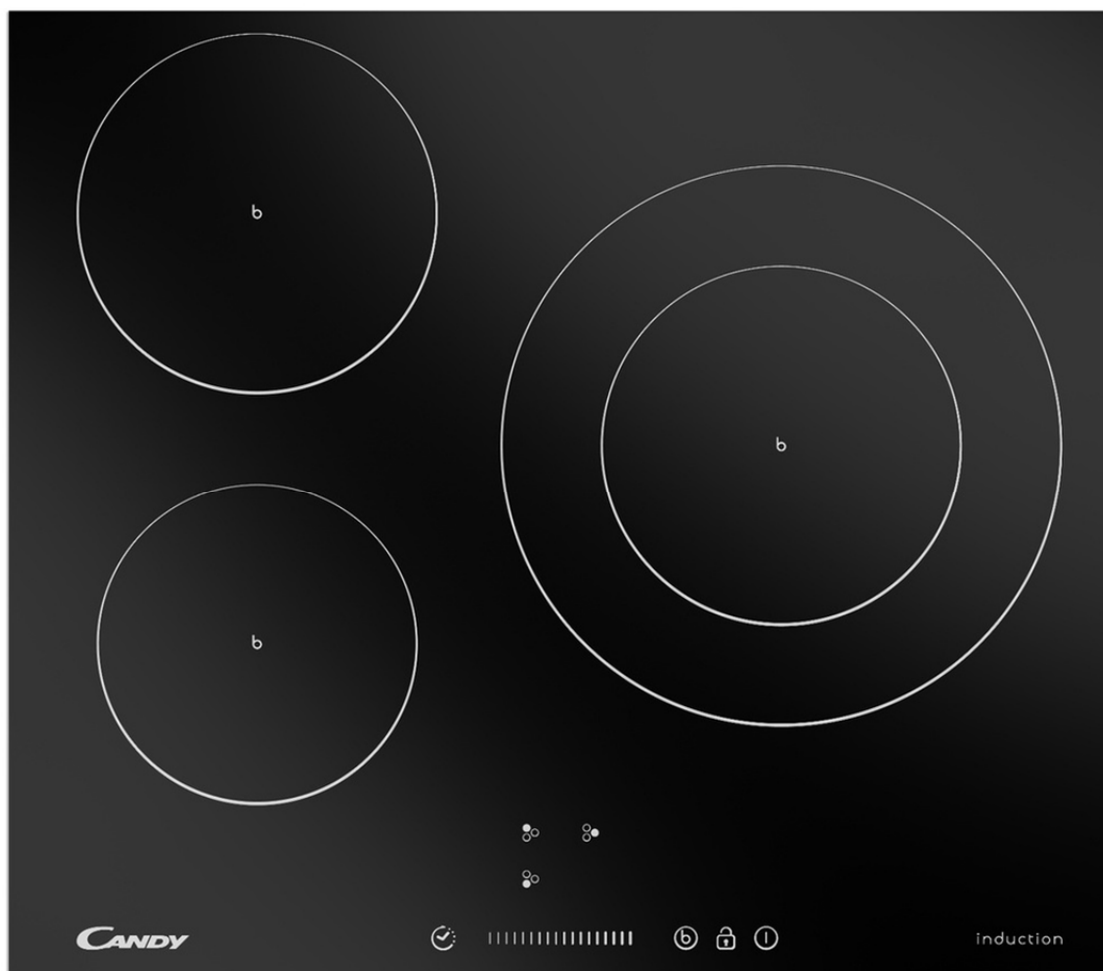




**MARQUE: CANDY**  
**REFERENCE: CİVS677**  
**CODİC: 4309634**



**NOTICE**





**Instruction Manual For Induction Hob**

**ENGLISH**

**Table De Cuisson Induction**

**FRENCH**

**Manual de Instrucciones para  
una Placa de Inducción**


**ESPAÑOL**

CIVS 677

CI6744



**Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.**

Par l'apposition du logo CE  sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

## **1. Avant-propos**

### **Avertissement de sécurité**

Votre sécurité nous est importante. Veuillez consulter le présent mode d'emploi avant d'utiliser votre table à induction.

### **Installation**

#### **Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux ou de l'entretien.
- Le branchement sur un bon réseau électrique à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du réseau de câblage de la maison ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect du présent conseil peut causer une électrocution ou la mort.

#### **Risque de coupure**

- Faites attention, les bords des panneaux sont coupants.
- Le défaut d'attention peut causer des blessures ou des coupures.

#### **Instructions de sécurité importantes**

- Veuillez lire les présentes instructions soigneusement avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.
- Aucune matière ou produit combustible ne doivent être placés sur le présent appareil, à aucun moment.
- Veuillez fournir les présents renseignements à la personne responsable de l'installation de l'appareil, ceci pourrait réduire vos frais d'installation.
- Afin d'éviter les risques, le présent appareil doit être installé selon le présent mode d'emploi pour installation.
- Le présent appareil doit être installé correctement et mis à la terre par une personne qualifiée uniquement.
- Le présent appareil doit être branché sur un circuit intégrant un interrupteur isolant permettant un débranchement complet de l'alimentation.
- La non installation correcte de l'appareil peut annuler la garantie et les demandes en responsabilité.

