

重点校对项

- 1. 物料编码
- 2. 版面尺寸
- 3. 材质标注
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 产品参数
- 8. 电压功率
- 9. 单位符号
- 10. 认证标志
- 11. 回型标志
- 12. ROHS标志
- 13. 警语警语及字高
- 14. 控制面板及功能
- 15. 目录及页码
- 16. 商标LOGO

标准元素核对表 (此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容, 非印刷内容)	
认证图标	<p>大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求, 印刷可见即可 PET材质 合成纸材质</p>
单位表述	直流电: V== 交流电: V- 频率: Hz 功率: W 容量: mL/L 电流: A 压强: Pa/kPa/MPa 长度: mm/cm/m 时间: s/min/h 重量: kg
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单, 尤其关注92的在途MO单

*注意, 油墨不含矿物油;

技术要求(版本号: A, 2018-01)

- 1、印刷颜色: 钉装, 单色印刷;
 - 2、说明书幅面大小为: 210*290MM;
 - 3、1:1图纸在第二页;
- PN:16166000A32427

				多头电磁炉		ROSIERES-MC-IT7117B1C-A (MC-IT7142B1C-A3 Multi Slider 5#) RSTP634MCG3	
				使用说明书		材料:80G双胶纸	
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例
制图	彭娟	审核	卢灿飞		K	/	1:1
设计	-----	标准化	古广君				
校对	-----	审定	古广君		广东美的生活电器制造有限公司		
会签	-----	日期	20240328				
				共 1 页		第 1 页	



Haier

Instruction Manual For Induction Hob

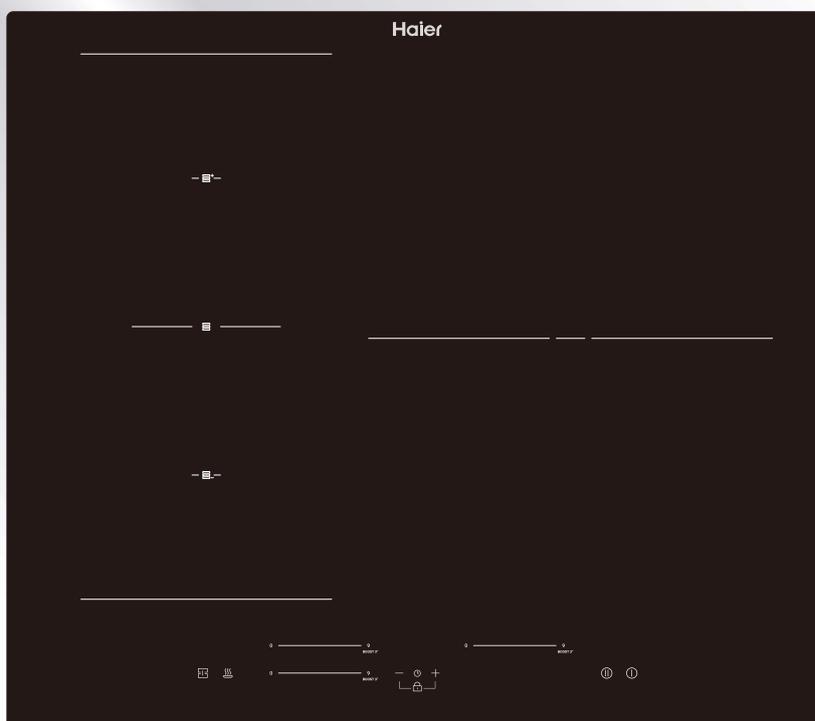
ENGLISH

Table De Cuisson Induction

FRENCH

Manual de Instrucciones para placa de inducción

ESPAÑOL



HAI63MC/G3

Thank you for purchasing the HAIER 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. As applicable, 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 only 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 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.

