



MARQUE: CANDY
REFERENCE: CH64C/2
CODiC: 4237030



NOTICE



CANDY

HOBS

USER INSTRUCTIONS _____

GB - IE

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE _____

IT

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

KOCHMULDE

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN _____

DE

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

ES

PLACAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

PT

VARNÉ DESKY

NAVOD POUŽITÍ _____

CZ

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV _____

SL

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ _____

RU

PŁYTY

INSTUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA _____

PL

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES _____

NL

HOBS

INSTUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH INSTALLATION _____

SE

HOBS

KÄYTTÖ - JA ASENNUSOHJEET _____

FI

HOBS

BRUGSANVISNING OG INSTALLATION _____

DK

HOBS

BRUKS - OG MONTERINGSVEILEDNING _____

NO

ҚОСА ОРНАТЫЛАТЫН ПІСІРЕТІН БЕТТЕР

ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР _____

KAZ

КОТЛОНИ

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ _____

BG

EAC

CONTENT	GB - IE
SAFETY INSTRUCTIONS	06
1. General Warnings.....	07
2. Installation	07
3. Built-in	07
4. Electrical connexion	07-08
5. Presentation	08
6. Hob cookware advice	08
7. Use	09-10
8. Cleaning and maintenance	10
9. Problem solving.....	11
10. Aftercare	11
11. Protection of the environment	11

INDICE	IT
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	12
1. Avvertenze generali	13
2. Installazione	13
3. Inserimento nel mobile	13
4. Collegamento elettrico	13-14
5. Presentazione	14
6. Consigli d'utilizzo	14
7. Utilizzo del piano	14-15
8. Manutenzione	16
9. Problemi e soluzioni	17
10. Assistenza Post-vendita	17
11. Rispetto dell'ambiente	17

CONTENU	FR
CONSIGNES DE SECURITE	18
1. Instructions générales	19
2. Installation	19
3. Encastrement	19
4. Raccordement électrique	19-20
5. Présentation	20
6. Le choix des ustensiles	20
7. Utilisation	20-21
8. Entretien	22
9. Problèmes et solutions	23
10. Assistance technique	23
11. Protection de l'environnement	23

INHALT	DE
SICHERHEITSHINWEISE	24
1. Konformitätserklärung	25
2. Installation	25
3. Einbau	25
4. Elektrischer Anschluß	25-26
5. Darstellung	26
6. Wahl des richtigen Kochgeschirrs	26
7. Nutzungsanweisungen	26-27
8. Pflege und Reinigung	28
9. Problemlösungen	29
10. Technischer Kundendienst	29
11. Umweltschutz	29

CONTENIDO	ES
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	30
1.1. Instrucciones generales.....	31
2.1. Instalación.....	31
3. Empotramiento.....	31
4. Conexión eléctrica.....	31-32
5. Presentación.....	32
6. La elección de los utensilios	32
7. Utilización	32-33
8. Mantenimiento	34
9. Resolución de problemas.....	35
10. Asistencia técnica	35
11. Protección del medioambiente	35

INDICE	PT
INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA	36
1. Instruções gerais	37
2. Instalação	37
3. Encastre	37
4. Ligação eléctrica	37-38
5. Descrição das placas	38
6. A selecção dos recipientes	38
7. Como utilizar a placa	39-40
8. Limpeza da placa vitrocerâmica	40
9. Detecção e resolução de problemas	41
10. Assistência Técnica	41
11. Protecção do meio ambiente	41

OBSAH	CZ
VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ.....	42
1. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ	43
1.1. INSTALACE	43
2. ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ	43
3. VESTAVBA	43
4. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	43-44
5. POPIS SPOTŘEBIČE	44
6. DOPORUČENÍ K NÁVODÍ	44
7. POUŽITÍ	44-45
8. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	46
9. ODSTRÁNĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ	47
10. SERVIS	47
11. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ	47

VSEBINA	SL
SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI	48
1. Splošni Napotki	49
2. Namestitvev In Priključitev	49
3. VGRADNJA	49
4. Priključitev Na Električno Omrežje	49-50
5. Opis Kuhalne Plošče	50
6. Ustrezna Posoda	50
7. Uporaba	51-52
8. Vzdrževanje In Čiščenje	52
9. Odpravljanje Nepravilnosti V Delovanju	53
10. Servisiranje	53
11. Varstvo Okolja	53