## **Utilisation et entretien**

### **Risque de choc électrique**

- Ne pas cuire sur une plaque chauffante cassée ou fendue. Si la surface de la plaque chauffante est cassée ou fendue, éteignez l'appareil immédiatement en le débranchant du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la plaque chauffante du mur avant tout nettoyage ou entretien.
- Le non-respect des présents conseils peut causer un choc électrique ou la mort.

### **Risque pour la santé**

- Le présent appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant les personnes ayant des stimulateurs cardiaques ou autres implants électriques (tels que des pompes à insulines) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser présent appareil pour s'assurer que l'implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect des présents conseils peut causer la mort.

### **Risque de brûlure**

- Pendant l'utilisation, les pièces accessibles du présent appareil chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures.
- Ne pas laisser votre corps, vos vêtements ou tout autre article autre que des ustensiles de cuisines adaptés entrer en contact avec le verre à Induction avant que la surface ne soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque car ils peuvent chauffer
- Eloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifier que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect du présent conseil peut causer des brûlures.

### **Risques de coupure**

- La lame aigüe d'un grattoir de plaque chauffante est exposée lorsque la protection est retirée. Utilisez avec précaution et

conservez toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

- Ne pas suivre les règles de prudence peut provoquer des blessures ou coupures.

### **Instructions importantes de sécurité**

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. L'ébullition peut provoquer de la fumée et des déversements huileux pouvant prendre feu.

- Ne jamais utiliser votre appareil comme lieu de stockage ou de travail.

- Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

- Ne pas placer ou laisser des objets magnétisables (par exemple les cartes de crédit, les cartes mémoires) ou appareils électroniques (par exemple les ordinateurs, les lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par le champ électromagnétique.

- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de chauffe et la plaque chauffante comme décrit dans le présent manuel (c'est à dire au moyen des touches de commande). Ne pas se fier à la détection de casserole pour éteindre les zones de chauffe lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil, ou s'y assoir, s'y tenir ou y grimper.

- Ne pas stocker des objets intéressants pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Un enfant grimpant sur la plaque chauffante peut se blesser gravement.

- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil.

- Les enfants ou les personnes ayant un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les guider dans l'utilisation. Cette personne doit être sûre qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou l'environnement.

- Ne pas réparer ou changer de pièce de l'appareil sans que ce soit spécialement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque chauffante.

- Ne pas placer ou laisser tomber d'objets lourds sur la plaque

chauffante.

- Ne pas se tenir sur la plaque chauffante.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords ébréchés ou trainer de casseroles sur la surface du verre à induction, cela peut rayer le verre.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs durs pour nettoyer la plaque chauffante, ceci peut rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est abimé, il doit être changé par le fabricant, son agent ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- L'appareil est destiné pour une utilisation domestique ou pour des applications semblables, telles que : - zone de cuisine de personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; - fermes ; - par la clientèle d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de types gîte.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

Il est nécessaire d'éviter de toucher les parties chauffantes.

Les enfants en-dessous de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins d'une surveillance continue.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereuse et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis recouvrir la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture incendie.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique, pour les surfaces

de plaque en verre-céramique ou autres matières protégeant les pièces sous tension

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou un système de commande à distance séparée.

**Félicitation** pour l'achat de votre nouvelle Plaque à Induction.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire le présent Manuel d'Instructions / Installation afin de pleinement comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire le présent chapitre d'installation.

Veuillez lire toutes les instructions de sécurité soigneusement avant toute utilisation et conserver le présent Manuel d'Instructions / Installation pour référence future.

## 2. Présentation du produit

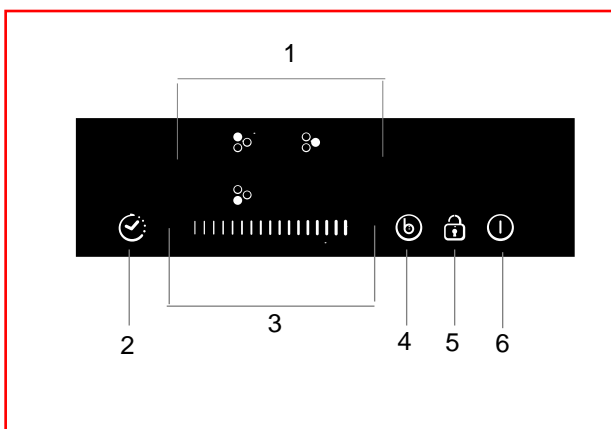
### 2.1 Vue d'en haut



*Note: it will be CANDY DESIGN PRODUCT*

1. zone max. 1200/1500 W
2. zone max. 2300/2600 W
3. zone max. 3000/ 4400W CI6744  
3000/ 4000W CIVS677
4. plaque de verre
5. bandeau de commandes

