

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Table De Cuisson Induction	FRENCH
Manual de instrucciones para encimera de inducción	SPANISH
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIAN
Návod k použití pro indukční varnou desku	CECK
Indukčná varná doska	SLOVAKIA
Indukcijska kuhalna plošča	SLOVENIA
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld	GERMAN
D. Francisco de Control de La	DUTCH
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DUTCH

**CFI 82** 



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.

By placing the CE ( mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

# Safety Warnings

W. Vandenborre, be Your safety is important to us. Please read this information before using your hob.

## **Installation**

## **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## **Cut Hazard**

- Take care panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

# Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the

person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs,

- N. vandenborre, be • In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

# **Operation and maintenance**

# **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked hob surface. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

# **Health Hazard**

• This appliance complies with electromagnetic

- safety standards.

   However, persons with cardiac pacemakers or V. Vandenborte, be other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

## Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## **Cut Hazard**

- Downloaded from w • The razor-sharp blade of a hob surface The razor since scraper is exposed when the sarety cover retracted. Use with extreme care and always control reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

# **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual(i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
   Do not store items of interest to children in abinets above the appliance. Children injured.
  - Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
  - Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundinas.
  - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
  - Do not use a steam cleaner to clean your hob.
  - Do not place or drop heavy objects on your hob.
  - Do not stand on your hob top.
  - Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
  - Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction

glass.

• If the power supply cable is damaged, it must

glass.
If the power supply cable is damageu, is a constant only be replaced by a qualified technician continuous designed for domestic use the continuous days. This appliance is designed for domestic use

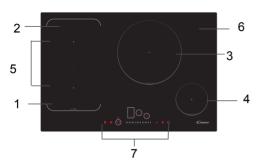
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation vandenborie, be Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

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

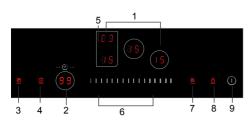
## **Product Overview**

#### **Top View**



- 1. max. 1800/3000 W zone
- 2. max. 1800/3000 W zone
- 3. max. 3000/4000 W zone
- 4. max. 1400/2000 W zone
- 5. Flexible zone, 3000/4000 W
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

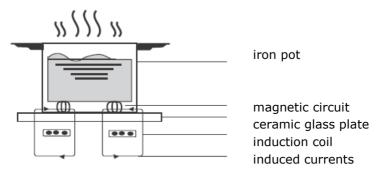
## **Control Panel**



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Boiling prompt control
- 4. keep warm control
- 5. Flexible zone control
- 6. Power / Timer slider touch control
- 7. Boost control
- 8. Keylock control
- 9. ON/OFF control

# A Word on Induction Cooking

Downloaded fi Induction cooking is a safe, advanced, emicience, a technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat unique, the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass hot only because the pan eventually warms it up.

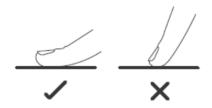


# **Before using your New Induction Hob**

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

# **Using the Touch Controls**

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



# Downloaded fig.

'denborre.be

# **Choosing the right Cookware**



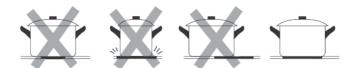
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
- 1. Put some water in the pan you want to check.
- 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
- 3. If \(\frac{1}{2}\) does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or

copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Downloaded.

# **Pan Dimension**

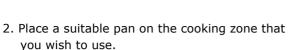
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

\*\*The diameter of induction cookware\*\*

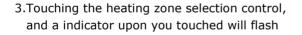
Cooking zone	The base diameter of induction cookware		
<b>3</b>	Minimum (mm)	Maximum (mm)	
1,2,	140	220	
3	220	300	
4	120	160	
Flexible zone	220	220x400	

# **Using your Induction Hob**

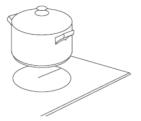
## To start cooking



 Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



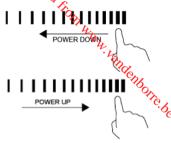








- 4. Adjust heat setting by touching the slider control.
  - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1
  - You can modify the heat setting at any time during cooking.



# If the display flashes $\geq \underline{\ } \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

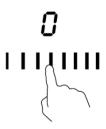
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

# When you have finished cooking

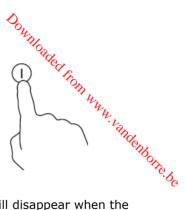
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows"0".



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



4. Beware of hot surfaces

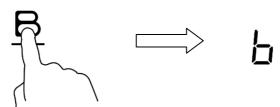
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



# **Using the Boost function**

#### Actived the boost function

- 1. Touching the heating zone selection control
- 2. Touching the boost control  ${\color{red} \underline{\sf B}}$  ,the zone indicator shows "b" and the power reaches Max.



#### Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control For which you wish to cancel the boost function.

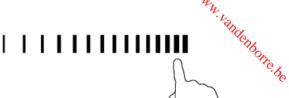


2. a: Touching the boost control " B", then the cooking zone will revert to its original setting.

b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.



OR



- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated ,the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.

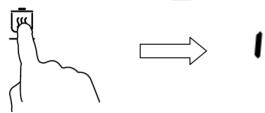
# **Using the Keep Warm function**

#### Actived the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the keep warm control  $\fill$  ,the zone indicator show "  $\fill$  " .



