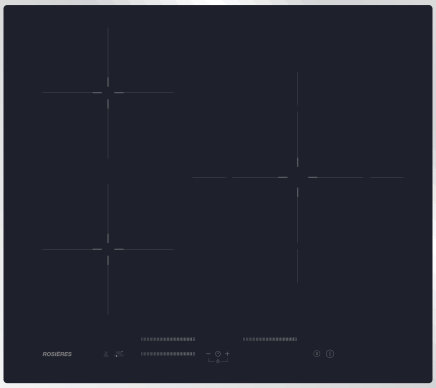
ROSIĒRES

**Instruction Manual For Induction Hob** ENGLISH

**Table De Cuisson Induction** FRENCH



RCM633IS/G3

**Thank you for purchasing the ROSIERES 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 marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. Asapplicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

## Safety Reminding and Maintenance:

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- 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 must 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.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer ,or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

  WARNING: Use oly hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The means for disconnection must be incorporated in the fi ed wiring in accordance with the wiring rules.- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the applicance.

- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

**Dear Customer:**

Thank you for purchasing the Rosieres induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

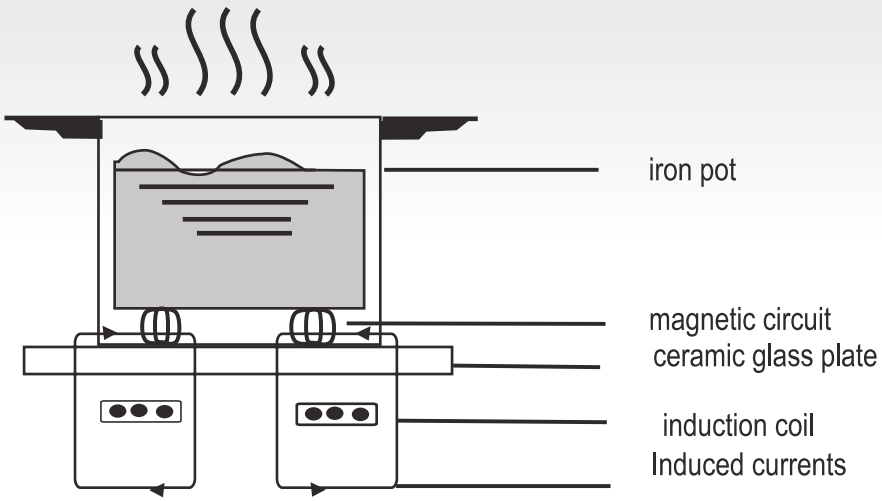
## Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the Rosieres induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

## Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



## Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, Rosieres reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**

  A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**

  When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

- **Residual heat warning**

  When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

- **Auto shutdown**

  Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| Power level | The heating zone shut down automatically after |
|---|---|
| 1~3 | 8 hours |
| 4~6 | 4 hours |
| 7~9 | 2 hours |

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

**Warning:** Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

## Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.
   As shown in Figure (1)

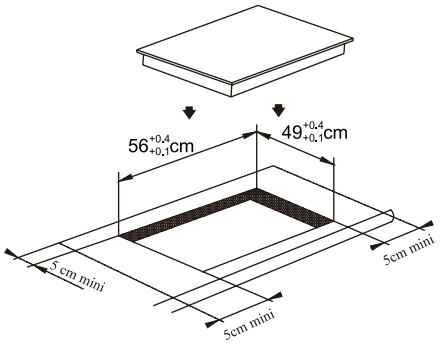
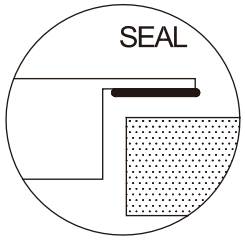
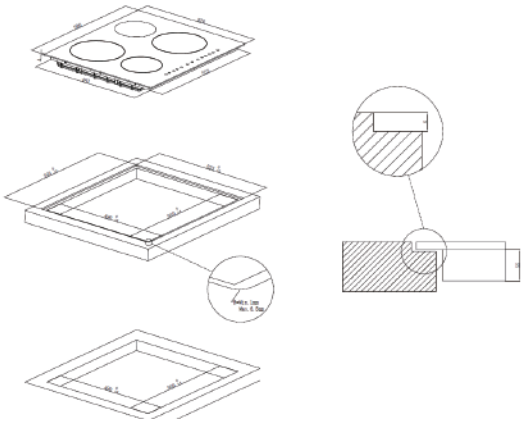



Figure (1)



Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
   Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.
   Figure (2)

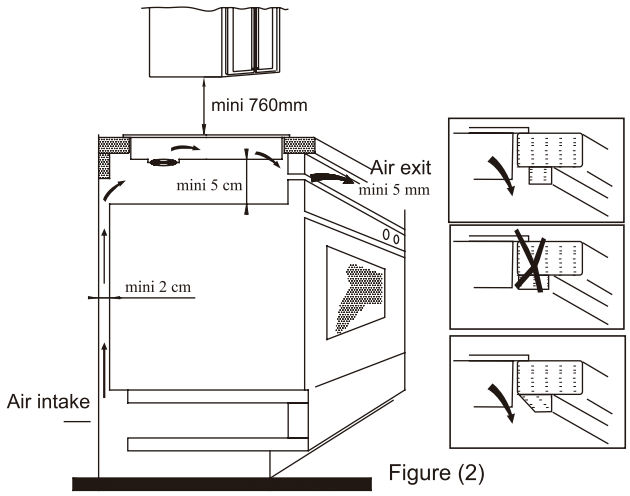
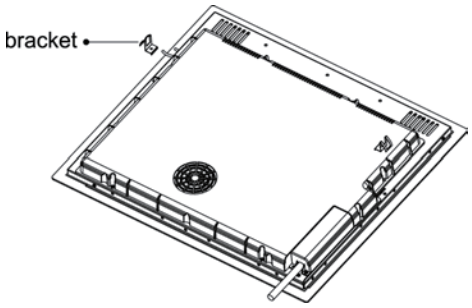