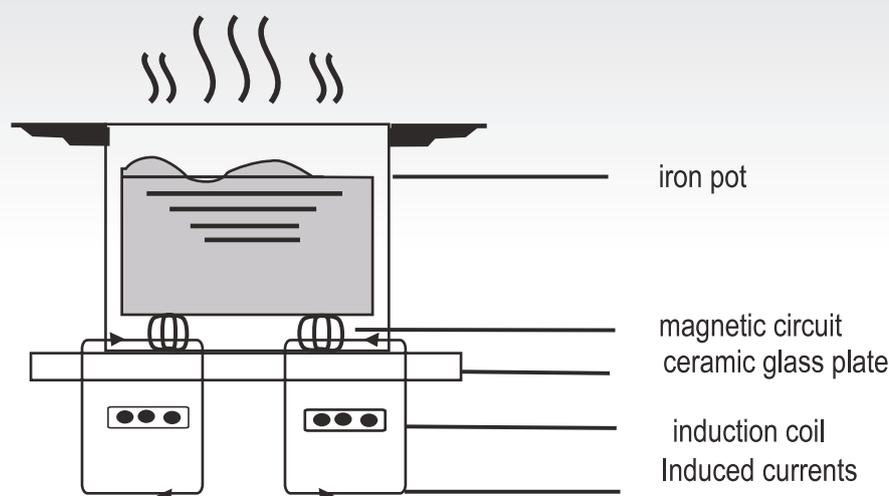
Product Introduction

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, CANDY 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)

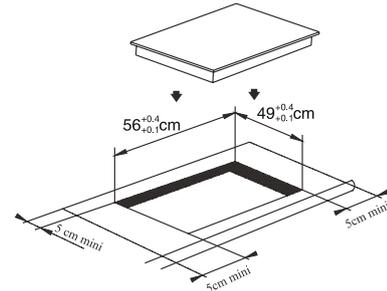
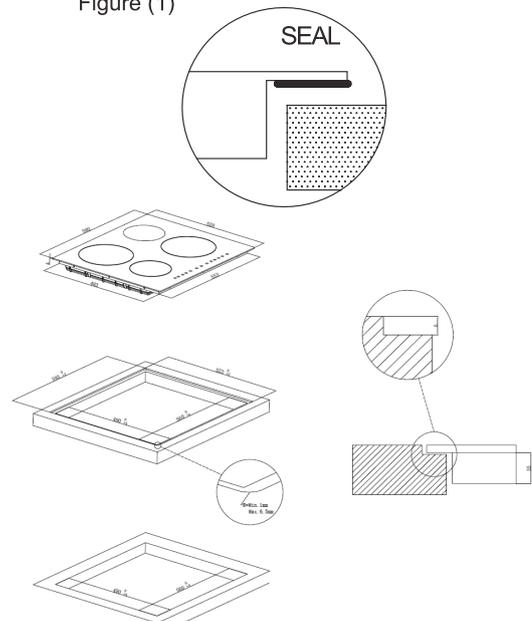


Figure (1)



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)

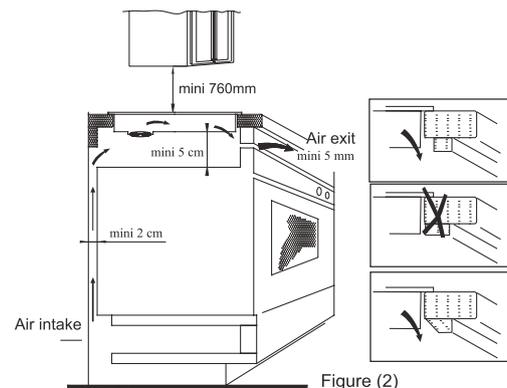
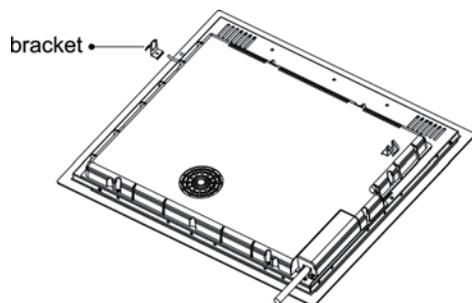


Figure (2)

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 2 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	2 • L2	3 • Blue	4 • N	5 • Yellow/Green
220-240V~	1 • Black & Brown	2 • L	3 • Blue	4 • N	5 • Yellow/Green

Figure (3)

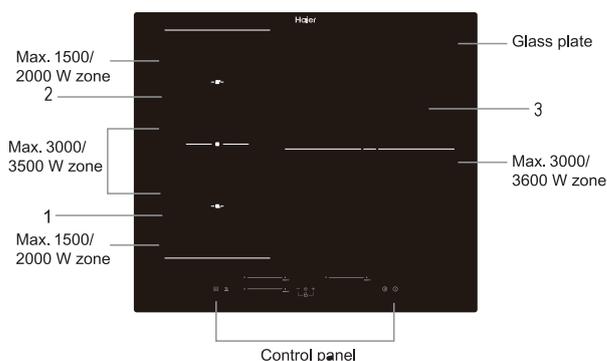
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

