

	1	2	3	4	5	6		
重点 校对项	项目							
	库							
	文件名							
1. 版面尺寸	A							
2. 材质标注								
3. 物料编码	B							
4. 颜色标注								
5. 客户型号								
6. 产品名称	C							
7. 重量标注								
8. 电压功率	D							
	E							
	F	技术要求(版本号: A, 2018-01)						
	G	1、印刷颜色：胶装，单黑； 2、说明书幅面大小为：210*290mm； 3、1:1图纸在第二页 4、警语部分首字母高度≥3MM； PN:16166000A26947						
H					双头红外灶		Candy-MC-HD301 CDH30	
					使用说明书		材料: 80G双胶纸	
	标记	处数	更改文件号	签 字	日 期			
	制 图	彭娟	审 核	卢灿飞	图 样 标 记		重 量	比 例
	设 计	-----	标准化	古广君		K		1:1
	校 对	-----	审 定	古广君				
会 签	-----	日 期	20220106	共 1 页		第 1 页		
	1	2	3	4	5	6		



CANDY

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

ENGLISH

Керамичен котлон

Инструкции за експлоатация / Монтаж

БЪЛГАРСКИ

Sklokeramická varná deska

Návod k obsluze/Návod k instalaci

ČEŠTINA

Κεραμική Εστία

Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ceramiczna płyta grzewcza

Instrukcja obsługi / Instrukcja montażu

POLSKI

Piano di cottura in vitroceramica

Manuale di istruzioni/Manuale di Montaggio

ITALIANO

Керамическая варочная панель

Руководство пользователя

РУССКИЙ

Plaque vitrocéramique

Manuel d'instruction / Manuel d'installation

FRANÇAIS

Keramička ploča za kuhanje

Priručnik s uputama/priručnik za ugradnju

HRVATSKI

Kerámia főzőlap

Használati útmutató / Beszerelési útmutató

MAGYAR

Sklokeramická varná doska

Návod na obsluhu / Návod na inštaláciu

SLOVENČINA

Keramička ploča

Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za ugradnju

SRPSKI

Склокерамічна варильна поверхня

Інструкція з експлуатації / посібник зі встановлення

УКРАЇНСЬКА

Keramische kookplaat

Instructiehandleiding / Installatiehandleiding

NEDERLANDS

Placa de Vitrocerâmica

Manual de Instruções / Manual de Instalação

PORTUGUÊS

Placa vitrocerámica

Manual de instrucciones/instalación

ESPAÑOL

Keramična kuhalna plošča

Navodila za uporabo/navodila za namestitev

SLOVENŠČINA

Plită ceramică

Manual pentru plita de inducție / Manual de instalare

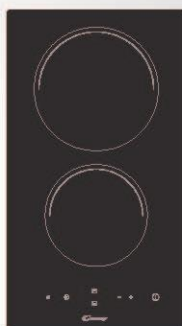
ROMÂNĂ

Keramikkochfeld

Gebrauchsanweisung / Installationshandbuch

DEUTSCH

CDH30



EAC

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.

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 surface de la 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.

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 à induction 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-le 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.
- 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 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 de la plaque à induction 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 à induction.
- 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 conçu pour un usage domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- 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 JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- 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.
- Il ne faut pas utiliser 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.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

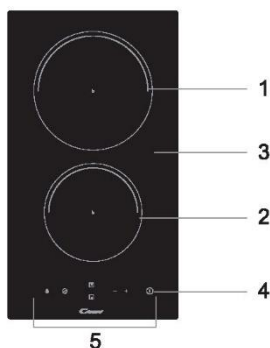
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

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

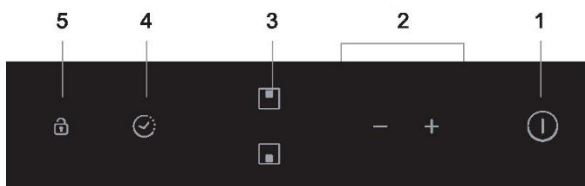
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 1800 W maxi
2. Zone 1200 W maxi
3. Plaque en verre
4. MARCHE / ARRÊT
5. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Commande Marche/Arrêt
2. Commandes de réglage de la puissance/minuterie
3. Commandes de sélection des zones de cuisson
4. Commande de la minuterie
5. Commande de verrouillage

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique avec micro-ordinateur peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.

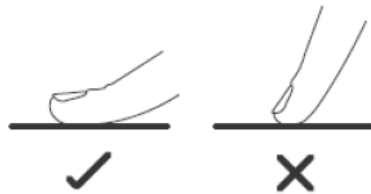
La plaque vitrocéramique est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

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

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.

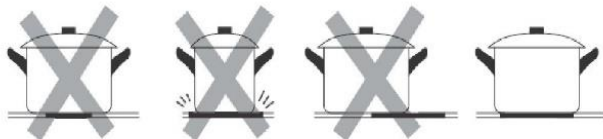


Sélection du bon ustensile de cuisson

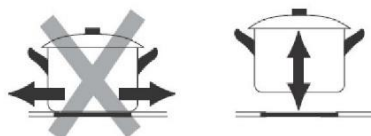
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



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



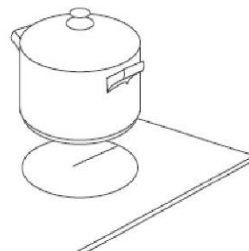
Utilisation de votre plaque vitrocéramique

Pour commencer à cuire

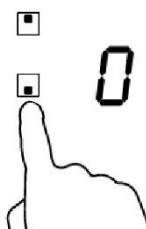
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.
Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent " - " ou " - - " pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



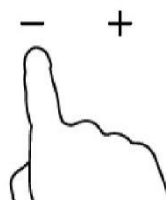
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.

