

En apposant la marque CE  sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement énoncées dans la législation concernant ce produit. Comme prévu, les parties de cet appareil sont conformes aux exigences suivantes : RÈGLEMENT(CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

## **Rappels de sécurité et entretien :**

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.

Tout liquide renversé doit être retiré du couvercle avant l'ouverture.

- La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent 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, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- **ATTENTION** : Afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

**AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de la table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme des protections de la table de cuisson appropriées ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours les ustensiles appropriés.
- Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.
- Ne placez rien sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

- La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu

**Cher client :**

Merci d'avoir acheté une plaque à induction Rosieres . Nous espérons qu'elle offrira de nombreuses années de bons et loyaux services.

Veillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

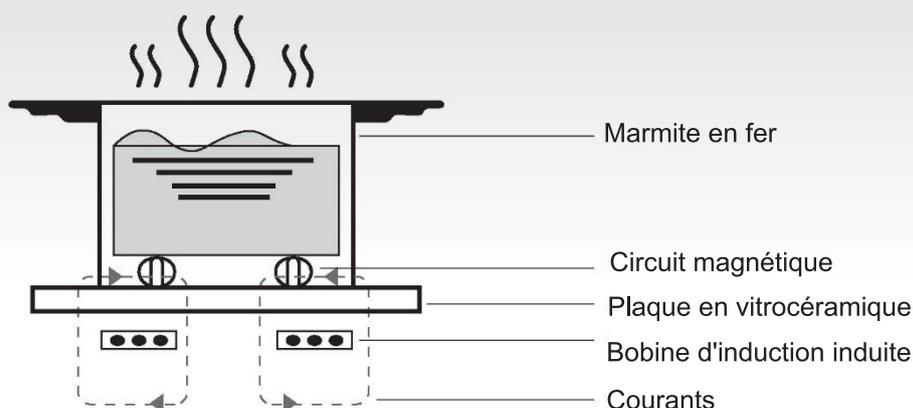
## Présentation du produit

La plaque à induction convient à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson électromagnétiques et ses commandes commandées par micro-ordinateur ainsi que ses multiples fonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la plaque à induction Rosieres est extrêmement conviviale, durable et sûre.

## Principe de fonctionnement

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



## Sécurité

Cette table de cuisson a été spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante pour améliorer ses produits, CANDY se réserve le droit de modifier tout aspect technique, de programme ou esthétique de l'appareil à tout moment.

- **Protection contre la surchauffe**

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement éteinte.

- **Détection d'articles petits ou non magnétiques**

Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit article (par ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (par ex. en aluminium) est laissé sur la table de cuisson, un signal sonore retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.

- **Avertissement de chaleur résiduelle**

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

- **Coupure automatique**

Une autre caractéristique de sécurité de la plaque à induction est la coupure automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de cuisson se coupe automatiquement au bout de
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, celle-ci s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint une fois que le signal sonore retentit pendant une minute.

**Avertissement :** Toute personne portant un pacemaker doit consulter un médecin avant d'utiliser la plaque à induction.

## Installation

1. Coupez un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Il faut laisser au moins 50 mm autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.

Comme le montre la Figure (1)

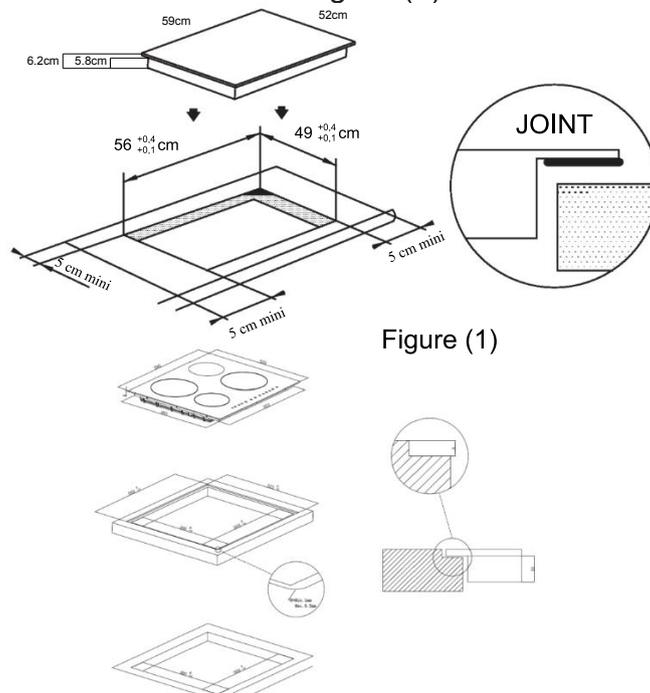


Figure (1)

