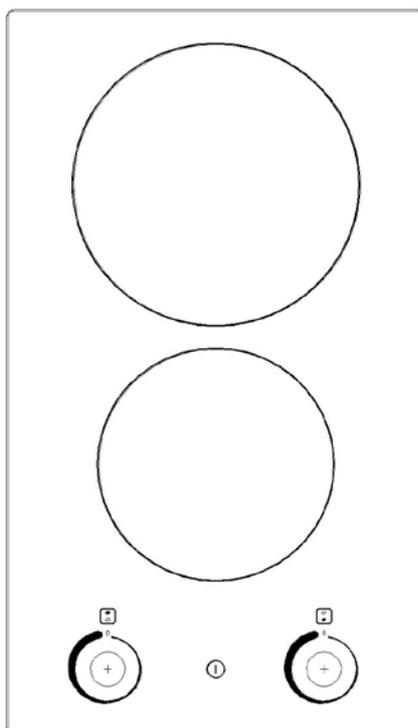


CANDY

Ceramic Hob Instruction Manual

: ; ? *) BE =



Content

1.....	Safety instructions
2.....	Installation
3.....	Description of the Ceramic hob surface layout
4.....	Using the ceramic hob
5.....	Hob guidelines
6.....	Maintenance and cleaning
7.....	Environmental note

Safety instructions

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.



Caution!

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
 - The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
 - Always keep children away from the ceramic hob.
 - While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
 - Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
 - Do not leave the ceramic hob unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
 - Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
 - Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
 - Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
 - In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
 - The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.
 - **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 95°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
 - Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
 - This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.

- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Power cord can't be accessible after installation.

- This product can be worked but not through outside timer and remote control.
- 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.
- Warning: a steam cleaner is not to be used.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can be accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Regarding the instructions for how to install, please refer to the section "Installation".

Installation

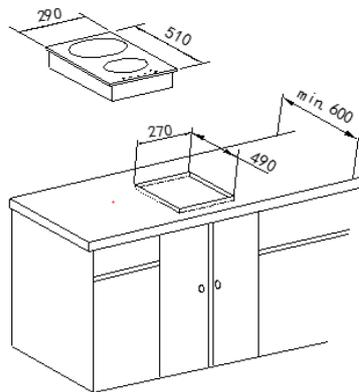
Electrical connection

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

Assembly of ceramic hob :



Preparing the unit for a built-in appliance



WARNING

- ✚ The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof(min. 95°).
- ✚ The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface,maintaining a minimum distance of 100 mm.
- ✚ Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- ✚ To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures .
- ✚ Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- ✚ Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- ✚ Prepare the cut as indicated(see installation dimensions).

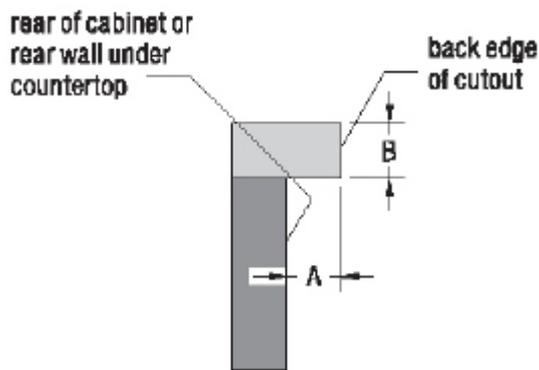


Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max

Installing the hob



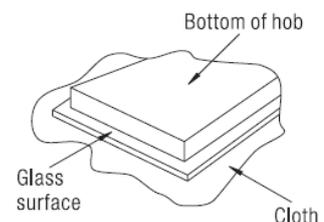
WARNING

Risk of cutting.
Be careful of cutting edges.
End parts in foamed plastic - be careful.
During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.
Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

Step.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



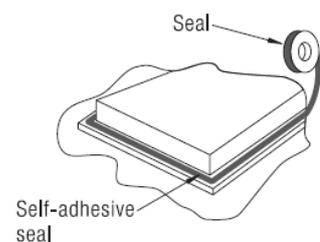
Step.2

Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass.

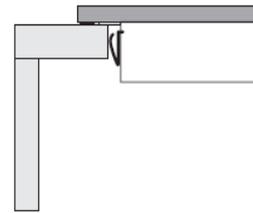
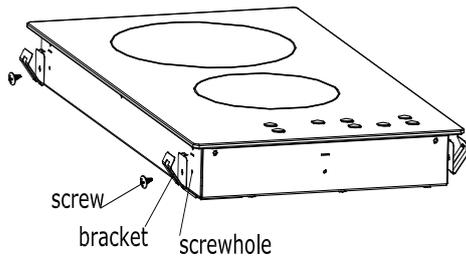
Apply the seal all around the circumference.

Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

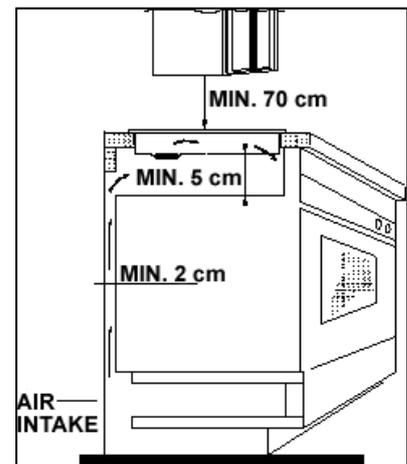


Step.3

Fix the brackets (4 pcs) on the front side and rear side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.



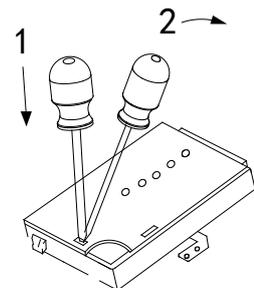
- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.



Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (400V2N~50Hz). The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 230V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.



Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with .

Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

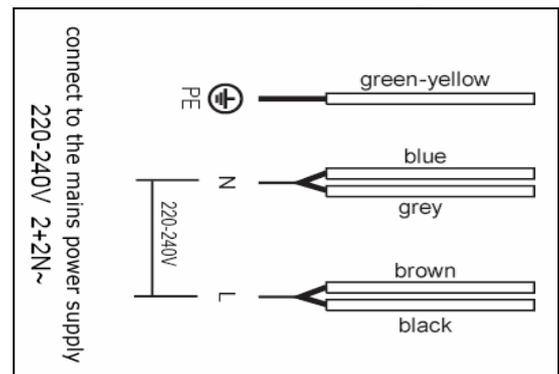
- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.

- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

Replacing the mains supply cable

- ✧ If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.
- ✧ The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:

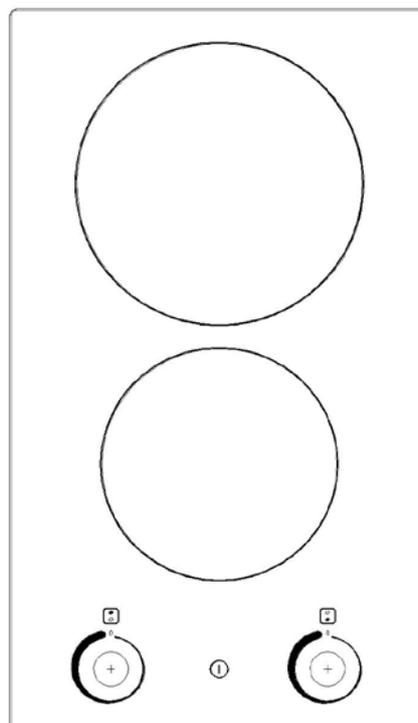
- Switch the appliance off at the control switch.
- Open the terminal block on the underside of the hob.
- Unscrew the terminal screws fixing the cable.
- The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked \perp . It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.



- The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire must be connected to the terminal marked with letter (L).

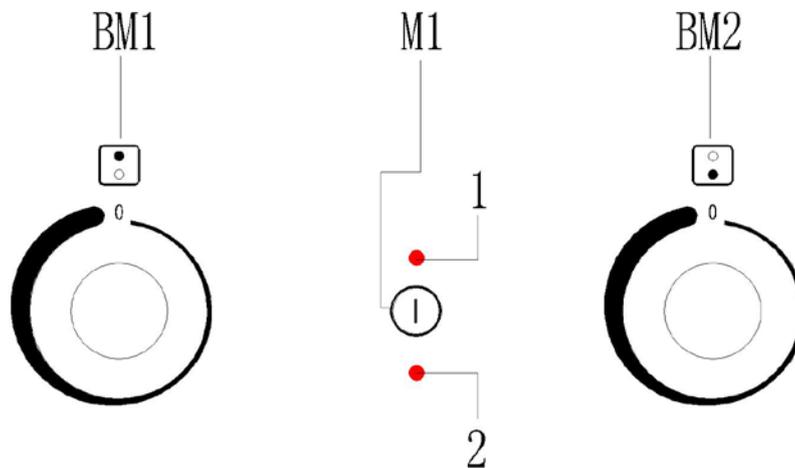
Description of the Ceramic hob surface layout

2 zone ceramic hob schematic diagram



Control panel layout(D series)

1. Button and Display method



1.1 Button icon instruction

Icons	Function
M1	Power button: press and hold to turn on or off the hob
BM1	NO.1 cooking zone select button
BM2	NO.2 cooking zone select button

1.2 Display section

Icons	Function
1	NO.1 cooking zone Indicator light is used to indicated the working status of cooking zone , high temperature warning, etc.
2	NO.2 cooking zone Indicator light is used to indicated the working status of cooking zone , high temperature warning, etc.

2. Display and control mode

2.1 Display mode

Cooking zone work instructions: When the cooking zone is working, the corresponding indicator light is always on.

Cooking zone residual temperature instructions: the corresponding indicator light flashes when the cooking zone stops working (once every 1 second).

Standby mode instructions: All indicator lights of cooking zone turn on and off in turn.

2.2 Control mode

touch (power button) + coding switch (corresponding to the cooking zone powerlevel adjustment).

Using the ceramic hob

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see “Maintenance and cleaning” section).

- ✓ You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Operation instruction

1. Power on

- ✓ After switch on the appliance, all the indicator lights of cookerzones will light up for 2s, then the appliance will go into shutdown status.
- ✓ shutdown status: All the display will close except for the indicator light of the cooking zone heated before is always on. At this time, only the power button “

2. Standby mode

- ✓ Under shutdown status, press and hold “

3. Heating control

- ✓ Under standby mode, you can adjust the power level of the cooking zone by rotating the code switch. In the process of adjusting the power level, turn clockwise to increase the power level from “0”, the maximum lever is “15”, and then turn back to “0” as a cycle. Rotate counterclockwise to adjust from “0” to “15”, and then rotate to reduce the power level. The minimum level hat can be reduced to is “1”, and then rotate back to “0” for a cycle.
- ✓ When the cookerzone is in heating status, press and hold “

10

- ✓ Under standby mode, if the cooking zone still exist residual heat, the indicator light of corresponding cooking zone will flash.
- ✓ If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then rotate the code switch to adjust the power level until “0” to switch off that zone. At this time it will not affect the heating of the other cooking zones. When any cookerzone power level adjust to “0”, the indicator light of the corresponding cooking zone which has heated before will falsh.
- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.

4. Multiple-ring heating function

4.1 Open double ring heating function : The outer ring can only start after the inner ring is open.

Method A: Select the code switch of corresponding cooking zone, and turn the code switch clockwise to adjust the power level from “0” to “14”. At this time, only the inner ring is heated, and then turn the code switch clockwise again to adjust the power level to “15” to turn on the outer ring heating. The black dots as shown in the figure indicate that the outer ring is heated at this time.



Method B: Select the code switch of corresponding cooking zone, and turn the code switch counterclockwise to adjust the power range from “0” to “15” and the inner and outer rings are heated at the same time. The black dot as shown in the figure indicates that the outer ring is heated at this time.