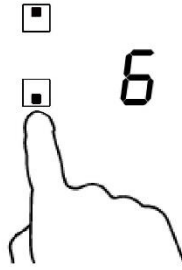


4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande " - " ou " + ".
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.
 - En tenant l'un de ces boutons appuyés, la valeur augmentera ou diminuera.



Quand vous avez fini de cuisiner

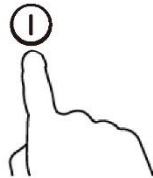
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à " 0 " ou en touchant les commandes " - " et " + " simultanément.

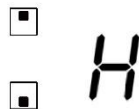


3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt ①.



4. Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre "H" indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera " Lo "

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque vitrocéramique.



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

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Quand une température excessive est détectée, la plaque vitrocéramique arrête automatiquement de fonctionner.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre " H " apparaît pour vous avertir que la zone de cuisson est encore chaude.

Coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut 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

En utilisant la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

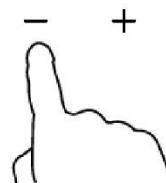
- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

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 l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.
2. Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie se met à clignoter.

3. Réglez le temps de la minuterie en touchant les commandes " - " ou " + ". Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.

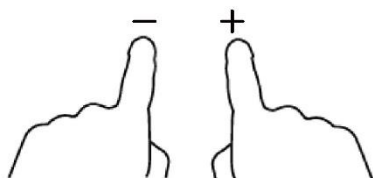


Astuce : touchez la commande " - " ou " + " de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Touchez et maintenez appuyée la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

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

4. En touchant " - " et " + " simultanément, la minuterie est supprimée et " - - " apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

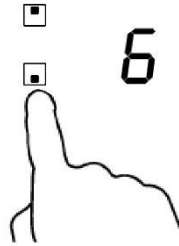


6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique " - - " quand le temps réglé est terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.

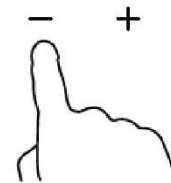


2. Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie indique "10".



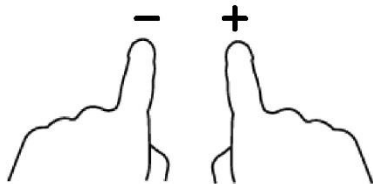
3. Réglez le temps en touchant la commande de la minuterie.

Astuce : touchez la commande " - " ou " + " de la minuterie une fois, le temps diminue ou augmente d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



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

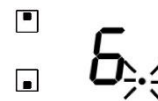
4. En touchant " - " et " + " simultanément, la minuterie est supprimée et " - - " apparaît sur l'afficheur des minutes.



5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



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



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



REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

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 le booster. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et cela présente 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 avec la céramique 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 ajoutez 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 à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Eignung
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 • cuisiner 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

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.

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.	• Quand 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 sucrés et chaudes sur le verre.	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, 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 de cuisson 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 'Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique' 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 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.

Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	CDH30
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	2700-3300 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	288X520X55
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	268X490

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

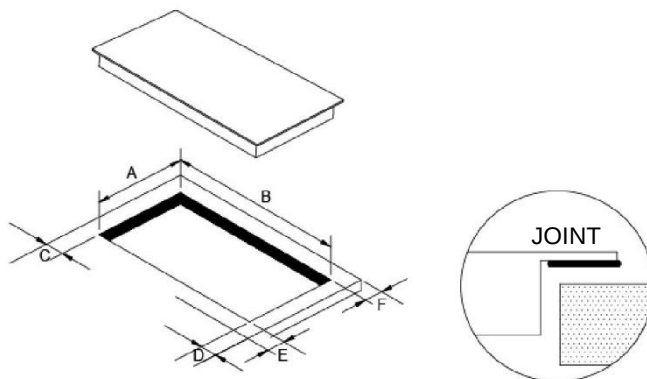
Installation

Sélection de l'équipement d'installation

1. Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

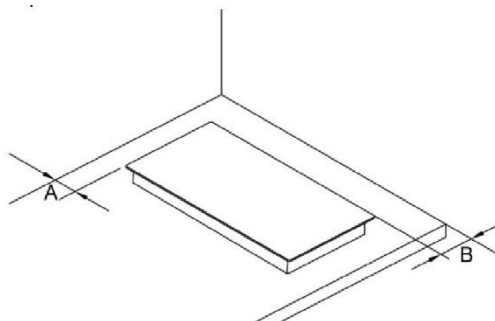
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou.

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 chaude. Comme cela est montré ci-dessous :



A	B	C	D	E	F
268 + 4 - 0 mm	490 + 4 - 0 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini

2. La table de cuisson vitrocéramique peut être utilisée sur le dessus du meuble. La plaque vitrocéramique doit être placée à l'horizontale. Comme cela est montré ci-dessous :

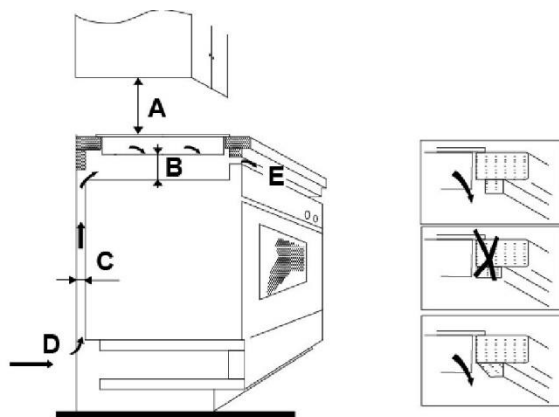


A	B
50 mm mini	50 mm mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm