

# CANDY

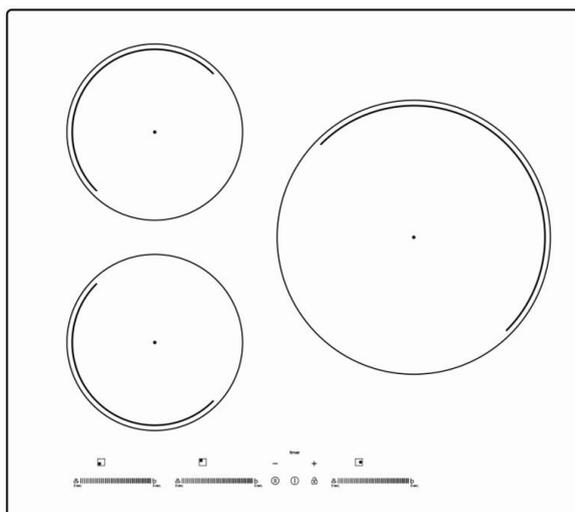
Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Instruction Manual / Mode d'emploi

FRENCH

## MODEL: CIES633MCTT



**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.**

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## **Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

**WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

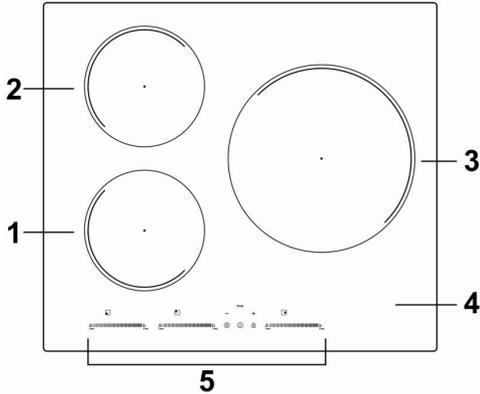
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

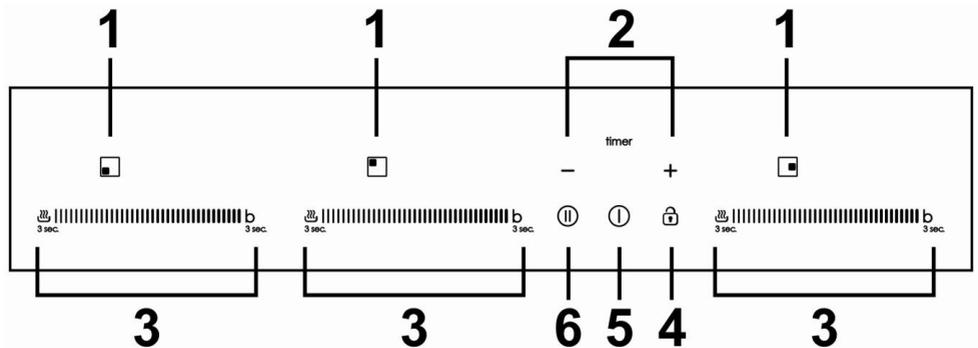
# Product Overview

## Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2300 W zone, boost to 3000W
4. Glass plate
5. Control panel

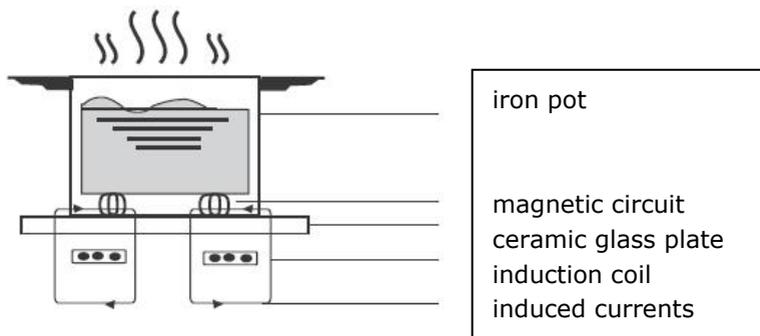
## Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer control
3. Power regulating key/booster function control/keep warm function control
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Stop+Go control

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

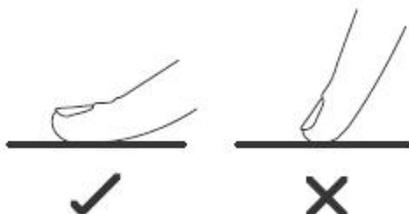


## Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



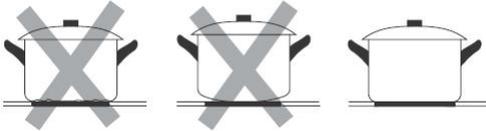
# Choosing the right Cookware



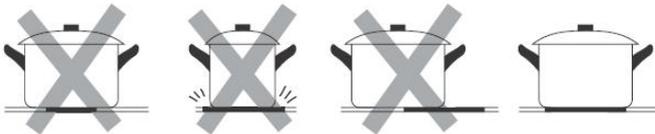
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



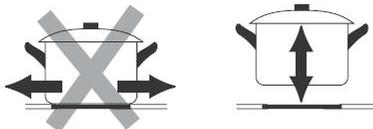
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



# Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

## The base diameter of induction cookware

| Cooking zone | Minimum (mm) |
|--------------|--------------|
| 1,2(180mm)   | 120          |
| 3 (280mm)    | 180          |

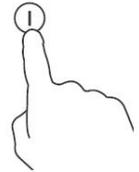
The above may vary according to the quality of the pan used.

# Using your Induction Hob

## To start cooking

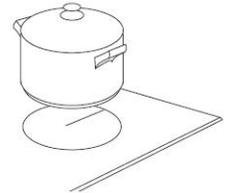
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

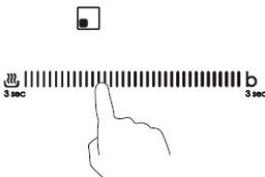


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

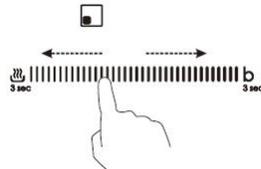
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the "—" control, or just touch any point of the "—".