Installation en affleurement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

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

Figure (2)

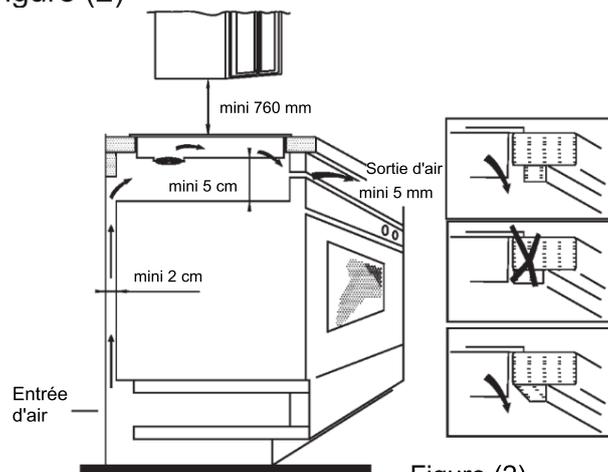
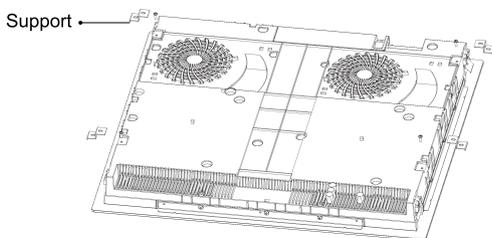


Figure (2)

**N.B.** : pour des raisons de sécurité, la distance entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

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



### Avertissements :

- La plaque à induction doit être installée par une personne dûment qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- La plaque à induction doit être installée de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur.
- Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

### 4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée conformément à la norme applicable à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée sur la Figure 3.

Tension	Raccordement du câble				
380-415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 — N	4 • N	5 — GND
	Brun noir		Bleu		Jaune/Vert
220-240 V~	1 • L	2 • L	3 — N	4 • N	5 — GND
	Noir et brun		Bleu		Jaune/Vert

Figure (3)

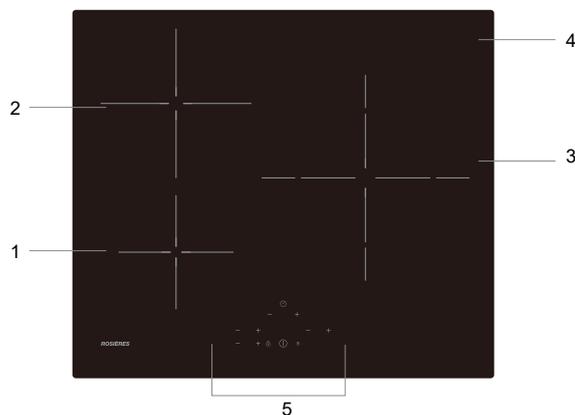
Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.

Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.

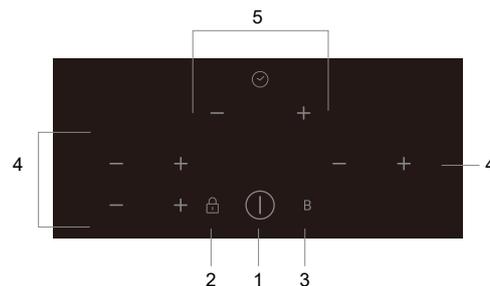
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

### Schéma de la plaque à induction :



- Zone 1400/1500 W maxi
- Zone 2400/2600 W maxi
- Zone 3000/3600 W maxi
- Plaque en verre
- Panneau de commande

### Schéma du panneau de commande

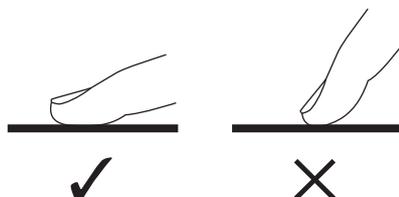


- Commande Marche/Arrêt
- Commande de verrouillage
- Commande Boost
- Touche de réglage de la puissance
- Touche de réglage de la minuterie

## Fonctionnement du produit

### Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.