#### Cancel the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level vou select.



b: Touching the function control such as or B, then the cooking zone will revert to the level you previousiv selected.

## **FLEXIBLE AREA**

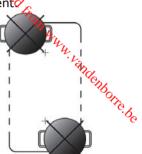
- This area can be used as a single zone or as two separate zones, accordingly to the cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, if a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area it will keep the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will automatically switch off.
- IMPORTANT: Make sure to place the cookwares in the center of the single cooking zone. In case of large pan, oval, rectangular and long pans make sure it is placed in the center of the cooking zone covering both logos.

Examples of correct pan placement and incorrect pan placement



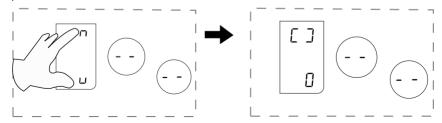






#### As large zone

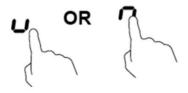
- 1. To activate the flexible area as a single large zone, simply press the dedicated keys.
- 2. The power setting works as any other normal area.
- 3. If the pan is moved from the front to the rear part (or vice versa),the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.



4. To add a further pan, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

#### Two independent zones

To use the flexible area as two separete zones with different power settings, press the dedicated keys.



# **Locking the Controls**

- You can lock the controls to prevent units accidentally turning the cooking zones on).
   When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are not only on the control of the controls.

#### To lock the controls

Touch the kevlock control. The timer indicator will show "Loc"

#### To unlock the controls

- 1. Touch and hold the keylock control if for a while.
- 2. You can now start using your Induction hob.



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

# **Over-Temperature Protection**

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

#### **Detection of Small Articles**

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

#### **Auto Shutdown Protection**

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

working times for various power levels are shown in the below table?					
Power level	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Default working timer (hour)	2	8	4	2	1

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before doc (ed from www. vandenborie.be using this unit.

# **Using the Timer**

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

#### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

- 1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
- 2. Touch timer control, the "10" will be shown in the timer display where you touched and the "0" flashes.



15

3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.



Downloaded A D D

6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "00" when the setting time finished

# Setting the timer to turn cooking zones off

#### If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

- 5 Andenborre be
- 2. Touch timer control, the "10" will be shown on the timer display and the "0" flashes.



16

3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.



96

Downloaded from 95

Standenborre A

6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds

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

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



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

#### If the timer is set on more than one zone:

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



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



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

Using the boiling prompt control

You can use the function to boil water and it will prompt when the water is hoiled

#### Activate the boiling prompt function

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the boiling prompt control , the zone indicator show "2L".

Touching the boiling prompt control again, the zone indicator show "3L".



Touching the boiling prompt control for the third time, the zone indicator show "51".



Touching the boiling prompt control of for the fourth time, the zone indicator show "0".



#### Cancel the boiling prompt function

1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level vou selected.



b: Touching the function control B, then the cooking zone will revert to booster level.

- It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
- Once the water has boiled, a series of beeps are emitted and the zone indicator flashes. Then give a short press on the boiling prompt control. Power 9 is displayed by default.
- The function can only work in 3rd cooking zone.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
- Do not use cast iron cookware.
- Do not use a lid.
- As the boost function of 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited.

# **Cooking Guidelines**



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

# **Cooking Tips**

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

#### Simmering, cooking rice

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

#### Searing steak

To cook juicy flavor some steaks:

- aring steak

  cook juicy flavor some steaks:

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

#### For stir-frying

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

Heat Settings
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several Heat Settings

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

Heat setting	Suitability	
1 - 2	delicate warming for small amounts of food	
	melting chocolate, butter, and foods that burn quickly	
	gentle simmering	
	• slow warming	
3 - 5	reheating	
	rapid simmering	
	cooking rice	
6 - 11	• pancakes	
12 - 14	• sautéing	
	cooking pasta	
15/P	• stir-frying	
	• searing	
	bringing soup to the boil	
	boiling water	

Care and Cleaning

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

<b>-</b>		·
What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:  1. Switch the power to the cooktop off at the wall.  2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.  3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.  4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.  Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

		`O <sub>2</sub>	
Spillovers on the touch controls	<ol> <li>Switch the power to the hob off.</li> <li>Soak up the spill</li> <li>Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	The hob may beek and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.	Orre.

# **Hints and Tips**

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

		Do <sub>Malloa</sub>
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action.  Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and $\geq U \leq$ appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

# **Failure Display and Inspection**

in the cooking timer

display).

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the	Please contact the supplier.
	IGBT failure.	
FC	The connection between the	Please contact the supplier.
	display board and the main	
	board has failed.	
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power
		supply is normal.
		Power on after the power
		supply is normal.

DOWN
1/6

E3/E4	Temperature sensor of the	Please restart after the
	ceramic glass plate is high	induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the	Please restart after the
	IGBT is high	induction hob cools down

If there are anyone zone of the flexible area to be protected, the flexible area selection control will not be able to use.

