —	2 — L	3 —	4 — N	5 — ⏏
	Marron & Bleu		Gris & Bleu	Jaune/Vert	

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

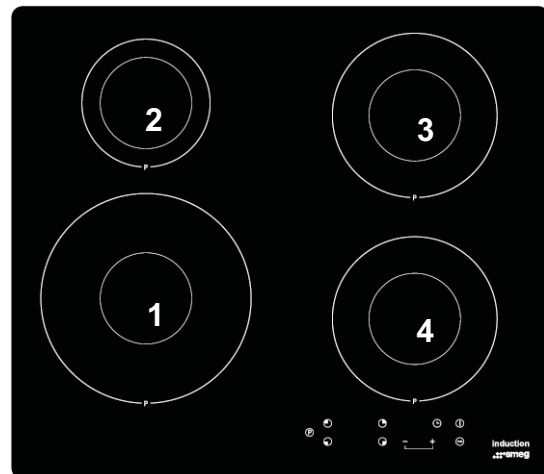
Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

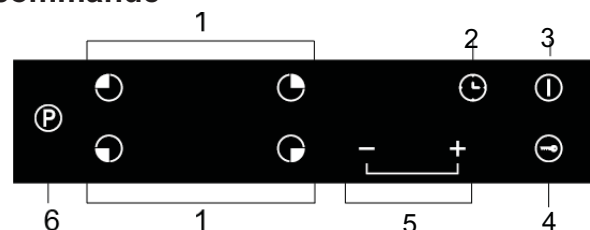
Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

### Description de la table de cuisson électrique



### Diagramme schématique du tableau de commande



1. Sélection de la zone de cuisson
2. Minuteur key
3. ON/OFF
4. Blocage des commandes
5. Réglage de la puissance
6. Booster

## Mode d'emploi

### Avant l'utilisation:

Juste après l'allumage, la table de cuisson émet un signal sonore, tous les voyants clignotent pendant une seconde, signalant ainsi que la table de cuisson est en veille.

**Placer la casserole sur la zone de cuisson choisie.**



Mode de fonctionnement:

Après avoir appuyé sur la touche "ON/OFF", tous les voyants affichent le symbole "-".

Sélectionner la zone de cuisson sur laquelle se trouve la casserole; le voyant de niveau de puissance de la zone choisie clignotera. Appuyer alors sur les touches "+" ou "-", l'afficheur indique 5, c'est le réglage standard; régler avec les touches "+" ou "-" pour obtenir le niveau d'intensité souhaité. En appuyant simultanément sur la touche "+" et sur la touche "-", les réglages précédents sont remis à zéro et la zone de cuisson s'éteint.

Se référer au tableau de la page 14 pour prendre connaissance de la puissance spécifique de chaque foyer.

**Remarque:** après avoir appuyé sur la touche "ON/OFF", la table de cuisson électrique reste en veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute suivantes.



-



### Fonction BOOSTER (cuisson rapide)

Pour une cuisson plus rapide, appuyer sur la touche "BOOST", après avoir sélectionné la zone de cuisson, l'afficheur indiquera "P"

#### Remarque:

1. La fonction BOOSTER dure au maximum 5 minutes, après quoi la table revient à la position de cuisson précédente.
2. La fonction Booster fonctionne sur toutes les zones de cuisson

3. Quand la fonction Booster est activée sur la 1<sup>ère</sup> zone de cuisson, la puissance de la 2<sup>ème</sup> zone de cuisson 2 est automatiquement limitée au niveau 2, et vice versa. Quand la fonction Booster est activée sur la 3<sup>ème</sup> zone de cuisson, la puissance de la 4<sup>ème</sup> zone de cuisson est automatiquement limitée au niveau 2, et vice versa.

### Annulation de la fonction " BOOSTER "

Sélectionner la zone qui est en mode BOOSTER et appuyer sur la touche BOOSTER pour annuler la fonction. Le niveau se rétablit automatiquement sur la puissance précédemment choisie.

En appuyant sur la touche "-" alors que la fonction BOOSTER est activée, on revient à un niveau de puissance 9.