Figure (2)

**NB:** For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.




**Warnings:**

(1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

(2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. **Connection to power supply**

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

| Voltage | Wire connection |
|---|---|
| 380-415V 3N~ | 1 (L1) Black, 2 (L2) Brown, 3 4 (N) Blue, 5 Yellow/Green |
| 220-240V~ | 1 Black & Brown, 2 (L), 3 4 (N) Blue, 5 Yellow/Green |

Figure (3)

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

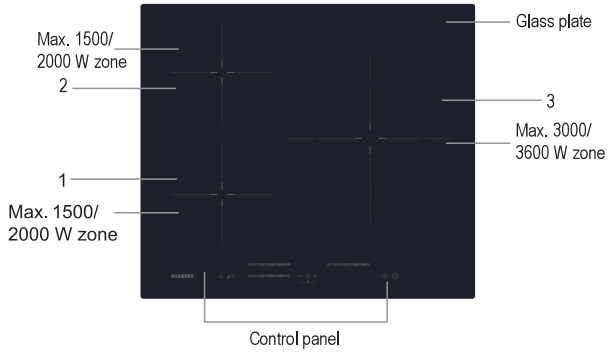
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

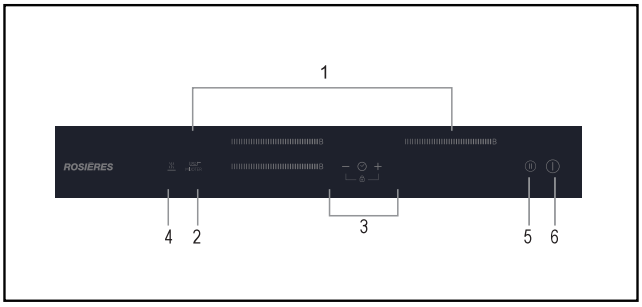
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

## Diagram of induction hob:




**Schematic diagram of the control panel**

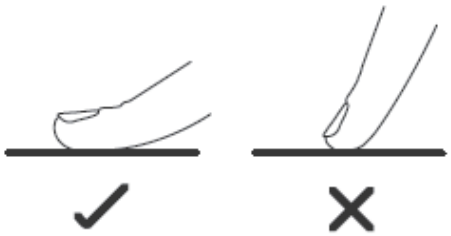



1. Heating zone power controls
2. MIJOTER control
3. Timer control / Keylock control
4. Keep warm control
5. Pause control
6. ON/OFF control

# Operation of Product

**Touch Controls**

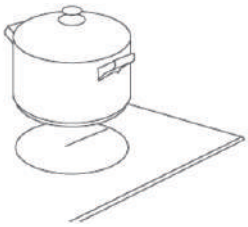
•The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
•Use the ball of your finger, not its tip.
•You will hear a beep each time a touch is registered.
•Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



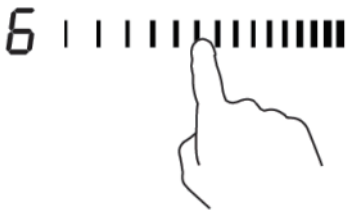
**How to use**

1.Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

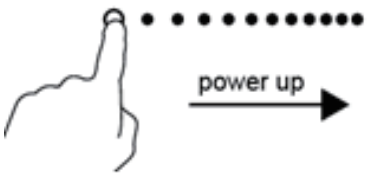
2.Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

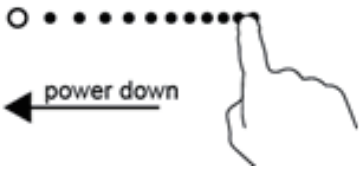


3.Touching the heating zone slider control , and a indicator next to the key will flash.



4.Select a 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 ⊃⊔⊂ 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 centered 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 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

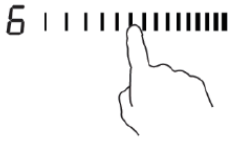
## Double zones

In this zone can be used a cookware with the diameter between 160mm and 290mm in order to have more flexibility on the zone."

### Using the Boost function

Activate the boost function

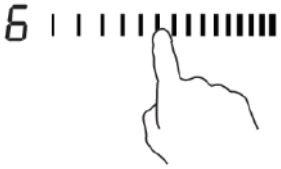
Touching the heating zone slider control



Touching the slider to "B". Make sure the display shows "b".

Cancel the Boost function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.

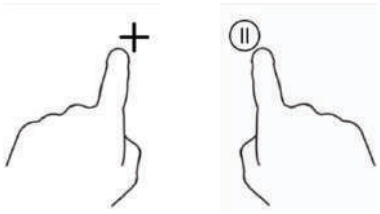
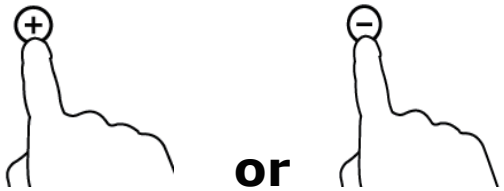
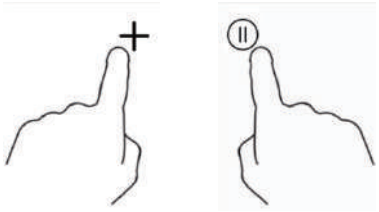


Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0".