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

# **Technical Specification**

Cooking Hob	CFI 82
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X495

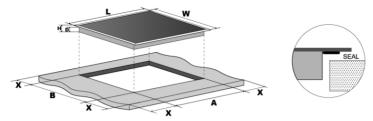
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice

# Installation

# Selection of installation equipment

Downloaded from www.vandenborre.be Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

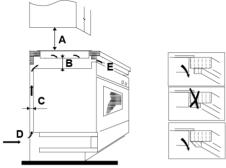


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



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



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

# Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with

- space requirements
   the work surface is made of a heat-resistant material
   if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fantage.
   the installation will comply with all clearance requirements and applicable compounds.
- supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
  - The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- vou consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

# When you have installed the hob, make sure that

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

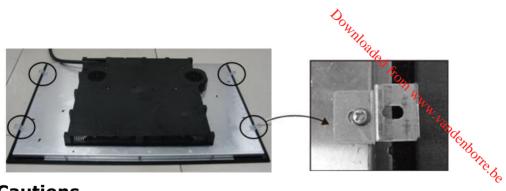
# Before locating the fixing brackets

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

# Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



#### **Cautions**

- 1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
- 3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat
- 5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

# Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- 1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
- 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

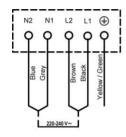
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching

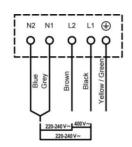
devices, as they can cause overheating and fire.

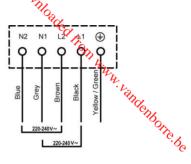
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.







- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

Par l'apposition du logo CE ( sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de securic, ac d'environnement requises par la législation européenne.

Votre sécurité est importante pour nous. Merci de bien lire ce manuel avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

# **INSTALLATION**

# Risques de chocs électriques

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travaux ou entretien.
- L'appareil doit être relié à la terre selon les recommandations en vigueur
- Les modifications apportées au système de câblage intérieur doivent être effectués par un électricien qualifié.

# Risques de coupures

 Attention aux bords de la table qui peuvent être coupants.

# Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies dans ce manuel.

Downloaded.

- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre par une personne qualiffée.
- relié à la terre par une pour Cet appareil doit être connecté à une prise de la parfait état.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toutes les réclamations de garantie ou de responsabilité du fabricant.

# **UTILISATION ET ENTRETIEN** Risques de chocs électriques

- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure, débrancher l'appareil de la prise murale et contacter un technicien qualifié.
- Débrancher la table de cuisson de la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien.

# Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant du pacemaker avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

# Risques de brûlures

- i**sques de brûlures** Pendant l'utilisation, la surface de la **t**able de cuisson peut devenir suffisamment chaude ce qui peut entrainer des risques de brûlures.
- Eviter de toucher la surface de la table et de laisser sur le verre des tissus ou tout objet autre que des plats compatibles avec le table tant que la surface est encore chaude
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas ê tre placé s sur la surface de cuisson car ils risquent de chauffer.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.

# Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- Les éclaboussures peuvent causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétiques (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.

- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est à dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas compter sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne jamais laisser les enfants jouer, s'assoir, ou monter sur la table de cuisson.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire dans son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

- Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne jamais monter sur votre table de cuisson.
- Ne jamais monte.
   Ne pas utiliser de casseroles dont le desseroles serait rugueux afin d'éviter d'endommager la vitrocéramique de votre table de
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Śi le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique et dans les établissements de type suivant : Local cuisine, structures de type Bed and Breakfast, ferme et hôtels, motels et autres organismes accueillant des clients, cuisines industrielles.
- ATTENTION: Sans assistance, une cuisson sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

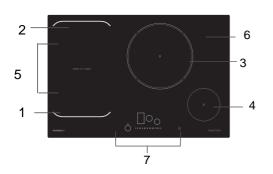
**Félicitations** pour l'achat de cette table à induction. Nous vous recommandons de prenare le comment installer et comment d'utilisation pour comprendre comment installer et comment installer et comment installer et comment d'utilisation, veuillez lire la partie « Installation ». Lire attentivement conseils de sécurité avant toute utilisation et garder ce manuel pour toute.

Conseils de sécurité avant toute utilisation et garder ce manuel pour toute.

Conseils de sécurité avant toute utilisation et garder ce manuel pour toute.

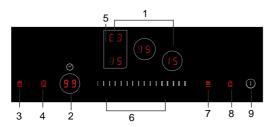
Conseils d'utilisation ultérieure.

#### Vue du dessus



- 1. max. 1800/3000 W zone
- 2. max. 1800/3000 W zone
- 3. max. 3000/4000 W zone
- 4. max. 1400/2000 W zone
- 5. max. 3000/4000 W zone
- 6. Surface en verre
- 7. Bandeau de commandes

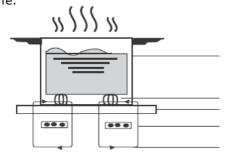
#### Bandeau de commandes



- 1. Selection de la zone de chauffe
- 2. Minuteur
- 3. Boiling prompt control
- 4. Fonction maintient au chaud
- 5. Sélection des zones de cuisson
- 6. Curseur tactile pour contrôle de Puissance / Minuteur
- 7. Fonction booster
- 8. Fonction verrouillage
- 9 Touche ON/OFF

La cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sure, efficace et économique. Cela La cuisson à induction est une technologie sure, confonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chause directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par la chauffe de la



Casserole en fer Circuit magnétique Dessus vitrocéramique Inducteurs Flux d'induction

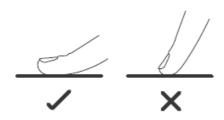
#### Avant d'utiliser votre nouvelle table à

#### induction

- Lire ce manuel, en particulier la partie "Conseils de sécurité".
- Retirer le film de protection éventuellement présent sur votre table

#### Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer fort.
- Utiliser la pointe de votre doigt, pas son extrémité.
- Un "bip" retentit à chaque appui sur une touche
- S'assurer que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne les recouvrent (ex: ustensile ou torchon) Même une fine pellicule d'eau peut gêner l'utilisation des commandes.



