

CANDY

Instruction Manual For Ceramic Hob

ENGLISH

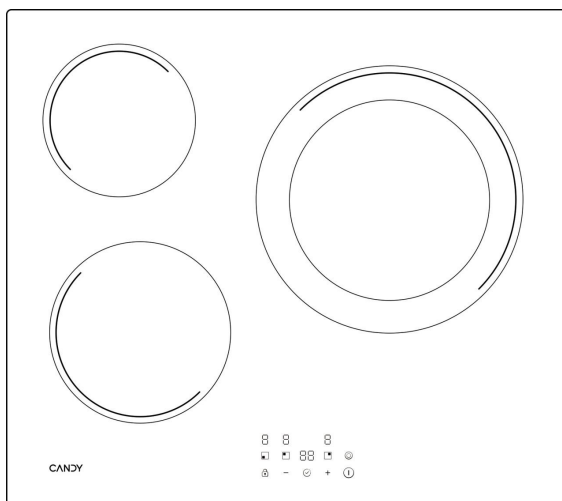
Manual de instrucciones para placa
de cocción de vitrocerámica

SPANISH

Mode d'emploi pour plaque vitrocéramique

FRANÇAIS

MODEL: CH63DCC



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

Gracias por comprar la placa vitrocerámica CANDY. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarla y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.



Built-in Hob

Operation / Installation Manual

MODEL: CH63DCC

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 ceramic 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. Boil over 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 magnetic 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 ceramic 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 ceramic 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 a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **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 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.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new hob.

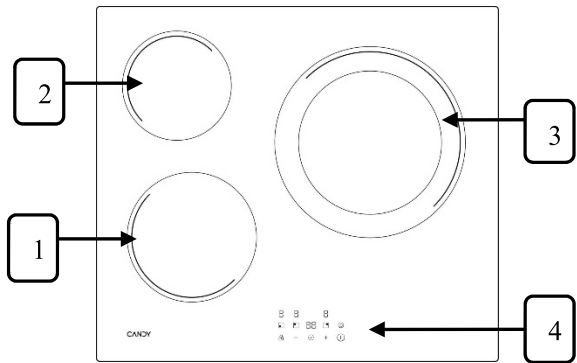
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

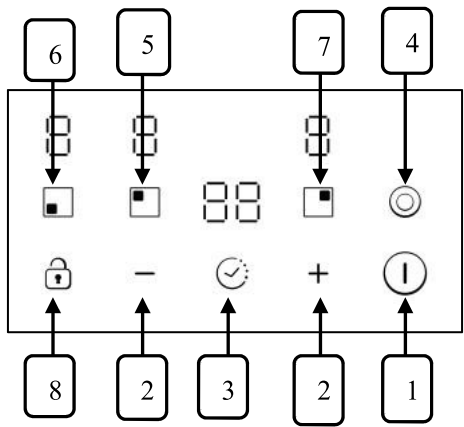
Product Overview

Top View



- 1. 1800W zone
- 2. 1200W zone
- 3. 1800W/2700W zone
- 4. Control panel

Control Panel



- 1. ON/OFF key
- 2. Power/Time regulating controls
- 3. Timer key
- 4. Double zone key
- 5. Left rear heating selection key
- 6. Left front heating selection key
- 7. Right heating selection key
- 8. Child lock key

Before using your New Hob

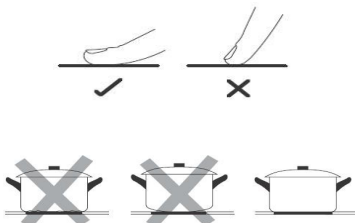
- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.

Using the Touch Controls

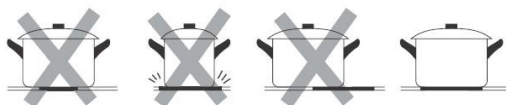
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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

Choosing the right Cookware

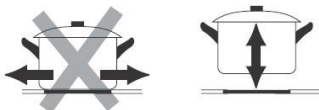
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



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



How to operate your new hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the hob has entered the standby mode.



Note:

If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again.

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. Touching the heating zone selection control,
The LED indicator next to the key will flash “5”



4. Adjust heat power setting by touch the $-$ or $+$ control from 0 to 9.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the key  until to "0".