4.2 Close multiple-ring heating function

When the outer ring of a certain cooking zone has been turned on for heating, adjust the power level to “0” by rotating the code switch corresponding to the cooking zone. At this time, the inner and outer rings of the cooking zone stop heating at the same time.

5. Power level adjustment

- ✓ Set the appropriate output power level by rotating the code switch corresponding to the cooking zone.
- ✓ The power level is divided into 16 level, including the shutdown level “0”. For the code switch, turn clockwise to increase power level, and counterclockwise to reduce power level. When rotating counterclockwise, if the power level is “0” at the beginning, it will first change to “15” and then decrease the level in turn.
- ✓ When switching any of the cooking zone power level to “0”, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are “0”, the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

6. Power off

- ✓ Under standby mode or heating mode, long press “ⓘ” button for 3s, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the indicator light of corresponding cooking zone will flash, and indicate residual heat warning.

7. Default timing

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7 ~15
Default timing(h)	6h	6h	5h	5h	4h	4h	1.5h

- ✓ When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

8. High temperature warning

- ✓ Press and hold power button “ⓘ” manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator light of corresponding cooking zone which stop heating will flash to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the indicator light of corresponding cooking zone will flash for 35 minutes continually after the hob turn off.

9. Protection function

- ✓ **High temperature protection:** The electronic temperature sensor on the control panel will transmit the real-time temperature to the chip of the control panel. The control sensor starts protection when the electronic temperature sensor gauge the current temperature is higher than a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone currently, and resumes the heating level after the temperature drops.
- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the indicator light of corresponding cooking zone will flash, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.
- ✓ **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.

10. PCB board fault codes and solutions

When the PCB board failure occurs, the cooking zone indicator light on the display board shows the failure mode, and all the cooking zone that are heating stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the cooking zone that have been worked, the indicator light of the corresponding cooking zone continues to flash slowly (flashing once per second) to indicate that the furnace surface is hot. When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault display	Type of fault	Solution
All indicator lights flash quickly (1 flash in 0.5 seconds)	The display board does not receive the signal of power supply board.	The communication line failure of power supply board or display board can cause communication anomalies.
	The power supply board does not receive the signal of display board.	Replace the display board first. If the fault persists, replace the power supply board.
All indicator lights flash slowly (flash once every 2 seconds)	Power supply board relay failure.	Replace the power supply board.
No. 2 cooker zone indicator light flashes slowly (flashing once in 2 seconds)	1.Open circuit of the display board NTC. 2.short circuit of the display board NTC.	Replace the display board.
No. 1 cooker zone indicator light flashes slowly (flashing once in 2 seconds)	High temperature protection on the display board NTC.	Replace the Insulated silicone strip of circuit panel first. If the fault persists, replace the display board.

How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

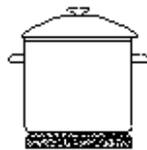
Shut down:after using,please turn the knob to "OFF",the hob will stop heating.



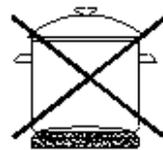
wrong



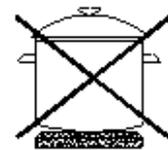
wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Hob guidelines

- ✧ The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- ✧ The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- ✧ The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- ✧ You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- ✧ Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- ✧ When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- ✧ The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- ✧ If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- ✧ Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- ✧ Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- ✧ Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- ✚ **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

Maintenance and cleaning



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- ◆ Wipe the appliance over with a damp cloth.
- ◆ Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product or on the documents accompanying the product indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.



Sommaire

1	Consignes de sécurité
2	Installation
3	Description de la disposition de la surface de la plaque vitrocéramique
4	Utilisation de la plaque vitrocéramique
5	Directives relatives à la table de cuisson
6	Entretien et nettoyage
7	Note environnementale

Consignes de sécurité

Ce manuel d'instruction contient des informations importantes, y compris des points sur la sécurité et l'installation, ce qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-le dans un endroit sûr afin qu'il soit facilement disponible pour consultation ultérieure, pour vous ou toute personne n'ayant pas connaissance du fonctionnement de l'appareil.



Attention !

- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique avant d'avoir lu ce manuel d'instructions. La plaque vitrocéramique est uniquement destinée à un usage domestique.
 - L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas toucher la surface chaude.
 - Tenez toujours les enfants à l'écart de la plaque vitrocéramique.
 - Pendant le fonctionnement, le contact direct avec la plaque vitrocéramique peut provoquer des brûlures !
 - Assurez-vous que les petits éléments des appareils ménagers, y compris les câbles de connexion, ne touchent pas la plaque de cuisson étant donné que le matériau d'isolation de cet équipement n'est généralement pas résistant aux températures élevées.
 - Ne laissez pas la plaque vitrocéramique sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Les huiles et les graisses peuvent prendre feu en raison d'une surchauffe ou d'une ébullition.
 - Ne mettez pas la table de cuisson en marche tant qu'une casserole n'a pas été posée dessus.
 - Ne placez pas des casseroles pesant plus de 25 kg sur la table de cuisson.
 - N'utilisez pas la plaque vitrocéramique en cas de problème technique. Les défauts doivent être réglés par une personne qualifiée et autorisée.
 - En cas d'incident causé par un défaut technique, débranchez l'alimentation électrique et signalez la défaillance au centre de service pour qu'elle soit réparée.
- Les règles et dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être strictement respectées. Ne permettez à personne sans connaissance du contenu de ce manuel d'instructions d'utiliser la plaque vitrocéramique.
 - La plaque vitrocéramique ne doit pas être nettoyée au moyen d'équipements de nettoyage à la vapeur.
 - **IMPORTANT** : Les meubles ou logements adjacents et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 95 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où l'appareil est installé, pendant son utilisation.
 - Tout dommage causé par l'installation de l'appareil en violation de cette limite de température ou en plaçant des matériaux de placards adjacents à moins de 4 mm de l'appareil sera à la charge du propriétaire.
 - Cet appareil est conforme à toutes les réglementations européennes en vigueur en matière de sécurité. Nous tenons à souligner que cette conformité ne supprime pas le fait que les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et conservent la chaleur après le fonctionnement.