### 2.2 Bandeau de commandes



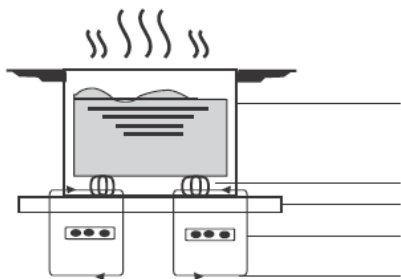
*Note: it will be CANDY UI*

1. contrôle de sélection des zones de chauffe
2. contrôle du minuteur
3. contrôle puissance/ minuteur curseur tactile
4. clé de contrôle d'alimentation
5. contrôle verrouillé
6. ON/OFF contrôle

### 2.3 Un mot concernant l'induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, moderne, efficace et économique. Elle marche par vibration électromagnétique générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole se réchauffe.





Casserole en fer  
Circuit magnétique  
Bobine à induction de plaque verre céramique  
Courant induit

## 2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Veuillez lire le présent guide, particulièrement le chapitre `Avertissements de Sécurité.
- Retirez tout film protecteur pouvant se trouver encore sur votre plaque à induction.

## 2.5 Spécificités techniques

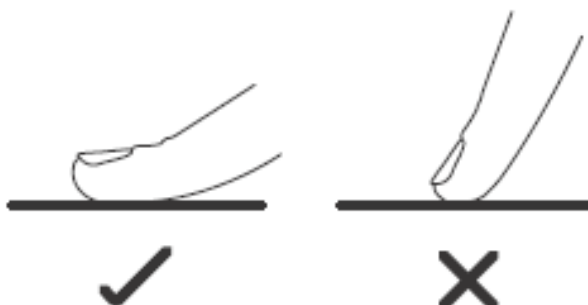
Table de cuisson	CIVS 677 & CI 6744
Zones de cuisson	3 zones
Energie	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	7200W
Dimensions du produit LxLxH(mm)	590X520X55
Dimensions encastrable LxP (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que l'on s'efforce d'améliorer nos produits nous pouvons changer les spécificités et le design sans le notifier

## 3. Utilisation du produit

### 3.1 Utilisation des commandes

- Les commandes répondent au toucher, il n'est pas besoin d'appliquer de pression.
- Utiliser la boule de votre doigt, et non le bout.
- Un bip sera émis à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veuillez-vous assurer que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un fin film d'eau rend les commandes difficiles à utiliser.



## 3.2 Choix du bon récipient

- N'utilisez qu'un récipient ayant une base adaptée à la cuisson par induction




Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacer un aimant sur la base de la casserole.

Si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée pour l'induction.

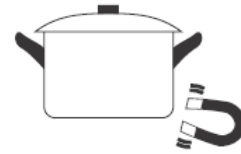
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.

2. SI  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

Les récipients de cuisson fait dans les matières suivantes ne sont pas adaptés :

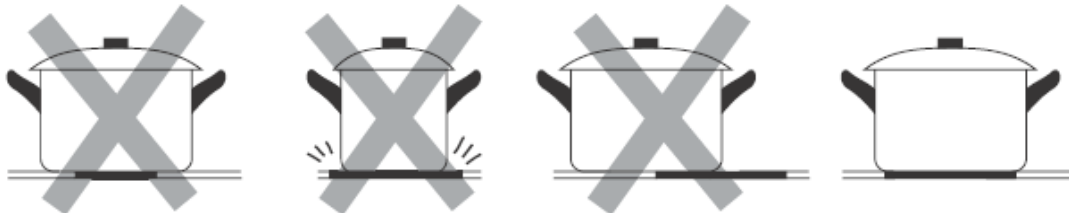
Inox pur, aluminium ou cuivre avec base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.



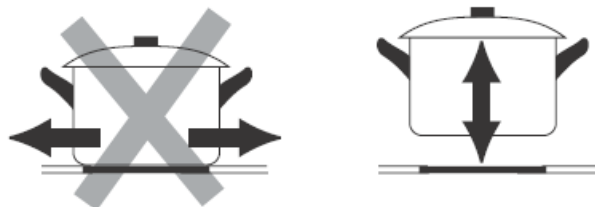
Ne pas utiliser de récipient de cuisson avec des bords ébréchés ou une base incurvée



Veuillez-vous assurer que la base de votre casserole est lisse, repose complètement sur le verre, et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus important que le dessin de la zone choisie. L'utilisation d'une casserole légèrement plus large permet l'utilisation de l'énergie avec un maximum d'efficacité. Si vous utiliser un récipient plus petit, l'efficacité sera moindre. Les casseroles de moins de 140 mm peuvent ne pas être détectées par la plaque. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.