СОДЕРЖАНИЕ	RU
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	54
1. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ.....	55
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ	55
3. ВСТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА	55
4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	55-56
5. ОПИСАНИЕ	56
6. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	56
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОВЕРХНОСТИ	57-58
8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	58
9. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	59
10. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	59
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	59

SPIS TREŚCI	PL
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	60
1. Uwagi Ogólne.....	61
2. Instalacja	61
3. Zabudowa.....	61
4. Podłączenie Do Instalacji Elektrycznej	61-62
5. Opis	62
6. Wskazówki Odnośnie Naczyni	62
7. Użytkowanie	62-63
8. Użytkowanie	64
9. Rozwiązywanie Problemów	65
10. Serwis Techniczny	65
11. Ochrona Środowiska	65

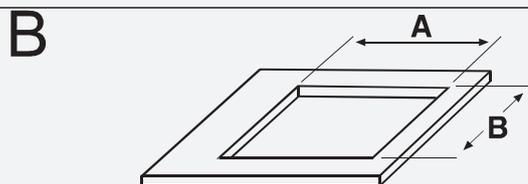
A Identification Plate (located under the hob's bottom casing)
 Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano)
 Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)
 Matrikelschild: (befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)
 Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)
 Placa de identificação e de características (localizada por baixo da caixa do fundo da placa)
 Identifikační štítek (umístěný pod deskou spodním krytu)
 Identifikacijsko tablico (ki se nahaja v spodnjem kuhalne plošče v ohišje)
 Идентификационной табличке (находится в нижней части корпуса плиты в)
 Tabliczka znamionowa (na spodzie plyty)
 Identificatieplaatje (aan de onderkant van het kookvlak)
 Identifikationsplåt (finns under hållen botten)
 Laitekilpi (sijaitsee lieden pohjassa)
 Mærkeplade (placeret under pladens bundbeklædning)
 Merkeplade (plassert under toppens nedre del)
 Сәйкестендіру табличкасы (пісретін беттің корпусының төменгі бөлігінде орналасқан)
 Идентификационная табелка (намира се от долната страна на кутията)



PRODUCT CODE / CODE PRODUIT

Code produit :
 Numéro de série :