## Choisir les bons récipients



Downloade, • Utiliser seulement des récipients compatibles avec l'induction. Pour ce a, vérifier la présence du symbole induction sur l'emballage ou sous le récipient.

andenborre.be

• Pour vérifier la compatibilité de votre récipient avec l'induction, il

Suffit de faire un test en passant un aimant sous le récipient.

Si le récipient est attiré par l'aimant, il est compatible avec l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :
- 1. Mettre de l'eau dans le récipient
- 2. Suivre les instructions sous "Pour commencer à cuisiner".
- 3. Si le signe  $^{m{\iota}}$  n'apparait pas sur le bandeau et que l'eau chauffe, alors le récipient est compatible.
- Les récipients fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas comptables : inox pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique ou faïence.

Ne pas utiliser de récipients avec des bords dentés ou une base courbe.



S'assurer que la base de votre récipient est lisse, qu'elle repose bien à plat sur le dessus de la table et qu'elle correspond à la taille de la zone de cuisson. Utiliser des récipients dont le diamètre est le même que celui de la zone de cuisson. En utilisant un récipient un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. En utilisant un récipient plus petit, l'efficacité sera diminuée. Les récipients ayant un diamètre inférieur à 14cm peuvent ne pas être détectés par la table. Toujours mettre le récipient au centre de la zone de cuisson.



Toujours soulever les récipients au-dessus de la table à induction- ne pas les faire glisser, ou bien ils risqueraient de rayer le verre.



Les dimensions de casserole

Jusqu'à une certaine limite, les zones de cuisson sont automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le dessous de la casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de vandenborie, be votre plaque de cuisson, veuillez mettre la casserole au centre de la zone de cuisson.

Zones de	Diamètre de la base de la plaque à induction			
cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)		
1,2,	140	220		
3	220	300		
4	120	160		
Flexible zone	220	220x400		

#### Utilisation de votre table induction

#### Commencer une cuisson

- 1. Appuyer sur la touche ON/ F. Une fois la table allumée, un bip retentit une fois tous les voyants de la table affichent «CL». ce qui indique que la table est en mode veille.
- 2. Mettre un récipient compatible avec l'induction sur la zone que vous souhaitez utiliser.
- S'assurer que le dessous du récipient et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
- 3. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser. Une lumière va s'afficher pour vous indiquer que la zone est bien sélectionnée.
- 4. Ajuster la puissance de chauffe grâce au slider. Pour augmenter la puissance faites glisser votre doigt de gauche à droite et pour diminuer faites glisser votre doigt de droite à gauche.
- Si aucune puissance n'est sélectionnée la table s'éteint automatiquement au bout d'1 minute.

Pour rallumer la table vous devez alors recommencer à l'étape

1. Il est possible de modifier la puissance de chauffe pendant la cuisson.



# Si le display affiche $= \frac{1}{2}$ en alternance avec la Si le display affiche SUE en alle. • Le récipient n'est pas sur la zone de chauffe sélectionnée, ou • Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction, ou • Le récipient est trop petit ou mal positionné sur la zone et donc n'est pas de l'étacté nar les inducteurs

## Quand votre cuisson est terminée

1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez éteindre.



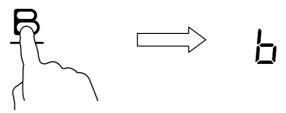
2. Faire glisser votre doigt sur le slider de droite à gauche jusqu'à le chiffre apparaissent à côté de l'icône de la zone.



4. Attention au résidu de chaleur.

Un "H" apparaitra à côté de l'icône de zone vous indiquant que la surface du verre est encore chaude. Il disparaitra lorsque la température sera redescendue à niveau de sécurité de suffisant





#### Désactiver la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone sur laquelle vous désactiver la fonction « booster »



2. Appuyer sur la touche « booster » « 🔒 » et la zone de chauffe se remettra en mode normal.

b: En touchant le curseur, la zone reviendra alors au niveau de puissance sélectionné.



- Cette fonction marche sur toutes les zones de cuisson
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Lorsque la fonction booster de la première zone est activée, la puissance de deuxième zone de cuisson est limitée sous le niveau 2, et inversement.
- Si le réglage de la puissance est sur « b », il revient sur la position 15 après 5 minutes.