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

## Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

| **To enter Power Management Function** | |
|---|---|
| Turn on the hob, then Press at the same time the Pause key and Timer " +".<br>  | The timer indicator will show " P5" which means power level 5。The default mode is on 7.0kW。 |
| **To switch to another level** | |
| press +/- of the timer<br>  | There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.<br>"P1" : the maximum power is 2.5kW.<br>"P2" : the maximum power is 3.5kW.<br>"P3" : the maximum power is 4.5kW.<br>"P4" : the maximum power is 5.5kW.<br>"P5" : the maximum power is 7.0kW. |
| **Confirmation and Exit Power Management Function** | |
| Press at the same time Pause key and Timer " + " for confirmation.<br>  | Then the hob will be turned off. |

## Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

| To enter pause mode | |
|---|---|
| Touch the pause control "⏸". | All the indicator will show " 11" |
| **To exit pause mode** | |
| Touch the pause control. | |

When the hob is in the pause 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. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

## Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

| To lock the controls | |
|---|---|
| Touch and hold the Timer " — " and Timer " + " at the same time for a while. | The timer indicator will show " Lo " |
| **To unlock the controls** | |
| Touch and hold the Timer " — " and Timer " + " at the same time for a while. | |

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.

## Timer control

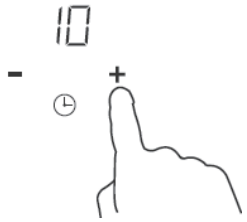
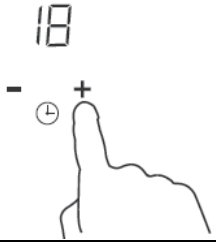
You can use the timer in two different ways:

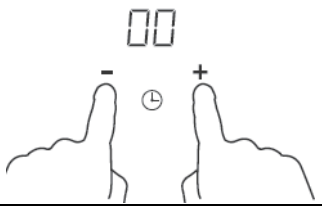
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99min.

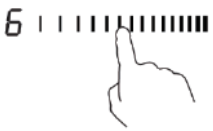
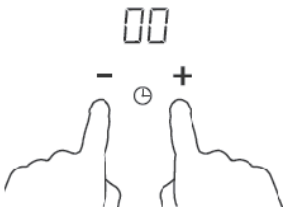
### a) Using the Timer as a Minute Minder

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

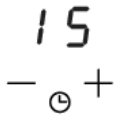
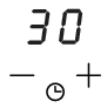
| | |
|---|---|
| Make sure the cooktop is turned on.<br>Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone. |  |
| Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display. | |
| Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer<br>Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.<br>Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. |  |

| | |
|---|---|
| Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display. |  |
| When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. | |
| Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished. | |

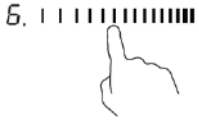
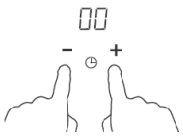
## b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

| Set one zone | |
|---|---|
| Touching the heating zone slider control |  |
| Set the time by touching the or control of the timer<br>Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.<br>Touch and hold the "-" or "+"control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. | |
| Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display. |  |
| 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.<br>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. | |
| When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. | |

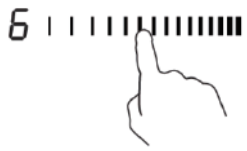
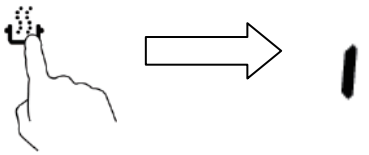
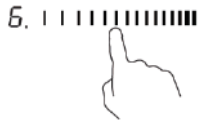
⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

| **set more zones:** | |
|---|---|
| The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;<br>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.<br>The shown as below:<br> (set to 15 minutes)<br> (set to 45 minutes)<br>  | |
| 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.<br>The shown as right: |  <br>(set to 30 minutes) |
| Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator. | |

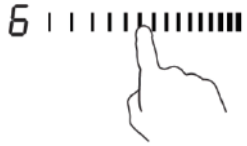
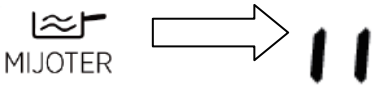
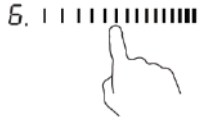
## c) Cancel the timer

| | |
|---|---|
| Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer |  |
| Touching the ”-“ and “+” together, the timer is cancelled, and the ”00” will show in the minute display. |  |

## Keep warm

| Activate the Keep warm function | |
|---|---|
| Touching the heating zone slider control , and a indicator next to the key will flash. |  |
| Touching the keep warm control , the zone indicator show " 1 ". |  |
| **Cancel the keep warm function** | |
| Touching the heating zone slider control that you want to cancel keep warm. |  |

## Mijote

| Activate the Mijote function | |
|---|---|
| Touching the heating zone slider control , and a indicator next to the key will flash. |  |
| Touching the Mijote control , the zone indicator show " 11 ". |   |
| **Cancel the Mijote function** | |
| Touching the heating zone slider control that you want to cancel Mijote. |  |

## Selection of cooking vessels

Iron oil frying

Stainless steel

Iron pan

Iron kettle

Enamel stainless steel kettle

Enamel cooking utesil

Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.
3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
   - If you use smaller pots, performance could be affected
   - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:

5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.

| | The base diameter of induction cookware | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum** | **Maximum** |
| 1 & 2 | 140 | 180 |
| 3 | 180 | 290 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