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

4. Beware of hot surfaces

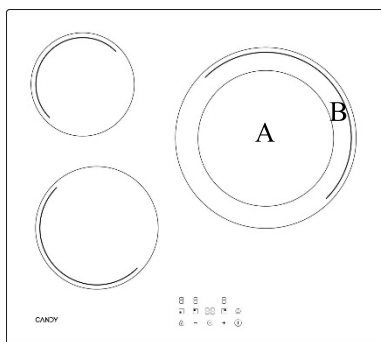
"H" will show and flash which cooking zone is hot. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the zone that is still hot.



Using the Double zone function

Your hob is equipped with an double zone, it can be used in the following modes:

- A: Center zone – only first heating unit is turned on
- B: Outer zone (Center + Outer) – Both first and second heating circuits are turned on



Upon selecting the cooking zone, only the center zone will be turned on, to activate the outer zone:

1. Select a cooking zone with the double zone function
2. Touch the double zone key , the indicator display will show “ = ”



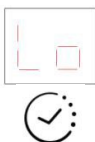
To cancel the outer zone, press the double zone key  to turn off the second heating circuit, then select the desired power level by touching the power adjusting keys.

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 key lock  control. The timer indicator LED will show “Lo”.



To unlock the controls

1. Touch and hold the key lock control  for 3-5 seconds until “LO” cancel.
2. You can now start using your hob.



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones 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 before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer control, the “30” will show in the timer display, and the “0” flashes.



3. Set the time by touching the + and — control.



4. Touch timer control again, the “3” will flash.



5. Set the time by touching the + and —, now the timer you set is

85 minutes.



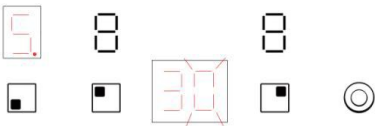
- 6. when the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
- 7. Buzzer will beep for 10 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

- 1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
- 2. Touch timer control, the “30” will show in the timer display, and the “0” flashes.



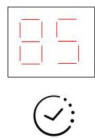
- 3. Set the time by touching the + and - control



- 4. Touch timer control again, the “3” will flash.

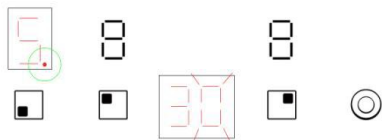


5. set the time by touching the **+** and **-** , now the timer you set is 85 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



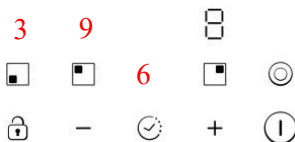
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



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

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

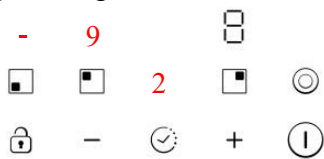


Left front zone set to 65 minutes

Left rear zone set to 90 minutes

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of

corresponding zone will flash.



- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

3. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer
4. Touching the timer control, the LED indicator flash
5. Touch the key $\oplus$ and $\ominus$ to set the timer to "00", the timer is canceled.

Auto Shutdown Protection

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

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

Overheat protection

The hob is equipped with safety temperature detector, if the internal temperature is overheated, it will stop working automatically until the temperature drop to safety level.

-  People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using high power level. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	Switch the power to the cooktop off. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooktop back on.	When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. 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. Never leave cleaning residue on the cooktop, the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass, but beware of hot cooking zone surfaces: Switch the power to the cooktop off at the wall. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass above.	- 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. - 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.
Spillovers on the touch controls	Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. Switch the power to the cooktop back on.	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.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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 'Locking the controls' 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 finger belly when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. 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 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 hob off, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If a technical failure comes up, the hob will be in the protective mode automatically and display corresponding Error codes:

Problem	Possible causes	What to do
E3	Overheating protection: the hob is over heated.	1. Check whether the power module is damaged 2. Replace the thermocouple wire
E2	Open circuit failure of thermocouple	1. Check whether the port of the thermocouple power module is properly inserted or disconnected 2. If the interface is intact, replace the thermocouple

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages.