Or



- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

**If the display flashes  alternately with the heat setting**

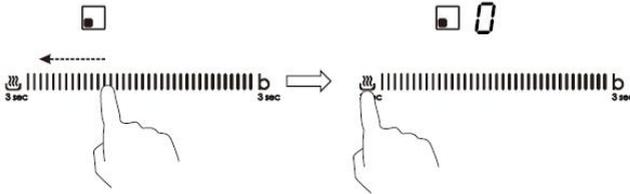
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

**When you have finished cooking**

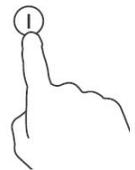
1. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



# Using the Power Management

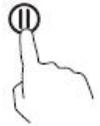
Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 5.5kW and 6.9kW. The default total power setting is the maximum power level.

## Setting the total power level to fit your requirement

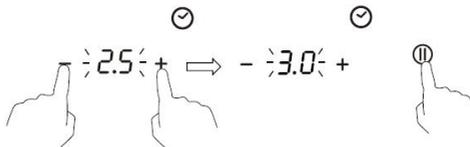
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Stop + Go" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Stop+Go" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



### Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

## Power management Rules

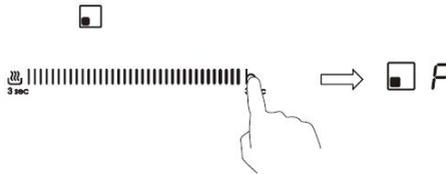
If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 5.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

# Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

## Using the Boost to get larger power

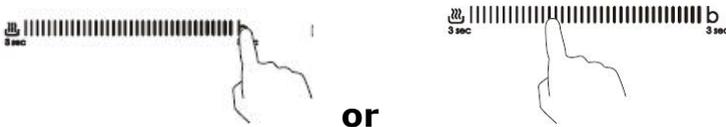
1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the “b” for 3 second. The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.



2. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the “9” power stage.

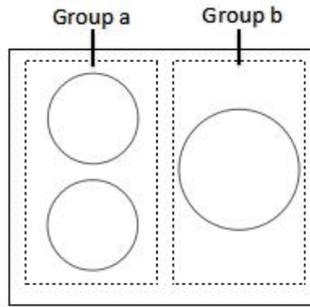


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the “B” button for twice. The heating zone will go back to “9” power stage. Or slide along the “—” to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



## Restrictions when using

The three zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.

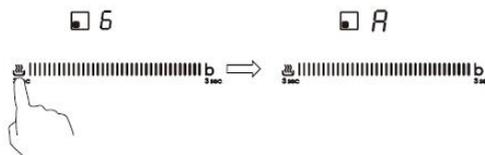


## Using the Keep warm

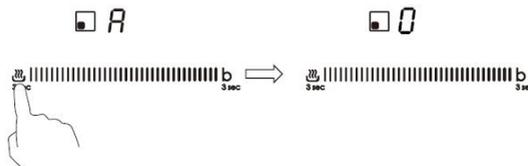
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

### Using the Keep warm to get stable temperature

Touch the left point of the slider  3 sec that you wish to keep warm, then hold the button for 3 second, the cooking zone indicator will display "A".



2. If you want to cancel the keep warm, touch the button  3 sec for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.

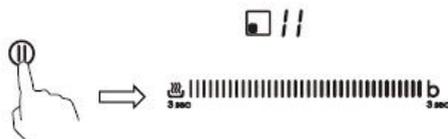


## Using the Pause function- Stop+Go

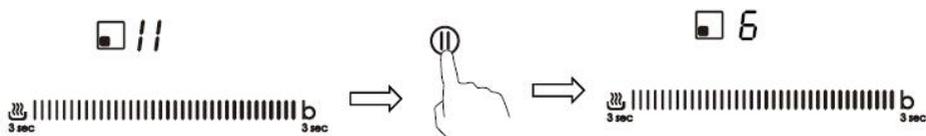
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II".

And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the Stop+Go function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



## Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

| Power level                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "99" or "01" will show in the timer display.



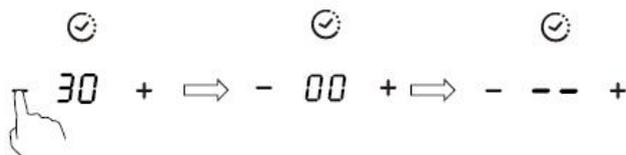
3. Set the time by touching the "-" or "+" control,

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Cancel the time by touching the “-” of timer and scrolling down to “0”.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



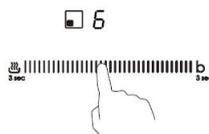
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - ” when the setting time finished.



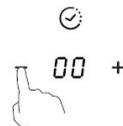
## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



2. Touch “-” or “+” of the timer control, the minder indicator will start flashing and “00” will show in the timer display.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control.

