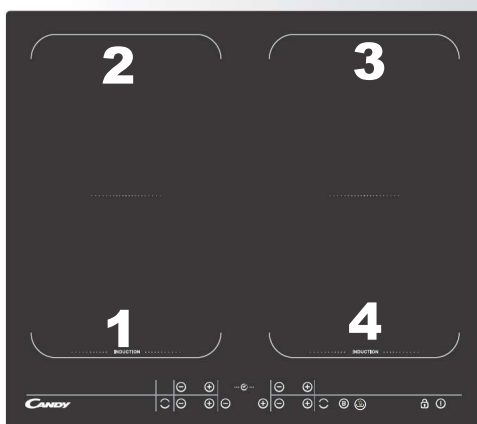


# CANDY

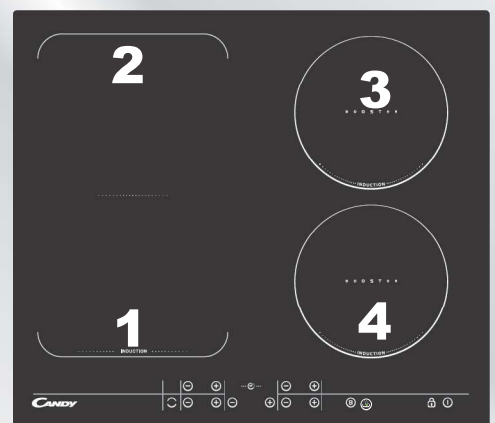
Table De Cuisson Induction

FRENCH

**MODEL : CFIF36**



**MODEL : CFID36**



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.

## Sécurité et entretien

- Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.
- Usage exclusivement à l'intérieur.
- Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.
- Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.
- Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.
- Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.
- Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).
- Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.
- Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.
- Ne pas placer de détersifs, de détergents, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.
- Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
- Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.

- Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.
  - **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants
  - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
  - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité .
  - Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
  - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
  - **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
  - 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 anti-feu.
  - **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

- Après utilisation, éteignez le foyer via le control de la table and ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- l'appareil n'est pas destiné à être utiliser avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agrées ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

## Cher Client,

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction CANDY, un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

## Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

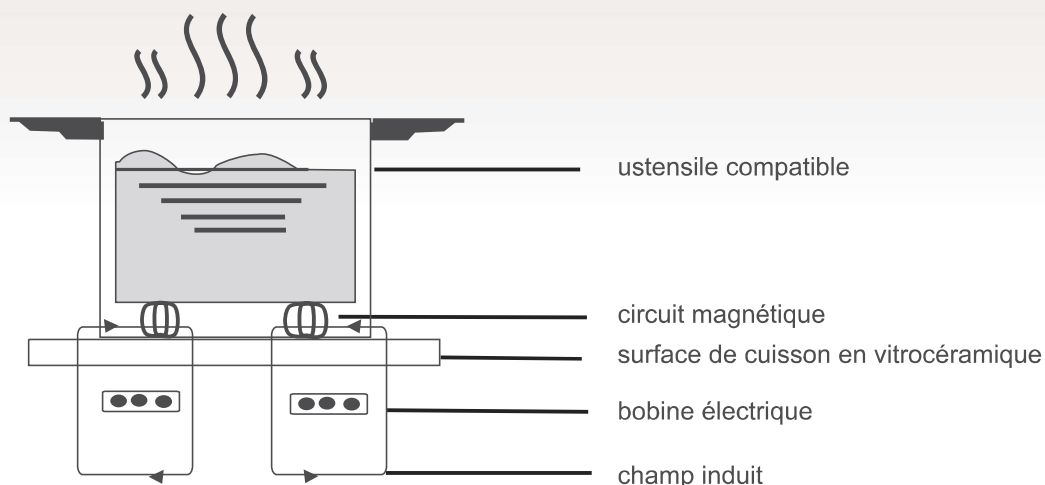
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

## Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



## Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.

Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

### ● Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

### ● Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson

Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

### ● Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

### ● Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

## ATTENTION:

**les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.**

## Installation

### Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

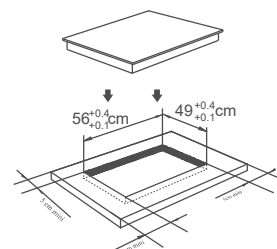
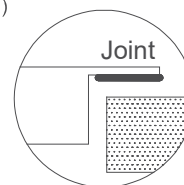


Figure (1)



2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

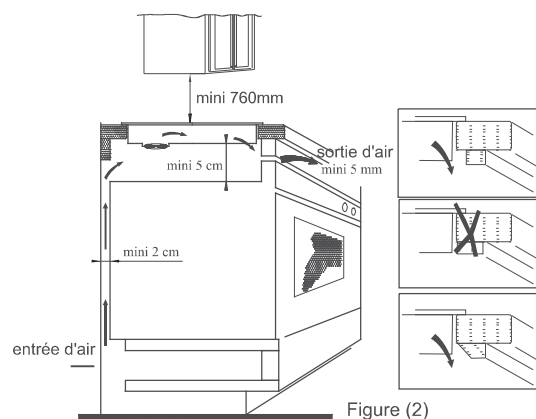
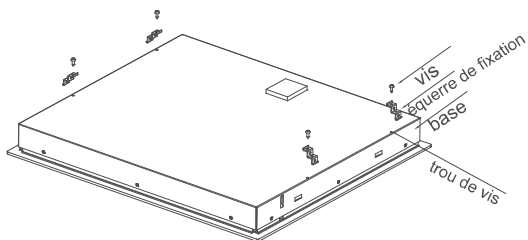


Figure (2)

**Attention:** il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



### Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.  
Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

### 4. Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Voltage&Fréquence	Connection électrique				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1	2 L2	3 Gris&Bleu	4 N	5 Jaune/Vert
220-240V 50/60Hz	1 Marron& Bleu	2 L	3 Gris&Bleu	4 N	5 Jaune/Vert

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

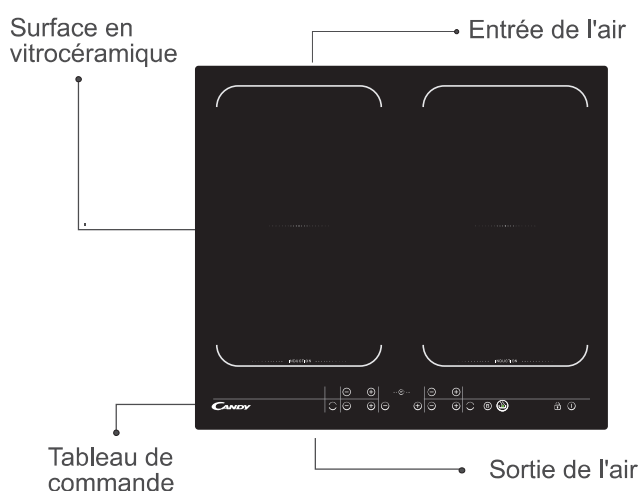
Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

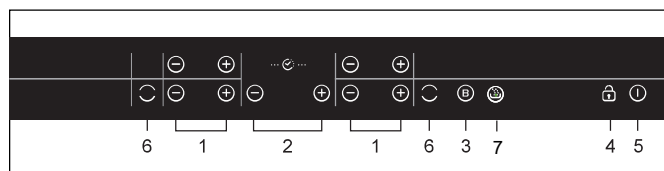
Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

### Description de la table de cuisson électrique



### Diagramme schématique du tableau de commande



1. Regular key
2. Timer
3. Booster
4. Lock
5. On/Off
6. Flexible Area activation
7. Keep warm

## Mode d'emploi

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

### Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « 1 », tous les indicateurs affichent « -- ».



Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord « 8 » ou « 1 » lorsque vous appuyez sur la touche « + » ou « - ». Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche « + » ou « - ».



Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le niveau de puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



**Remarque :** Si vous appuyez sur la touche « 1 », la plaque à induction se remet en mode de veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute.

### Fonction boost

Appuyez sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».



#### Avertissement :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.

### Annulation du mode « BOOST »

Annulez le mode boost en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



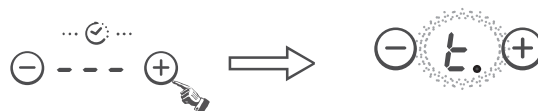
## Fonction minuteur

### Si plusieurs zones sont activées

- activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.



- appuyez alors sur la touche de minuteur « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « t » et l'indicateur du minuteur clignote.



- L'indicateur affiche tout d'abord « 0: 10 », appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.

- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ; Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ; lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ; si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ; Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en mode minuteur.

### Si le minuteur est activé sur plusieurs zones

- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.



- le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.



- Si le minuteur est réglé mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.



## Mode d'emploi

### Remarque :

1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le réglage de la puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

## Fonction "Maintien au chaud"

Cette fonction vous permet de maintenir au chaud vos plats pendant une durée maximum de 2 heures.

Activer la zone souhaitée en appuyant sur les boutons "-" ou "+".



Appuyez sur la touche « ☺ »,

Le symbole "I" apparaît sur la zone sélectionnée.



### Annuler la fonction « Maintien au chaud »

Pour annuler la fonction « Maintien au chaud », programmer n'importe quelle autre température.

## Mode de sécurité

Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

### - Verrouillage

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche « 🔒 », la plaque entre alors en mode de verrouillage ; le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche « ⏸ ».



En mode de veille, appuyez sur la touche « lock » ; la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche « Loc » pendant un moment puis s'éteint.

Si vous appuyez sur la touche ⏸, « Loc » s'affiche pendant un moment.

## ZONE FLEXIBLE

Suivant vos besoins, cette zone flexible peut être utilisée comme une zone seule ou comme 2 zones fonctionnant indépendamment.

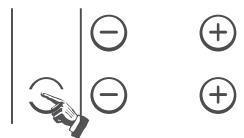
La zone flexible est constituée de deux inducteurs qui peuvent être contrôlés de façon indépendante. En utilisant la zone flexible dans sa globalité, si un des deux inducteurs ne détecte pas de casserole, celui-ci s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection des casseroles et une distribution de la chaleur optimales, il est recommandé de placer les casseroles :

- Au choix à l'avant ou l'arrière de la zone quand la casserole a un diamètre inférieur à 22 cm.
- N'importe où si la casserole a un diamètre supérieur à 22 cm

### En une zone seule

Pour activer la totalité de la zone flexible, il suffit d'activer la commande dédiée.



Le led de contrôle s'allume confirmant que la zone flexible est active.

Le choix de puissance se programme de la même manière que pour une zone standard.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière de la zone (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, et conserve la même puissance.

### En deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en deux zones indépendantes, avec des niveaux de puissance différents, il suffit d'utiliser



Pour désactiver la zone flexible, appuyer de nouveau sur la touche et pouvoir ainsi utiliser 2 zones de cuisson indépendantes.

## Puissance maximale de chaque zone de cuisson

Zone de chauffe	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

## Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer



bouilloire en acier inoxydable émaillé



casserole émaillée



plat en fer

- Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:
  - positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.
- Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.
  - La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
  - La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.
- Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.
 

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

## Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucré fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

**Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.**

## Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0/F1/F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
E1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.  
Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

## Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

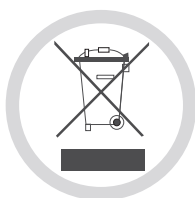
- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

## Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission.

En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du modèle actuel.



**ATTENTION:** ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

**Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.**