

CANDY

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Návod k použití pro indukční varnou desku	ČEŠTINA
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	SLOVENČINA
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction	FRANÇAIS
Інструкція з експлуатації для індукційної варильної поверхні	УКРАЇНСЬКА
Navodila za uporabo indukcijske kuhalne plošče	SLOVENŠČINA
Ръководство за употреба на индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče za kuvanje	SRPSKI
Руководство по експлуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Brugsanvisning til induktionskogesektion	DANSK
Bruksanvisning för induktionshäll	SVENSKA
Induktiolieden käyttöohje	SUOMI
Bruksanvisning for induksjonstopp	NORSK
Priručnik s uputama za indukcijsku ploču za kuhanje	HRVATSKI
Manual de instrucțiuni pentru plita de inducție	ROMÂNĂ
Használati utasítás az indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS

CI642C/E1



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.

Rappel de sécurité et entretien :

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La maintenance et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.
- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- **PRUDENCE** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.

AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
- Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
- Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- **PRUDENCE** : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction CANDY. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

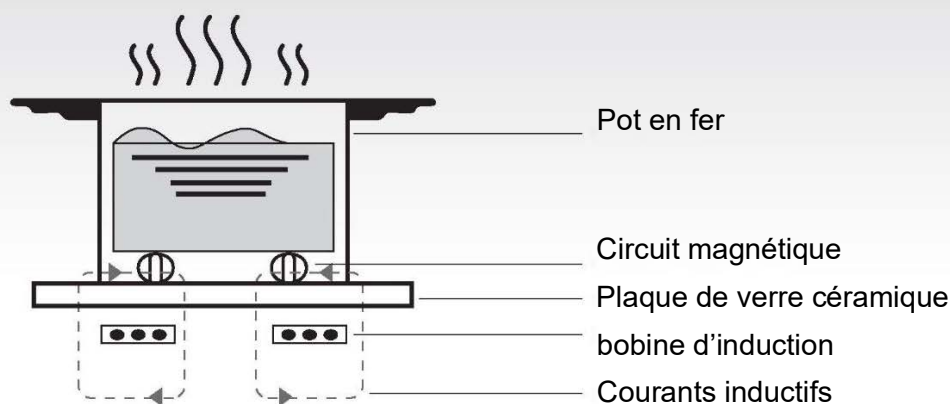
Présentation du produit

La table de cuisson à induction permet de cuisiner de toutes les manières, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatisées et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson à induction CANDY est extrêmement facile à utiliser, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La table de cuisson à induction se compose d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, Haier se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, esthétique ou les programmes de l'appareil.

- Protection contre la surchauffe**
 Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- Détection d'objets petits ou non magnétiques**
 Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.
- Indicateur de chaleur résiduelle**
 Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner.
- Arrêt automatique**
 Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.
 Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.

Avertissement : Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la table chauffante à induction.

Installation

- Faites un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur. Comme indiqué dans la Figure (1)

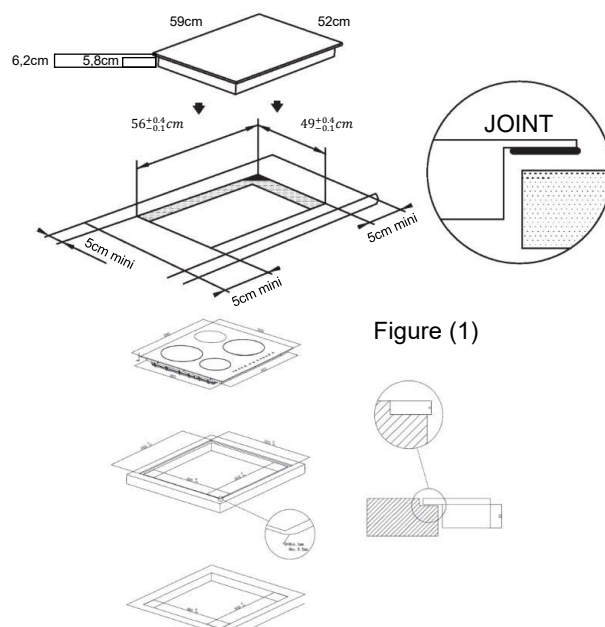


Figure (1)

Installation par encastrement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

- Il est essentiel que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée, comme illustré à la Figure 2.