Technical Specification

Built-in Hob	CH63DCC
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	5700W
Product Size L×W×H(mm)	590×520×50
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

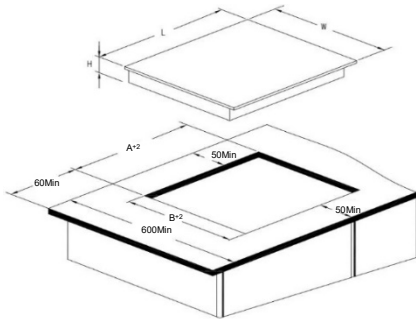
* Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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 50mm 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 hob. As shown below:

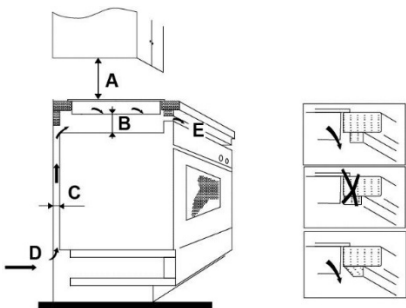


MODEL	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
CH63DCC	590	520	50	560	490

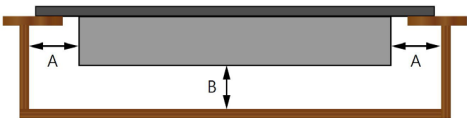


Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good working status. As shown below:

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



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



A(mm)	B(mm)
100 mini	50 mini

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

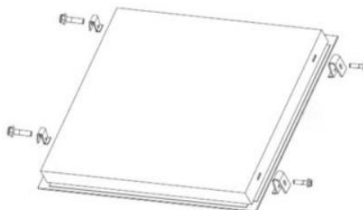
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

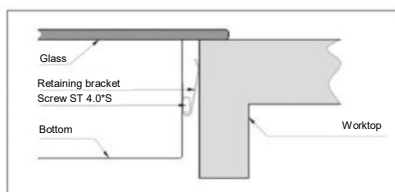
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



Adjust the bracket position to suit for different tabletop thickness.



Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The hob 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 resist 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.

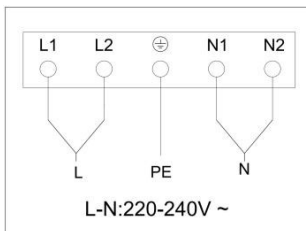
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.



L1		Brown
L2		Black
PE		Green-Yellow
N2		Grey
N1		Blue

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the main supply, an Omani polar 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 authorized technicians only.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Special Declaration

All the contents in the material have been subjected to careful check. For any mistakes and omission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of interpretation.

Any technical improvements might be implemented in the revising manual without notice; Pictures or images in the manual is for reference only, product appearance and coloris according to actual products.



Placa encastrable

Manual de instalación/ funcionamiento

MODELO: CH63DCC

Advertencias de seguridad

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.

- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnéticos (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.

- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie vitrocerámica, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. La garantía del fabricante no cubre ningún tipo de uso comercial.
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.

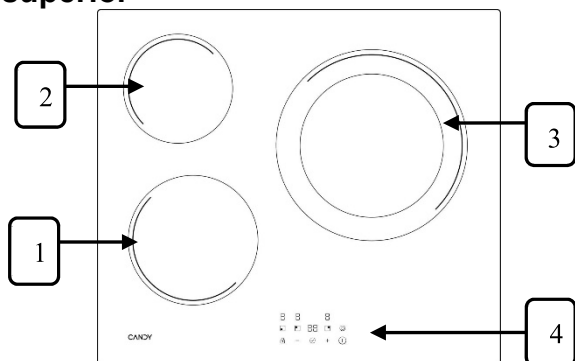
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sea bajo supervisión o después de recibir instrucciones precisas respecto al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Puede resultar peligroso cocinar en una placa

- sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. Nunca intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
 - **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
 - Para las superficies de las placas de vitrocerámica o materiales similares que protegen las piezas bajo tensión, no se debe utilizar un limpiador de vapor.
 - El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de Instrucciones/Instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta. Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

Descripción general del producto

Vista superior



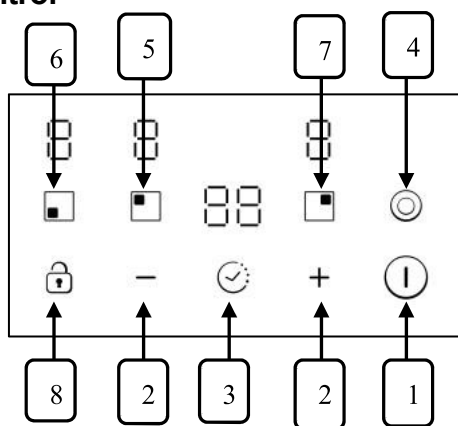
1. Zona de 1800 W

2. Zona de 1200 W

3. Zona de 1800 W / 2700 W

4. Panel de control

Panel de control



1. Tecla de encendido/apagado

2. Controles de regulación de potencia/tiempo

3. Tecla de temporizador

4. Tecla de doble zona

5. Tecla de selección de calentamiento trasero izquierdo

6. Tecla de selección de calentamiento delantero izquierdo

7. Tecla de selección de calentamiento derecho

8. Tecla de bloqueo para niños

Antes de usar su nueva placa

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa.

