



CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione	ITALIANO
Manuel d'utilisation pour plaque à induction	FRANÇAIS
Manual de instrucciones de la encimera de inducción	ESPAÑOL
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Návod k použití pro indukční varnou desku	CECK
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej	POLISH
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	RUSSIAN
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție	ROMÂNĂ
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі	УКРАЇНСЬКА

CID 30/G3



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

Avertissements de sécurité

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

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à un quelconque travail ou opérations d'entretien.
- La connexion sur un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à modifier le système de câblage domestique.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque d'électrocution ou de mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords du panneau sont coupants.
- Si vous ne faites pas attention vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

Informations importantes sur la sécurité

- Lisez ces instructions attentivement avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne posez jamais aucun matériau ou produit combustible sur cet appareil.
- Donnez ces informations à la personne chargée d'installer l'appareil afin de réduire éventuellement les coûts d'installation.
- Afin d'éviter les risques, installez cet appareil en suivant ces instructions d'installation.
- Cet appareil ne doit être correctement installé et mis à la terre que par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit équipé d'un disjoncteur offrant une déconnexion totale du secteur.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, vous risquez d'annuler toutes les garanties et demandes d'indemnisation.

Fonctionnement et entretien Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque cassée ou fissurée. Si la plaque se brise ou se fissure, déconnectez immédiatement l'appareil du secteur (interrupteur mural) et faites appel à un technicien qualifié
- Eteignez la plaque avec l'interrupteur mural avant de procéder aux opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque d'électrocution ou de mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant toute personne portant un pacemaker ou un autre implant électrique (par ex. une pompe à insuline) doit consulter son médecin ou le fabricant de son implant avant d'utiliser cet appareil afin d'avoir la certitude que dit implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque de mort.

Risque dû à une surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que les casseroles entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.
- Attention: les objets métalliques magnétisables portés sur le corps deviennent chauds à proximité de la plaque de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne sont pas affectés.
- Maintenez les enfants à l'écart de l'appareil
- Les manches des casseroles peuvent devenir chauds au toucher. Veillez à ce que les manches de casserole ne se trouvent pas au-dessus des zones de cuisson activées. Maintenez les manches hors de portée des enfants.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame du racloir de plaque, coupante comme une lame de rasoir, est à nue lorsque le couvercle de sécurité est rétracté.
- Si vous ne faites pas attention vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

Informations importantes sur la sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements causent de la fumée et des résidus graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs de MP3) à proximité de l'appareil car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après l'usage, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de la façon décrite dans ce manuel (par ex. à l'aide des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de panne pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'y asseoir ou y monter dessus.

- Ne rangez aucun objet intéressant les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. En montant sur la plaque de cuisson les enfants pourraient se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans l'endroit où l'appareil est utilisé.
- Une personne responsable et compétente doit instruire sur l'usage de l'appareil les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil. L'instructeur doit avoir la certitude qu'ils sont en mesure d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez et ne remplacez pas des parties de l'appareil à moins que le manuel ne le conseille spécifiquement. Toutes les autres opérations de dépannage ne doivent être faites que par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne posez ou ne laissez tomber aucun objet lourd sur votre plaque,
- Ne vous tenez pas debout sur votre plaque.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords ébréchés et de traînez pas les casseroles sur la surface de la vitre d'induction pour ne pas la rayer.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer ni de détersifs abrasifs durs pour nettoyer votre plaque car ils risqueraient de rayer la vitre d'induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par un technicien qualifié.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, à condition d'avoir été instruits sur l'usage sûr de l'appareil et d'avoir compris les risques impliqués. 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 être dangereux de cuire sur la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile car cela pourrait causer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne posez pas sur la plaque des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles car ils peuvent devenir chauds.
- Après l'usage, éteignez la plaque avec sa commande et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie extérieure ni par un système de télécommande séparé.