SERIAL N° / NUMERO DE SERIE

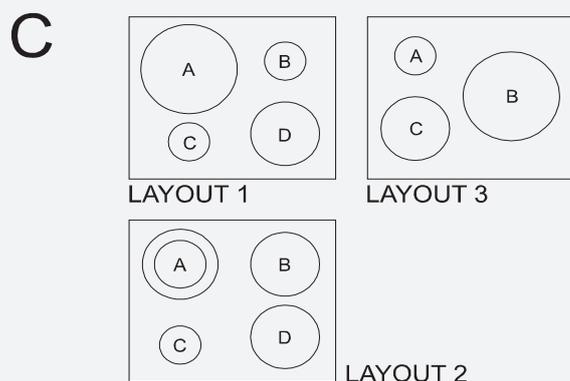


60 cm

A = 560
 B = 490

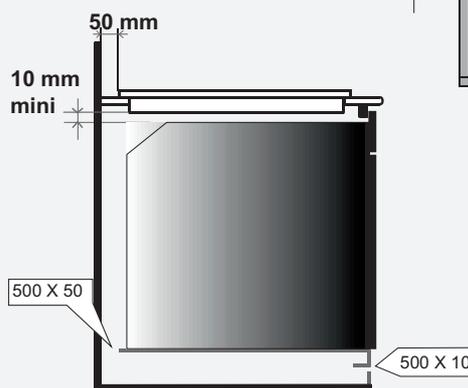
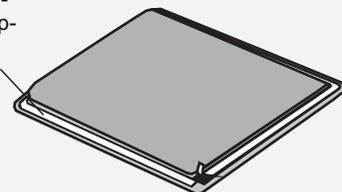
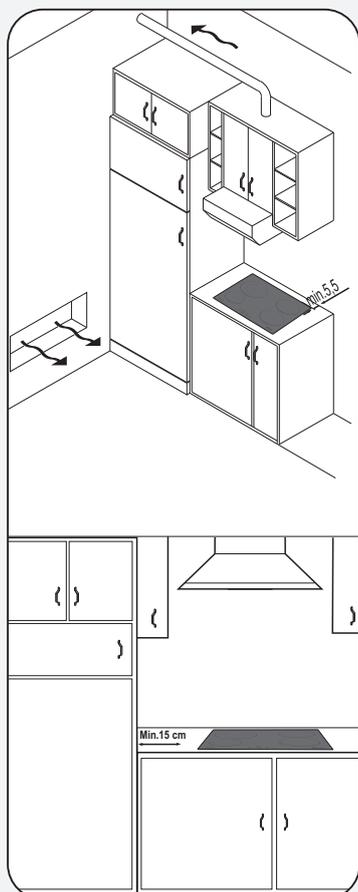
75 cm

A = 740
 B = 490



	A	B	C	D
LAYOUT 1	2300 W	1200 W	1200 W	1800 W
LAYOUT 2	1200 + 1000 W	1800 W	1200 W	1800 W
LAYOUT 3	1200 W	2500 W	1800 W	—

D Seal-Guarnizione-Joint-Dichtungsstreifen-
 Junta-Uszczelka-Junta-Печать-Афдichtstrip-
 Tätning-Tiiviste-Forsegling-Pakning
 Прокладка-аратөсем-Уплътнение