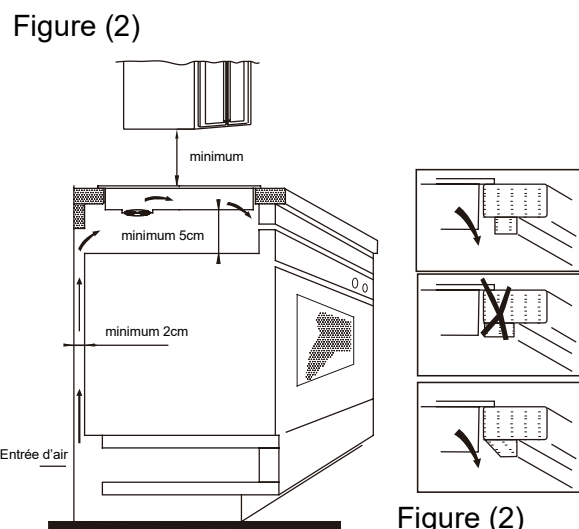
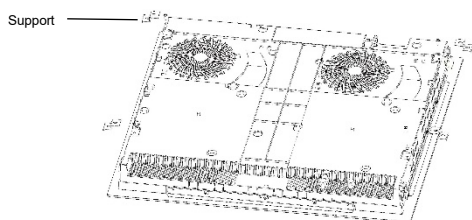


Figure (2)

N.B. : Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

- Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être ajustée en fonction de l'épaisseur du dessus.



Avertissements :

- L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par une personne qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
- La table de cuisson à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte qu'un rayonnement thermique optimal soit possible.
- Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée à la Figure 3.

Tension	Connexion du fil			
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N
	Noir	Marron	Bleu	Jaune/Vert
220-240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N
	Noir et brun	Bleu	Bleu	Jaune/Vert

Figure (3)

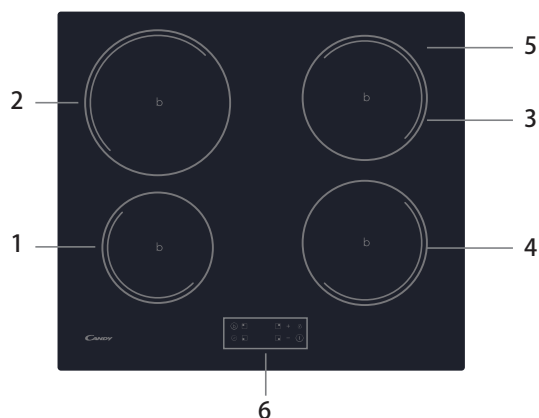
Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

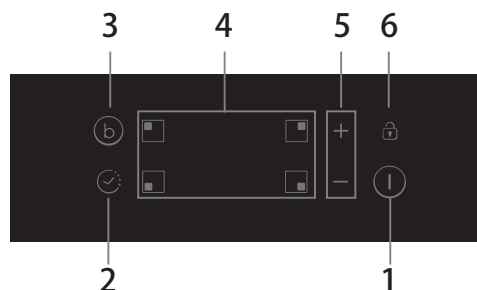
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Schéma de la table de cuisson à induction :



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Zone max. 1300/1500W | 4. Zone max. 1800/2000W |
| 2. Zone max. 2300/2600W | 5. Table de verre |
| 3. Zone max. 1800/2000W | 6. Panneau de commande |

Schéma de principe du panneau de commande

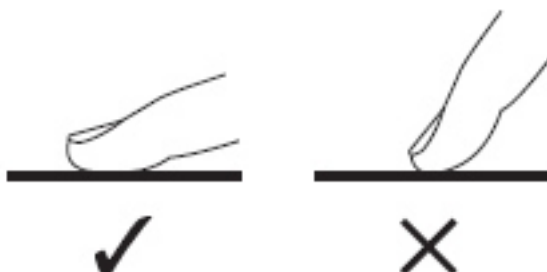


- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Touche marche/arrêt | 4. Touches de sélection de la zone de cuisson |
| 2. Touche du temporisateur | 5. Touche de réglage de la cuisson et du temporisateur |
| 3. Boost | 6. Touche de verrouillage |