## Cleanness and Maintenance

**The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:**

| Type of contamination | Method of cleaning | Cleaning materials |
|---|---|---|
| Light | Immerse in hot water and wipe dry | Cleaning sponge |
| Rings and lime scale | Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product | Special adhesive for ceramic glass |
| Sweetmeat, melted aluminium or plastics | Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best) | Special adhesive for ceramic glass |

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

## Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

| Failure code | Problem | Solution |
|---|---|---|
| Auto-Recovery | | |
| E1 | Supply voltage is above the rated voltage. | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| E2 | Supply voltage is below the rated voltage. | |
| E3 | High temperature of ceramic plate sensor . (1#) | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. |
| E4 | High temperature of ceramic plate sensor . (2#) | |
| E5 | High temperature of IGBT . (1#) | Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan. |
| E6 | High temperature of IGBT. (2#) | |
| No Auto-Recovery | | |
| F3/F6 | Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#) | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |
| F4/F7 | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#) | |
| F5/F8 | Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#) | |
| F9/FA | Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#) | Replace the power board. |
| FC/FD | Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#) | |

| Failure | Problem | Solution A | Solution B |
|---|---|---|---|
| The LED does not come on when unit is plugged in. | No power supplied. | Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working. | |
| | The accessorial power board and the display board connected failure. | Check the connection. | |
| | The accessorial power board is damaged. | Replace the accessorial power board. | |
| | The display board is damaged. | Replace the display board. | |
| Some buttons can't work, or the LED display is not normal. | The display board is damaged. | Replace the display board. | |
| The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start. | High temperature of the hob. | Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked. | |
| | There is something wrong with the fan. | Check whether the fan runs smoothly;<br>if not , replace the fan. | |
| | The power board is damaged. | Replace the power board. | |
| Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u". | Pan Type is wrong. | Use the proper pot (refer to the instruction manual.) | Pan detection circuit is damaged, replace the power board. |
| | Pot diameter is too small. | | |
| | Cooker has overheated; | Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.<br>Push "ON/OFF" button to restart unit. | |
| Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" . | The power board and the display board connected failure; | Check the connection. | |
| | The display board of communicate part is damaged. | Replace the display board. | |
| | The Main board is damaged. | Replace the power board. | |
| Fan motor sounds abnormal. | The fan motor is damaged. | Replace the fan. | |

The above table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

## Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

-Check that the appliance is correctly plugged in

-Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

## Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

**This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC 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, recovery 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.**

| Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Position | Symbol | Value | Unit |
| Model identification | | | | RCM633IS/G3 | |
| Type of hob: | | | | Electric Hob | |
| Number of cooking zones and/or areas | zones | | | 3 | |
| | areas | | | | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | Induction cooking zones | | | X | |
| | Induction cooking cooking areas | | | | |
| | radiant cooking zones | | | | |
| | solid plates | | | | |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm | | Rear left | Ø | 18,0 | cm |
| | | Rear central | Ø | | cm |
| | | Rear right | Ø | | cm |
| | | Central left | Ø | | cm |
| | | Central central | Ø | | cm |
| | | Central right | Ø | 29,0 | cm |
| | | Front left | Ø | 18,0 | cm |
| | | Front central | Ø | | cm |
| | | Front right | Ø | | cm |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm | | Rear left | L<br>W | | cm |
| | | Rear central | L<br>W | | cm |
| | | Rear right | L<br>W | | cm |
| | | Central left | L<br>W | | cm |
| | | Central central | L<br>W | | cm |
| | | Central right | L<br>W | | cm |
| | | Front left | L<br>W | | cm |
| | | Front central | L<br>W | | cm |
| | | Front right | L<br>W | | cm |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg | | Rear left | $EC_{electric\ cooking}$ | 189,7 | Wh/kg |
| | | Rear central | $EC_{electric\ cooking}$ | | Wh/kg |
| | | Rear right | $EC_{electric\ cooking}$ | | Wh/kg |
| | | Central left | $EC_{electric\ cooking}$ | | Wh/kg |
| | | Central central | $EC_{electric\ cooking}$ | | Wh/kg |
| | | Central right | $EC_{electric\ cooking}$ | 174,7 | Wh/kg |
| | | Front left | $EC_{electric\ cooking}$ | 189,9 | Wh/kg |
| | | Front central | $EC_{electric\ cooking}$ | | Wh/kg |
| | | Front right | $EC_{electric\ cooking}$ | | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | | | $EC_{electric\ hob}$ | 184,8 | Wh/kg |
| Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance | | | | | |

Suggestions for Energy Saving:
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
- 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.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.

These information are to be considered as part of the appliance user manual.

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

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à : RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

## Sécurité et entretien

- AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
- ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
  Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti - feu.
- AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

- ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil po ur éviter les risques de choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuventdevenir chaudes.
- Tout liquide doivent être enlevé du couvercle avant ouverture. Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez le foyer via le control de la table and ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- l'appareil n'est pas destiné à être utiliser avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agrées ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
  - Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adéquats.
  - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
  - Ne posez jamais d'objet sur le panneau de commande.
  - N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
  - Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
  - ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