Sécurité des enfants

- Nous recommandons fortement d'empêcher que les bébés et les jeunes enfants s'approchent de l'appareil et puissent toucher l'appareil à n'importe quel moment.

- S'il est nécessaire que les jeunes membres de la famille soient dans la cuisine, veuillez vous assurer qu'ils soient constamment surveillés.

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Ne laissez pas les raccords ou les câbles électriques entrer en contact avec les zones de l'appareil qui chauffent.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce à l'intérieur de laquelle il se trouve ou pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou d'un mobilier rembourré.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

- Ce produit peut être actionné mais pas par minuterie extérieure et commande à distance.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Avertissement : il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur auquel l'utilisateur peut accéder après l'installation et garantissant une déconnexion complète de l'alimentation. La déconnexion peut être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes, il faut débrancher tous les circuits d'alimentation.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Concernant les instructions d'installation, veuillez vous référer au paragraphe "Installation".

Installation

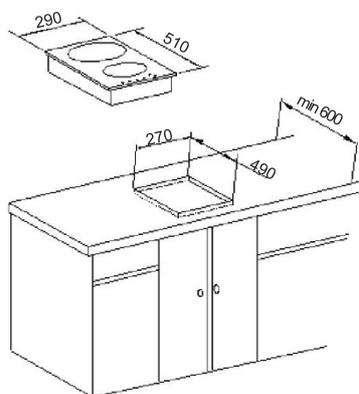
Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation secteur.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Si vous devez changer le cordon d'alimentation du four, le conducteur de mise à la terre (jaune/vert) doit toujours mesurer 10 mm de plus que les conducteurs de ligne.
- Il faut veiller à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 50 °C.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un remplacement approprié qui peut être obtenu auprès du service Pièces détachées.

Montage d'une plaque vitrocéramique :



Préparation de l'unité pour un appareil encastré

AVERTISSEMENT

- ✚ Les unités de cuisine en contact direct avec les appareils doivent être résistantes à la chaleur (min. 95 °C).
- ✚ L'appareil peut être installé sur une surface de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et près des murs qui sont plus hauts que la surface de travail, tout en conservant une distance minimale de 100 mm.
- ✚ Effectuez toute la découpe de l'unité et de la surface de travail, puis retirez soigneusement les copeaux ou la sciure avant d'insérer les appareils.
- ✚ Pour assurer une bonne ventilation de la table de cuisson, veuillez respecter les dimensions indiquées dans les figures.
- ✚ Consultez toujours le fabricant pour obtenir des instructions spécifiques,
- ✚ Assurez-vous que la surface est plane et carrée et qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- ✚ Préparez la coupe comme indiqué (voir dimensions d'installation).

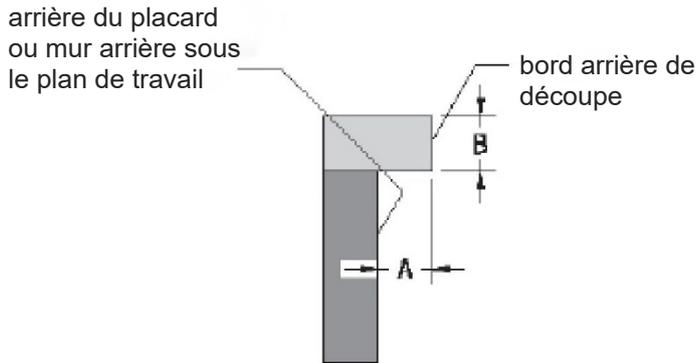


Fig. 5

A. 40 mm min
B. 40 mm max

Installation de la table de cuisson



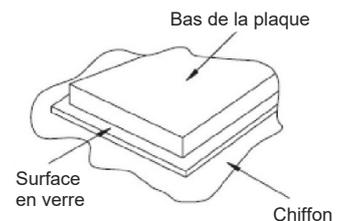
AVERTISSEMENT

Risque de coupure.
Attention aux bords tranchants.
Embouts en plastique mousse - soyez prudents.
Pendant le transport, ceux-ci peuvent causer des blessures ou des coupures légères.

Sortez le matériel et l'enveloppe des documents de l'emballage.
Avant de procéder à l'installation, lisez attentivement les instructions de travail.

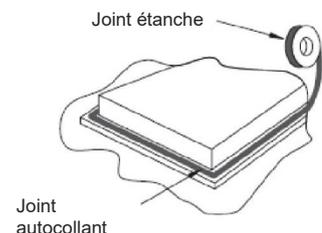
Étape n° 1

Posez une serviette ou un chiffon sur le plan de travail.
Placez la plaque à l'envers sur la surface protégée.



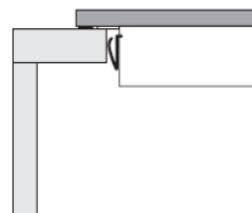
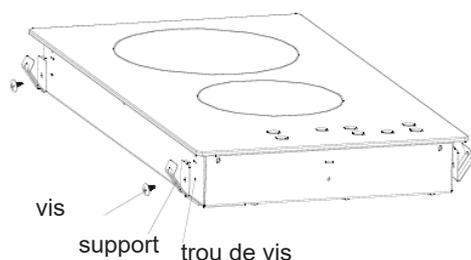
Étape n° 2

Appliquez le joint de bande, fourni avec la table de cuisson, qui sert à l'étanchéité sur le plan de travail.
N'utilisez pas de silicone. Appliquez le joint sur le bord du bas de la table de cuisson, en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le joint tout autour de la circonférence.
Coupez tout excédent et joignez les deux extrémités du joint pour qu'elles correspondent.