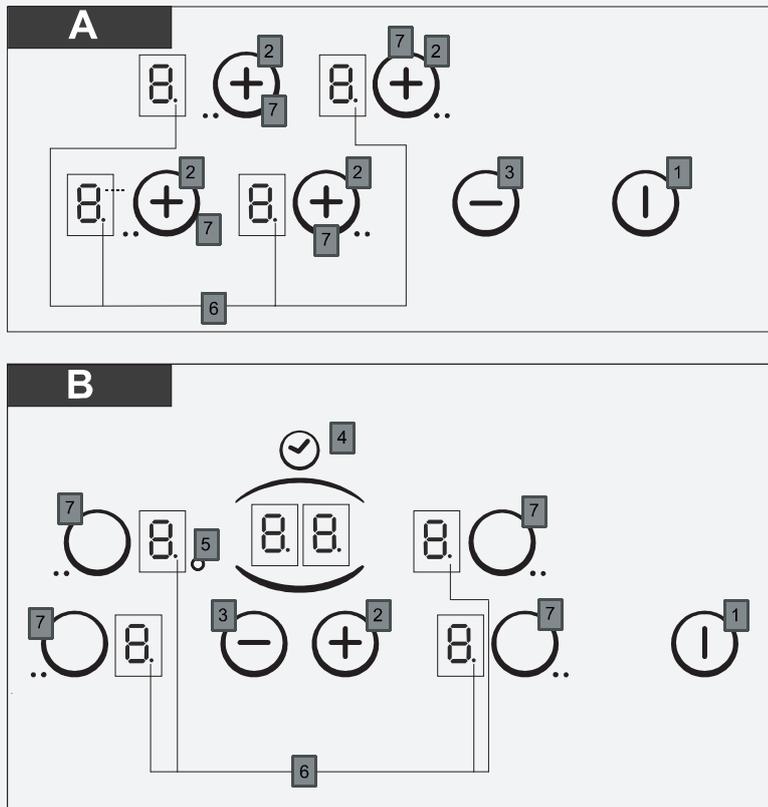


min 10 mm

de 25 à 45 mm

GB- It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.
 IT- È vietato installare il piano su un forno non raffreddato.
 FR- Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la plaque de cuisson.
 DE- Der Einbau in Kombination mit einem Backofen ohne Abkühlventilator ist nicht gestattet.
 ES- Se prohíbe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.
 PT- Não é permitida a instalação da placa por cima de um forno que não seja ventilado.
 CZ- Je zakázáno, aby se vešly na varnou desku nad non-sušárně.
 SL- Prepovedano je, da se prilega kuhalno ploščo zgoraj brez peči z napo.
 RU- Это запрещено в соответствии с плитой выше не вентилируемых печи.
 PL- Zabrania się instalowania płyty nad piekarnikiem nie mającym wentylacji
 NL- Het is verboden een nietgen-ventileerde oven onder het werkblad in te bouwen.
 SE- Spishällan får inte monteras ovanför en oventilerad ugn.
 FI- Liettä ei saa asentaa sellaisen uunin päälle, jonka ilmanvaihdosta ei ole huolehdittu.
 DK- Det er forbudt at montere kogepladen oven på en ovn uden ventilation.
 NO- Pladetoppen må ikke monteres over en stekeovn som ikke er ventilert.
 KAZ- Пісретін бетті желдетілмейтін пештің үстінгі жағында орнатуға тыйым салынады
 BG- Забранено е монтиране на котлона над фурна без вентилатор.

E



According to model - Secondo modello - Selon modèle - Je nach Modell - Según el modelo - Dependendo do modelo - v závislosti na modelu - v skladu z vzorcem - в зависимости от модели - Zależnie od modelu - Volgens model - Beroende på modell - Mallikohtainen - Afhænger af modellen - I samsvar med modell - Модельге байланысты - В зависимости от модели

1. ON / OFF

2. "+"

3. "-"

4. TIMER - MINUTENZÄHLER - RELOJ - CONTA-MINUTOS - ČASOVÝ SPÍNAČ - ČASOVNÍK - REGULATOR CZASOWY - TIMER - AJASTIN - TIMER - TIDTAKER - ТАЙМЕР-ТАЙМЕР

5. Additional cooking zone led - Spia della zona di cottura estesa - Diode de fonctionnement du foyer complémentaire - LED für die zusätzliche Kochzone - Piloto de funcionamiento de la zona complementaria - Indicador luminoso da zona de cozedura adicional - Další varné zóny vedlo - Dodatna kuhavno polje pod vodstvom- дополнительная площадь приготовления пищи привело - Dodatkowa strefa gotowania doprowadziła - Symbool van uitgebreide kookzone - Lampa för extra tillagningszon- Kuumennusalueen ohjelmoinnin merkkivalo - LED-Indikator for udvidet kogezone - Lampe for tilleggszone - Тамақ пісіретін қосымша ауданның жарықдиод индикаторы - Светодиодна лампичка за допълнителната зона на готвене

6. Cooking zone programming indicator - Spia programmazione zona di cottura - Repère de programmation du foyer - Anzeiger der Kochzonenprogrammierung - Piloto de la zona programada - Indicador luminoso de programação - Varná zóna programování ukazatel - kuhavno polje programiranje kazalnik - приготовление области программирования индикатор - Strefa wskaźnik gotowania programowania - Programmatie-icoon van kookzone - Indikator för programmering av tillagningszoner - Kuumennusalueen ohjelmoinnin merkkivalo - Indikator for programmering af kogezone - Programmeringsindikator for kokesone - Тамақ пісіретін ауданды бағдарламалау индикаторы - Програмируем индикатор на зоната за готвене

7. Selection of the zone - Selezione della zona - Sélection de la zone - Auswahl des Bereichs - Selección de la zone - Selecção da área - Výběr zóny - Izbor območja - Выбор области - Wybór strefy - Selectie van de zone- val av zonen - valinta vyöhykkeen- Udvælgelse af zonen - Utvalg av sonen - Ауданды таңдау - Избор на зона

CONSIGNES DE SECURITE

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

AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être faits par des enfants sans surveillance.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.

- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Le foyer halogène, selon modèle de table vitrocéramique, dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréée ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlures graves.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne pas toucher les zones de cuisson pendant le fonctionnement de la table ou de suite après son utilisation.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures...
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

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

Cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

3. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée.

De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation (fig. B / D):

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,

- retourner la table, face verre vers le bas, en prenant soin de protéger le verre.

- placer le joint tout autour de la table.

- veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.

- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

- En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les instructions d'installation fournies avec la hotte pour connaître la bonne distance.

- Si vous installez un meuble au dessus de la table de cuisson, la distance minimale devra être de 70cm.