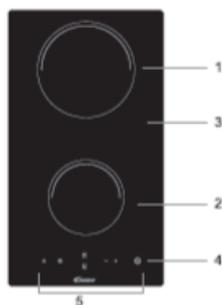
Félicitations pour avoir acheté votre nouvelle plaque à induction. Nous vous recommandons de lire attentivement ce Manuel d'installation/utilisation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section Installation.

Lisez attentivement les instructions de sécurité avant de l'utiliser et rangez ce Manuel d'instruction/installation de façon à pouvoir le consulter par la suite.

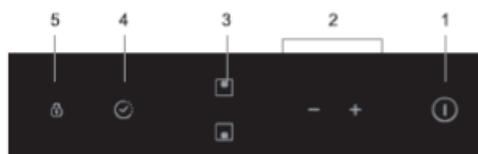
Vue d'ensemble du produit

Vue d'en haut



1. zone 2000 W maxi
2. zone 1500 W maxi
3. Plaque vitrée
4. Touche de Marche/Arrêt :
5. Panneau de commande

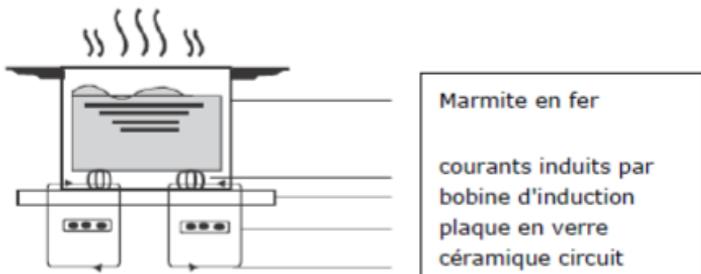
Panneau de commande



1. Touche de Marche/Arrêt :
2. Touches de réglage puissance/minuterie
3. Touches de sélection de la zone de chauffage
4. Touche minuterie
5. Touche verrouillage

Quelques mots sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, de pointe, efficace et économique. Elle exploite les vibrations électromagnétiques pour générer de la chaleur directement sur la casserole plutôt que indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre ne chauffe que parce que la casserole la chauffe.

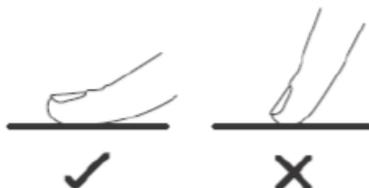


Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière à induction

- Lisez ce guide et en particulier la section Avertissements de sécurité
- Retirez le film protecteur qui peut encore se trouver sur votre plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, il est donc inutile d'appuyer avec force.
- Servez-vous de la pulpe du doigt, pas de la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres, sèches et à ce qu'elles ne soient pas couvertes par un objet (tel que ustensile, torchon). Même une fine pellicule d'eau peut empêcher les touches de fonctionner.



Choisir les bonnes casseroles



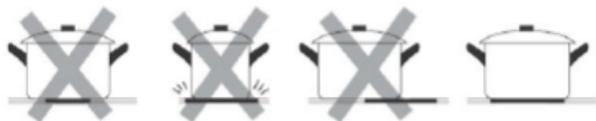
- N'utilisez que des casseroles ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre casserole est adaptée en procédant à un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson par induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant:
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si l'eau ne bouillonne pas sur l'afficheur et que l'eau se réchauffe, la casserole est adaptée.
- Les casseroles faites dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées: acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.



N'utilisez pas de casseroles ébréchées ou à fond rond.



Vérifiez si le fond de votre casserole est lisse, s'il est à plat sur la vitre et s'il a la même dimension que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le dessin de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une marmite légèrement plus grande l'énergie sera utilisée à son rendement maximum. Si vous utilisez une marmite plus petite, le rendement risque d'être inférieur aux attentes. Une marmite de moins de 140 mm risque de ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction - ne la faites pas glisser car elle pourrait rayer la vitre.

Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuisiner

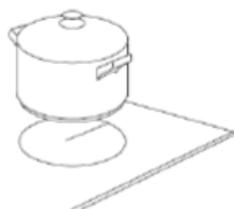
1. Touchez la commande de Marche/Arrêt.