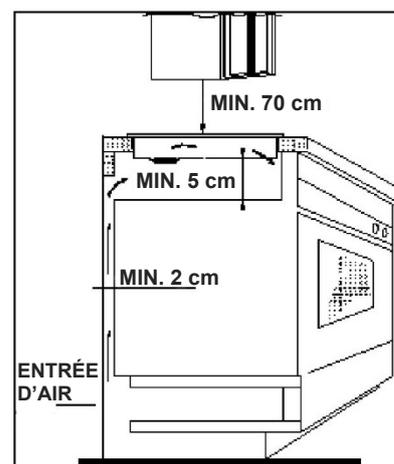


Étape n° 3

Fixez les supports (4 pièces) sur la face avant et la face arrière à l'aide d'une vis.
Placez la table de cuisson dans le meuble découpé et centrez-la. Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord latéral de la surface de travail.

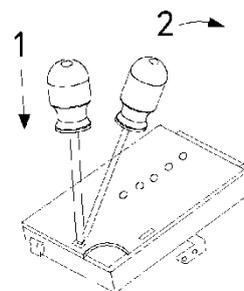


- **IMPORTANT** : vous devez respecter les exigences de ventilation indiquées dans le dessin ci-contre.
- **IMPORTANT** : il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail (voir le dessin ci-contre).
- **IMPORTANT** : n'utilisez pas de produit d'étanchéité en silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Cela rendrait difficile le retrait de la table de cuisson de l'ouverture à l'avenir, en particulier si elle a besoin de maintenance.
- Retournez soigneusement la table de cuisson, puis baissez-la délicatement dans l'orifice d'ouverture que vous avez découpé.



Consignes d'adaptation

La plaque vitrocéramique est fabriquée pour fonctionner avec un courant alternatif biphasé (400V2N~50Hz). La tension nominale des résistances de la plaque vitrocéramique est de 230 V. L'adaptation de la plaque vitrocéramique pour fonctionner avec un courant monophasé est possible grâce au raccordement approprié dans le boîtier de connexion selon le schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur le couvercle du boîtier de connexion. N'oubliez pas que le câble de raccordement doit correspondre au type de raccordement et à la puissance nominale de la plaque vitrocéramique. Le câble de raccordement doit être fixé dans un collier de serrage.



Avertissement !

N'oubliez pas de raccorder le circuit de sécurité à la borne de la boîte de connexion marqué par ⊕.

Avant de brancher la plaque vitrocéramique à l'alimentation, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de connexion.

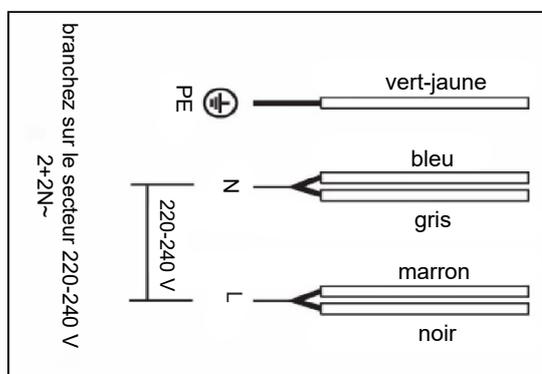
- Les raccordements par câble doivent être conformes au schéma situé en bas de la plaque.
- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour bien serrer TOUTES les vis des bornes.

- Si lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois, seules deux des zones fonctionnent, vérifiez que les vis des bornes sont bien serrées. Ceci doit être fait avant de contacter le service clientèle.
- **IMPORTANT** : L'appareil ne doit PAS être branché sur le secteur au moyen d'une fiche et d'une prise 13 A.
- Cet appareil doit être raccordé à une sortie de dérivation avec fusible 30 A bipolaire, avec une séparation de contact de 3 mm et placée dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil. Elle ne doit pas être située au-dessus de l'appareil et doit se trouver à une distance maximale de 1,25 m de celui-ci.
- Le câble peut être en boucle si nécessaire, mais assurez-vous qu'il n'est pas entortillé ou coincé lorsque la plaque est en place. Veillez à éviter que le câble ne soit en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

Remplacement du câble d'alimentation secteur

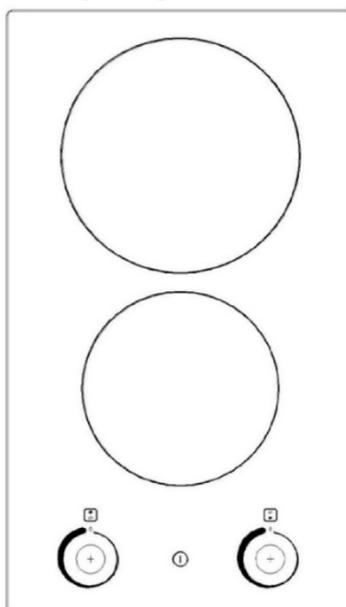
- ✧ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un remplacement approprié.
- ✧ Le câble d'alimentation secteur doit être remplacé conformément aux instructions suivantes :

- Éteignez l'appareil au niveau de l'interrupteur de commande.
- Ouvrez le bornier sur le dessous de la plaque de cuisson.
- Dévissez les vis des bornes servant à fixer le câble.
- Le fil de terre "vert-jaune" doit être raccordé à la borne marquée \perp . Il doit mesurer environ 10 mm de plus que les fils sous tension et neutres.
- Le fil neutre "bleu" doit être raccordé à la borne marquée par la lettre (N) - le fil sous tension doit être raccordé à la borne marquée par la lettre (L).