ATTENTION:

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
VERT-JAUNE	- TERRE ()

Elle est livrée avec un câble d'alimentation sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V entre phases ou entre phase et neutre:

. Raccorder à une prise de courant.

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :

- . Triphasé 220-240 V3~

- . Triphasé 380-415 V2N~

Pour procéder à un nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

- Retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

- Ouvrir le capot en suivant les étapes suivantes :



- Dévisser la vis du serre-câble "1",
- repérer les deux languettes situées sur chaque côté,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette "2" et "3", enfoncer et presser,
- soulever le capot.

- Libérer le câble d'alimentation :

- dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
- Retirer le câble d'alimentation.

- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement:

- Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau.
- Passer le câble d'alimentation dans le serre-câble.

4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

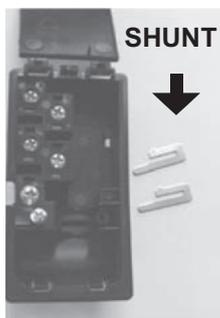
- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.



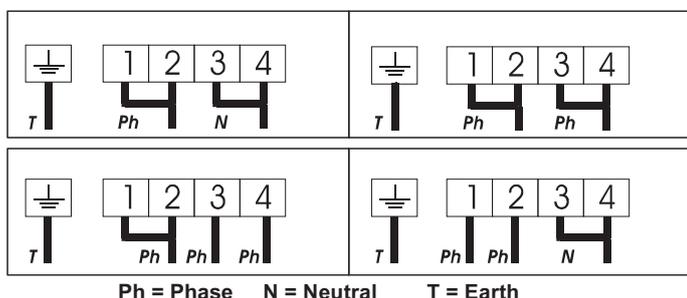
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement à la plaque à bornes.
- Comme il est indiqué sur le tableau, positionner les barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la première opération en respectant les marquages sur la plaque à bornes (les barrettes shunts permettent d'établir un pont entre deux bornes), et fixer les conducteurs.

Veiller à l'efficacité du serrage sur les différentes bornes.

- Refermer le capot et revisser le serre-câble.

Raccordement aux bornes de la plaque

	LAY OUT " 1 "	LAY OUT " 2 "	LAY OUT " 3 "
Monophasé	220-240 V~		Biphasé 220-240 V2~
Câble HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
Triphasé	220-240 V3~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
Triphasé	380-415 V2N~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. PRESENTATION

- **Le foyer highlight** : une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues. La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers highlight, accélérant ainsi la cuisson. Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Sprinter", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.

6. LE CHOIX DES USTENSILES

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



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

LE CHOIX DES RECIPIENTS - Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : conseillé.

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

Aluminium : fond épais recommandé.

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

Fonte / Vitrocéramique : déconseillé.

Faible performance. Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : fond épais recommandé.

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

Porcelaine / Acier émaillé : bonne performance.

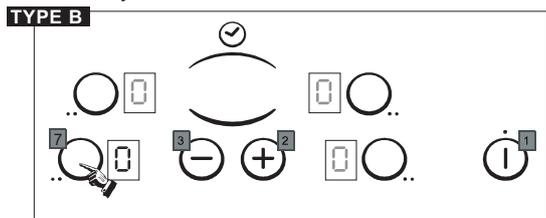
Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

7. UTILISATION

- Après la mise sous tension de la table, attendre quelques secondes pour activer les commandes électroniques.
- Presser la touche . Le voyant correspondant s'affiche. La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance s'affiche.
- Sans intervention dans les 20 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

. ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré.
L'indication "0" s'affiche, sa luminosité est plus brillante que pour les autres foyers non sélectionnés,



- Presser la touche « - » ou « + » pour choisir un niveau de puissance entre 1 et 9. En maintenant la pression sur la touche « - » ou « + », le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

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

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

. ARRÊT D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré.

- Presser la touche « - » jusqu'à afficher le niveau de puissance 0. Instantanément le foyer s'éteint, l'indication 0 s'efface après 10 secondes.

- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer désiré. Le niveau de puissance descend automatiquement à 0. Le foyer s'éteint.

. ARRÊT GENERAL

Le fonctionnement des foyers ou de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression sur la touche Marche-Arrêt.