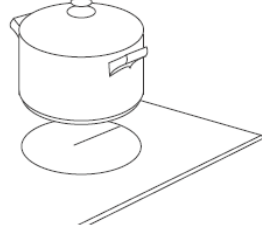
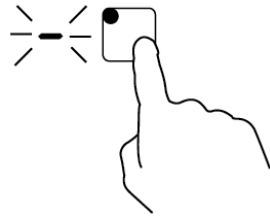
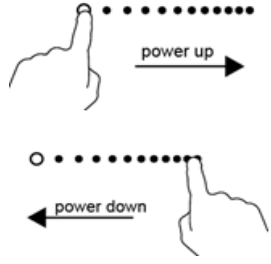


Toujours soulever les casseroles de la plaque à induction – ne pas les faire glisser, ceci peut provoquer des rayures.



## 3.3 Utilisation de votre plaque à induction

### 3.3.1 Pour commencer à cuire

<p>Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après l'allumage, le buzzer bipe une fois, tous les affichages indiquent " - " ou " - - ", pour signaler que la plaque à induction est entrée en mode standby.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson, que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</p>	
<p>Si vous touchez la commande de sélection de zone de chauffe, le voyant à côté de la touche se mettra à clignoter</p>	
<p>Choisissez un réglage de température en touchant la touche - ou +. Si vous ne choisissez pas un réglage de température dans la minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Il vous faudra la redémarrer à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de température à tout moment pendant la cuisson.</p>	

## Si l'affichage



## clignote en alternance avec le réglage de

## température


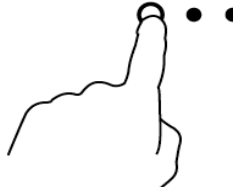


Ceci signifie que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la bonne zone de cuisson, ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou non centrée sur la zone de cuisson.


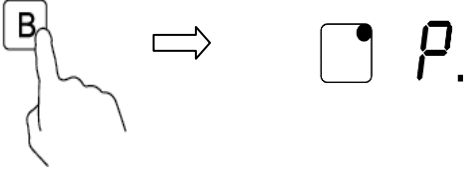

L'appareil ne chauffe pas s'il n'y a pas de casserole adaptée dans la zone de cuisson.

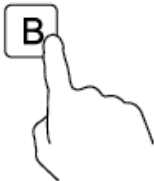
L'affichage s'éteint automatiquement après 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

### 3.3.2 Terminer la cuisson

<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffe que vous souhaitez éteindre</p>	
<p>Eteignez la zone de cuisson en descendant à "0" ou en touchant "-" et "+" en même temps. Assurez-vous que l'affichage indique "0"</p>	
<p>Eteignez la plaque chauffante entière en couchant la commande ON/OFF.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes H indiquera quelle zone de cuisson est trop chaude pour toucher. Il disparaîtra lorsque la surface s'est refroidie à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude</p>	

### 3.3.3 Utiliser la fonction "boost"

<p><b>Activer la fonction boost</b></p>	
<p>Toucher la zone de contrôle de cuisson</p>	
<p>Toucher la touche boost, la [B] indique « b » et la puissance augmente au maximum.</p>	
<p><b>Annuler la fonction boost</b></p>	
<p>Toucher la touche de la zone que vous souhaitez désactiver et cela annulera le « boost »</p>	

<p>Toucher le bouton boost B pour annuler la fonction boost et la zone de cuisson reviendra à sa température de base.</p>	
---	---

- La fonction marche avec toutes les zones de cuisson
- La zone de cuisson revient à sa température d'origine après 5 minutes
- Si la température d'origine est à 0, elle repassera à 9 après les 5 minutes.

### 3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher toute utilisation non prévue (par exemple les enfants allumant accidentellement la zone de chauffe).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON /OFF sont désactivées.

<b>Pour verrouiller les commandes</b>
<p> Touchez la commande verrouillage de touches. Le deuxième et le troisième voyant indiquent " Lo "</p>
<b>Pour déverrouiller les commandes</b>
<p><b>Pour déverrouiller les commandes</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.</li> <li>2. Touchez et maintenez la commande verrouillage pendant trois secondes.</li> <li>3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.</li> </ol>



Lorsque la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande ON/OFF en urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque pour la prochaine utilisation


### 3.3.5 Utilisation du minuteur

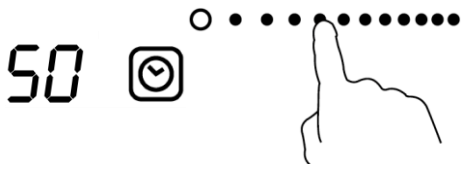

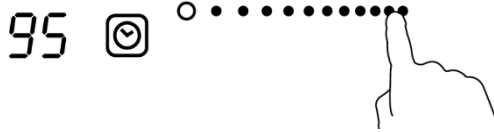
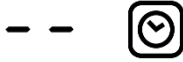
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune des zones de cuisson lorsque le temps sera écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs plaques de cuisson après que le temps se soit écoulé. Le minuteur a un maximum de 99 min.