**Cher Client,**

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

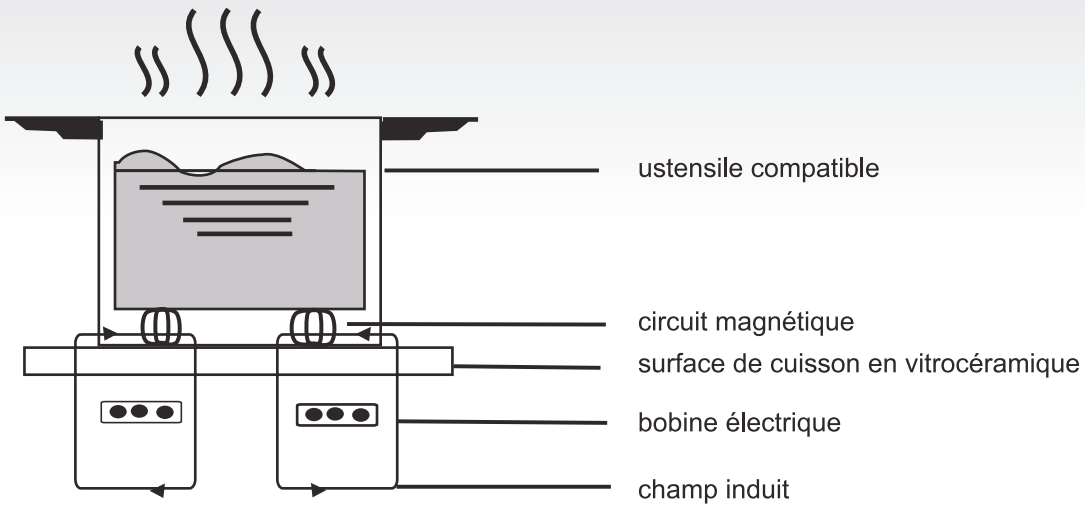
## Introduction

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

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

## Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.
Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.
Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



## Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.
Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

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

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

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

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

| Niveau d'intensité | La zone de cuisson s'éteint automatiquement après |
|---|---|
| 1~3 | 8 heures |
| 4~6 | 4 heures |
| 7~9 | 2 heures |

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

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

## Installation

**Modalités d'installation**

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

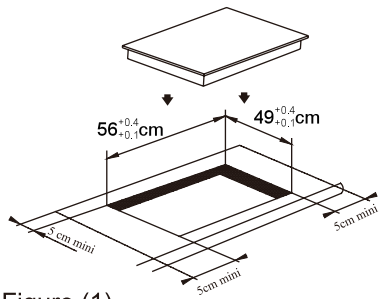
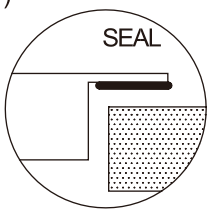
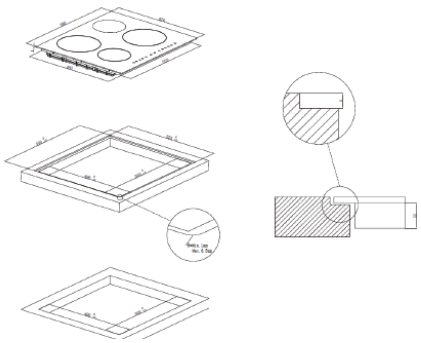



Figure (1)



Installation affleurante: possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

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

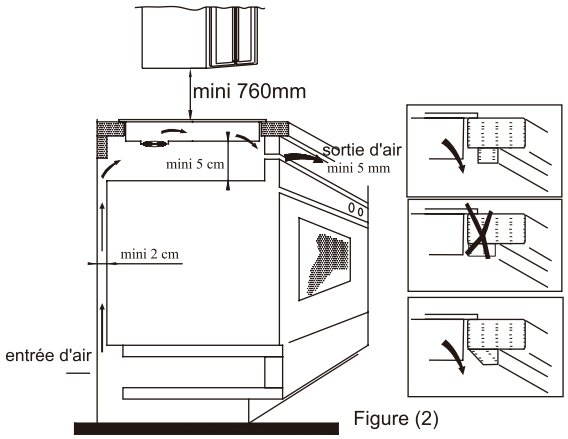
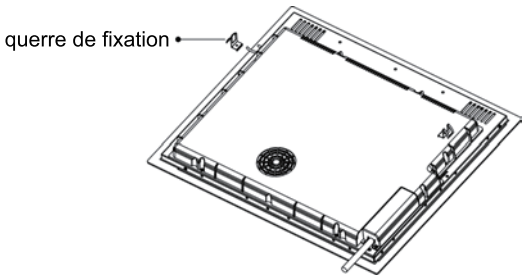


Figure (2)

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

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




**Recommandations**

(1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.

(2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.

(3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.

(4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.

Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

4. **Schéma des branchements électriques**

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

| Tension | Liaison par fil |
|---|---|
| 380-415V 3N~ | 1 (L1) 2 (L2) 3 4 (N) 5 — Noir, Marron, Bleu, Jaune/Vert |
| 220-240V~ | 1 2 (L) 3 4 (N) 5 — Noir & Marron, Bleu, Jaune/Vert |

Figure (3)

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

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

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

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

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

## Description de la table de cuisson électrique

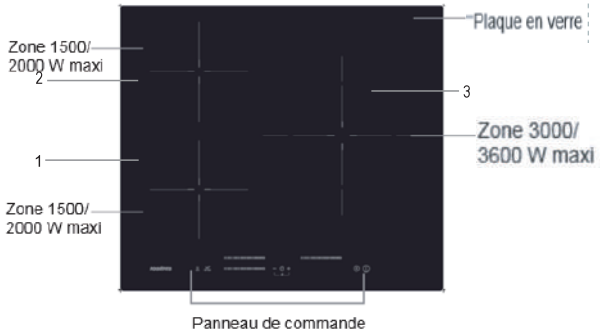
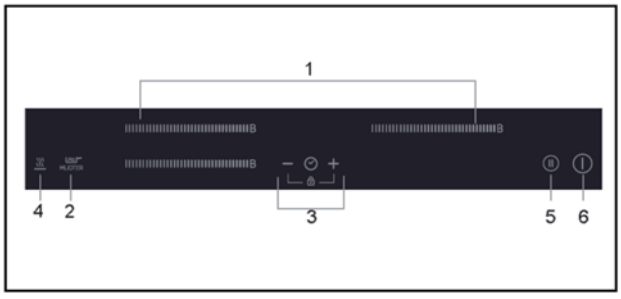