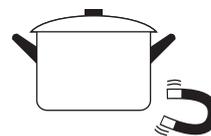


### Sélection du bon ustensile de cuisson



- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

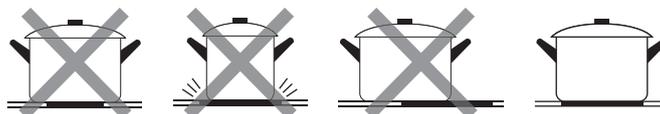
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



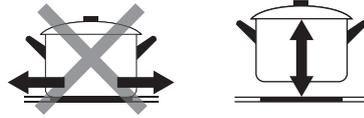
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



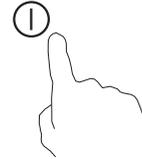
Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



## Comment l'utiliser

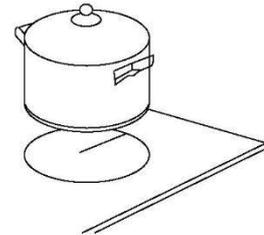
### Commencer à cuire

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



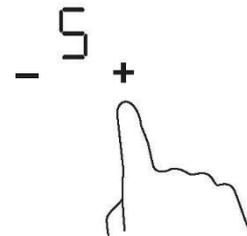
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande “-” ou “+”.

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



### Si l’affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

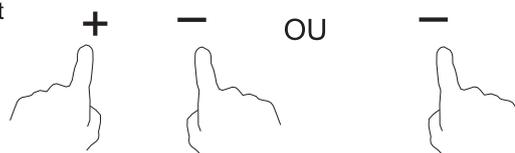
- vous n’avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n’est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n’est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu’une casserole adaptée n’aura pas été posée sur la zone de cuisson.

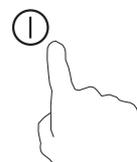
L’afficheur “” s’éteindra automatiquement au bout d’une minute si aucune casserole adaptée n’est placée sur la plaque.

## Finir de cuisiner

Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à "0" ou en touchant les commandes "-" et "+" simultanément. Assurez-vous que "0" s'affiche.



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



Faites attention aux surfaces chaudes

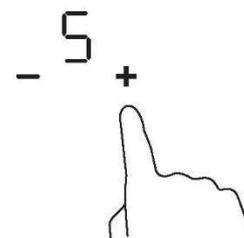
La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles,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



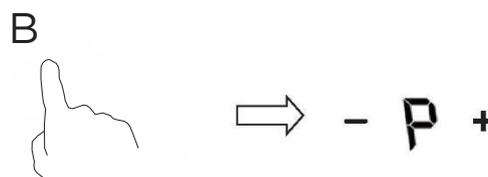
## Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la commande "-" ou "+".

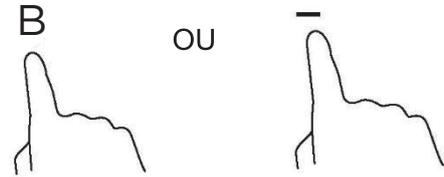


En touchant la commande Boost, le voyant de la zone affiche "P" et la puissance arrive jusqu'à Maxi.

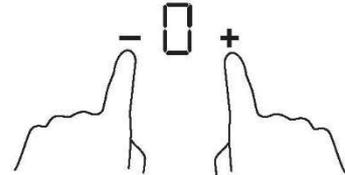


### Annulation de la fonction Boost

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



En touchant ensemble la commande "-" et "+". La zone de cuisson s'éteint et la fonction Boost s'annule automatiquement



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

### Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	Le voyant de la minuterie affichera " Lo "
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.	