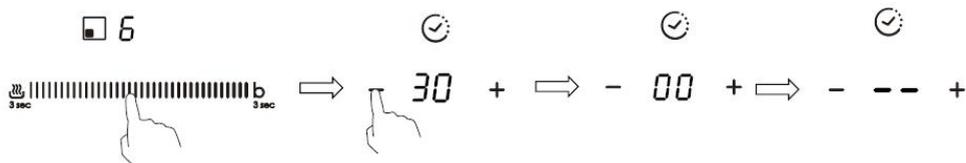
Hint: Touch the “-” or “+” control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the “-” or “+” of “Timer”, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute

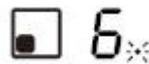
display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

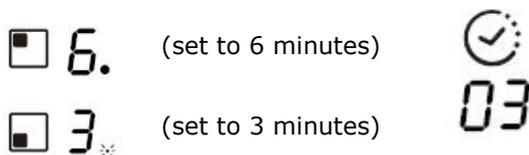
## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone slide control one time. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

## Care and Cleaning

| What?   | How?   | Important!  |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>   | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>  |
| <p>Spillovers on the touch controls</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>  |

## Hints and Tips

| <b>Problem</b>  | <b>Possible causes</b>   | <b>What to do</b>  |
|---|--|--|
| The induction hob cannot be turned on.  | No power.  | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive.  | The controls are locked.   | Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.  |
| The touch controls are difficult to operate.                                  | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.   | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.  |
| The glass is being scratched.   | Rough-edged cookware.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.   | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'.  |
| Some pans make crackling or clicking noises.                                  | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).  | This is normal for cookware and does not indicate a fault.   |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking.   | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.  |
| Fan noise coming from the induction hob.                                      | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.  | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.   |
| Pans do not become hot and appears in the display.                            | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br><br>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br><br>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.  |

|   |                  |  |
|---|------------------|--|
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |
|---|------------------|--|

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

| <b>Problem</b> | <b>Possible causes</b>                                    | <b>What to do</b>  |
|----------------|---|--|
| F3/F4          | Temperature sensor of the induction coil failure          | Please contact the supplier.   |
| F9/FA          | Temperature sensor of the IGBT failure.                   | Please contact the supplier.   |
| E1/E2          | Abnormal supply voltage                                   | Please inspect whether power supply is normal.<br>Power on after the power supply is normal. |
| E3             | High temperature of the induction coil temperature sensor | Please contact the supplier.   |
| E5             | High temperature of the IGBT temperature sensor           | Please restart after the hob cools down.   |

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## Technical Specification

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Cooking Hob                     | CIES633MCTT   |
| Cooking Zones                   | 3 Zones   |
| Supply Voltage                  | 220-240V~, 50-60Hz  |
| Installed Electric Power        | 2.5kw:2250-2750W or<br>3.0 kw:2700-3300W or<br>4.5kw:4050-4950W or<br>5.5kw:4950-6050W or<br>6.9kw:5500-6900W |
| Product Size L×W×H(mm)          | 590X520X55  |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490   |

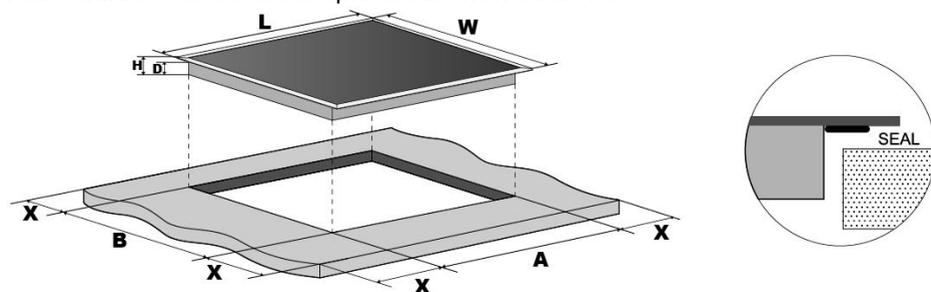
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least **30mm**. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

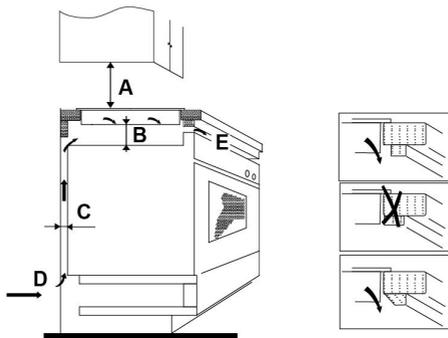


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590   | 520   | 55    | 51    | 560   | 490   | 50 mini |

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least **760mm**.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E            |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760   | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 5mm |

## Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## When you have installed the hob, make sure that

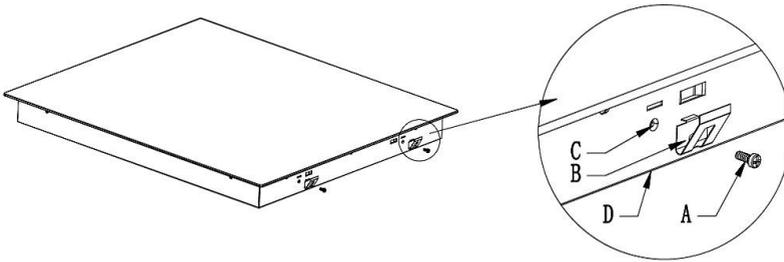
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

## Before locating the fixing brackets

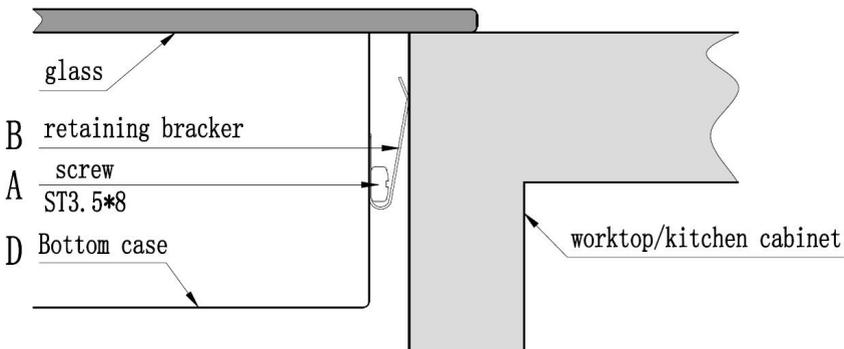
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



| A     | B       | C          | D           |
|-------|---------|------------|-------------|
| Screw | Bracket | Screw hole | Bottom case |



## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

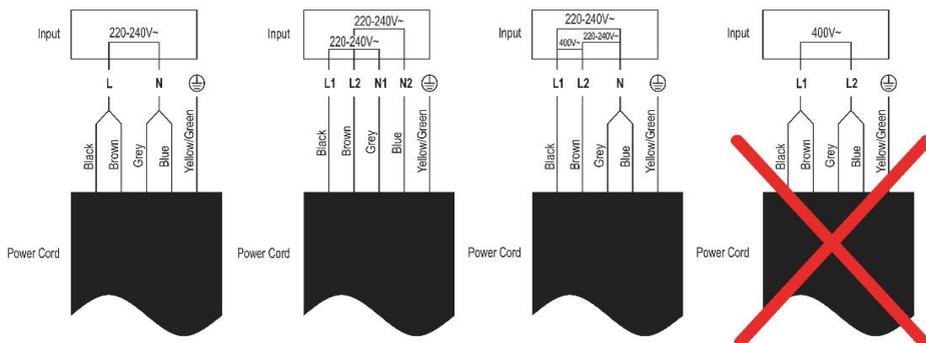
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

| Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014   |                                 |                 |        |              |      |
|---|---------------------------------|-----------------|--------|--------------|------|
|   |                                 | Position        | Symbol | Value        | Unit |
| Model identification  |                                 |                 |        | CIES633MCTT  |      |
| Type of hob:  |                                 |                 |        | Electric Hob |      |
| Number of cooking zones and/or areas  | zones                           |                 |        | 3            |      |
|   | areas                           |                 |        |              |      |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)   | Induction cooking zones         |                 |        | X            |      |
|   | Induction cooking cooking areas |                 |        |              |      |
|   | radiant cooking zones           |                 |        |              |      |
|   | solid plates                    |                 |        |              |      |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm                     |                                 | Rear left       | ∅      | 18,0         | cm   |
|   |                                 | Rear central    | ∅      | -            | cm   |
|   |                                 | Rear right      | ∅      | -            | cm   |
|   |                                 | Central left    | ∅      | -            | cm   |
|   |                                 | Central central | ∅      | -            | cm   |
|   |                                 | Central right   | ∅      | 28,0         | cm   |
|   |                                 | Front left      | ∅      | 18,0         | cm   |
|   |                                 | Front central   | ∅      | -            | cm   |
|   |                                 | Front right     | ∅      | -            | cm   |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm |                                 | Rear left       | L<br>W | -            | cm   |
|   |                                 | Rear central    | L<br>W | -            | cm   |
|   |                                 | Rear right      | L<br>W | -            | cm   |

|   |                 |                    |       |       |
|---|-----------------|--------------------|-------|-------|
|   | Central left    | L<br>W             | -     | cm    |
|   | Central central | L<br>W             | -     | cm    |
|   | Central right   | L<br>W             | -     | cm    |
|   | Front left      | L<br>W             | -     | cm    |
|   | Front central   | L<br>W             | -     | cm    |
|   | Front right     | L<br>W             | -     | cm    |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg   | Rear left       | ECElectric cooking | 193,5 | Wh/kg |
|   | Rear central    | ECElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Rear right      | ECElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Central left    | ECElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Central central | ECElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Central right   | ECElectric cooking | 190,9 | Wh/kg |
|   | Front left      | ECElectric cooking | 192,3 | Wh/kg |
|   | Front central   | ECElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Front right     | ECElectric cooking | -     | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg  |                 | ECElectric hob     | 192,2 | Wh/kg |
| Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance  |                 |                    |       |       |
| <p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul> |                 |                    |       |       |

En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

## **Consignes de sécurité**

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

## **Installation**

### **Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

### **Risque de coupure**

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

## **Consignes importantes de sécurité**

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil, à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque de choc électrique**

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée.
- En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez

immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champs électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

### **Risque de surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit

froide.

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres foyers de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

### **Risque de coupure**

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

### **Consignes importantes de sécurité**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.

- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les foyers de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un

handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface de la vitre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le

même type de qualification, afin d'éviter tout risque.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que :
    - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ;
    - maisons de ferme ;
    - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ;
    - dans les espaces de type chambre d'hôtes.
  - **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
  - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

**AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout basculement de l'appareil, ces éléments de stabilisation doivent être installés. Consultez les instructions d'installation.

**AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un

dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

Cet appareil inclut un raccordement à la terre pour des finalités fonctionnelles uniquement.

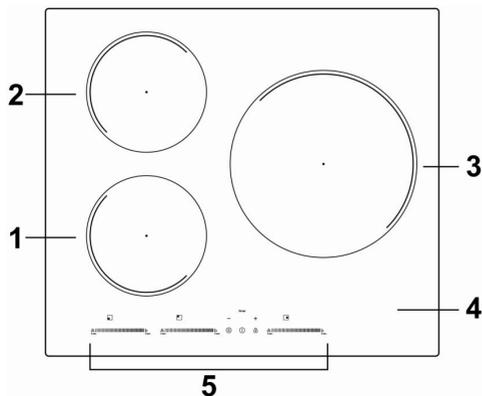
**Nous vous félicitons** de votre choix de la table de cuisson à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

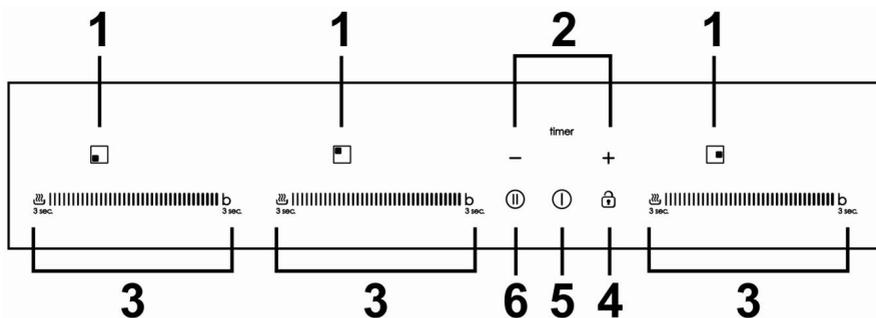
# Vue d'ensemble du produit

## Vue de dessus



1. Foyer 2000 W, augmenté à 2600 W
2. Foyer 1500 W, augmenté à 2000 W
3. Foyer 2300 W, augmenté à 3000 W
4. Table de verre
5. Panneau de commande