- ZONE FLEXIBLE

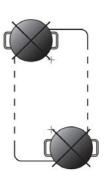
   Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou bien en différenciant les 2 zones, en fonction de vos besoins.
- La zone flexible est constituée de 2 inducteurs indépendants qui peuventêtre contrôlés séparément. Lorsqu'on utilise la zone flexible entièrement, le récipient peut être déplacé d'une zone à l'autre au sein de la zone flexible. Dans ce cas, il conserve la puissance de la zone où il était placé au départ, et la zone qui n'est plus en contact avec le récipient s'étaient alors automatiquement.
- Important: S'assurer de placer les récipients au centre de la zone de cuisson. Dans le cas de grand casseroles, ou de poêles rectangulaires ou allongées, s'assurer que ces récipients soient centrés sur la zone de cuisson et recouvre les 2 croix (cf. schéma ci-dessous)

Exemples de bon et mauvais positionnement :



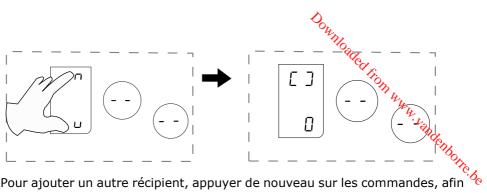






#### Utilisation de la zone complète

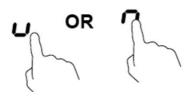
- Pour active la zone flexible comme une seule grande zone, appuyer simultanément sur les 2 commandes.
- 2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone.
- 3. Si le récipient est déplacé du bas vers le haut de la zone (et vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance de chauffe.



4. Pour ajouter un autre récipient, appuyer de nouveau sur les commandes, afin de détecter ce nouveau récipient.

#### Utilisation indépendante des 2 zones

Pour utiliser les 2 zones de la zone flexible de manière indépendante avec des puissances différentes, appuyer sur les commandes correspondantes



## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une mauvaise manipulation.
- Quand le verrouillage est activé, aucune commande ne fonctionne sauf la touche ON/OFF.

#### Pour verrouiller les commandes.

Le minuteur affiche alors "Loc ". Appuyez sur la touche

#### Pour déverrouiller les commandes.

- 1. Assurez- vous que la table est allumée.
- 2. Restez appuyez quelques secondes sur la touche
- 3. Vos commandes sont maintenant déverrouillées.

Si le verrouillage des commandes est activé et que vous éteignez votre la touche ON/OFF, vous devrez déverrouillez les commandes lors de la prochaine utilisation.

- Fonction spéciale

  Fonction maintien au chaud

  Vous pouvez utiliser cette fonction pour maintenir des aliments au chaud sans les cuire
- Cette fonction peut être active sur toutes les zones.
- 1. Appuyez sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.



2. Appuyez sur la touche « Maintien au chaud » un « 📋 » apparait pour vous indiquer que la fonction est activée.









1. Toucher la commande de sélection des zones



2. a: Toucher la touche maintien au chaud 📆 , la zone de cuisson reviendra alors au niveau de cuisson sélectionné

b: Toucher le curseur, la zone de cuisson reviendra alors au niveau de cuisson sélectionné





Sécurité anti-surchauffe
Un capteur de température surveille la température de la table. Si une

température excessive est détectée, la table à induction d'arrece automatiquement.

Détection des petits objets

Si un récipient trop petit ou non magnétique (ex : aluminium) ou un autre petits ou non magnétiqu en pause après 1 minute. La turbine de ventilation continue de refroidir la table pendant une minute supplémentaire.

#### Sécurité coupure automatique

La coupure automatique est une sécurité apportée à votre table à induction. Elle éteint automatiquement la table si vous oubliez de le faire. Les temps pour les différents niveaux de puissance sont récapitulés dans le tableau ci-dessous :

Puissance	Maintien au	1~5	6~10	11~14	15
	chaud				
Temps de marche par défaut	2	8	4	2	1
(heure)					

Lorsque le récipient est enlevé, la table à induction s'arrête de chauffer immédiatement et la table s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes. Les personnes portant un pacemaker sont priées de consulter un médecin avant d'utiliser ce produit.

#### Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de 2 façons :

- Minuterie classique: le minuteur n'est associé à aucune zone et vous informe par un bip quand le temps est écoulé mais n'éteint aucune zone.
- Vous pouvez l'activer sur une ou plusieurs zones en même temps et la zone s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé.

Remarques: Vous pouvez programmer le minuteur de 1 à 99 minutes.

#### Utiliser le minuteur comme un compte à rebours Si aucune zone n'est sélectionnée

1. S'assurer que la table est allumée. NB : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez sélectionné aucune zone.

2. Toucher la commande du minuteur , "0: 10" s'affiche alors et le « 0 cliquote.

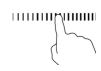
3. Régler le temps en touchant le curseur (par ex. 6)



4. Toucher à nouveau la commande minuteur , le "1" clignote alors.



5. Régler le temps en touchant le curseur, le temps est alors réglé sur 96 minutes par exemple.  $\cent{9}$   $\cent{6}$ 



NB: Le point rouge à côté du niveau de puissance s'éclaire et indique que cette zone est sélectionnée.



6. Lorsque le compte à rebours est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.





<u>^</u>

Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

### Si le minuteur est programmé sur plusieurs zones

1. Si le minuteur est réglé sur plusieurs zones en même temps, lés points des zones concernées s'allument. L'afficheur du minuteur indique le temps restant vandenborre, be sur la zone dont le point cliquote.

(réglé sur 15 minutes)

(réglé sur 45 minutes)

2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone s'éteint. Puis le temps restant sur l'autre zone s'affiche et la zone correspondante cliquote.



• En touchant la commande de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s'affichera.