Une fois sous tension, la sonnerie émet un bip, tous les affichages montrent "-" ou "--", pour signaler que la plaque à induction est en mode Attente.



2. Posez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

- Vérifiez si le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage et un indicateur au-dessus de la touche clignote.



4. Sélectionnez un réglage de la chaleur en touchant la commande "-" ou "+".

- Si vous ne choisissez pas un réglage dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez recommencer à partir du point 1.



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

Si l'afficheur clignote $\geq \underline{\quad} \leq$ alternativement avec le réglage de la chaleur

Cela signifie que:

- vous n'avez pas posé une casserole sur la zone de cuisson correcte, ou
- vous utilisez une casserole non adaptée à la cuisson par induction, ou
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson

Le chauffage n'a pas lieu tant qu'il n'y a pas de casserole adaptée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteint automatiquement après 2 minutes si si vous ne posez aucune casserole adaptée.

Quand la cuisson est achevée

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous voulez éteindre.



2. Eteignez la zone de chauffage en faisant défiler vers "0" ou en touchant ensemble "." et "+" Vérifiez si l'afficheur montre "0".



3. Eteignez la plaque en touchant la commande de Marche/Arrêt.



4. Attention aux surfaces chaudes.

H s'affiche si la zone de cuisson est chaude au toucher. H disparaît lorsque la surface refroidit et que la température est plus sûre. Cette fonction peut aussi servir à économiser de l'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque pendant qu'elle est encore chaude.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher tout usage involontaire (par ex. des enfants qui allument par erreur les zones de cuisson)
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf celle de Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez pendant un moment la commande de verrouillage.
2. A présent vous pouvez utiliser votre plaque à induction.



Lorsque la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf celle de Marche/Arrêt; vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande de Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez commencer par déverrouiller la plaque lors de la prochaine utilisation.

Protection contre les températures trop élevées

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. S'il détecte une température trop élevée, la plaque à induction cesse automatiquement de fonctionner.

Détection des petits objets

Si vous laissez une casserole de dimension inadaptée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou un autre petit objet (par ex, un couteau, une fourchette, une clé) sur la plaque, la zone se met automatiquement en Attente pendant 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute.

Protection d'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de votre plaque à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les temps de travail par défaut des différents niveaux de puissance sont indiqués sur le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque vous retirez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps configuré est écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre une zone de cuisson lorsque le temps configuré est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Vérifiez si la plaque de cuisson est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur du minuteur commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.



Truc: Touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

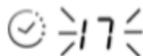
Maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

4. Si vous touchez en même temps les touches "-" et "+", la minuterie s'efface et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

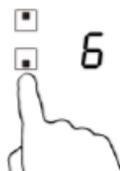


6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la montre "--" lorsque le temps configuré est écoulé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur du minuteur commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.



Truc: Touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

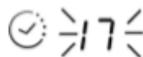
Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie, le temps diminue ou augmente de 10 minutes.

Si le temps du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

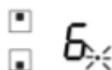
4. Si vous touchez en même temps les touches "-" et "+", la minuterie s'efface et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge près de l'indicateur du niveau de puissance s'éclaire pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Lorsque le temps de cuisson est écroulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner si elles sont déjà allumées.

Indications de cuisson



Faites attention si vous faites une friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction PowerBoost. Si la température est extrêmement élevée, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et le risque d'incendie est sérieux.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, diminuez la température.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Utilisez le moins de liquide ou de graisse possible afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée et réduisez ensuite la température lorsque les aliments sont parfaitement chauffés.

Frémir, cuire le riz

- Un liquide de cuisson frémit au-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à sa surface. C'est le secret de soupes délicieuses et de tendres ragoûts car les arômes se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez aussi cuire les sauces à base d'œufs et celles épaissies à la farine au-dessous du point d'ébullition.
- Certaines opérations, y compris la cuisson du riz par absorption, peut demander un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin que le riz soit parfaitement cuit au terme du temps recommandé

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude et posez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson voulu. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes de chaque côté. Pressez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme plus il est cuit à

point.