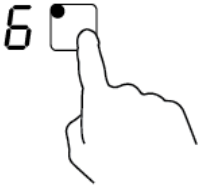




#### Utiliser le minuteur comme minuterie



Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

<p>Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Note : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson.</p>	
<p>Appuyez sur la touche « minuteur », un 10 va apparaître sur l'écran</p>	





Déterminez le temps en touchant le curseur	
Touchez le minuteur de nouveau, the « 0 » va clignoter.	
Déterminez le temps en touchant le curseur (e.g.9), désormais le minuteur que vous avez déterminé est 95 minutes.	
Une fois le temps déterminé, le décompte commencera immédiatement. L'écran vous donnera le temps qu'il reste.	
Il y aura un bip pendant 30 secondes et le minuteur indiquera « - - » lorsque le temps sera écoulé	

## Régler le minuteur pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson



Régler une seule zone	
Touchez la zone de cuisson que vous souhaitez activer.	
Touchez le minuteur, un « 10 » va apparaitre à l'écran et le « 1 » va clignoter	
Réglez le temps en touchant le curseur (e.g.5)	
Touchez le minuteur une nouvelle fois, le « 0 » va clignoter	
Déterminez le temps en touchant le minuteur (e.g.9), désormais le temps est réglé sur 95 minutes.	

Une fois le temps réglé, le décompte commencera immédiatement. L'écran montrera le temps restant Note : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance sera éclairé, indiquant la zone choisie.	
Une fois le temps expiré, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement	

 *Les autres zones continueront de fonctionner si elles ont préalablement été allumées.*

<b>Régler plusieurs zones :</b>	
Les étapes pour régler plusieurs zones sont similaires à celles pour régler une seule zone. Lorsque vous déterminez le temps pour plusieurs zones en même temps, le point des décimales des zones de cuisson choisies sont actionnées. L'écran des minutes indique les min. Le point des zones correspondantes clignote.	
 (Régulé sur 15 minutes)	
 (Régulé sur 45 minutes)	
Une fois que le temps est écoulé, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, le nouveau minuteur et le point correspondant apparaîtront.	 (Régulé sur 30 minutes)
Touchez le curseur de la zone de cuisson, le minuteur correspondant sera indiqué dans l'indicateur des minuteurs	

### a) Annuler le minuteur

Touchez le curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre	
Touchez le minuteur, l'indicateur clignotera	
Touchez le curseur pour régler le temps le minuteur sur "00", il sera alors éteint.	

### 3.3. Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection sécurité pour votre plaque à induction. Elle se ferme automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps de travail par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Heure de fonctionnement de la table avant l'arrêt automatique	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut s'arrêter de chauffer immédiatement et la

plaque s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



Les personnes ayant un régulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser le présent appareil.

## 4. Guide de cuisson



Faire attention lorsque vous faites de la friture car l'huile et la graisse chauffent très vite. A températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse prennent feu spontanément et représentent un danger d'incendie.

### 4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduire le réglage de la température.
- Utiliser un couvercle réduit les temps de cuisson et économise l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou la graisse afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire sur un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont suffisamment réchauffés.

#### 4.1.1 Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition à environ 85°C, lorsque des bulles arrivent occasionnellement à la surface du liquide en cuisson. C'est la clé pour des soupes et ragouts délicieux car les saveurs se développent sans sur-cuire les aliments. Il faut également cuire les sauces à base d'œuf et les sauces épaissies en farine en dessous du point d'ébullition.
- Certains tâches, notamment la cuisson du riz par la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage minimum pour s'assurer que les aliments sont correctement cuits dans les délais recommandés.

#### 4.1.2 Grillades de steaks

Afin de cuire des steaks saignants et savoureux :

1. Conserver la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Réchauffer une poêle de friture à base lourde.
3. Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak. Versez une petite quantité d'huile dans la casserole chaude puis baissez la viande sur la casserole chaude.
4. Retournez le steak une fois seulement pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak afin de jauger sa cuisson – plus il paraît ferme plus il sera à point.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette plate pendant quelques minutes pour lui permettre de se relaxer et devenir tendre avant de servir.

#### 4.1.3 Sauter

1. Sélectionnez un wok à base plate compatible induction ou une casserole large.
2. Préparez tous les ingrédients et les équipements. La cuisson sautée doit être rapide. Si vous cuisez des grosses quantités, cuisez les aliments en petites portions.
3. Préchauffez la casserole brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez la viande en premier, mettez de côté et gardez au chaud.
5. Sauter les légumes. Puis lorsqu'ils sont chauds mais encore durs, passez la zone de cuisson sur un



- réglage de température moins élevé, remettez la viande dans la casserole et ajoutez votre sauce.
6. Tournez les ingrédients doucement afin de répartir la chaleur.
  7. Servez immédiatement.