. VOYANT DE CHALEUR RESIDUELLE H

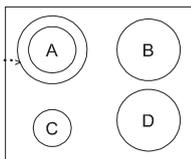
Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant : H. Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage s'efface.

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

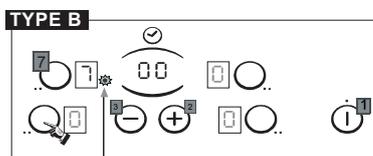
N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

. FONCTIONNEMENT DU FOYER DEUX ZONES

Le foyer deux zones équipe certains modèles de table.



Il s'active dans sa totalité lorsque le foyer correspondant est mis en fonctionnement; le Led du foyer complémentaire s'affiche.



LED

Exemple

Pour désactiver la zone complémentaire :

- Appuyer de nouveau sur la touche du foyer complémentaire. Le Led du foyer complémentaire disparaît.

Pour réactiver la zone complémentaire :

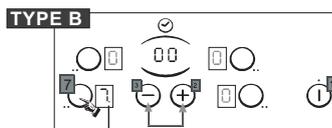
- Appuyer sur la touche du foyer complémentaire. Le Led est de nouveau actif.

. PROGRAMMATION (selon modèle)

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes.

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

- Appuyer simultanément sur les touches "-" et "+" pour activer le minuteur, alors s'affiche



LED

- Appuyer de nouveau sur la touche "+" pour choisir une durée en minutes de 0 à 99 minutes ou appuyer sur la touche "-" pour diminuer le temps de 30 minutes à 0. Le Led près du niveau de puissance s'affiche et indique que le foyer est programmé.

--> le temps programmé peut être modifié à tout moment.

Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit appuyer sur une des touches pour le stopper.

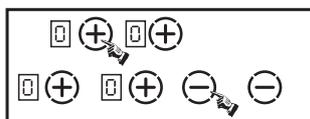
--> Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

. VERROUILLAGE DES COMMANDES

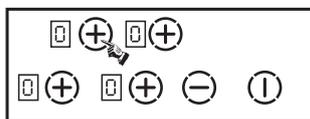
Le verrouillage des commandes empêche l'activation accidentelle de la table par les enfants, iest aussi utile lors du nettoyage de la table

Pour verrouiller la table. (Exemple pour une table avec 4 foyers)

Appuyer sur le bouton ON/OFF puis (ce n'est qu'après cette opération que le verrouillage enfant peut être activé)



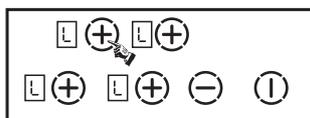
Appuyer simultanément sur la touche (-) et la touche de sélection du foyer arrière gauche, jusqu'à entendre le bip ; si vous n'entendez pas de bip, éteindre la table et recommencer l'opération.



Ensuite appuyer de nouveau sur la touche de sélection du foyer arrière gauche.

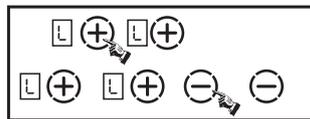
Cette opération doit être réalisée en moins de 10 secondes et aucune autre touche que celles décrites ne

doit être utilisée ; dans le cas contraire la procédure est annulée.



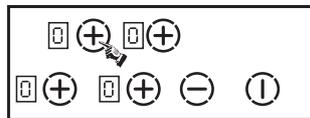
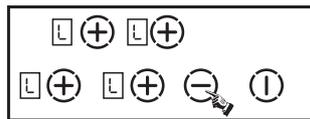
Tous les afficheurs indiquent "L" pour LOCKED (verrouillage contre les activations accidentelles) – Si une zone de cuisson est chaude, l'affichage alterne entre "L" et "H".

Pour déverrouiller la table



Pour déverrouiller la table de cuisson, appuyer simultanément sur la touche (-) et la touche de sélection du foyer arrière gauche puis appuyer de nouveau sur la touche (-).

Le verrouillage est désactivé et les commandes retournent en mode veille.



. ACCELERATEUR DE CHAUFFE H

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

Pour activer l'accélérateur de chauffe :

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.