Uso de los controles táctiles

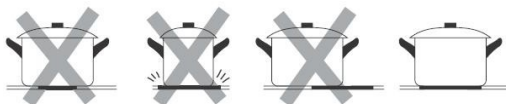
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Elección de los accesorios de cocina adecuados

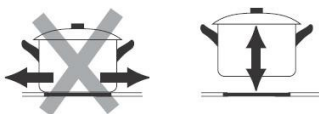
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la superficie de la placa y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



Cómo utilizar su nueva placa de cocción

Empezar a cocinar

1. Toque el control de encendido/apagado.

Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas LED muestran “-“ o “- -“, lo que indica que la placa se ha puesto en modo de espera.



Nota:

Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo.

2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.
- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Al tocar el mando de selección de la zona de calentamiento, el indicador LED situado junto a la tecla parpadeará mostrando "5".



4. Ajuste la potencia térmica tocando el control - o + de 0 a 9.
- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de zona de calentamiento que se desee apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando la tecla — hasta "0".



3. Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes

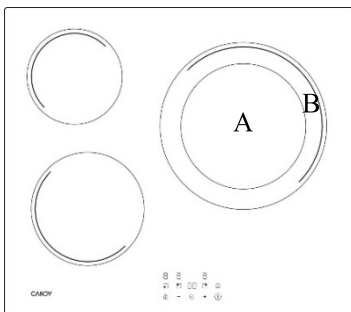
Aparecerá «H» parpadeando en la zona de cocción que esté caliente. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona que aún esté caliente.



Uso de la función Doble zona

Su placa de cocción está equipada con una zona doble, que se puede utilizar de las siguientes maneras:

- A: Zona central: sólo se enciende la primera unidad de calentamiento.
- B: Zona exterior (Central + Exterior): se encienden el primer y el segundo circuito de calentamiento.



Al seleccionar la zona de cocción, sólo se encenderá la zona central. Para activar la zona exterior:

1. Seleccione una zona de cocción con la función Doble zona.
2. Toque la tecla de doble zona , la pantalla del indicador mostrará " = ".



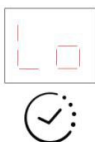
Para cancelar la zona exterior, pulse la tecla de doble zona  para apagar el segundo circuito de calentamiento y, a continuación, seleccione el nivel de potencia deseado tocando las teclas de ajuste de potencia.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas . El indicador LED del temporizador mostrará "Lo".



Para desbloquear los controles

1. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas  durante 3-5 segundos hasta que se cancele "LO".
2. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.



Cuando la placa se encuentra en modo de bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de encendido/apagado ; la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Uso del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como minuterero. En este caso, no se enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
- Puede programar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

Nota: puede utilizar el minuterero antes o después de finalizar el ajuste de la zona de cocción.

2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará «30» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «0».



3. Seleccione el tiempo tocando el control **+** y **-**.



4. Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el «3».



5. Ajuste el tiempo tocando **+** y **-** ; ahora, el temporizador que ha seleccionado es de 85 minutos.



6. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

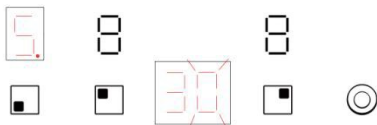
7. Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 10 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».



Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador está ajustado en una zona:

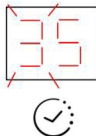
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.
2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará «30» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «0».



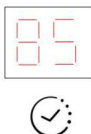
3. Seleccione el tiempo tocando el control **+** y **-**



4. Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el «3».

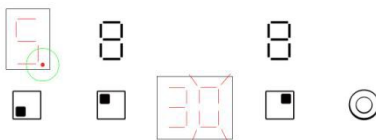


5. Ajuste el tiempo tocando $+$ y $-$; ahora, el temporizador que ha seleccionado es de 85 minutos.



6. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.



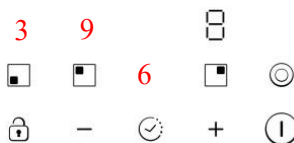
7. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.



Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Si el temporizador está ajustado en más de una zona:

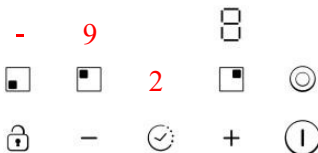
1. Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



Zona delantera izquierda ajustada a 65 minutos

Zona trasera izquierda ajustada a 90 minutos

- Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación mostrará el nuevo temporizador por minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Temporizador cancelado

- Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee cancelar el temporizador.
- Al tocar el control del temporizador, el indicador LED parpadeará.
- Toque la tecla $+$ y $-$ para poner el temporizador a «00», el temporizador se cancela.

Protección de apagado automático

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento programados para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra sobrecalentamientos

La placa está equipada con un detector de temperatura de seguridad, si la temperatura interna se sobrecalienta, la placa dejará de funcionar automáticamente hasta que la temperatura baje al nivel de seguridad.



Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

Directrices de cocción



Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa un nivel de potencia alto. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocinado: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

Para saltear

1. Escoja un wok con base plana o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	Desconecte la placa de la alimentación. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. Vuelva a conectar la placa.	Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Derrames, alimentos derretidos y manchas de azúcar caliente en el cristal	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: Desconecte la placa del enchufe de pared. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles	Desconecte la placa de la alimentación. 5. Enjabone la mancha. 6. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 7. Seque completamente la zona con papel de cocina. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte el apartado "Bloqueo de los controles" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de fallos e inspección

Si se produce un fallo técnico, la placa de cocción pasará automáticamente al modo de protección y mostrará los códigos de error correspondientes:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E3	Protección contra sobrecalentamiento: la placa se sobrecalienta.	3. Compruebe si el módulo de potencia está dañado 4. Sustituya el cable del termopar
E2	Fallo de circuito abierto del termopar	3. Compruebe si el puerto del módulo de alimentación del termopar está correctamente insertado o desconectado. 4. Si la interfaz está intacta, sustituya el termopar

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños.

Especificaciones técnicas

Placa encastrable	CH63DCC
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	5700W
Dimensiones del producto L×A×AL (mm)	590×520×50
Dimensiones de empotrado Ax B (mm)	560×490

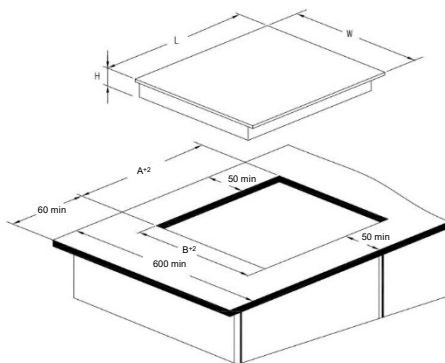
* El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano. A los efectos de instalación y uso, se debería

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa. Tal y como se muestra a continuación:

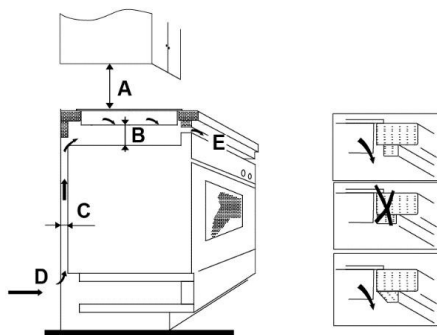


MODELO	L (mm)	A (mm)	AL (mm)	A (mm)	B (mm)
CH63DCC	590	520	50	560	490

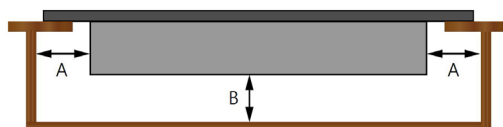


 En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción funciona correctamente. Tal y como se muestra a continuación:

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario superior debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm



A (mm)	B (mm)
100 mini	50 mini

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local

en materia de cableado.

- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.
- Se usen acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que...

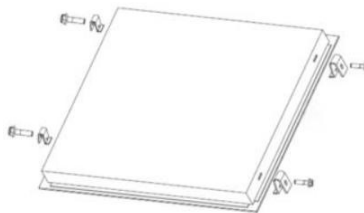
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

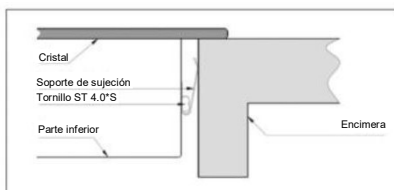
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición de las abrazaderas.

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando 2 abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.



Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de la parte superior de la mesa.



Precauciones

1. La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados.
Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conectar la placa a la red eléctrica



Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la

potencia necesaria para la placa.