## 4.2 Détection des petits objets

Lorsqu'une casserole de taille non adaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est resté sur la plaque, la plaque passe en standby automatiquement au bout d'1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant encore 1 minute.

## 5. Réglages de température

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, notamment votre récipient de cuisson et la quantité que vous cuisez. Faites des expériences avec la plaque à induction pour trouver le réglage qui vous convient.

Réglage température	Adaptation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliments</li> <li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li> <li>• mijotage doux</li> <li>• réchauffer doucement</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer</li> <li>• mijotage rapide</li> <li>• cuisson du riz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautage</li> <li>• cuisson des pâtes</li> </ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautage</li> <li>• grillade</li> <li>• porter de la soupe à ébullition</li> <li>• porter de l'eau à ébullition</li> </ul>

## 6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
--------	-----------	-------------

Salissures quotidiennes du verre (trace de doigt, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eteignez la plaque chauffante.</li> <li>2. Appliquez un produit nettoyant de plaque chauffante pendant que le verre est encore tiède (mais non chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie tout.</li> <li>4. Rallumez la plaque chauffante.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'alimentation de la plaque chauffante est éteinte, il n'y aura pas d'indication 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude. Faites très attention.</li> <li>• Les détergents industriels, certains détergents en nylon et agents de nettoyage durs / abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette de votre nettoyant ou détergent pour vérifier s'il est adapté.</li> <li>• Ne jamais laisser de résidu de nettoyage sur la plaque chauffante : le verre deviendra taché.</li> </ul>
Ebullition, fontes, déversement chaud de produits sucrés sur le verre	<p>Les retirer immédiatement avec une pelle à poisson, un couteau palette ou une lame de rasoir adaptée pour le verre à induction de plaques chauffantes, mais faites attention aux zones de cuisson et surfaces chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez la plaque chauffante du secteur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la tache ou les aliments vers une zone froide de la plaque chauffante.</li> <li>3. Nettoyez les taches ou souillures à l'aide d'un chiffon à plat ou essuie tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Taches quotidiennes sur le verre' ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez les taches faites par les aliments fondus et aliments sucrés et débordements dès que possible. S'ils sont laissés à refroidir, ils pourront être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de manière permanente. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est retiré, la lame d'un grattoir est coupante comme un rasoir. Utilisez avec grande attention et stockez toujours en sécurité et hors de portée des enfants.</li> </ul> </li> </ul>
Déversement sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eteignez l'alimentation de la plaque chauffante.</li> <li>2. Nettoyez le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement à l'aide d'un essuie tout.</li> <li>5. Rallumez l'alimentation de la plaque chauffante</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la plaque chauffante peut bipper et s'allumer et les commandes tactiles ne pas fonctionner lorsque des liquides sont présents sur eux. Assurez-vous d'essuyer la zone des touches tactiles avant de rallumer la plaque chauffante.</li> </ul>

## 7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Quoi faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Aucune alimentation.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée sur l'alimentation et est allumée. Vérifiez qu'il n'y a pas de panne d'électricité dans votre secteur ou zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le chapitre 'Utilisation de votre plaque chauffante à induction' pour plus d'instructions.
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous utilisez le bout du doigt pour toucher la commande.	Assurez-vous que la zone des touches tactiles est sèche et utilisez la boule de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Récipient de cuisson à bord grossier.  Produits de nettoyage ou détergent inadaptés, ou abrasifs utilisés.	Utilisez des récipients de cuisson avec des bases plates et lisses. Voir 'Sélectionner le bon récipient de cuisson'.  Voir 'Nettoyage et entretien'.
Certaines casseroles font des bruits de craquement ou de cliquètement.	Ceci peut être causé par la fabrication de votre récipient de cuisson (Couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour des récipients de cuisson et n'est pas un signe de défaut.

La plaque à induction fait un léger bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est causé par la technologie de la cuisson à induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de température.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est allumé pour empêcher les parties électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne requiert aucune action. Ne pas éteindre l'alimentation de la plaque à induction tant que le ventilateur tourne.
Les casseroles ne chauffent pas et apparaissent dans l'affichage.	La plaque à induction ne peut détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.  La plaque à induction ne peut détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson, ou n'est pas correctement centrée sur elle.	Utilisez des récipients de cuisson adaptés pour la cuisson à induction. Voir le chapitre 'Choix du bon récipient de cuisson'.  Centrez la casserole et assurez-vous que sa base est adaptée à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière imprévue, un bip se fait entendre et un code d'erreur est affiché (normalement alternant avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et chiffres d'erreur, éteindre l'alimentation de la plaque à induction au secteur, et contactez un technicien qualifié.