#### Utilisation du système de contrôle d'ébullition

Utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau. Quand l'eau est portée à ébullition le système le détecte ;

#### Activation de la fonction d'ébullition :

1. Appuyer sur la touche de contrôle de la zone de chauffe



2. Quand on appuie sur la touche de contrôle d'ébullition 🔯 ,



le voyant affiche le signe « 2L »

Quand on appuie deux fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition 📆



le voyant affiche le signe « 3L »



trois fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition

le voyant affiche Quand on appuie le signe « 5L »



Quand on appuie quatre fois de suite sur la touche de contrôle d'ébullition le voyant affiche le signe « 0 »

#### Utilisation du système de contrôle d'ébullition

Utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau. Quand I eau est portée à ébullition le système le détecte ;

#### Activation de la fonction d'ébullition :

1. Appuyer sur la touche de contrôle de la zone de chauffe



2. Appuyer sur les commandes de contrôle sensitives, puis la température de la zone de cuisson reviendra au niveau sélectionné





- b Appuyer sur la fonction de contrôle B, revient à activer le booster de la zone de cuisson
- Il est important que la température de l'eau ne soit ni trop élevée ni trop basse avant le démarrage de la cuisson pour ne pas altérer les résultats de cuisson.
- Une fois que l'eau est portée à ébullition, une série de signaux sonores s'enclenchent et le voyant se met à clignoter. Appuyer sur la touche pour l'éteindre.

Le niveau de puissance 9 est proposé par défaut.

- Cette fonction s'active uniquement sur la troisième zone de chauffe.
- Utiliser des casseroles de diamètre similaire à celui de la zone de chauffe.
- Ne pas utiliser d'ustensiles émaillés en acier et en fonte.
- Ne pas utiliser de couvercle.
- Quand la fonction booster est activée sur la troisième zone de chauffe, la puissance

de la quatrième zone de chauffe est limitée.

#### Préconisations de cuisson



Attention lorsque vous faites frire des aliments car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et présentent un risque élevé d'incendie.

#### Astuce de cuisson

- Lorsque la nourriture est portée à ébullition, réduire la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

- Réduire la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.

- cuisson.

   Commencer la cuisson à température élevée puis réduire la temperature lorsque la nourriture est chaude.

  Frémir, cuisson du riz

   Le point de frémissement apparaît à environ 85°C, lorsque des petites bulles hours à la surface du liquide en cours de cuisson. C'est la clé de la préservées sans sur cuisson. Il est aussi recommandé de cuire les préparations à base d'œufs et/ou de farine à cette température.
- Quelques préparations, comme la préparation du riz par absorption, peuvent demander un réglage plus élevé afin de s'assurer que la nourriture est suffisamment cuite et dans le temps recommandé.

#### Saisir une viande

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

- 1. Sortir la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant de la cuire. 2. Chauffer la poêle.
- 3. Badigeonner d'huile chaque côté du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle puis mettre la viande dans la poêle chaude.
- 4. Retourner le steak une fois lors de la cuisson. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande et du type de cuisson que vous souhaitez. Ce temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Piquer le steak pour jauger de la cuisson – plus il sera ferme, plus il sera cuit.
- 5. Laisser le steak refroidir sur une assiette chaude pendant guelgues minutes pour le laisser s'attendrir avant de servir.

#### Pour poêler

- 1. Choisir un wok à base plate ou un large poêle compatible avec l'induction.
- 2. Préparer tous les ingrédients et les équipements nécessaires. La poêlée doit être une opération rapide. Si vous préparez de larges quantités, cuisinez-en plusieurs fois.
- 3. Préchauffer rapidement la poêle et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile.
- 4. Préparer la viande en premier, réserver et maintenir au chaud.
- 5. Poêler les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, abaisser la puissance de la cuisson, rajouter la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
- 6. Mélanger les ingrédients doucement pour s'assurer qu'ils sont bien cuits
- 7. Servir immédiatement.

## Downloaded 131

## Régler la chaleur

Les réglages figurant ci-dessous sont seulement des recommandations. Le réglage précis dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre récipient et de la quantité de nourriture à cuire. Nous vous recommandons d'essayer votre table à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux, le réglages qui vous conviennent le mieux, le réglages qui vous conviennent le réglages qui vous convie

Réglage de la	Usage
puissance	
1 - 2	• cuisson délicate pour de petites quantités de
	nourriture
	fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles
	faire mijoter doucement
	cuisson douce
3 - 5	• réchauffer
	mijotage rapide
	cuire du riz
6 - 11	• crêpes
12 - 14	• poêlées
	• cuisson des pâtes
15/P	faire sauter
	• saisir (une viande)
	porter la soupe à ébullition
	faire bouillir de l'eau

#### **Entretien**

Quoi?	Pourquoi?	Important!
Entretien au quotidien des salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches de nourriture ou projections)	1. Eteindre la table. 2. Appliquer un produit d'entretien tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant) 3. Rincer et sécher à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout 4. Rallumer la table	<ul> <li>Lorsque la table est éteinte, il n'y a pas d'indication "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faire attention.</li> <li>Les tampons à récurer, les éponges abrasives et certains produits de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre</li> <li>Ne jamais laisser de résidus de produit d'entretien sur la table : le verre pourrait se tacher.</li> </ul>