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

- Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée, l'afficheur indique en alternance "A" accélérateur de chauffe et la nouvelle position de chauffe.

Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe (minutes)	Durée de fonctionnement maxi avant coupure automatique*
0	0 %	0	0 H
1	2.5 %	0	2 H
2	3 %	1	6 H
3	6 %	3	6 H
4	11 %	5	5 H
5	16 %	6,5	5 H
6	19 %	8,5	4 H
7	32 %	2,5	1,5 H
8	45 %	3,5	1,5 H
9	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 0 W lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 2,5 minutes, et régule à 576 W après ce laps de temps.

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

Pour désactiver l'accélérateur de chauffe :

- Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche "-" pour revenir à une position de chauffe normale, réduire à la position souhaitée ou à la position "0" pour arrêter le foyer.

8. ENTRETIEN

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

ENTRETIEN :

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.

- frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.

- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.

- gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

- répéter l'opération si nécessaire.

CONSEILS :

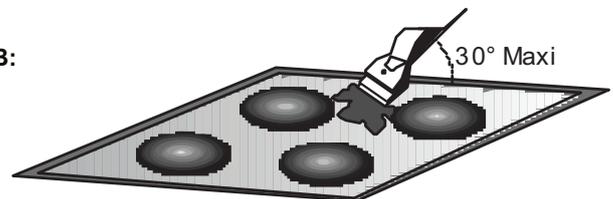
Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

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

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

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

NB:



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

• Le cadre de la table, selon modèle :

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

Tout changement de couleur de la surface du verre vitrocéramique n'altère en rien le fonctionnement de l'appareil ou la stabilité de la surface. Ces tâches sont principalement causées par des résidus alimentaires brûlés ou l'utilisation de casseroles ou de poêles en aluminium ou en cuivre. Ces tâches peuvent être difficiles à enlever.

9. PROBLEMES ET SOLUTIONS

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

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

Cuissons trop lentes.

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

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

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

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

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

Surfaces claires sur la table.

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

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

La table ne fonctionne pas.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.
- Sur la table vitroceramique avec touches sensibles: un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au deverrouillage.

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au verrouillage.

La table s'arrête automatiquement

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore fonctionne tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

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

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

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

10. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:
 - éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

11. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et

des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.



09.2016 • REV:A • 42820132

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

FR

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

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

PT

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazuje si právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SL

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

RU

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

PL

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vviizigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

SE

Tillverkaren påtager sig inget ansvar för tryckfel i denna bruksanvisning. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra förändringar av produkten så länge dess viktigaste egenskaper inte förändras

FI

Valmistaja ei vastaa mistään tämän asiakirjan paino- tai kirjoitusvirheistä johtuvista vääristä tiedoista. Varaamme oikeuden tehdä tuotteisiin muutoksia tarpeen mukaan, kuluttajien edut mukaan lukien, huonontamatta turvallisuuteen tai toimintaan liittyviä ominaisuuksia

DK

Producenten påtager sig ikke noget ansvar for unøjagtigheder, der opstår pga. tryk- eller udskriftsfejl i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage nødvendige ændringer i produkterne, herunder forbrugsinteresser, uden præjudice for egenskaberne for sikkerhed eller funktion.

NO

Produsent og importør fraskriver seg ethvert ansvar for trykkfeil i bruksanvisningen. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta modifiseringer av produkter uten nærmere varsel om dette.

KAZ

Өндіруші осы нұсқаулықта кезігуі мүмкін қате терілу мен жаңсақтықтар үшін жауапкершілік көтермейді. Біз шығарылатын өнімдердің сапасын жақсарту мақсатында, өзіміз шығаратын бұйымдардың конструкциясына өзгертулер енгізу құқығын өзімізге қалдырамыз. Бұл орайда бұйымның негізгі функциялары мен оның қауіпсіздігі өзгеріссіз қалатын болады.

BG

Производителят не носи отговорност за неточности, възникнали в резултат на грешки от разпечатване или в самият препис в настоящата брошура. Запазваме си правото да извършваме промени по продуктите, както е необходимо, включително интересите за консумация, без да са в ущърб на характеристиките, свързани с безопасността или функцията.