5. Laissez le steak reposer sur un plat chaud pendant quelques minutes pour le laisser se détendre et devenir bien tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la plaque à induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez à l'avance tous les ingrédients et les ustensiles. Vous devez faire sauter rapidement. Si vous devez cuire de grosses quantités, faites-le en plusieurs reprises.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord la viande, mettez de côté et maintenez au chaud.
5. Faire sauter les légumes verts. Lorsqu'ils sont chauds et encore croquants, réglez plus bas la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre type de casserole et la quantité que vous cuisinez. Faites des tentatives avec votre plaque à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent.

Réglages de la chaleur	Adaptabilité
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• chauffer délicatement de petites quantités d'aliments.• faire fondre du chocolat, du beurre et pour les aliments qui brûlent vite• frémir délicatement• chauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• frémir rapidement• cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautés• cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter

- revenir à feu vif
- porter la soupe à ébullition
- bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Les réglages ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre type de casserole et la quantité que vous cuisinez. Faites des tentatives avec votre plaque à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent.

Quoi?	Comment?	Important!
Saleté quotidienne sur la vitre (empreintes de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non-sucrés sur la vitre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la plaque. 2. Appliquez un nettoyant spécial plaque de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas trop chaude!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Mettez à nouveau la plaque sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisinière est hors tension, il n'y a pas d'indication de surface chaude mais la zone peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer très dures, certaines éponges à récurer en nylon et les détersifs abrasifs/durs peuvent rayer la vitre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre détersif ou votre éponge sont appropriés. • Ne laissez jamais de résidus de détersifs sur la plaque: la vitre pourrait se tacher.
Débordements, aliments fondus et débordements de sucre chauds sur la vitre	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir spécial plaque de cuisson induction, mais faites attention aux surface des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la plaque avec l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile incliné à 30° et grattez la saleté ou le débordement vers une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le débordement avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les points de 2 à 4 pour Saleté quotidienne sur la vitre, ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés ou les débordements. Si elles refroidissent sur la vitre, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager définitivement la surface vitrée. • Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir est coupante comme une lame de rasoir. Faites très attention et rangez toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la plaque de cuisson. 2. Humidifiez les débordements 3. Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque peut émettre un bip et s'éteindre toute seule et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur elles. Veillez à essuyer complètement la zone de la touche tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

	<p>4. Essayez complètement la zone avec du papier absorbant.</p> <p>5. Mettez à nouveau la plaque sous tension.</p>	
--	---	--

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	Vérifiez si la plaque d'induction est branchée sur l'alimentation électrique et si elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes Consultez la section Utilisation de votre plaque à induction, pour en savoir davantage.
Les commandes tactiles sont difficiles à actionner.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt pour toucher les commandes.	Vérifiez si la zone de la commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher les commandes.
La vitre est rayée.	Casserolles aux bords irréguliers. Utilisation de détergers ou d'éponge à récurer non appropriés ou abrasifs.	Utilisez des casseroles à fond plat et lisse. Consultez Choisir la bonne casserole. Consultez Entretien et nettoyage
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Ils peuvent être causés par leur construction (couches de différents métaux, qui vibrent différemment).	Cela est normal pour des casseroles et ce n'est pas un défaut.
La plaque à induction vrombit légèrement lorsque le réglage de la chaleur est élevé.	Cela est imputable à la technologie de la cuisson par induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer et cesser complètement si vous diminuez le réglage de la chaleur.

Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter que les parties électroniques ne surchauffent. Il peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque à induction.	Cela est normal et vous ne devez rien faire. Ne mettez pas hors tension la plaque induction avec l'interrupteur mural si le ventilateur est en marche.
Les poêles ne deviennent pas chaudes et \cup apparaît sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci.	Utilisez des casseroles adaptées à la cuisson par induction. Consultez Choisir la bonne casserole. Centrez la poêle et veillez à ce que son fond ait la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou la zone de cuisson s'est éteinte à l'improviste, une sonnerie retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Panne technique.	Notez les numéros et les lettres de l'erreur, mettez la plaque à induction hors tension avec l'interrupteur mural et faites appel à un technicien qualifié.