		<b>V</b>
Débordements, aliments fondus ou projections chaudes à base de sucre sur le verre	Les retirer immédiatement à l'aide d'un racloir, couteau plat ou d'un grattoir compatible avec les tables à induction en verre, tout en faisant attention à la chaleur des zones de cuisson:  1. Eteindre la table.  2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la saleté ou la faire glisser vers une zone froide de la table.  3. Nettoyer à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout.  4. Suivre les étapes 2 à 4 du paragraphe « Entretien au quotidien » ci-dessus	Enlever dès que possible les taches restantes de sucre ou de projections. Si elles refroidissent sur la table, elles pourraient être difficiles à enlever ou pourraient même endommage; la surface en verre de manière permanente.      Risque de coupure : la lame d'un grattoir peut être très coupante. A utiliser avec précaution et hors de portée des enfants.
Projections sur les touches de commande	1. Eteindre la table. 2. Eponger la projection 3. Essuyer le bandeau de commande à l'aide d'une éponge humide et propre ou d'un chiffon. 4. Essuyer complètement la zone à l'aide d'un essuie-tout sec. 5. Rallumer la table.	La table peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide par-dessus. S'assurer que la zone soit bien sèche avant de rallumer la table

## Trucs et astuces

Problème	Causes Possibles	Que faire ?
La table à induction ne s'allume pas	Il n'y a pas de courant/ Elle n'est pas branchée	S'assurer que la table à induction est branchée et que l'électricité fonctionne. Vérifier s'il n'y a pas une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si après avoir fait ces vérifications le problème persiste, appeler un technicien qualifié.
Les touches de commande ne répondent pas	Les commandes sont bloquées.	Débloquer les commandes (cf. la section « Bloquer les commandes»)

<b>O</b>	
04	
1/6	)

Les touches de commandes répondent mal	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez la pointe du doigt pour toucher les commandes	S'assurer que le bandeau de commande est sec étratiliser le bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé	Ustensiles avec des bords coupants.	Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir les ch
	Utilisation de grattoirs ou bien des produits d'entretien inappropriés ou abrasifs	Voir la section "Entretien".
Des récipients font des bruits de craquements ou de cliquetis.	Cela peut être causé par la composition de votre récipient (couches de différents métaux vibrant différemment)	C'est normal et cela n'indique pas un défaut de votre ustensile.
La table à induction émet un petit ronronnement lorsqu'on utilise à une haute température	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction	C'est normal, et le bruit doit diminuer ou disparaitre complètement lorsqu'on diminue le niveau de puissance.
Un bruit de ventilateur vient de la table	Il y a une turbine de refroidissement à l'intérieur de la table qui permet d'empêcher aux composants électroniques de surchauffer. Elle peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint votre table.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. Ne pas débrancher la table à induction tant que la turbine fonctionne.
Les récipients ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'afficheur.	La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il n'est pas compatible avec l'induction.	Utiliser des récipients compatibles avec l'induction. Voir la section « Choisir les bons récipients »
	La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il est trop petit pour la zone de cuisson et pas centré dessus.	Centrer le récipient et s'assurer que sa taille convient à la zone de cuisson.
La zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un bruit a retenti et un message d'erreur apparaît	Problème technique	Noter les lettres et numéros de l'erreur, débrancher la table, et contacter un technicien qualifié.

## Affichage des erreurs et Inspection

Si une anomalie apparait, la table à induction se bloque alors automatiquement et affiche les codes suivants :

		4
Problème	Causes Possibles	Que faire ?
F1-F6	Erreur sur le capteur de	Merci de contacter le
	température	fournisseur.
F9-FA	Erreur sur le capteur de	Merci de contacter le
	température de l'IGBT	fournisseur.
FC	La connexion entre l'afficheur	Merci de contacter le
	et le bandeau de commande	fournisseur.
	est défaillante	
E1/E2	Apport d'un voltage anormal	Merci de vérifier si la fourniture
		d'énergie est normale.
		Rallumer dès que l'apport en
		énergie est redevenu normal
F2/F4		Manai da nadéna ang langgua la
E3/E4	La température du verre de la table est élevée	Merci de redémarrer lorsque la table a refroidi
	table est elevee	table a reffolul
E5	Le capteur de température de	Merci de redémarrer lorsque la
	l'IGBT est élevé	table a refroidi

Les indications ci-dessus sont des erreurs courantes Merci de ne pas démonter la table vous-même pour éviter tout risque et d'endommager la table à induction.

## **Spécifications Techniques**

Table de cuisson	CFI 82
Zones de cuisson	4 Zones
Branchement	220-240V Branchement
Puissance électrique totale installée	7400W
Dimensions du produit L×I×h(mm)	770X520X60
Dimensions d'encastrement A×B	750X495
(mm)	

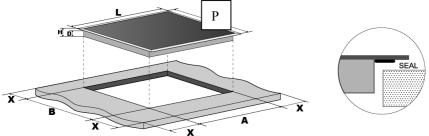
Le poids et les dimensions sont des estimations. Parce que nous nous attachons à améliorer continuellement nos produits, il est possible que les spécifications et VWW. Vandenborre.be les designs changent sans modification de la notice.

#### **Installation**

## Choix de l'équipement

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées sur le dessin ci-dessous. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

S'assurer que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 MM. Veuillez choisir un plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation causée par l'émission de chaleur issue de la table.