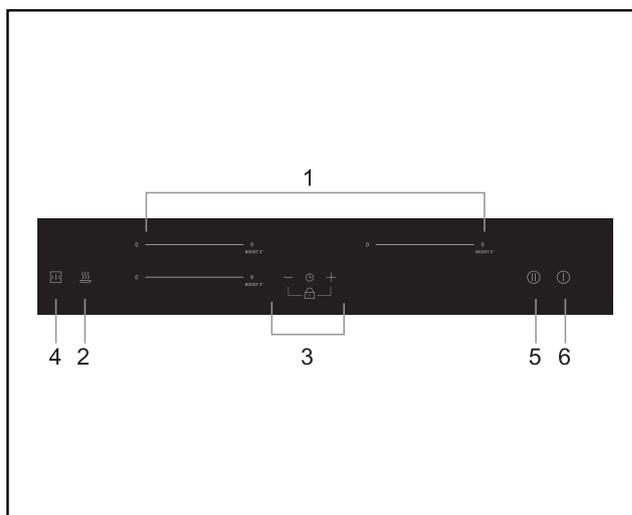
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

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

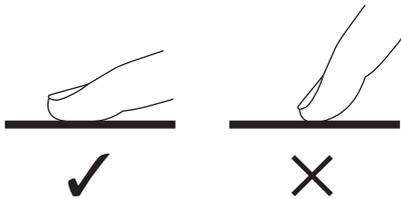


- 1. Heating zone power controls
- 2. Keep warm control
- 3. Timer control / Keylock control
- 4. Flexible Area control
- 5. Pause control
- 6. ON/OFF control

Operation of Product

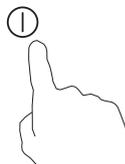
Touch Controls

- 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.

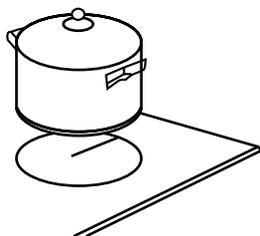


How to use

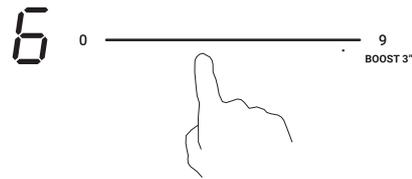
- 1.Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



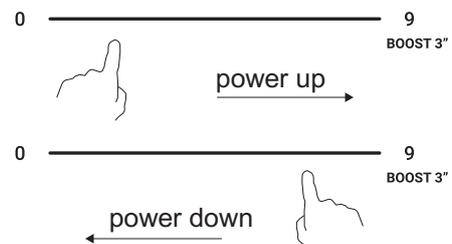
- 2.Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- 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 $\cong \sqcup \cong$ 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

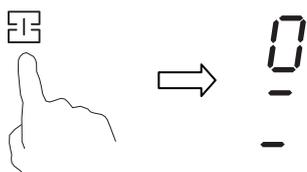
In this zone can be used a cookware with the diameter between 160mm and 290mm in order to have more flexibility on the zone."

FLEXIBLE AREA

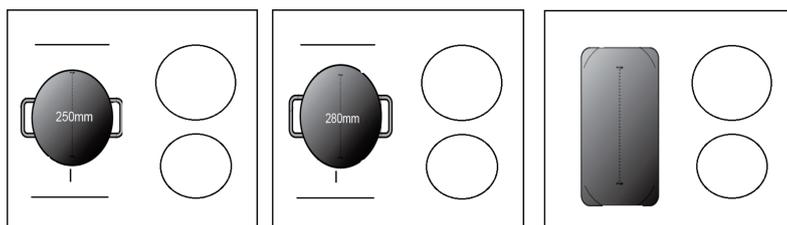
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



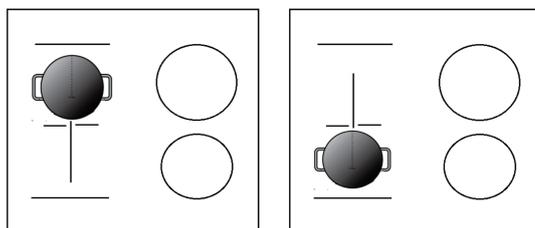
2. As a big zone, we suggest the used as the follow: Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)



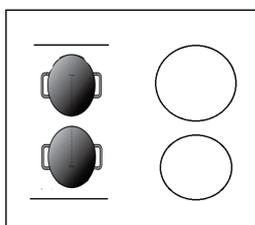
We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.
(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.