### Fonction MINUTEUR

Après avoir appuyé sur la touche MINUTEUR (TIMER), le voyant de l'afficheur clignote et il est donc possible de programmer le temps. Avec les touches "+" ou "-", il est possible de programmer le temps de 1 à 99 minutes. En appuyant sur la touche "+" la durée augmente en partant de 1; en appuyant sur la touche "-" la durée part de 1 et diminue; lorsque le temps dépasse les 99 minutes, le minuteur se remet automatiquement sur 0. En appuyant simultanément sur les touches "+" et "-" l'afficheur se remet à 0.



### Confirmation de la fonction MINUTEUR

1. Sélectionner la puissance de la zone de cuisson désirée, appuyer sur la touche "minuteur" et programmer le temps.
2. Le temps sélectionné est automatiquement enregistré lorsque le minuteur aura clignoté pendant environ 5 secondes.
3. Après avoir programmé le temps, appuyer sur la touche "MINUTEUR" pour vérifier le réglage choisi.

### Annuler la fonction MINUTEUR

Appuyer sur la touche "minuteur" pendant 5 secondes pour annuler la fonction précédemment choisie. L'afficheur indiquera 0.

## Fonction sécurité enfant

Pour la sécurité des enfants, la table induction est équipée d'un dispositif de blocage.

Comment activer le blocage : maintenir appuyée la touche du dispositif de blocage (Interlock).

La table de cuisson se bloque, l'afficheur du minuteur indique le symbole "Lo" et toutes les autres fonctions sont désactivées.

**Comment désactiver le blocage:** maintenir appuyée la touche du dispositif de blocage (Interlock) pendant 3 secondes.



## Puissance maximale de chaque zone de cuisson

Zone de cuisson	SI2644B	
	Normale	Avec la fonction BOOSTER
1	2200	2900
2	1500	2000
3	2000	2800
4	1500	2000

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

## Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer



bouilloire en acier inoxydable émaillé



casserole émaillée



plat en fer

- 1 Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:

positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "L" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.

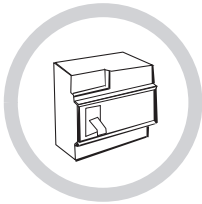
- 2 Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.

- La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
- La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.

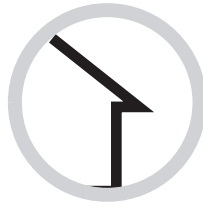
- 3 Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

## Sécurité et entretien



Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.



Usage exclusivement à l'intérieur.



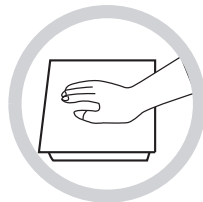
Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.



Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.



Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.



Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.



Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).



Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.



Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.



Ne pas placer de détergents, de détergers, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.



Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.



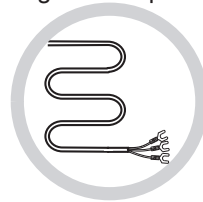
Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.



Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.



Tenir l'appareil électroménager hors de la portée des enfants et n'en consentir l'utilisation que s'ils sont surveillés par un adulte.


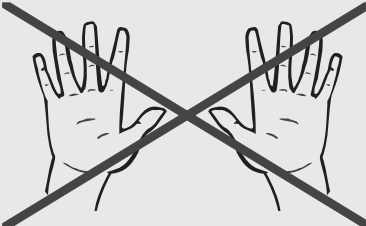
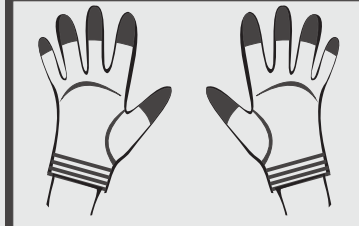


Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique spécialisé.



# INSTALLATION

## 1 Consignes de sécurité pour le montage des meubles de cuisine

	<b>AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL, SE MUNIR DE DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE.</b>		
---	--	--	---



Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90 °C). Ils risquent de se déformer dans le temps s'ils ne sont pas suffisamment thermorésistants.

La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

Respectez également les distances minimales des découpes du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.

## 2 Découpe du plan de travail



Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils résistent à la chaleur (T 90° C).

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LE PLAN DE CUISSON. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.