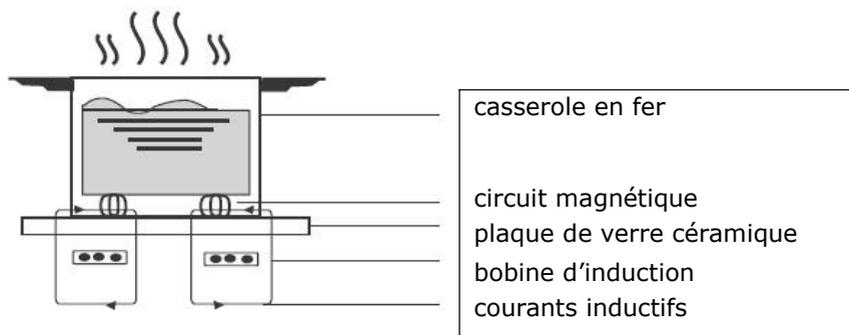
## Panneau de commande



1. Indicateur de sélection du foyer de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance/Touche Fonction Boost/Touche Fonction Maintien au chaud
4. Touche de verrouillage
5. Touche marche/arrêt
6. Touche Pause

## Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.

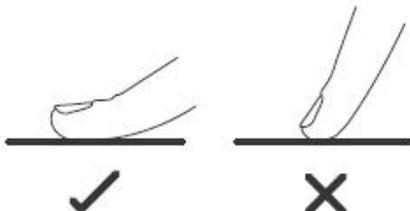


## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

## Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout du doigt et non pas l'ongle.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



# Choisir une bonne batterie de cuisine



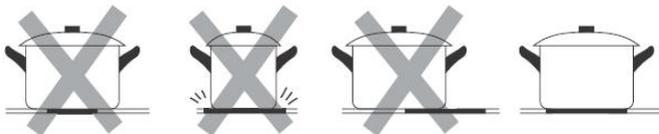
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient 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 le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



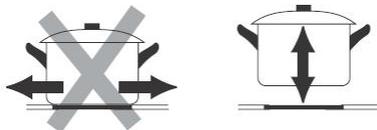
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur le foyer de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



# Dimensions de la casserole

Les foyers de cuisson sont, dans une certaine limite, automatiquement adaptés au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction du foyer de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.

## Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

| Zone de cuisson | Minimum (mm) |
|-----------------|--------------|
| 1, 2 (180 mm)   | 120          |
| 3 (280 mm)      | 180          |

La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du récipient utilisé.

## Utilisation de votre table à induction

### Comme commencer la cuisson

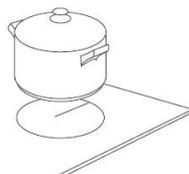
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.



2. Posez la casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

• Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.



3. Sélectionnez un foyer de cuisson et réglez le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « - » ou « + » ou en glissant le long de la touche « — » ou simplement en appuyant sur la touche « — » au niveau souhaité.



- Si vous ne réglez pas la puissance dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.
- Si vous glissez le long de la touche « — », la puissance va varier entre le niveau 1 et le niveau 9.

## Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

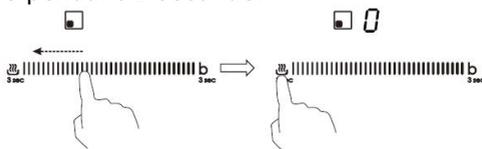
- vous n'avez pas posé la casserole sur le bon foyer ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre du foyer.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur le foyer de cuisson.

Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

## Quand vous avez fini de cuisiner

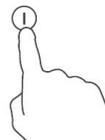
- Éteignez le foyer de cuisson en glissant le long de « — » vers la gauche et maintenez appuyé pendant 1 seconde.



- Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



- Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



- Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique un foyer de cuisson encore trop chaud pour être touché. Cette indication disparaît dès que la surface du foyer a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



## Utilisation du réglage de la puissance

En utilisant le réglage de la puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 5,5 kW et 6,9 kW . Le réglage par défaut de la puissance totale est le niveau de chauffe maximal.

### Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

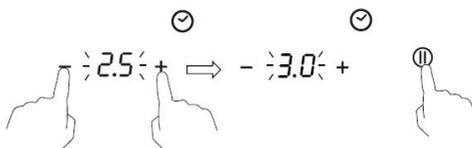
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

**Remarque** : vous pouvez régler la puissance uniquement quand la table de cuisson est éteinte.

2. Appuyez sur la touche « Pause » pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip sonore.



3. Après le bip, appuyez sur « + » et « - » en même temps pendant 3 secondes ; l'indicateur du temps clignotera en indiquant le niveau de chauffe totale précédent, par ex. '2.5'. Appuyez sur « + » et « - » pendant encore 1 seconde pour basculer vers un autre niveau de puissance, par ex. 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur la touche « Pause » pendant 5 secondes. Le bip retentira 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



#### Remarque :

1. Après l'étape 2, vous devez appuyer sur « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le bip sonore. Sinon, vous devrez tout reprendre depuis l'étape 2.

2. À la fin du réglage, attendez la fin des 10 bips sonores. Ne touchez aucun bouton pendant cette période sinon le réglage sera invalide.