**Schéma du panneau de commande**

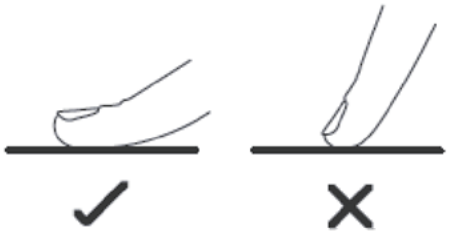



1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande pour faire mijoter
3. Commande de la minuterie / Commande de verrouillage
4. Commande pour garder au chaud
5. Commande pause
6. Commande Marche/Arrêt

# Fonctionnement du produit

## Commandes tactiles

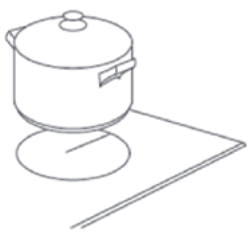
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y 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.



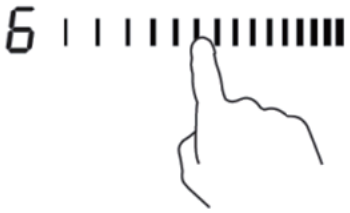
## Comment l'utiliser

1. Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « – » ou « – – » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

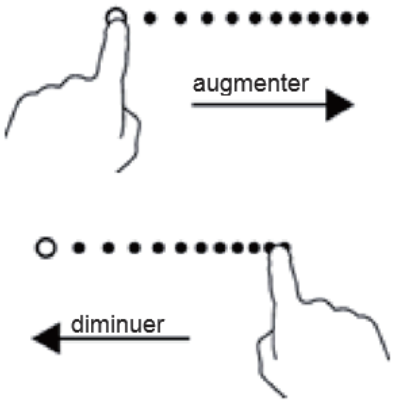
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.
   - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
   - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.




**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 de 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

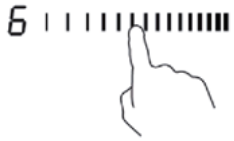
**Double zones**

Dans cette zone il est possible d'utiliser un ustensile de cuisson ayant un diamètre compris entre 160 mm et 290 mm afin d'avoir plus de flexibilité sur la zone.

**Utilisation de la fonction Boost**

Activez la fonction boost :

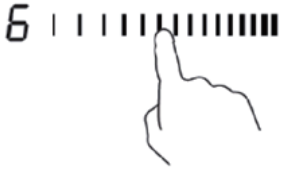
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



En touchant le curseur sur « B ». Assurez-vous que « b » s'affiche.

Annulation de la fonction Boost

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.

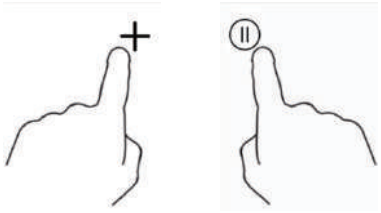


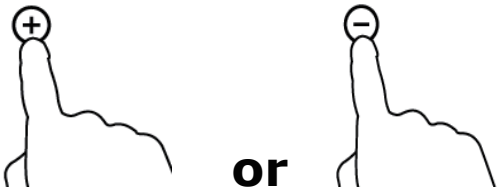
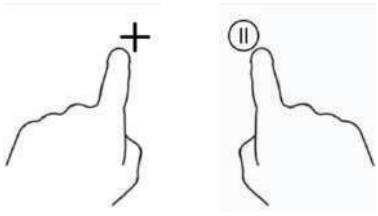
Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « ı ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.

- 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.

## Power Management:

- Il est possible de limiter la puissance maximale de la table de cuisson et choisir le niveau auquel la table de cuisson sera limitée.

| **Instructions pour activer le power management** | |
|---|---|
| Allumer la table de cuisson et appuyer en meme temps sur le bouton «+» et le bouton «pause» du timer.<br>  | L'écran du timer affichera P5, qui indique le niveau 5.<br>C'est le réglage par defaut il est équivalent a 7.0kW |

| Pour passer à un autre niveau | |
|---|---|
| Appuyer sur «+» ou «-» du timer   | Il y a 5 niveaux possibles de P1 à P5.<br>P1: maximum 2.5kW<br>P2: maximum 3.5kW<br>P3: maximum 4,5kW<br>P4: maximum power 5,5kW<br>P5: maximum power 7,0kW |
| **Confirmation & sortie du mode power managemnt** | |
| Appuyer en meme temps sur le bouton pause et «+» du timer pour confirmer.  | La table de cuisson s'éteindra toute seule après cette manipulation |

## Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt.

| Activation du mode pause | |
|---|---|
| Appuyez sur la touche d' pause. | Tous les témoins affichent « 11 » |
| **Déverrouillage des touches de commande** | |
| Appuyez sur la touche de pause. | |

⚠ Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt ⏻ et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche marche/arrêt ⏻, en cas d'urgence.