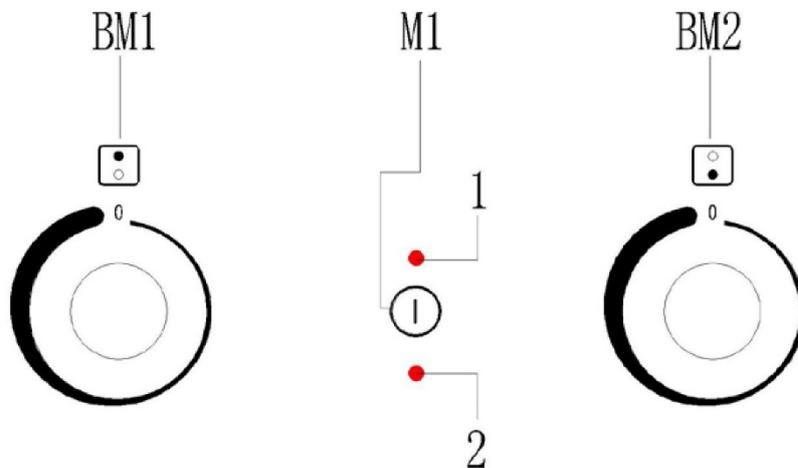
Description de la disposition de la surface de la plaque vitrocéramique

Dessin schématique d'une plaque vitrocéramique à 2 zones



Disposition du panneau de commande (série D)

1. Touche et méthode d'affichage



1.1 Instructions des icônes de touche

Icônes	Fonction
M1	Touche de mise sous tension : maintenez-la enfoncée pour allumer ou éteindre la plaque
BM1	Touche de sélection de la 1ère zone de cuisson
BM2	Touche de sélection de la 2nde zone de cuisson

1.2 Section affichage

Icônes	Fonction
1	Le voyant de la 1ère zone de cuisson sert à indiquer l'état de fonctionnement de la zone de cuisson, l'avertissement de température élevée, etc.
2	Le voyant de la 2nde zone de cuisson sert à indiquer l'état de fonctionnement de la zone de cuisson, l'avertissement de température élevée, etc.

2. Affichage et mode de commande

2.1 Mode d'affichage

Instructions de fonctionnement de la zone de cuisson : lorsque la zone de cuisson fonctionne, le voyant correspondant est toujours allumé.

Instructions relatives à la température résiduelle de la zone de cuisson : le voyant correspondant clignote lorsque la zone de cuisson cesse de fonctionner (une fois toutes les 1 seconde).

Instructions relatives au mode veille : tous les voyants de la zone de cuisson s'allument et s'éteignent à tour de rôle.

2.2 Mode de commande

Appuyez sur (touche de mise sous tension) + interrupteur de codage (correspondant au réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson).

Utilisation de la plaque vitrocéramique

Avant la première utilisation



IMPORTANT : nettoyez la surface de la plaque vitrocéramique (voir paragraphe "Entretien et nettoyage").

- ✓ Il convient d'allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au maximum. Cela aidera à éliminer toute nouvelle odeur qui existe et de faire évaporer toute humidité qui s'est formée sur les résistances pendant le transport.
- ✓ N'allumez pas plus d'une zone à la fois.
- ✓ Vous devez placer une casserole à moitié pleine d'eau froide sur chaque zone pendant que vous effectuez cette opération préliminaire.

Mode d'emploi

1. Mise sous tension

- ✓ Après avoir allumé l'appareil, tous les voyants des zones de cuisson s'allument pendant 2 s, puis l'appareil passe en état d'arrêt.
- ✓ État d'arrêt : tous les affichages s'éteindront à l'exception du voyant de la zone de cuisson chauffée auparavant qui restera allumé. À ce moment, seul la touche de mise sous tension "ⓘ" peut fonctionner en appuyant longuement dessus, tandis que les opérations d'autres commutateurs de codage sont invalides.

2. Mode veille

- ✓ Dans l'état d'arrêt, appuyez sur la touche "ⓘ" pendant 3 s, tous les voyants des zones de cuisson s'allument et s'éteignent, puis passent en mode veille.
- ✓ En mode veille, si aucune opération sur la zone de cuisson n'est effectuée, l'appareil se met automatiquement en arrêt au bout de 10 s.

3. Commande de chauffage

- ✓ En mode veille, vous pouvez régler le niveau de puissance de la zone de cuisson en tournant le commutateur de codage. Dans le processus de réglage du niveau de puissance, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau de puissance à partir de "0", le levier maximal est "15", puis retournez vers "0" en continuant à tourner dans le même sens. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler de "0" à "15", puis tournez pour réduire le niveau de puissance. Le niveau minimal peut être réduit à "1", puis revenir à "0" pour un cycle.
- ✓ Lorsque la zone de cuisson est en mode de chauffage, appuyez sur la touche de mise sous tension "ⓘ" et maintenez-la enfoncée pendant 3 s pour éteindre et arrêter de chauffer toutes les zones de cuisson. Le voyant lumineux de la zone de cuisson correspondante qui a chauffé auparavant clignote pour indiquer la température élevée de la surface de cuisson correspondante, c'est-à-dire un avertissement de température élevée.

- ✓ En mode veille, si la zone de cuisson présente encore de la chaleur résiduelle, le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote.
- ✓ Si vous avez besoin d'éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez d'abord sélectionner cette zone, puis tourner le commutateur de codage pour régler le niveau de puissance jusqu'à "0" pour éteindre cette zone. À ce moment-là, cela n'affectera pas la chaleur des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance de la zone de cuisson est réglé sur "0", le voyant de la zone de cuisson correspondante qui a chauffé auparavant clignote.
- ✓ Si plus d'une zone fonctionne en même temps, la puissance totale sera égale à la somme des puissances de toutes les zones de cuisson qui fonctionnent, chaque zone de cuisson fonctionnera en fonction de son rapport de modulation de puissance et n'affectera pas l'autre.

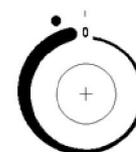
4. Fonction de chauffage à anneau multiple

4.1 Ouvrez la fonction de chauffage à double anneau : l'anneau extérieur ne peut démarrer qu'après l'ouverture de l'anneau intérieur.

Méthode A : sélectionnez le commutateur de codage de la zone de cuisson correspondante et tournez le commutateur de codage dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance de "0" à "14". À ce moment-là, seul l'anneau intérieur est chauffé, puis tournez à nouveau le commutateur de codage dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance sur "15" pour allumer le chauffage de l'anneau extérieur. Les points noirs indiqués sur la figure montrent que l'anneau extérieur est chauffé à ce moment-là.