### Règles de réglage de la puissance

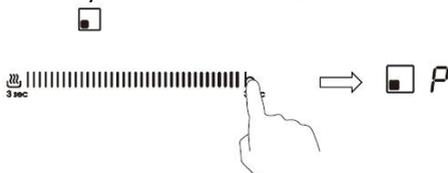
Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW (en fonction du niveau que vous avez réglé), vous ne pouvez augmenter la puissance sur aucun foyer. Si vous l'augmentez à l'aide de la touche « + », la table de cuisson émettra 3 bips sonores et l'indicateur clignotera en indiquant « Pn ». Vous devrez alors réduire la puissance d'autres foyers de cuisson avant d'augmenter la puissance du foyer en question.

## Utilisation de la fonction Boost

La fonction Boost permet d'augmenter la puissance d'un foyer en une seconde et ce pendant 5 minutes. De cette façon, la cuisson sera plus vive et plus rapide.

### Utilisation de la fonction Boost pour augmenter la puissance

1. Appuyez sur la touche du tableau de commande que vous souhaitez augmenter et maintenez la touche « b » appuyée pendant 3 secondes. La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.



2. La puissance Boost durera 5 minutes puis le foyer reviendra à la puissance « 9 ».

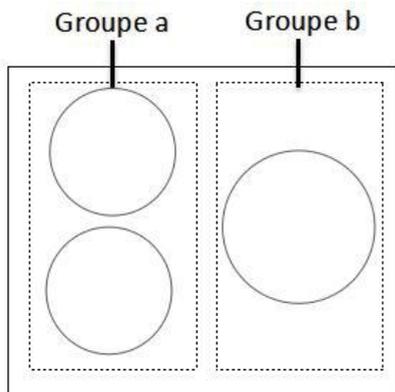


3. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche « B » deux fois. Le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance « 9 ». Vous pouvez également glisser sur « — » vers la gauche ; le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance que vous avez touché.



### Restrictions pendant l'utilisation

Les quatre foyers sont divisés en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.

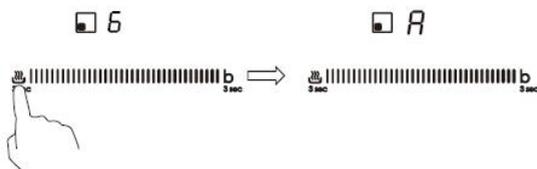


## Utilisation de la fonction Maintien au chaud

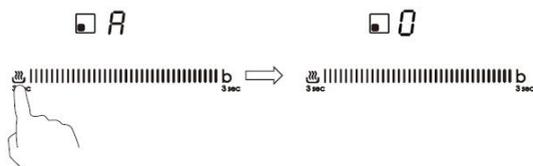
La fonction maintien au chaud permet de maintenir un foyer à une puissance plus faible afin que la température soit stable.

### Utilisation de la fonction Maintien au chaud pour obtenir une température stable

- Appuyez pendant 3 secondes sur le point  **3 sec** gauche de l'échelle du foyer que vous souhaitez maintenir au chaud ; l'indicateur du foyer de cuisson affichera « A ».



- Si vous souhaitez arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche  **3 sec** pendant 3 secondes. Le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance « 0 ».



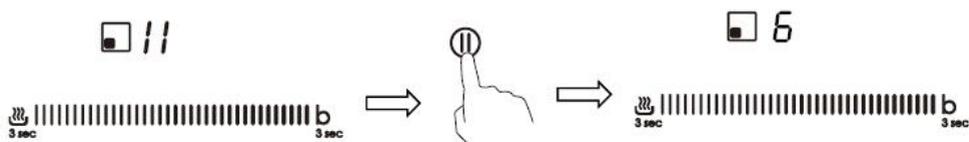
## Utilisation de la fonction Pause (STOP+GO)

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre puis de rallumer la table de cuisson à induction.

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche PAUSE, l'indicateur du foyer de cuisson indiquera « || ». Le fonctionnement de tous les foyers de la table de cuisson à induction sera désactivé, à l'exception des touches PAUSE, Marche/Arrêt et des touches de verrouillage.



3. Pour supprimer la condition de pause, appuyez sur la touche PAUSE ; le foyer de cuisson reviendra à la puissance qui était réglée avant le basculement en pause.



## Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche marche/arrêt.

### Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo ».

### Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt. Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

## Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

## Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met en veille automatiquement en 1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

## Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de chauffe                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Minuterie de travail par défaut (heure) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson une fois le

temps sélectionné écoulé.

- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation du temporisateur comme minuteur

### Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 99 » ou « 01 » s'affiche.



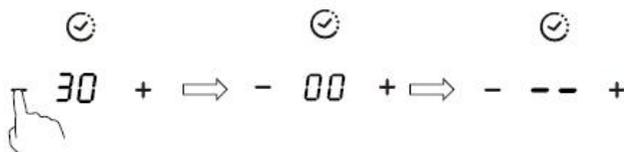
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Supprimez la durée en appuyant sur la touche « - » du temporisateur et en réduisant sur « 0 ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.



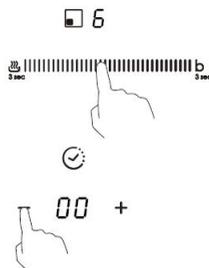
6. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est terminé.



# Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur l'échelle du foyer de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 00 » s'affiche.



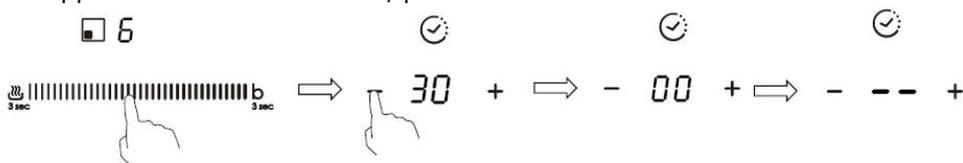
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

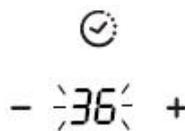
Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

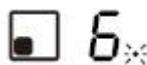
4. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur l'échelle de la touche de sélection puis sur la touche « - » ou « + » du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « -- ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que le foyer est sélectionné.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

## Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.