## Child Lock

- Il est possible d'empecher une utilisation non désirée en désactivant les boutons (par exemple empecher qu'un enfant puisse manipuler les boutons et allumer une zone de cuisson)
- Quand les boutons sont descativés, seul le bouton ON/OFF reste activé

| Désactiver les boutons | |
|---|---|
| Maintenir la pression simultanée des boutons «-» et «+» du timer pendant quelques secondes | Le timer indiquera «LO» |
| **Pour activer des boutons de nouveau** | |
| Maintenir une pression simultanée des boutons «-» et «+» en emme temps pour 4 secondes. | |

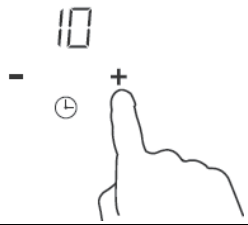
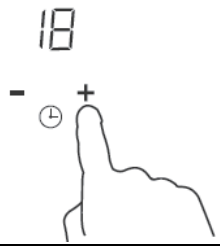
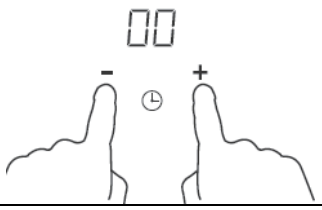
⚠ Attention: Quand l'option qui désactive les boutons est en marche, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson a travers le bouton OFF en cas d'urgence mais il sera néanmoins necessaire de désactiver cette option lors de l'utilisation suivante.

## Timer Control:

Le timer peut s'utiliser de deux manières différentes:

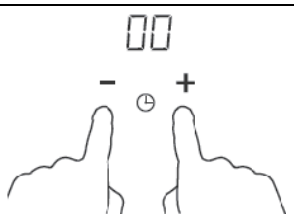
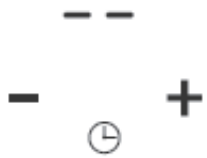
- Comme un simple minuteur qui fonctionne seul
- Comme un minuteur lié à une zone de cuisson et qui en commande l'extinction quand le temps programmé s'est écoulé

## a) Utilisation du timer comme un minuteur (ne selectionnant aucune zone)

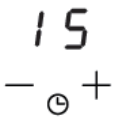
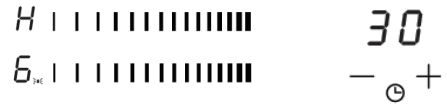
| | |
|---|---|
| S'assurer que la table de cuisson soit allumée |  |
| Appuyer sur «+» de l'écran du timer. Le display se mettra à clignoter indiquant le numero 10. | |
| Changer le temps minute par minute en appuyant sur «+» ou «-» sur le timer.<br>Pour changer le temps de 10minutes en 10 minutes maintenir la pression sur le «+» ou le «-» du Timer. |  |
| Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00 |  |
| Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement.<br>Le display montrera le temps restant. | |
| À la fin du compte à rebours la table de cuisson sonnera pendant 30 secondes et le display indiquera « – » | |

## b) Minuteur lié à une zone de cuisson

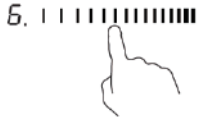
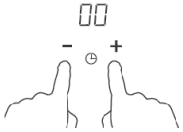
| | |
|---|---|
| Toucher le slider de la zone désirée | |
| Imposer le temps en touchant le « + » ou « - » du Timer.<br>Changer le temps minute par minute en appuyant sur «+» ou «-» sur le timer.<br>Pour changer le temps de 10minutes en 10 minutes maintenir la pression sur le «+» ou le «-» du Timer. | |

| | |
|---|---|
| Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00 |  |
| Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display Note: Un point rouge apparaitra à coté de la puissance de la zone sur laquelle le timer a été programmé. | |
| À la fin du compte à rebours la zone s'éteindra automatiquement |  |

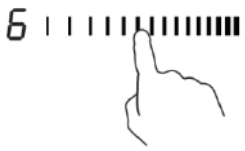
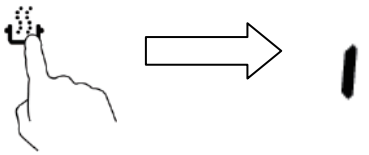
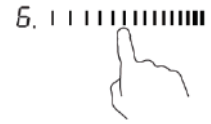
⚠ D'autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient allumées précédemment

| **Définir plus de zones** | |
|---|---|
| Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires aux étapes consistant à définir une zone; Lorsque vous réglez simultanément plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont activés. L'affichage des minutes indique le min. minuterie. Le point de la zone correspondante clignote. Le montré comme ci-dessous: (Réglé à 15 minutes) (Réglé à 45 minutes)  | |
| Une fois que le compte à rebours a expiré, la zone correspondante s'éteindra. Il montrera le nouveau min. la minuterie et le point de la zone correspondante clignoteront. Le montré à droite: |  (Réglé à 30 minutes) |
| Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante apparaîtra dans l'indicateur de la minuterie. | |

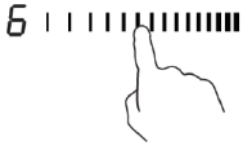
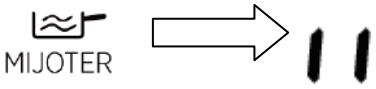
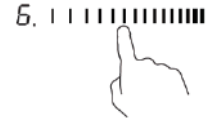
## c) Annuler la minuterie

| | |
|---|---|
| Toucher le curseur de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler le chronomètre. |  |
| Si vous touchez les boutons "-" et "+" ensemble, le minuteur annulé et le «00» s'affichera dans le display. |  |

## Fonction: Maintien au chaud

| Activer la fonction de maintien au chaud | |
|---|---|
| En touchant le slider de la zone de cuisson désirée… le niveau de cuisson apparaitra et clignotera |  |
| En appuyant sur l'icone Maintien au chaud « » l'indicateur de puissance de la zone affichera « I » |  |
| **Désactiver la fonction de maintien au chaud** | |
| Toucher le slider de la zone où la fonction de maintien au chaud a été activée et cette dernière se désactivera. |  |