N'essayez jamais de démonter vous-même l'appareil.

Panne de l'afficheur et inspection

Si une anomalie se présente, la plaque à induction se met automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants:

Problème	Causes possibles	Que faire
F3-F8	Panne du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
F9-FE	Panne du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension si l'alimentation électrique est normale.
E3/E4	Température anormale	Inspectez la marmite.
E5/E6	Mauvaise chaleur de la plaque à induction plaque à induction de radiation	Redémarrez une fois que la a refroidi.

Ce qui précède n'est que le jugement et l'inspection des pannes courantes
Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter les risques et
d'endommager la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

Plaque à induction	CID 30/G3
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Dimension de l'appareil LxIxh (mm)	288X520X56
Encombrement Ax B (mm)	268X500

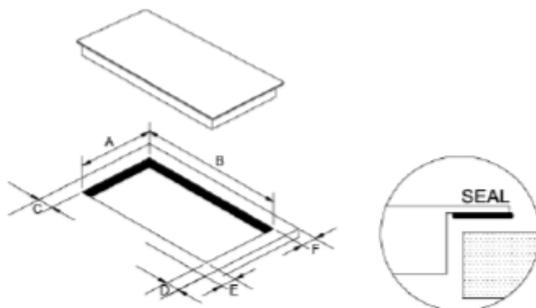
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits leurs caractéristiques et conceptions peuvent être modifiées sans préavis.

Installation

Choix de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail avec les dimensions indiquées sur le plan
Pour l'installation et l'utilisation il faut prévoir un espace minimum de 5
cm autour du trou.

Vérifiez si l'épaisseur de la surface de travail est égale à 30 mm minimum
Choisissez un matériau pour la surface de travail résistant à la chaleur
afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement
thermique provenant de la plaque chaude. Comme ci-dessous:

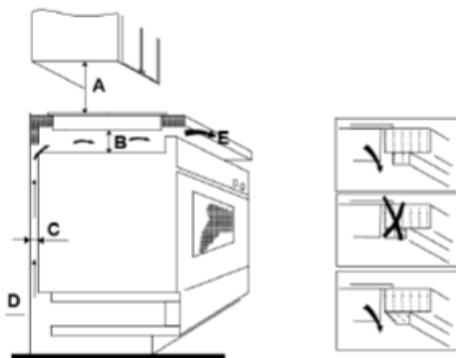


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268+4 -0	500+4 -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Dans certains cas, vérifiez si la plaque de cuisson par induction est bien ventilée et si les bouches d'aspiration et de refoulement de l'air ne sont pas bouchées. Veillez à ce que la plaque de cuisson par induction soit en parfait état de fonctionnement. Comme ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chaude et le placard situé au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Aspiratin	Sortie de l'air 10

Avant d'installer la plaque, vérifiez si

- la surface de travail est carrée et à niveau et si aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- la surface de travail est en matériau résistant à la chaleur.
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur intégré
- l'installation est conforme aux exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.
- un disjoncteur approprié garantissant une déconnexion totale du secteur est intégré au câblage permanent, monté et positionné de façon conforme aux lois et règlements de câblage locaux.

Le disjoncteur doit être homologué et garantir une lame d'air de 3 mm. la séparation de contact sur tous les pôles (ou sur toutes les conducteurs [phases] actifs si les règlements de câblage locaux

autorisent cette variation des exigences)

- le disjoncteur sera facilement accessible au client une fois la plaque installée.
- vous avez consulté les autorités locales de construction et les règlements municipaux en cas de doute sur l'installation
- vous avez utilisé des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux en céramique) pour les murs autour de la plaque.