Méthode B : sélectionnez le commutateur de codage de la zone de cuisson correspondante et tournez le commutateur de codage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la plage de puissance de "0" à "15" et les anneaux intérieur et extérieur sont chauffés simultanément. Le point noir indiqué sur la figure montre que l'anneau extérieur est chauffé à ce moment-là.



4.2 Fermez la fonction de chauffage à anneau multiple

Lorsque l'anneau extérieur d'une certaine zone de cuisson a été allumé pour la cuisson, réglez le niveau de puissance sur "0" en faisant tourner le commutateur de codage correspondant à la zone de cuisson. À ce stade, les anneaux intérieur et extérieur de la zone de cuisson arrêtent la cuisson en même temps.

5. Réglage du niveau de puissance

- ✓ Réglez le niveau de puissance de sortie approprié en faisant tourner le commutateur de codage correspondant à la zone de cuisson.
- ✓ Le niveau de puissance est divisé en 16 niveaux, y compris le niveau d'arrêt "0". Pour le commutateur de codage, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau de puissance, et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour réduire le niveau de puissance. En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, si le niveau de puissance est "0" au début, il passera d'abord à "15" puis diminuera le niveau au fur et à mesure.
- ✓ Lors de la commutation d'un niveau de puissance de la zone de cuisson sur "0", il arrête la puissance de sortie de cette zone de cuisson.
- ✓ Si une zone de cuisson a été chauffée, le niveau de puissance de toute la zone de cuisson est "0", l'appareil passe automatiquement en état d'arrêt au bout d'1 minute sans intervention.

6. Mise hors tension

- ✓ En mode veille ou en mode chauffage, appuyez longuement sur la touche "ⓘ" pendant 3 s, l'appareil s'éteint. Si la surface de la zone de cuisson correspondante présente de la chaleur résiduelle à ce moment-là, le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote et indique l'avertissement de chaleur résiduelle.

7. Minuterie par défaut

- ✓ Toutes les zones de cuisson ont la fonction minuterie par défaut. La relation entre la minuterie par défaut et le niveau de puissance se rapporte au tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7~15
Minuterie par défaut (h)	6h	6h	5h	5h	4h	4h	1,5h

- ✓ Lorsque toute la durée par défaut est atteinte, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et passent en mode veille.

8. Avertissement de température élevée

- ✓ Appuyez sur la touche de mise sous tension "ⓘ" manuellement et maintenez-la enfoncée pendant 3 s jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. Tout l'appareil cesse de chauffer, mais la surface de cuisson a encore une température élevée, le voyant de la zone de cuisson correspondante qui cesse de chauffer clignote pour indiquer la température élevée de la surface de cuisson correspondante.
- ✓ Tant que la zone de cuisson est chauffée auparavant, le voyant de la zone de cuisson correspondante clignotera continuellement pendant 35 minutes après avoir éteint la plaque.

9. Fonction de protection

- ✓ **Protection contre les hautes températures :** le capteur de température électronique du panneau de commande transmet la température en temps réel à la puce du panneau de commande. Le capteur de commande démarre la protection lorsque le capteur de température électronique mesure la température actuelle supérieure à une certaine valeur, afin de moins chauffer la zone de cuisson actuellement et de reprendre le niveau de chauffage lorsque la température aura baissé.
- ✓ **Protection contre la chaleur résiduelle :** lorsque tout l'appareil cesse de chauffer, le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote, indiquant que la température de la surface de cuisson est trop élevée. Veuillez ne pas la toucher pour éviter de vous brûler.
- ✓ **Protection contre les coupures de sécurité :** pour les modèles avec prise, lorsque l'appareil est coupé au bout de 1S à tout moment, la tension entre L/N de la fiche doit être inférieure à la plage de tension de sécurité.

10. Codes de panne du circuit imprimé et solutions

En cas d'anomalie du circuit imprimé, l'indicateur de la zone de cuisson sur le panneau d'affichage indique le mode anomalie, et toute la zone de cuisson qui est en train de chauffer cesse de chauffer et revient automatiquement à l'état d'arrêt au bout d'1 minute. Pour la zone de cuisson qui a fonctionné, le voyant lumineux de la zone de cuisson correspondante continue à clignoter lentement (un clignotement par seconde) pour indiquer que la surface est chaude. Lorsque le code de panne s'affiche, reportez-vous au schéma dans le tableau suivant pour résoudre le problème.

Affichage des pannes	Type de panne	Solution
Tous les voyants clignotent rapidement (1 clignotement en 0,5 seconde)	Le panneau d'affichage ne reçoit pas le signal de la carte d'alimentation.	La défaillance de la ligne de communication de la carte d'alimentation ou du panneau d'affichage peut provoquer des anomalies de communication.
	La carte d'alimentation ne reçoit pas le signal de la carte d'affichage.	Remplacez d'abord la carte d'affichage. Si la panne persiste, remplacez la carte d'alimentation.
Tous les voyants clignotent lentement (un clignotement toutes les 2 secondes)	Panne du relais du circuit d'alimentation.	Remplacez la carte d'alimentation.
Le voyant de la 2ème zone de cuisson clignote lentement (un clignotement toutes les 2 secondes)	1. circuit ouvert du CTN du panneau d'affichage. 2. court-circuit du CTN du panneau d'affichage.	Remplacez la carte d'affichage.
Le voyant de la 1ère zone de cuisson clignote lentement (un clignotement toutes les 2 secondes)	Protection contre les températures élevées sur le CTN du panneau d'affichage.	Remplacez d'abord la bande de silicone isolée du panneau de circuit imprimé. Si la panne persiste, remplacez le panneau d'affichage.

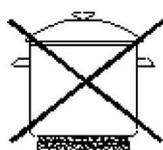
Comment utiliser la plaque chauffante

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour allumer la table de cuisson.