## Fonction: Mijoté

| Activer la fonction Mijoté | |
|---|---|
| En touchant le slider de la zone de cuisson désirée… le niveau de cuisson apparaitra et clignotera |  |
| En appuyant sur l'icone Mijoté « MIJOTER » l'indicateur de puissance de la zone affichera « II » |   |
| **Désactiver la fonction Mijoté** | |
| Toucher le slider de la zone où la fonction a été activée et cette dernière se désactivera. |  |

## Choix des récipients de cuisson

Poêle à frire en fer

Casserole en acier inoxydable

Poêle en fer

Bouilloire en fer

Bouilloire en acier inoxydable émaillé

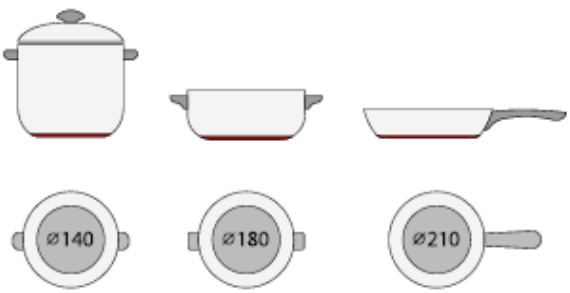
Ustensile de cuisson émaillé

Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l' une des méthodes suivantes :
   Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n' est pas adapté pour une utilisation avec la plaque de cuisson à induction.
2. Poser un aimant sur le récipient. Si l' aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.
   N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
   Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l' induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. (Tableau 1)
   - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
   - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu' illustré ci-dessous :



5. Si la partie ferromagnétique couvre seulement partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.

6. Si la zone ferromagnétique n' est pas homogène mais est constituée d' autres matériaux comme de l' aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.

| | **Le diamètre de la base de la batterie de cuisson à induction** | |
|---|---|---|
| **Zone de cuisson** | **Minimum** | **Maximum** |
| 1 & 2 | 140 | 180 |
| 3 | 180 | 290 |

La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du recipient utilisé.

# Nettoyage et entretien

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

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

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

# Signalisation de pannes et solutions

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement en mode protection et affichera l'un des codes suivants :

| Code de panne | Problème | Solution |
|---|---|---|
| Réparation automatique | | |
| E1 | La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale. | Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale. |
| E2 | La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale. | |
| E3 | Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (1#) | Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. |
| E4 | Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (2#) | |
| E5 | Température élevée d'IGBT. (1#) | 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. |
| E6 | Température élevée d'IGBT. (2#) | |
| Aucune réparation automatique | | |
| F3/F6 | Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#) | Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique. |
| F4/F7 | Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#) | |
| F5/F8 | Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--non valable. (F5 pour 1#, F8 pour 2#) | |
| F9/FA | Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 1#) | Remplacez la carte d'alimentation. |
| FC/FD | Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 2#) | |

| 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 ». | 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 ». | 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. | |

Le tableau ci-dessus montre comment évaluer et contrôler les pannes les plus fréquentes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même car vous pourriez endommager la plaque à induction.

## Service Après-Vente

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

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

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

# Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission. En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.

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

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

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

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

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

| Informations produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n ° 66/2014 de la Commission | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Position | Symbole | Valeur | Unité |
| Identification du modèle | | | | RCM633IS/G3 | |
| Type de plaque: | | | | Table de cuisson électrique | |
| Nombre de zones et/ou aires de cuisson | zones | | | 3 | |
| | Aires | | | | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) | Zones de cuisson à induction | | | X | |
| | Aires de cuisson à induction | | | | |
| | Zones de cuisson radiantes | | | | |
| | plaques solides | | | | |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | | Arrière gauche | Ø | 18,0 | cm |
| | | Arrière centrale | Ø | | cm |
| | | Arrière droite | Ø | | cm |
| | | Centre gauche | Ø | | cm |
| | | Central central | Ø | | cm |
| | | Droite centrale | Ø | 29,0 | cm |
| | | Avant gauche | Ø | 18,0 | cm |
| | | Avant central | Ø | | cm |
| | | Avant droit | Ø | | cm |
| Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | | Arrière gauche | L<br>W | | cm |
| | | Arrière centrale | L<br>W | | cm |
| | | Arrière droite | L<br>W | | cm |
| | | Centre gauche | L<br>W | | cm |
| | | Central central | L<br>W | | cm |
| | | Droite centrale | L<br>W | | cm |
| | | Avant gauche | L<br>W | | cm |
| | | Avant central | L<br>W | | cm |
| | | Avant droit | L<br>W | | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | | Arrière gauche | ECcuisson électrique | 189,7 | Wh/kg |
| | | Arrière centrale | ECcuisson électrique | | Wh/kg |
| | | Arrière droite | ECcuisson électrique | | Wh/kg |
| | | Centre gauche | ECcuisson électrique | | Wh/kg |
| | | Central central | ECcuisson électrique | | Wh/kg |
| | | Droite centrale | ECcuisson électrique | 174,7 | Wh/kg |
| | | Avant gauche | ECcuisson électrique | 189,9 | Wh/kg |
| | | Avant central | ECcuisson électrique | | Wh/kg |
| | | Avant droit | ECcuisson électrique | | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | | | ECplaque électrique | 184,8 | Wh/kg |
| Norme appliquée: EN 60350-2 Appareils de cuisson électroménagers - Partie 2: Tables de cuisson - Méthodes de mesure de la performance | | | | | |

Suggestions d'économie d'énergie:
- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée.

Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.