Utilisation du produit

Touches de commande

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



Choisir une bonne batterie de cuisine



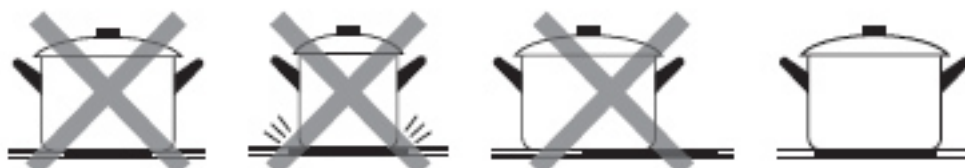
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.
Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique.
Rapprochez un aimant vers le fond de la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



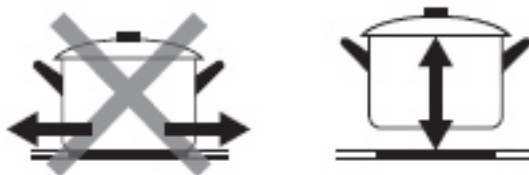
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



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



Mode d'emploi

Démarrage de la cuisson

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.

Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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



En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



Sélectionnez le réglage de cuisson en appuyant la touche « - » ou « + ».

- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



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

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
 - la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
 - la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.
- La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

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

Arrêt de la cuisson

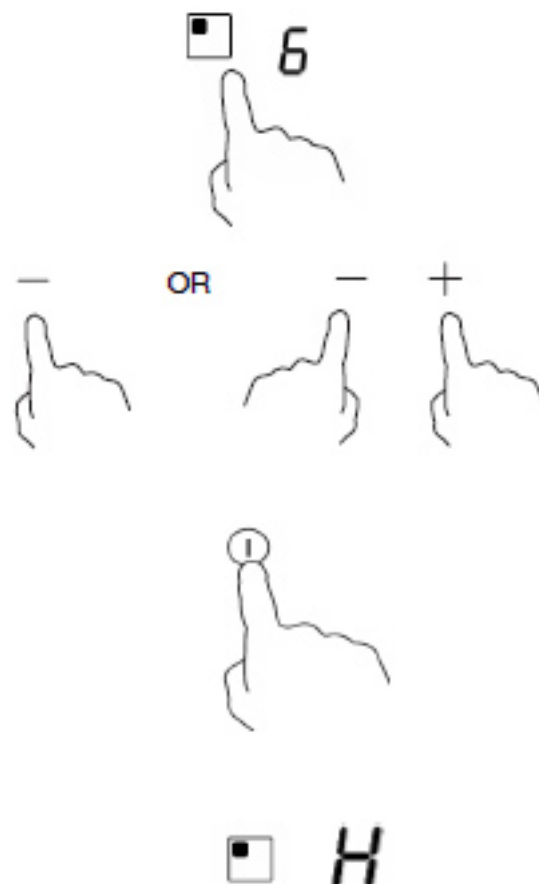
Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.

Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». Assurez-vous que l'écran affiche "0".

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

Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.

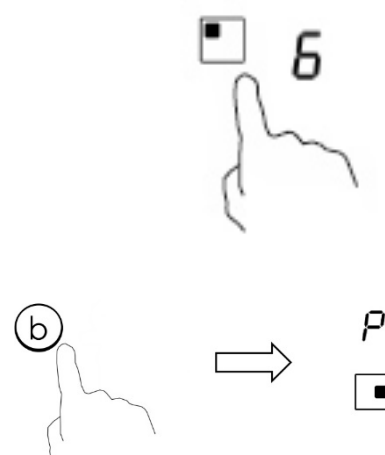


Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

Activation de la fonction « boost »

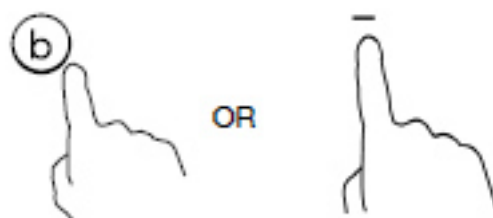
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson

En appuyant sur la commande de suralimentation B, l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint Max.