## 8. Erreur et contrôle et vérifications

La plaque à induction est équipée d'une fonction diagnostique indépendante. Avec cela, le technicien est capable de vérifier l'état et la fonction de chaque composant sans à avoir à désassembler toute la table :

Erreur	Problème	Solution
Code du problème	Problème	Solution
E1	Tension d'alimentation insuffisante	
E2	Tension d'alimentation trop puissante	Veillez contacter le fournisseur.
E3	Température de la plaque en céramique élevée (#1)	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale
E4	Température de la plaque en céramique élevée (#2)	Veillez vérifier la casserole.
E5	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veillez rallumer après que la plaque à induction s'est refroidie.
E6	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	
F3/F6	Problème avec le capteur de température de la plaque en céramique – circuit court	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
F4/F7	Problème avec le capteur de température de la plaque en céramique – circuit ouvert	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
F5/F8	Problème avec le capteur de température de la plaque en céramique – invalide	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.

F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
FC/FD	Panne du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.

Ci-dessus se trouvent la description et le contrôle des pannes ordinaires.

Veillez ne pas démonter l'appareil tout seul pour éviter tout danger et endommagement de la plaque à induction.



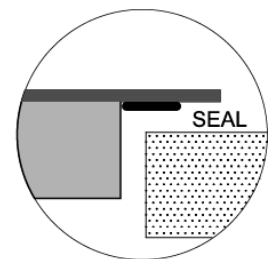
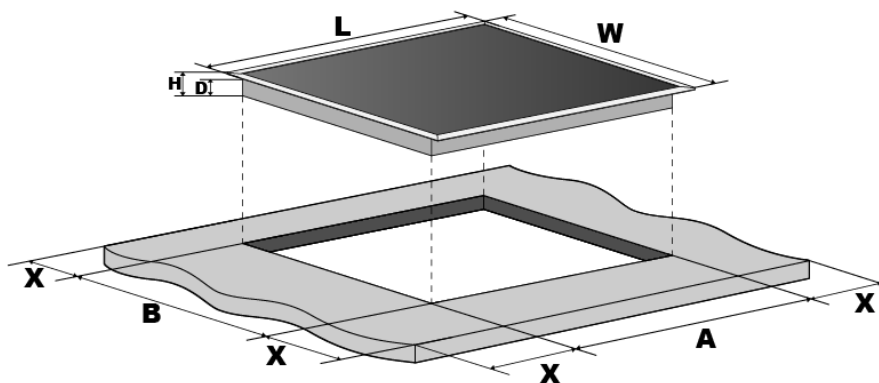
## 9. Installation

### 9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail à la taille indiquée dans le plan.

Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est au moins de 30mm. Veillez choisir une matière résistante à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation plus grosse causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chaude. Comme indiqué ci-dessous :

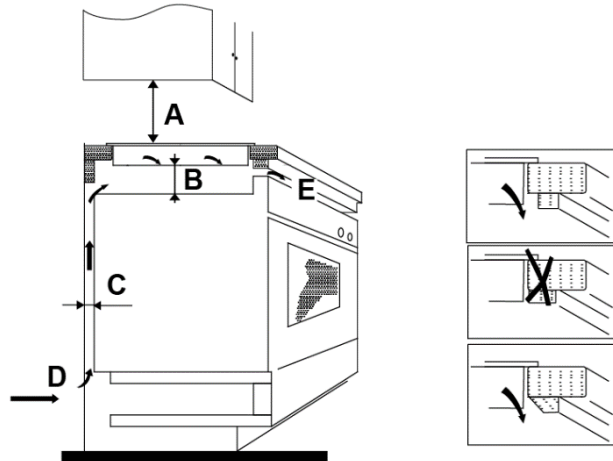


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de marche, comme indiqué ci-dessous.



Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

## 9.2 Avant d'installer la plaque, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et à niveau, et qu'aucune pièce structurelle n'interfère avec les espaces requis.
- La surface de travail est faite en matière résistante à la chaleur.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four comporte un ventilateur de refroidissement
- L'installation respecte les distances de sécurité et les normes et règlements en vigueur.
- Un interrupteur d'isolation adapté permettant une coupure complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, monté et positionné en conformité avec les règles et règlements locaux de câblage.  
L'interrupteur d'isolation doit être de type agréé et permet un trou de séparation de contact de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les câbles actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation).
- L'interrupteur d'isolation est facilement accessible au client avec la plaque installée.
- Vous consultez les autorités locales du bâtiment et les statuts en cas de doute concernant l'installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que les tuiles de céramiques) pour les surfaces murales entourant la plaque

## 9.3 Lorsque vous avez installé la plaque, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou tiroirs d'armoire.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace d'armoire, une barrière de protection thermique est installée en-dessous de la base de la plaque.
- L'interrupteur d'isolation est facilement accessible par le client.