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

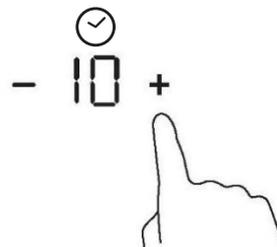
## Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps de cuisson choisi écoulé. La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

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

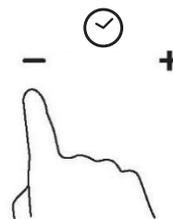
Sélectionnez une zone et réglez la puissance de chauffe. Quand l'écran cesse de clignoter, touchez la touche « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran.



Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur

Remarque : En appuyant sur la touche « - » ou « + » une seule fois, on diminue ou on augmente d'une minute.

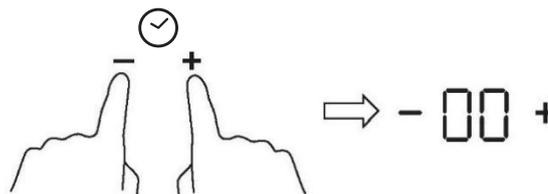
Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



Comment remettre le minuteur à zéro.

Sélectionnez « - » ou « + » pour activer la zone.

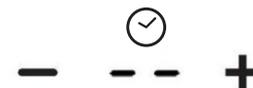
Ensuite, sélectionnez « - » ou « + » pour activer la fonction de temporisation, puis appuyez en même temps sur « - » et « + » pour remettre le minuteur à zéro. « 00 » s'affiche sur l'écran.



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



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



## b) Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Réglage d'un seul foyer

Sélectionnez la zone et réglez la puissance de chauffe en appuyant sur « - » ou « + » au niveau de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temporisateur.

Avant que l'écran ne cesse de clignoter, activez le temporisateur en appuyant sur « - » ou « + »

Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » ou « + » du temporisateur, pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.

Comment remettre le temporisateur à zéro

Sélectionnez « - » ou « + » pour activer la zone. Ensuite, sélectionnez « - » ou « + » pour activer la fonction de temporisation, puis appuyez en même temps sur « - » et « + » pour remettre le minuteur à zéro. « 00 » s'affiche sur l'écran.

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

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

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



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

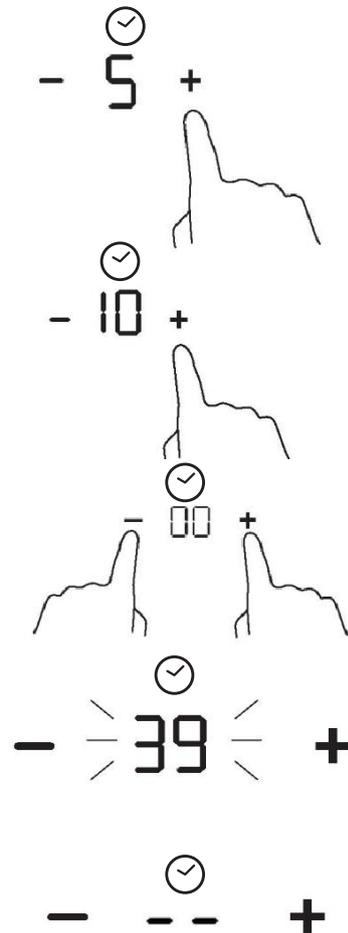
### réglage plus d'une zone :

Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote.

- 6. +      - 3. +      - 15 +      (réglé sur 15 minutes)      (réglé sur 45 minutes)

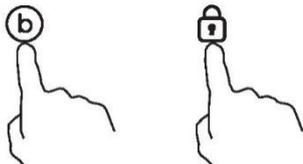
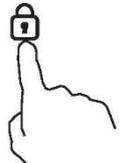
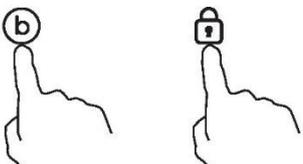
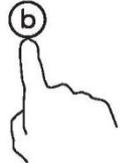
Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie min. s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera

- H +      - 3. +      - 30 +      (réglé sur 30 minutes)



## Fonction de gestion de la puissance

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

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

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

### Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



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

## Sélection des récipients de cuisson



Poêle à frire en fer



Acier inoxydable



Casserole en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire émaillée en  
acier inoxydable