2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal.

3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.

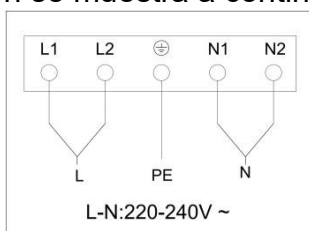
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones.

Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



L1		Marrón
L2		Negro
PE		Verde-amarillo
N2		Gris
N1		Azul

- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la fuente de alimentación, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica

correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.

- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2002/96/CE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Declaración especial

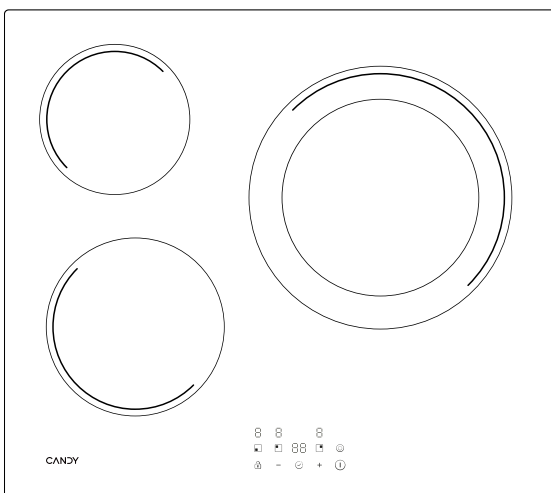
Todos los contenidos del material se han sometido a un minucioso control. En caso de error u omisión en la impresión o malentendido del contenido, la empresa se reserva el derecho de interpretación. Cualquier mejora técnica puede ser implementada en el manual de revisión sin previo aviso. Las fotos o imágenes del manual deben usarse solo como para referencia, la apariencia y los colores del producto dependen de los productos reales.

CANDY

Mode d'emploi pour plaque vitrocéramique

FRANÇAIS

MODÈLE : CH63DCC



Merci d'avoir acheté une plaque vitrocéramique CANDY. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.



Plaque de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation/d'installation

MODÈLE : CH63DCC

Consignes de sécurité

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

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque vitrocéramique tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétique (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface vitrocéramique de la plaque, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre vitrocéramique.
- 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.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **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. Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- 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. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson.

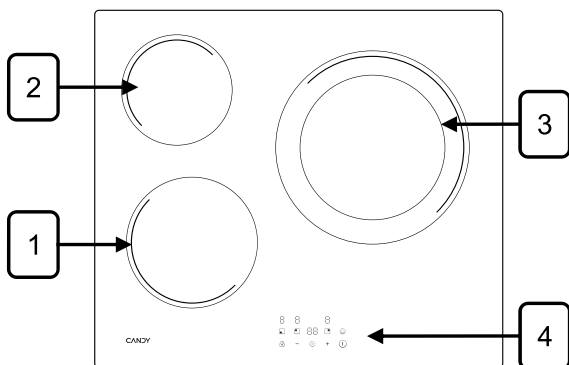
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Présentation du produit

Vue de dessus



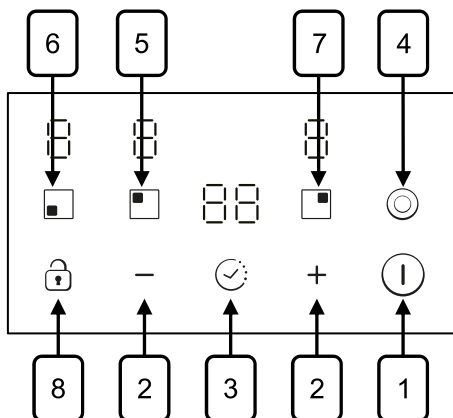
1. Zone 1800 W

2. Zone 1200 W

3. Zone 1800 W/2700 W

4. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt

2. Commandes de réglage de la puissance/minuterie

3. Touche de la minuterie

4. Touche de la double zone

5. Touche de sélection de la cuisson arrière gauche

6. Touche de sélection de la cuisson avant gauche

7. Touche de sélection de la cuisson à droite

8. Touche de la sécurité enfant

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

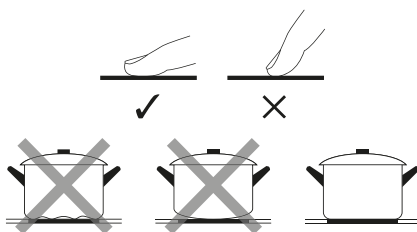
- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe « Consignes de sécurité ».
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque de cuisson.