## 9.4 Avant de localiser les crochets de fixation



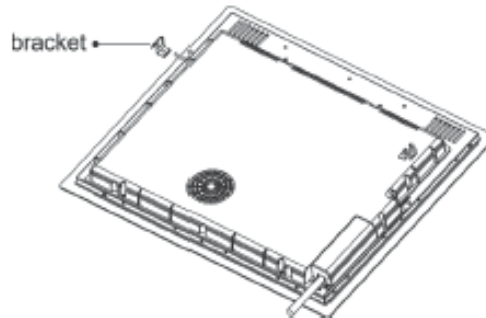
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne pas forcer sur les contrôles dépassant de la plaque.

## 9.5 Réglage de la position des crochets

Fixez la plaque sur la surface de travail en vissant 2 crochets sur le bas de la plaque (voir l'image) après l'installation.



Régalez la position des crochets selon les épaisseurs différentes des plans de travail.



## Attention

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais le faire vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une machine à laver ou un sèche-linge car l'humidité peut endommager les pièces électroniques de la plaque
3. La plaque à induction sera installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de chaleur pour augmenter sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffe au-dessus de la surface de la table doit supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

## Branchement de la plaque sur le secteur

Cette plaque ne doit être branchée sur le secteur que par une personne suffisamment qualifiée.

Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez que :

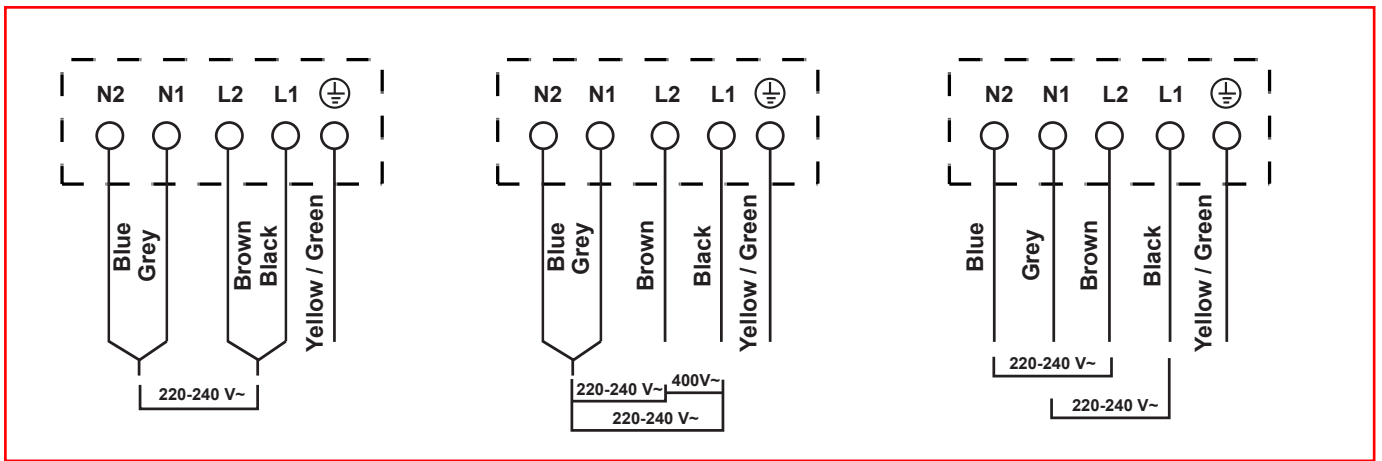
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance tirée par la plaque.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque de service
3. le câble d'alimentation peut supporter la charge indiquée sur la plaque de service.

Pour brancher la plaque sur l'alimentation secteur, ne pas utiliser d'adaptateur, de réducteur ou d'appareil de branchement, car ils peuvent provoquer des surchauffes et des incendies.


Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse pas 75°C à tout moment.

Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage domestique est adapté et sans altérations. Toute modification ne doit être faite que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être branchée selon les normes en vigueur ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est indiquée ci-dessous.



- Si l'appareil est branché directement sur le secteur un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la bonne connexion électrique a été effectuée et qu'elle est conforme aux règlements de sécurité.
- Le câble ne doit pas être tordu ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et changé par un technicien agréé uniquement.

 <p><b>Ne pas éliminer le présent produit comme déchet municipal non trié. La collecte séparée de ces déchets pour traitement spécial est nécessaire.</b></p>	<p>Cet appareil est étiqueté en conformité à la directive Européenne 2002/96/EC pour les Déchets Electriques et les Equipements Electronique (WEEE). En faisant en sorte que le présent appareil est éliminé correctement, vous aiderez à empêcher toute atteinte à l'environnement et à la santé humaine, qui seraient autrement causés si vous l'éliminez de manière incorrecte.</p> <p>Ce symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des biens électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil nécessite une élimination de déchet spécialiste. Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage du présent produit veuillez contacter votre autorité locale, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre autorité locale, votre service de collecte des déchets</p>
---	---