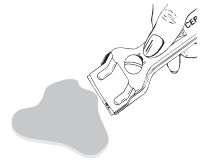
LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE SOUS LE CARTER DE L'APPAREIL DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL : ON CONSEILLE DE L'APPLIQUER A L'ENDROIT PREVU A L'INTERIEUR DE LA COUVERTURE DU LIVRET. **N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



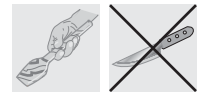
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT SUR LES SURFACES EXTERNES.



VEILLEZ A NE PAS RENVERSER DE SUCRE NI DE MELANGES SUCRES SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX NI DE SUBSTANCES RISQUANT DE FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM) ; LE CAS ECHEANT, POUR EVITER DE DETERIORER LA SURFACE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LE PLAN ET NETTOYEZ AVEC LE RACLOIR FOURNI ALORS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LE PLAN EN VITROCERAMIQUE N'EST PAS NETTOYE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A ELIMINER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**



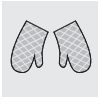
EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES. UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ECHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE.



VEILLEZ A NE PAS RENVERSER SUR LE PLAN DE CUISSON DES SUBSTANCES ACIDES COMME DU JUS DE CITRON OU DU VINAIGRE.



**NE PAS PLACER** SUR LE PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET REGULIER.



L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD PENDANT L'UTILISATION. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



ASSUREZ-VOUS QUE LES TOUCHES A CAPTEUR SONT TOUJOURS PROPRES CAR L'APPAREIL POURRAIT INTERPRETER LES TACHES DE SALETE COMME UN CONTACT DIGITAL VOULU. NE POSEZ JAMAIS AUCUN OBJET (CASSEROLES, SERVIETTES, ETC.) SUR LES CAPTEURS ! SI LES ALIMENTS DEBORDENT SUR LES TOUCHES A CAPTEUR, ON CONSEILLE D'ETEINDRE L'APPAREIL.



APRES L'UTILISATION, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LA ZONE DE CUISSON EN APPUYANT SUR LA TOUCHE CORRESPONDANTE ET NON SEULEMENT A TRAVERS LA RECONNAISSANCE DES CASSEROLES.



LES CASSEROLES ET LES POELES NE DOIVENT JAMAIS COUVRIR LES TOUCHES A CAPTEUR POUR EVITER LA DESACTIVATION AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL.



ACTIVEZ LA SECURITE ENFANTS EN PRESENCE D'ANIMAUX DOMESTIQUES EN MESURE D'ATTEINDRE LE PLAN DE CUISSON.



NE POSEZ PAS DE CASSEROLES NI DE POELES VIDES SUR LES ZONES DE CUISSON ALLUMEEES.



N'UTILISEZ PAS LE PLAN DE CUISSON SI LE PROCESSUS DE PYROLYSE EST EN COURS DANS LE FOUR.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.**

## 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

**NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIME, CONTACTER IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERA DE LE REMPLACER.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



PENDANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD AU NIVEAU DE LA ZONE AU CONTACT DES CASSEROLES. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LA SURFACE DU PLAN DE CUISSON.



L'APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE PAR DES ADULTES. NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.



**IMPORTANT** : SURVEILLEZ ATTENTIVEMENT LES ENFANTS, CAR ILS S'APERÇOIVENT DIFFICILEMENT DE L'ALLUMAGE DES LAMPES TEMOINS DE CHALEUR RESIDUELLE.

APRES L'UTILISATION, LES ZONES DE CUISSON RESTENT TRES CHAUDES PENDANT UN CERTAIN TEMPS, MEME SI ELLES SONT ETEINTES.

EVITER QUE LES ENFANTS NE TOUCHENT LES PLAQUES CHAUDES.



EN PRESENCE DE LEZARDES, DE FISSURES OU D'UNE CASSURE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL. METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION ET INTERPELLEZ LE SERVICE TECHNIQUE.



LES PORTEURS DE PACEMAKERS OU D'AUTRES DISPOSITIFS SEMBLABLES DOIVENT S'ASSURER QUE LE FONCTIONNEMENT DE LEURS APPAREILS N'EST PAS COMPROMIS PAR LE CHAMP INDUCTIF DONT LA GAMME DE FREQUENCE EST COMPRISE ENTRE 20 ET 50 KHZ.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE A TOUTE PERSONNE (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT SUR LES SURFACES EXTERNES.



NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL. TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN **TECHNICIEN AUTORISÉ** OU DANS UN **CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGRÉÉ**.



CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS RELATIVES À LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE, LE PLAN DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTROMAGNÉTIQUE APPARTIEN AU GROUPE 2 ET À LA CLASSE B (EN 55011).



NE LAISSEZ JAMAIS LE PLAN DE CUISSON ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE.



FAITES ATTENTION AU RECHAUFFEMENT RAPIDE DES ZONES DE CUISSON. ÉVITEZ DE CHAUFFER LES CASSEROLES À VIDE. RISQUE DE SURCHAUFFE.



LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU EN CAS DE SURCHAUFFE. ON RECOMMANDE DONC DE NE PAS S'ÉLOIGNER DURANT LA PRÉPARATION D'ALIMENTS CONTENANT DES HUILES OU DES GRAISSES. SI LES HUILES OU LES GRAISSES PRENNENT FEU, N'ÉTEIGNEZ JAMAIS LES FLAMMES AVEC DE L'EAU ! METTEZ UN COUVERCLE SUR LA CASSEROLE ET ÉTEIGNEZ LA ZONE DE CUISSON.



LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE EST TRÈS RÉSISTANTE AUX CHOCS. ÉVITEZ CEPENDANT QUE DES OBJETS SOLIDES ET DURS NE TOMBENT SUR LA SURFACE DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE L'ENDOMMAGER S'ILS SONT POINTUS.



N'UTILISEZ JAMAIS LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE COMME UN PLAN D'APPUI.



S'IL EST IMPOSSIBLE D'ÉTEINDRE LE PLAN DE CUISSON EN RAISON D'UN DÉFAUT AU NIVEAU DE LA COMMANDE DES CAPTEURS, METTEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL HORS TENSION ET CONTACTEZ NOTRE SERVICE TECHNIQUE.



VEILLEZ À NE PAS BRANCHER D'AUTRES APPAREILS ÉLECTRIQUES ! LES CABLES D'ALIMENTATIONS NE DOIVENT JAMAIS SE TROUVER AU CONTACT DES ZONES DE CUISSON CHAUDES.



LES OBJETS MÉTALLIQUES COMME LES COUVERTS OU LA VAISSELLE NE DOIVENT PAS ÊTRE POSÉS SUR LE DESSUS DU PLAN DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE SURCHAUFFER. RISQUE DE BRULURES.



NE POSEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES, FACILEMENT EXPLOSIFS OU DÉFORMABLES DIRECTEMENT SOUS LE PLAN DE CUISSON.



ÉVITER LE CONTACT DU CORPS AVEC LES OBJETS MÉTALLIQUES. ILS RISQUENT DE CHAUFFER LORSQU'ILS SE TROUVENT À PROXIMITÉ DU PLAN DE CUISSON, DANGER DE BRULURES. ON **NE** COURT PAS CE RISQUE AVEC LES OBJETS NON MAGNÉTISABLES COMME LES BAGUES EN OR OU EN ARGENT.



N'INTRODUISEZ PAS DE BOÎTES NI DE RÉCIPIENTS FERMÉS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE À L'INTÉRIEUR DES RÉCIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC UN RISQUE D'EXPLOSION.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.**

### 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

#### 3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

#### 3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.**

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

**Important :** Remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

## Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucré fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

**Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN




Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

### 1 Nettoyage du plan en vitrocéramique



Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand le symbole  disparaît de tous les afficheurs.

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les avec le racloir fourni, rincez à l'eau et essuyez soigneusement avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan.

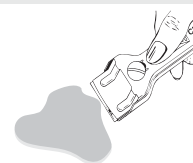
N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des spray pour four, des détachants et des éponges métalliques).

**Les grains de sable** tombés sur le plan de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles.

Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson.

**Les changements de couleur** n'influencent pas le fonctionnement ni la stabilité du vitrocéramique. En effet, il ne s'agit pas d'une altération du matériau du plan de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé.

**Des zones brillantes** peuvent se former suite au frottement des fonds des casseroles, surtout s'ils sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Leur élimination est difficile avec des produits courants de nettoyage. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par la base des casseroles risque de dépolir avec le temps les décorations du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.



### 2 Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et soignez le plan de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage du vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

## Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0/F1/F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
E1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.  
Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

## Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 25

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

## Note spéciale

---

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés.  
Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission.  
En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.Ê

---