Utilisation des commandes tactiles

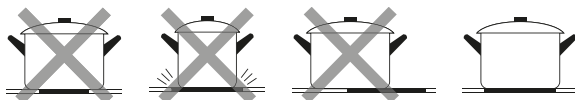
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.

Sélection du bon ustensile de cuisson

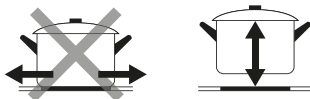
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la surface de plaque de cuisson, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Comment utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

Pour commencer à cuire

1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « – » ou « – – » pour montrer que la plaque de cuisson est passée en mode veille.

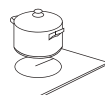


Remarque :

Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, le voyant LED à côté de la touche se mettra à clignoter en indiquant « 5 ».



4. Ajustez le réglage de la puissance de chauffe en touchant la commande – ou + de 0 à 9.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

Quand vous avez fini de cuisiner

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche — jusqu'à atteindre « 0 ».



3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.

4. Faites attention aux surfaces chaudes.

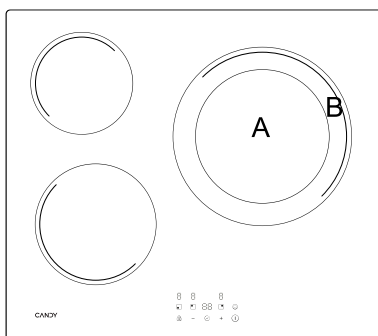
La lettre « H » s'affiche et clignote pour indiquer la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.



Utilisation de la fonction Double zone

Votre plaque de cuisson est équipée d'une double zone ; elle peut être utilisée dans les modes suivants :

- A : Zone centrale – seule la première unité de cuisson est activée.
- B : Zone extérieure (centre + extérieur) – Les premier et deuxième circuits de chauffage sont tous deux activés.



Lors de la sélection de la zone de cuisson, seule la zone centrale sera allumée, pour activer la zone extérieure :

1. Sélectionnez une zone de cuisson dotée de la fonction double zone.
2. Appuyez sur la touche double zone , l'indicateur affichera « = ».



Pour annuler la zone extérieure, appuyez sur la touche double zone  pour éteindre le deuxième circuit de chauffage, puis sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur les touches de réglage de la puissance.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple, des enfants allumant par inadvertance les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande Verrouillage . L'indicateur LED de la minuterie affichera « Lo ».



Pour déverrouiller les commandes

1. Appuyez sur la commande Verrouillage  pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce que « Lo » disparaisse.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt , vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, elle n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie avant ou après la fin du réglage de la zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, « 30 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.



3. Réglez le temps en touchant la commande + et -.



4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre « 3 » clignotera.



5. Réglez le temps en touchant + et -, la minuterie que vous avez réglée est maintenant de 85 minutes.



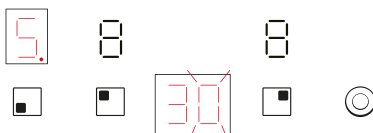
6. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
7. La sonnerie retentira pendant 10 secondes et l'indicateur de la minuterie indiquera « -- » quand le temps réglé sera terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
2. Touchez la commande de la minuterie, « 30 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.



3. Réglez le temps en touchant la commande + et -.



4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre « 3 » clignotera.

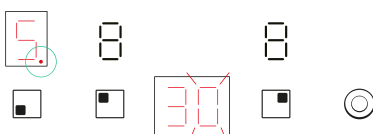


5. Réglez le temps en appuyant sur **+** et **-** ; la minuterie que vous avez réglée est maintenant de 85 minutes.



6. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



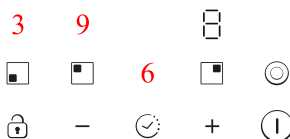
7. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

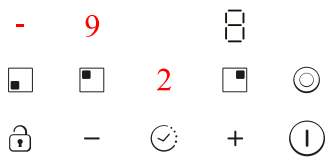
1. Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote.



La zone avant gauche est réglée sur 65 minutes

La zone arrière gauche est réglée sur 90 minutes

2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



- Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant LED clignote.
3. Appuyez sur les touches + et – pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.

Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque de cuisson. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement programmés pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

La plaque de cuisson est équipée d'un détecteur de température de sécurité. En cas de surchauffe de la température interne, elle s'arrête automatiquement jusqu'à ce que la température redescende au niveau de sécurité.