(par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

REMARQUE : Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez une fois sur la touche d'échelle du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.

 6. (réglage à 6 minutes)



 3\* (réglage à 3 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



REMARQUE : Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

## Entretien et nettoyage

| Quoi ?  | Comment ?  | Important !   |
|---|--|---|
| Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre). | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li><li>2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !)</li><li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</li><li>4. Mettez la table de cuisson sous tension.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent.</li><li>• L'usage intensif d'éponges métalliques, de certains racleurs en nylon et de produits de nettoyage abrasifs peut érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient.</li><li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.</li></ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Débordements d'eau bouillante, d'aliments fondus et de sucre chaud sur le verre.</p> | <p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des foyers de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissure de tous les jours sur verre ».</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.</li> </ul> |
| <p>Déversements sur les commandes tactiles.</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorbent le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout.</li> <li>5. Mettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.</li> </ul>  |

## Conseils et astuces

| Problème   | Cause possible                          | Solution   |
|--|---|--|
| <p>La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.</p> | <p>Pas d'électricité.</p>               | <p>Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée.<br/>Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.</p> |
| <p>Les commandes tactiles ne répondent pas.</p>                  | <p>Les commandes sont verrouillées.</p> | <p>Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>   | <p>Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.</p>  | <p>Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>  |
| <p>Le verre est éraflé.</p>   | <p>Batterie de cuisine à bords rugueux.</p> <p>Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.</p>   | <p>Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ».</p> <p>Voir la section « Entretien et nettoyage ».</p>   |
| <p>Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.</p>  | <p>Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).</p>  | <p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>   |
| <p>La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance.</p>   | <p>Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.</p>  | <p>C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.</p>   |
| <p>Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.</p>   | <p>Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.</p>             | <p>Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.</p>   |
| <p>Les casseroles ne chauffent pas et apparaît sur la touche.</p>   | <p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.</p> <p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou mal centrée.</p> | <p>Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ».</p> <p>Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille du foyer de cuisson.</p> |
| <p>La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).</p> | <p>Défaut technique.</p>   | <p>Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.</p>   |

## Affichage et inspection des défaillances

Si des événements anormaux surviennent, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en condition de protection et affichera les codes de protection correspondants :

| <b>Problème</b> | <b>Cause possible</b>  | <b>Solution</b>   |
|-----------------|--|---|
| F3/F4           | Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction                     | Veillez contacter le fournisseur.   |
| F9/FA           | Défaillance du capteur de température de l'IGBT                                    | Veillez contacter le fournisseur.   |
| E1/E2           | Tension d'alimentation anormale  | Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale.<br>Allumez après avoir vérifié que l'alimentation est normale. |
| E3              | Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine d'induction | Veillez contacter le fournisseur.   |
| E5              | Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT                | Veillez rallumer la table de cuisson à induction après refroidissement.   |

Les éléments ci-dessus de détection et d'inspection concernent les défaillances communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

## Spécifications techniques

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Table de cuisson                   | CIES633MCTT  |
| Zones de cuisson                   | 3 Zones  |
| Tension d'alimentation             | 220-240 V ~ 50-60Hz  |
| Puissance électrique installée     | 2,5 kW : 2250-2750 W ou<br>3,0 kW : 2700-3300 W ou<br>4,5 kW : 4050-4950 W ou<br>5,5 kW : 4950-6050 W ou<br>6,9 kW : 5500-6900 W |
| Dimensions du produit P×L×H (mm)   | 590X520X55   |
| Dimensions d'encastrement A×B (mm) | 560X490  |

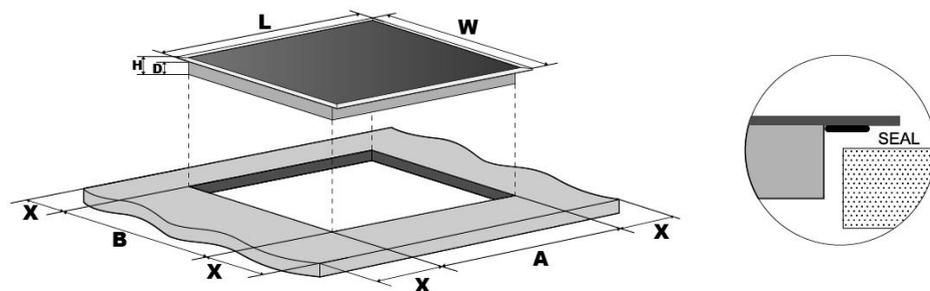
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

## Installation

### Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :

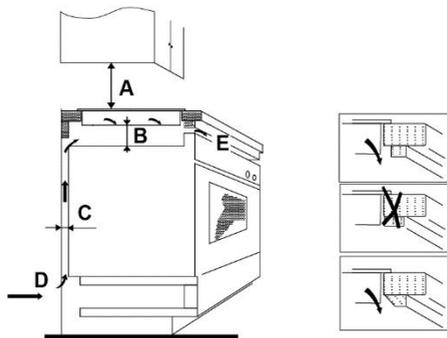


| L (mm) | L (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590    | 520    | 55     | 51     | 560    | 490    | 50 min. |

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



**Remarque :** La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D            | E                    |
|--------|---------|---------|--------------|----------------------|
| 760    | 50 min. | 20 min. | Entrée d'air | Sortie de l'air 5 mm |

## Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.  
L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

## Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

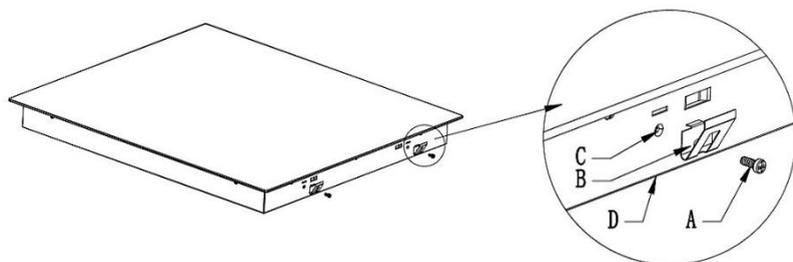
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