Lampe témoin de température élevée :

Lorsque la plaque en verre est trop chaude, la lampe témoin de température élevée s'allume, ne touchez pas la plaque en verre jusqu'à ce que la lampe témoin s'éteigne.

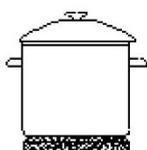
Arrêt : après utilisation, tournez le bouton sur "OFF", la plaque cessera de chauffer.



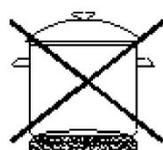
erroné



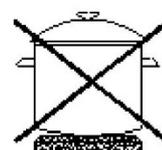
erroné



correct



erroné



erroné

Attention !

- Assurez-vous que la plaque chauffante est propre, une zone sale ne transfère pas toute la chaleur.
- Protégez la plaque contre la corrosion.
- Éteignez la plaque contre la corrosion.
- Ne laissez pas les casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude risque de prendre feu spontanément.

Directives relatives à la table de cuisson

- ✧ Les premières fois que la table de cuisson est utilisée, elle peut dégager une odeur âcre de brûlé. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.
- ✧ Le plan de travail est équipé de zones de cuisson de différents diamètres et puissances.
- ✧ Les endroits où la chaleur rayonnera sont clairement marqués sur le dessus de la table de cuisson. Les casseroles doivent être positionnées exactement sur ces zones pour chauffer efficacement. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur laquelle elles sont utilisées.
- ✧ Vous ne devez pas utiliser de casseroles à fond rugueux car cela peut rayer la surface en vitrocéramique.
- ✧ Avant toute utilisation, veillez à ce que le fond des casseroles soit propre et sec.
- ✧ Lorsqu'ils sont froids, les fonds des casseroles doivent être légèrement concaves, car ils se dilatent lorsqu'ils sont chauds et sont posés sur la surface de la table de cuisson. Cela permettra à la chaleur d'être transmise plus facilement.
- ✧ La meilleure épaisseur pour le fond des casseroles est de 2 à 3 mm pour l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour l'acier inoxydable avec un fond de type sandwich.
- ✧ Si ces règles ne sont pas suivies, il y aura une perte importante de chaleur et d'énergie. La chaleur non absorbée par la casserole s'étend sur la table de cuisson, le cadre et les placards voisins.
- ✧ Couvrez de préférence les casseroles avec un couvercle pour permettre la cuisson avec une chaleur plus faible.
- ✧ Faites toujours cuire les légumes, les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible pour réduire les temps de cuisson.
- ✧ Les aliments ou liquides ayant une teneur élevée en sucre peuvent endommager le dessus de la table de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface de la plaque vitrocéramique. Les débordements doivent être immédiatement essuyés, mais cela pourrait ne pas empêcher que la surface de la table de cuisson soit endommagée.
- ✚ **IMPORTANT** : la surface de la plaque vitrocéramique est résistante, mais elle n'est pas incassable et peut être endommagée. Surtout si des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.

Entretien et nettoyage



Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la table de cuisson est froide.

Débranchez l'appareil du secteur avant de commencer toute opération de nettoyage.

Nettoyage de la plaque vitrocéramique



Les résidus laissés par les produits de nettoyage sur la surface de la table de cuisson l'endommagent. Vous devez éliminer tout résidu à l'eau tiède mélangée avec un peu de liquide vaisselle.



Les nettoyants abrasifs ou les objets pointus endommageront la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer à l'eau tiède mélangée avec un peu de liquide vaisselle.



Il peut être plus facile de nettoyer certains dépôts alors que la surface de la table est encore chaude. Cependant, veillez à ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- ◆ Essuyez le dessus de l'appareil avec un chiffon humide.
- ◆ Séchez l'appareil en frottant la surface à l'aide d'un chiffon propre.

Tableau de nettoyage

Type de dépôt	À enlever immédiatement ?	À enlever une fois que l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour enlever le dépôt ?
Sucre ou aliment/liquide contenant du sucre	Oui	Non	Racloir pour plaque vitrocéramique
Papier aluminium ou plastique	Oui	Non	Racloir pour plaque vitrocéramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyant pour plaque vitrocéramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour plaque vitrocéramique
Projections d'eau ou anneaux d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour plaque vitrocéramique

Important !

L'intérieur de la table de cuisson ne doit être lavé qu'avec de l'eau tiède et une petite quantité de liquide vaisselle.

Attention !

Assurez-vous que la plaque chauffante est propre, une zone sale ne transfère pas toute la chaleur. Protégez la plaque de cuisson contre la corrosion.

Éteignez la plaque de cuisson contre la corrosion.

Ne laissez pas les casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude risque de prendre feu spontanément.



IMPORTANT : si votre appareil ne semble pas fonctionner correctement. Veuillez contacter le revendeur.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

Veillez noter que si vous demandez à un technicien d'intervenir pendant que le produit est sous garantie et que celui-ci constate que le problème n'est pas lié à un défaut de l'appareil, vous pourriez alors devoir payer le coût de la visite.

L'appareil doit être accessible au technicien pour effectuer toute réparation nécessaire. Si votre appareil est installé de telle manière qu'un technicien craint que des dommages soient causés à l'appareil ou à votre cuisine, il ne terminera pas une réparation.

Note environnementale

Remarque : avant de mettre au rebut un vieil appareil, éteignez-le et débranchez-le. Coupez toutes les fiches et rendez-les inutilisables. Coupez le câble directement derrière l'appareil pour éviter toute mauvaise utilisation. Cette opération doit être effectuée par une personne compétente.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En éliminant correctement cet appareil, vous évitez toutes les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, susceptibles de se présenter si cet appareil n'est pas éliminé correctement.

Le symbole  figurant sur le produit ou sur les documents accompagnant le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Vous devez l'éliminer conformément aux réglementations environnementales en vigueur pour l'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou le bureau local de gestion des déchets.

Les matériaux d'emballage que nous utilisons sont respectueux de l'environnement et peuvent être recyclés. Veuillez jeter tous les matériaux d'emballage en respectant l'environnement.