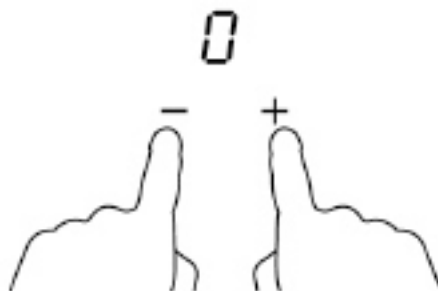


Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)

En appuyant sur la commande "Boost" ou sur le bouton "-" pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.



Toucher "-" et "+" ensemble. Le foyer de cuisson s'éteint et la fonction « boost » est automatiquement désactivée.



- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Verrouillage des touches de commande

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

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la commande de verrouillage L'indicateur de minuterie affichera " Lo"

Déverrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche de verrouillage pendant un moment.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt ① et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps de cuisson choisi écoulé.

La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Vérifiez que votre hotte d'aspiration est bien allumée, avant de sélectionner une zone de cuisson

Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie au moins une zone doit être active.



Sélectionnez la zone en appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage.

Lorsque la zone est confirmée, appuyez sur la commande de la minuterie. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran.

Réglez l'heure en appuyant sur la commande "-" ou "+" de la minuterie Astuce: En appuyant sur la touche « - » ou « + » une seule fois, on diminue ou on augmente d'une minute.

Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.

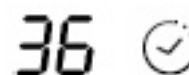


Comment remettre le minuteur à zéro.

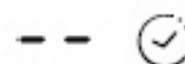
Sélectionnez la zone en appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage. En peu de temps, appuyez sur la commande de minuterie. En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l'affichage des minutes indique « 00 ».



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



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



b) Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Réglage d'un seul foyer

Appuyez sur la touche de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. zone 3#)



En peu de temps, avant que l'écran ne cesse de clignoter, appuyez sur la commande de minuterie. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran.



Réglez l'heure en appuyant sur la commande "-" ou "+" de la minuterie Astuce: Appuyez sur la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.

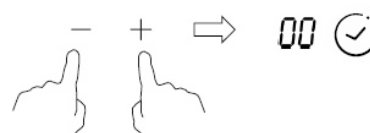


Comment remettre le temporisateur à zéro

Sélectionnez la zone en appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage. En peu de temps, appuyez sur la commande de minuterie.

En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l'affichage des minutes indique « 00 ».

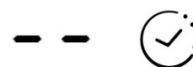
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



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



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

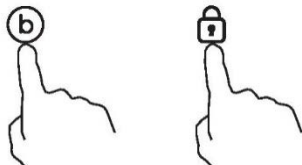
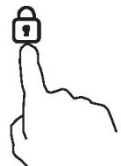
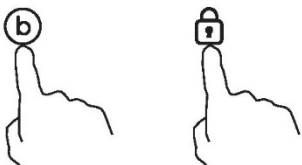


Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Les images ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif et le produit final prévaudra.

Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à une puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de mettre des casseroles sur les zones de cuisson. **Nous suggérons de démarrer le réglage dans les 5 secondes après avoir allumé.** Vous devez entrer dans le mode de réglage de la puissance dans les 60 secondes pour entrer dans la fonction de gestion de la puissance.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
1. Veuillez noter que cela n'allume pas la plaque. À ce stade, appuyez sur "Boost" et "Verrouillage" simultanément. 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1.
2. Appuyez sur la touche "Verrouillage". 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1 et le symbole "E" s'affiche sur la zone n° 2.
3. Appuyez sur les touches "Boost" et "Verrouillage" simultanément. 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1, "E" s'affiche sur la zone n° 2 et "t" s'affiche sur la zone n° 3. Le mode de puissance maximale actuelle (7.2) s'affiche en même temps sur le voyant de la minuterie.
Pour passer à un autre niveau	
Appuyez brièvement sur la touche "Boost" 	Il y a 6 niveaux de puissance, de "7.2" à "2.5". Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux. "7.2" : la puissance maximale est de 7,2 kW. "6.5" : la puissance maximale est de 6,5 kW. "5.5" : la puissance maximale est de 5,5 kW. "4.5" : la puissance maximale est de 4,5 kW. "3.5" : la puissance maximale est de 3,5 kW. "2.5" : la puissance maximale est de 2,5 kW.