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

Lignes directrices pour cuisiner



Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez une puissance élevée. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et représentent un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3-4	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuire du riz
5-6	• pancakes
7-8	• faire revenir • cuisiner des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque, il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour la vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe « Salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier.

		Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Verrouillage des commandes » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et que vous utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque de cuisson et contactez un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

En cas de panne technique, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E3	Protection contre la surchauffe : la plaque de cuisson est en surchauffe.	1. Vérifiez si le module d'alimentation est endommagé 2. Remplacez le fil du thermocouple
E2	Panne de circuit ouvert du thermocouple	1. Vérifiez si le port du module de puissance du thermocouple est correctement inséré ou déconnecté 2. Si l'interface est intacte, remplacez le thermocouple

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger ou dégât.

Caractéristiques techniques

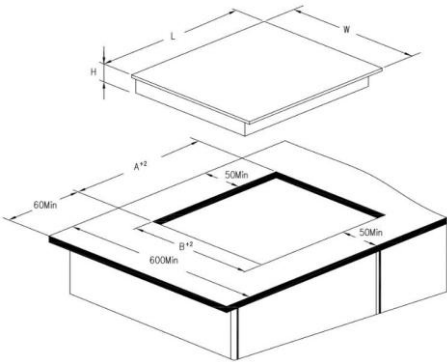
Plaque de cuisson encastrable	CH63DCC
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance électrique installée	5700 W
Dimensions du produit L×l×H (en mm)	590×520×50
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	560×490

* Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque. Comme cela est montré ci-dessous :

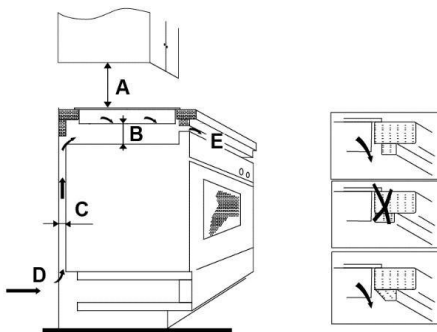


MODÈLE	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
CH63DCC	590	520	50	560	490

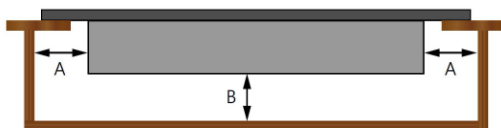


Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme cela est montré ci-dessous :

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque et le placard situé 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 d'air 5 mm



A(mm)	B(mm)
100 min	50 min

Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

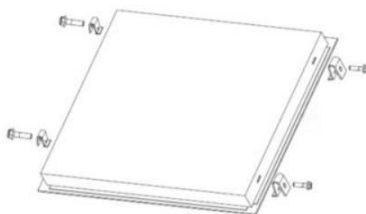
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

Avant de placer les étriers de fixation

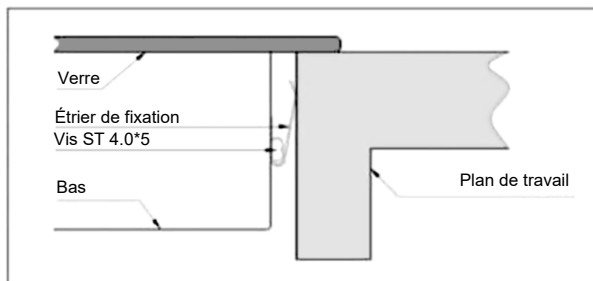
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 2 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.



Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Mises en garde

1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.

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

1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

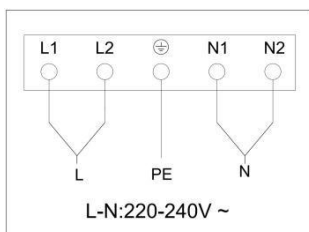
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans avoir à apporter de modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



L1		Marron
L2		Noir
PE		Vert-jaune
N2		Gris
N1		Bleu

- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.

 MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.	Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur 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. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.
--	--

Déclaration spéciale

Tous les contenus de la documentation ont fait l'objet d'une vérification minutieuse. En cas d'erreur ou d'omission lors de l'impression ou de mauvaise compréhension du contenu, la société se réserve la liberté d'interpréter.

Toute amélioration technique peut être apportée dans le manuel révisé sans préavis ; les photos ou images du manuel sont fournies à titre indicatif, l'aspect et la couleur du produit correspondent au produit réel.

Version V1.0

20260225