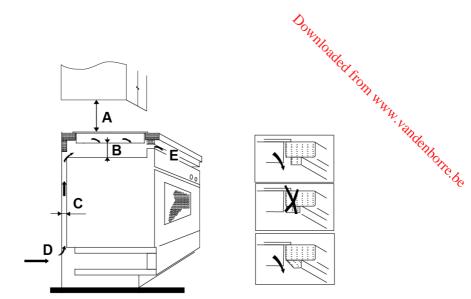


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Dans toutes les circonstances, s'assurer que la table à induction est bien ventilée et que l'arrivée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. S'assurer que la table est en bon état de marche (cf. schéma ci-dessous)



NB: La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus doit être au moins de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air min.5mm

#### Avant d'installer la table, s'assurer que:

- le plan de travail est plane, et qu'aucun élément ne vienne entraver l'espace nécessaire
- le plan de travail est composé de matériaux résistant à la chaleur
- si la table est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'une turbine de refroidissement
- l'installation se conformera à toutes les exigences et les normes en vigueur
- le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3 mm
- la prise de terre est facilement accessible une fois la table installée
- en cas de doute sur l'installation, contacter les autorités locales
- des matériaux résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en faïence) entourent la table.

#### Une fois la table installée, s'assurer que

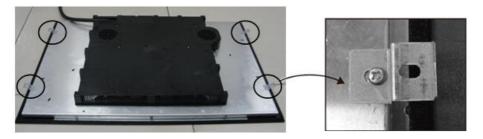
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes de placard ou les tiroirs.
- une quantité suffisante d'air puisse page table
  si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de thermique est installée sous la base de la table

#### Avant de placer les pattes de fixation

La plaque doit être placée sur une surface plane. Ne pas appuyer trop fortement sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

#### Ajuster la position des pattes de fixation

Fixer la table de cuisson au plan de travail en vissant 4 pattes de fixation sur le dessous de la table (voir photo) après l'installation.



#### Mise en garde

- 1. La table à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne jamais faire cette opération vous-même.
- 2. La table ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les circuits électroniques de la table.
- 3. La table à induction doit être installée de façon à ce que l'émission de chaleur soit optimale afin d'améliorer ses performances.
- 4. Le mur et la zone située autour du dessus de la table doivent supporter la chaleur.
- 5. Pour éviter tout dégât, le joint adhésif doit résister à la chaleur.

#### Raccorder la table



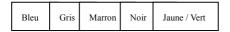
Cette table doit être raccordée uniquement par une personne qualifiée. To table

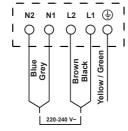
- 1. le système de câblage domestique convient à la puissance de la table.
- 2. le voltage correspond à celui précisé sur la plaque du produit
- 3. les fils du câble d'alimentation peuvent supporter la puissance indiquée sur la plaque du produit.

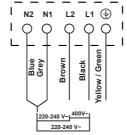
enborre.be Pour connecter la table de cuisson au courant, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou brancher des appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un départ de feu.

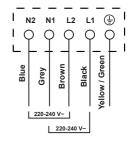
Le câble de raccordement ne doit pas toucher une zone chaude et doit être placé de façon à ce que la température n'excède jamais 75°C.

Vérifier avec un électricien si le système de raccordement électrique convient sans transformation. Toute transformation doit être effectuée par un électricien qualifié. L'alimentation doit être connectée en conformité avec les normes, ou par un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous.









- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un technicien équipé d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a bien été effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des techniciens agréés uniquement.



Cet appareil est commercialisé en accord avec de la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit reactement recyclé, vous participez à la renséquences négatives sur d'a nublique qui pourrait renoroprié renoroprié être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les règlementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Al mostrar el logo CE CE marcado en este producto. declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud Nandenborre, be v medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

## Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la placa.

#### Instalación

## Riesgo de Descarga Eléctrica

- Desconecte el aparato antes de realizar las labores de mantenimiento.
- Es obligatorio y crucial una conexión a un sistema eléctrico con toma de tierra.
- Sólo un electricista cualificado puede hacer las modificaciones necesarias del sistema eléctrico doméstico.
- Si no sigue estás recomendaciones podría sufrir una descarga eléctrica o morir.

## Riesgo de Corte

- Cuidado -los bordes de la placa son afilados.
- Si no tiene cuidado podría cortarse o hacerse daño.

## Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones antes de instalar y utilizar la cocina.
- No se pueden poner, jamás, encima de la cocina materiales y productos combustibles.

- Facilite esta información al responsable de la instalación de la cocina ya que podriá reducir gastos.
- Para evitar riesgos, la cocina ha de instalarse siguiendo las instrucciones de instalación.
- La cocina han de instalarla y conectarla a una toma de tierra de forma adecuada personas cualificadas para ello.
- La cocina ha de conectarse a un circuito que tenga un diferencial que desconecta por completo el suministro eléctrico.
- Si no se instala correctamente se invalidará la garantía y no nos haremos responsables de reclamación alguna.

## Funcionamiento y mantenimiento Riesgo de Descarga Eléctrica

- No cocine en una placa rota o agrietada. Si la superficie está rota o agrietada, desenchúfela inmediatamente (de la pared) y llame a un técnico.
- Desenchufe de la pared la cocina antes de limpiarla o realizar funciones de mantenimiento.
- En caso de no seguir estas advertencias podría sufrir una descarga eléctrica o morir.

## Riesgo Sanitario

• La cocina cumple los estándares de seguridad electromagnética.