## Avant d'installer les supports de fixation

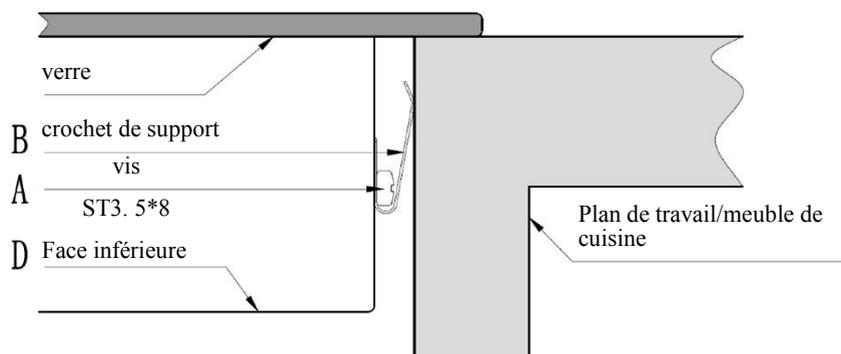
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

## Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



| A   | B       | C           | D               |
|-----|---------|-------------|-----------------|
| Vis | Support | trou de vis | Face inférieure |



## Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.

## Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié.

Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs

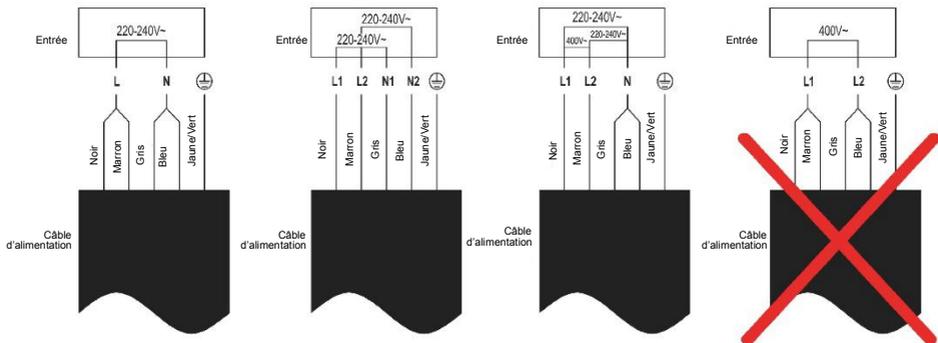
de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais de manière individualisée, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014

|   |                                 | Position       | Symbole | Valeur                      | Unité |
|---|---------------------------------|----------------|---------|-----------------------------|-------|
| Identification du modèle  |                                 |                |         | CIES633MCTT                 |       |
| Type de table de cuisson :  |                                 |                |         | Table de cuisson électrique |       |
| Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson  | foyers                          |                |         | 3                           |       |
|   | zones                           |                |         |                             |       |
| Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)  | Foyers de cuisson par induction |                |         | X                           |       |
|   | Zones de cuisson par induction  |                |         |                             |       |
|   | Foyers à cuisson rayonnante     |                |         |                             |       |
|   | Plaques solides                 |                |         |                             |       |
| Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près                         |                                 | Arrière gauche | Ø mm    | 18,0                        | cm    |
|   |                                 | Arrière centre | Ø mm    | -                           | cm    |
|   |                                 | Arrière droite | Ø mm    | -                           | cm    |
|   |                                 | Centre gauche  | Ø mm    | -                           | cm    |
|   |                                 | Centre Centre  | Ø mm    | -                           | cm    |
|   |                                 | Centre droite  | Ø mm    | 28,0                        | cm    |
|   |                                 | Avant gauche   | Ø mm    | 18,0                        | cm    |
|   |                                 | Avant centre   | Ø mm    | -                           | cm    |
|   |                                 | Avant droite   | Ø mm    | -                           | cm    |
| Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près |                                 | Arrière gauche | L<br>l  | -                           | cm    |
|   |                                 | Arrière centre | L<br>l  | -                           | cm    |
|   |                                 | Arrière droite | L<br>l  | -                           | cm    |

|   |                  |                                |       |     |
|---|------------------|--------------------------------|-------|-----|
|   | Centre gauche    | L<br>                          | -     | cm  |
|   | Centre<br>Centre | L<br>                          | -     | cm  |
|   | Centre droite    | L<br>                          | -     | cm  |
|   | Avant gauche     | L<br>                          | -     | cm  |
|   | Avant centre     | L<br>                          | -     | cm  |
|   | Avant droite     | L<br>                          | -     | cm  |
| Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg   | Arrière gauche   | Cuisson électrique CE          | 193,5 | kWh |
|   | Arrière centre   | Cuisson électrique CE          | -     | kWh |
|   | Arrière droite   | Cuisson électrique CE          | -     | kWh |
|   | Centre gauche    | Cuisson électrique CE          | -     | kWh |
|   | Centre Centre    | Cuisson électrique CE          | -     | kWh |
|   | Centre droite    | Cuisson électrique CE          | 190,9 | kWh |
|   | Avant gauche     | Cuisson électrique CE          | 192,3 | kWh |
|   | Avant centre     | Cuisson électrique CE          | -     | kWh |
|   | Avant droite     | Cuisson électrique CE          | -     | kWh |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg   |                  | Table de cuisson électrique CE | 192,2 | kWh |
| Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique<br>- Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances  |                  |                                |       |     |
| Conseils pour des économies d'énergie :   |                  |                                |       |     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.</li> <li>• Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.</li> </ul> |                  |                                |       |     |