Quand vous avez installé la plaque, vérifiez si

- le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible à travers les portes du placard ou les tiroirs.
- il y a une circulation d'air frais suffisante de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- si la plaque est montée au-dessus d'un tiroir ou de l'espace d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- le disjoncteur est facilement accessible au client.

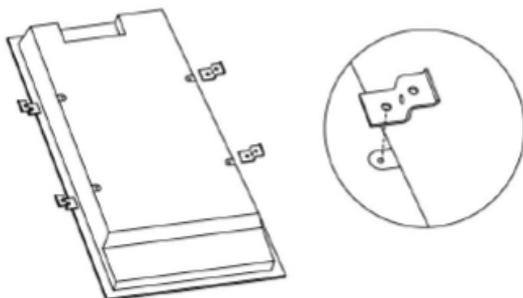
Avant de positionner les étriers de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface lisse, stable (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque.

Réglage de la position de l'étrier

Fixez la plaque sur la surface de travail en vissant 4 étriers au bas de la plaque (cf. figure) après l'installation.

Réglez la position de l'étrier en fonction de l'épaisseur du haut du plan de travail.



Avertissements

1. La plaque à induction chaude doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne les faites jamais vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un frigo, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un

sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les parties électroniques de la plaque

3. La plaque à induction chaude doit être installée de façon à ce qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être garanti pour augmenter la fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface du plan de travail doit supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur



La plaque ne doit être branchée sur le secteur que par une personne dûment qualifiée. Avant de procéder au branchement de la plaque sur le secteur, vérifiez si:

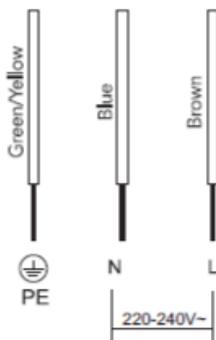
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance requise par la plaque.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. la section du cordon d'alimentation électrique peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez ni adaptateur, ni réducteur, ni dispositifs de branchement, car ils pourraient causer une surchauffe ou un incendie.

Le cordon d'alimentation électrique ne doit pas toucher les parties chaudes et il doit se trouver de façon à ce que sa température ne dépasse pas 75°C dans tous les points.



Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être apportées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée conformément à la norme concernée sur un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est indiquée ci-dessous.



- Si le cordon est endommagé ou s'il doit être remplacé, confiez le travail à un préposé au service après-vente avec des outils dédiés afin d'éviter les accidents.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire ayant une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- Le monteur doit vérifier si le branchement électrique a été fait correctement et s'il est conforme aux règlements de sécurité.
- Le cordon ne doit être ni plié ni comprimé.
- Le cordon doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.
- Le conducteur jaune/vert du cordon d'alimentation électrique doit être branché à la terre des deux bornes de l'appareil et de l'alimentation électrique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident causé par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre ou avec une mauvaise continuité de la connexion de terre.
- Si l'appareil a une prise, elle doit être installée de façon ce qu'elle soit accessible.

Choix des récipients de cuisson



Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l' une des méthodes suivantes :

Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n' est pas adapté pour une utilisation avec la plaque de cuisson à induction.

- Poser un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.
N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
- Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous.
(Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :



- Si la partie ferromagnétique couvre seulement partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.



- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.



	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	140	180
2	120	140

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



ELIMINATION: Il est interdit de éliminer cet appareil avec les déchets non triés Collectez ces déchets séparément car ils doivent subir un traitement spécial

Cet appareil est marqué comme conforme à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement vous participez à la protection de l'environnement et de la santé humaine contre des préjudices qui seraient occasionnés s'il était éliminé de façon erronée.

Le symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être confié à un centre de collecte sélective pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Cet appareil a besoin d'être géré comme un déchet spécial. Pour en savoir davantage sur le traitement, la collecte et le recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser à votre commune, votre centre de collecte des déchets ménagers ou au magasin où vous l'avez acheté.

Pour en savoir davantage sur le traitement, la collecte et le recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser à votre mairie, votre centre de collecte des déchets ménagers ou au magasin où vous l'avez acheté.