Ustensile de  
cuisson émaillé

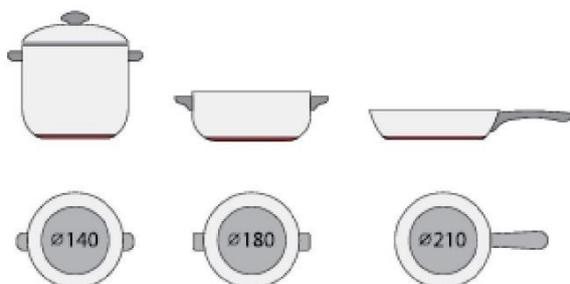


Plaque de fer

Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson, que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :  
Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est alors adapté. Si "U" clignote, le récipient ne convient pas à une utilisation sur la plaque à induction.
2. Tenez un aimant vers le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, celui-ci est adapté à une utilisation sur la plaque à induction.  
N.B. : La base du récipient doit contenir un matériau magnétique.  
Il doit avoir un fond plat avec un diamètre selon le tableau 1 ci-dessous.
3. N'utilisez que des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable, mais compatibles avec l'induction
4. Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
  - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
  - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau 1, les casseroles peuvent ne pas être détectées

Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.

6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



	<b>Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction</b>	
<b>Zone de cuisson</b>	<b>Minimum(mm)</b>	<b>Maximum(mm)</b>
1	120	160
2	160	210
3	180	290

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite.

## Nettoyage et entretien

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

Type de contamination	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Éclairage	Plongez dans l'eau chaude et essuyez	Éponge de nettoyage
Auréoles et dépôts de calcaire	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour vitrocéramique
Friandises, aluminium ou plastique fondu	Utilisez un racloir spécial pour vitrocéramique pour éliminer les résidus (l'idéal est un produit en silicone)	Adhésif spécial pour vitrocéramique

N.B. : Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage.

## Affichage des pannes et inspection

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

### Dépannage

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
<b>Aucune réparation automatique</b>		
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--court-circuit.	
Eb	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Panne du capteur de température d'IGBT--circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.

E5	Panne du capteur de température de l'IGBT--court-circuit.	
E6	Température élevée d'IGBT.	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

## 2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	

La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant " <u>u</u> ".	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la marmite adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la marmite est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale.	
		Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront " <u>u</u> ".	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.  
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## Service d'assistance à la clientèle

En cas de panne, avant d'appeler le service après-vente, veuillez faire ce qui suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lisez le tableau d'erreur et d'affichage ci-dessus

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez le service après-vente.

## Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, l'entreprise ne peut être tenue pour responsable d'aucune erreur d'impression ou omission.

En outre, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de celles réelles.



**MISE AU REBUT :** ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				RID633CD/E1	
Type de table de cuisson :					
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones				3
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction				X
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	∅	21,0	cm
		Arrière centrale	∅		cm
		Arrière droite	∅		cm
		Centrale gauche	∅		cm
		Centrale centrale	∅	29,0	cm
		Centrale droite	∅		cm
		Avant gauche	∅	16,0	cm
		Avant centrale	∅		cm
		Avant droite	∅		cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	L 		cm
		Arrière centrale	L 		cm
		Arrière droite	L 		cm
		Centrale gauche	L 		cm
		Centrale centrale	L 		cm
		Centrale droite	L 		cm
		Avant gauche	L 		cm
		Avant centrale	L 		cm
		Avant droite	L 		cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg		Arrière gauche	EC <sub>cuisson électrique</sub>	186,4	Wh/kg
		Arrière centrale	EC <sub>cuisson électrique</sub>		Wh/kg
		Arrière droite	EC <sub>cuisson électrique</sub>		Wh/kg
		Centrale gauche	EC <sub>cuisson électrique</sub>		Wh/kg
		Centrale centrale	EC <sub>cuisson électrique</sub>	179,2	Wh/kg
		Centrale droite	EC <sub>cuisson électrique</sub>		Wh/kg
		Avant gauche	EC <sub>cuisson électrique</sub>	177,3	Wh/kg
		Avant centrale	EC <sub>cuisson électrique</sub>		Wh/kg
		Avant droite	EC <sub>cuisson électrique</sub>		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg			EC <sub>plaque électrique</sub>	181,0	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction					
Conseils pour économiser de l'énergie :					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité possible de votre plaque, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>• Commencez à cuisiner avec un réglage élevé puis réduisez le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul>					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.					