Validation de la fonction de gestion de la puissance	
Une fois que le mode de réglage de la puissance souhaité est sélectionné, appuyez sur la touche "Verrouillage" 	Lorsque le voyant de la minuterie cesse de clignoter, le mode de puissance est réglé avec succès.
Quitter la fonction de gestion de la puissance	
Après le réglage, veillez à éteindre puis à rallumer.	La plaque sera alors éteinte.

Choix des récipients de cuisson



Fer pour friture
à l'huile



Acier
inoxydable



Poêle en
fer



Bouilloire en
fer



Bouilloire en
acier
inoxydable
émaillé



Ustensile
de cuisson
émaillé

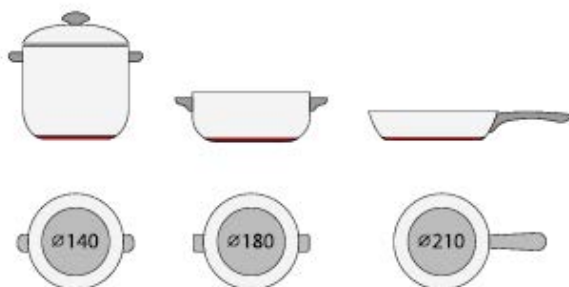


Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette table 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 à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table 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.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
4. 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 :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
6. 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.



	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée.

Nettoyage et entretien

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Viande sucrée, aluminium fondu ou plastique	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code de défaillance se produit pendant que le client utilise & Solution;

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas de rétablissement automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert.	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	
E3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Capteur de température de la défaillance IGBT- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température de la défaillance IGBT - court-circuit	

E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre le panneau d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Défaillance et solution spécifiques

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage à DEL n'est pas normal.	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La chauffe s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote « u ».	La typologie de casserole n'est pas adaptée. Le diamètre de la casserole est trop petit.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	La cuisinière a surchauffé ;	L'appareil a surchauffé. Attendre que la température retrouve sa valeur normale.	

		Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheraient un "u".	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	Le carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	Le carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

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

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

Service après-vente

En cas d'erreur, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre Service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission. De plus, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de la couleur réelle.



MISE AU REBUT : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage des pièces électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Pour plus d'informations sur traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.



Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/201					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle					
Type de table de cuisson :				CI642C/E1	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	Ø	21,0	cm
		Arrière centre	Ø		cm
		Arrière droite	Ø	18,0	cm
		Centre gauche	Ø		cm
		Centre centre	Ø		cm
		Centre droite	Ø		cm
		Avant gauche	Ø	16,0	cm
		Avant centre	Ø		cm
		Avant droite	Ø	18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	L sem		cm
		Arrière centre	L sem		cm
		Arrière droite	L sem		cm
		Centre gauche	L sem		cm
		Centre centre	L sem		cm
		Centre droite	L sem		cm
		Avant gauche	L sem		cm
		Avant centre	L sem		cm
		Avant droite	L sem		cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	Cuisson électrique CE	182,0	Wh/kg
		Arrière centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Arrière droite	Cuisson électrique CE	186,3	Wh/kg
		Centre gauche	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre droite	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant gauche	Cuisson électrique CE	196,3	Wh/kg
		Avant centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant droite	Cuisson électrique CE	187,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg			Table de cuisson électrique CE	188,1	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances					
Conseils pour des économies d'énergie :					
• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.					
Ces informations sont à considérer comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					