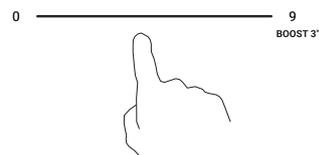


Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm

Using the Boost function

Activate the boost function:

Touching the heating zone slider control

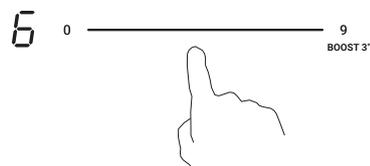


Touching the slider to "B". Make sure the display shows "b".

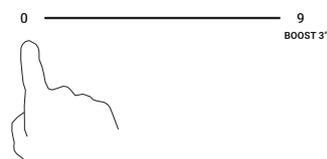


Cancel the Boost function:

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



Turn the cooking zone off by touching the slider to "1". 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.

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 disabled 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.

Power Management Function

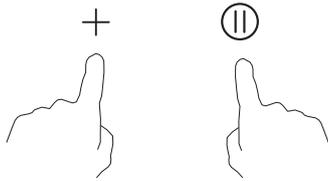
- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

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

Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time Pause key and Timer
" + " for confirmation.

Then the hob will be turned off.



Timer control

You can use the timer in two different ways:

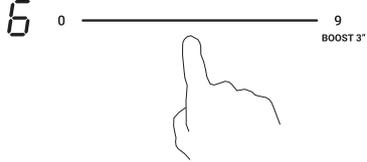
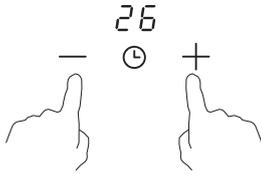
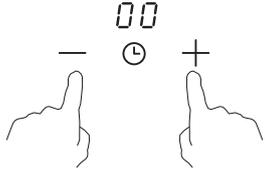
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

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

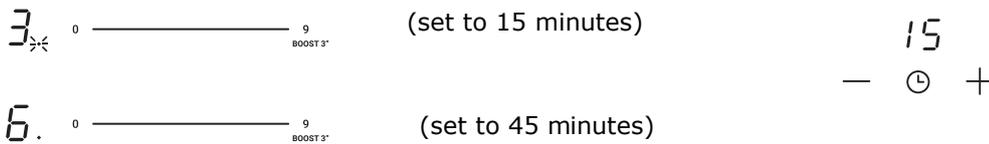
Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching 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. 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;
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.
The shown as below:



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.
The shown as right:



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 " ".	
Cancel the keep warm function	
Touching the heating zone slider control that you want to cancel keep warm.	

Selection of cooking vessels



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel
stainless steel
kettle



Enamel cooking
utensil



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.

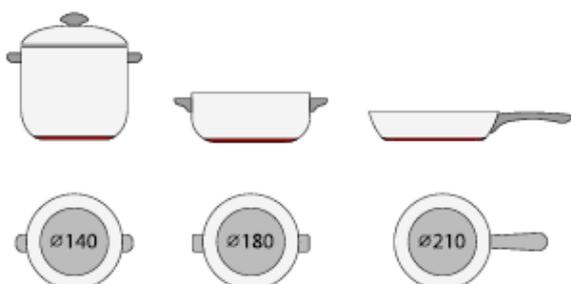
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

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(mm)	Maximum(mm)
1 & 2	140	180
3	180	290
Flexi zone	250	395*180

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 power 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; 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. 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.

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.

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.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HAIS63MC/G3	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones areas			3	
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		∅		cm
	Rear central		∅		cm
	Rear right		∅	18,0	cm
	Central left		∅		cm
	Central central		∅		cm
	Central right		∅	29,0	cm
	Front left		∅	18,0	cm
	Front central		∅		cm
	Front right		∅		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 W			cm
	Rear central	L W			cm
	Rear right	L W			cm
	Central left	L W			cm
	Central central	L W			cm
	Central right	L W			cm
	Front left	L W			cm
	Front central	L W			cm
	Front right	L 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					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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  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 pour éviter les risques de choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs 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 peuvent devenir chaudes.
- Tout liquide doit 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 contrôle de la table et ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé 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 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, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréée 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.

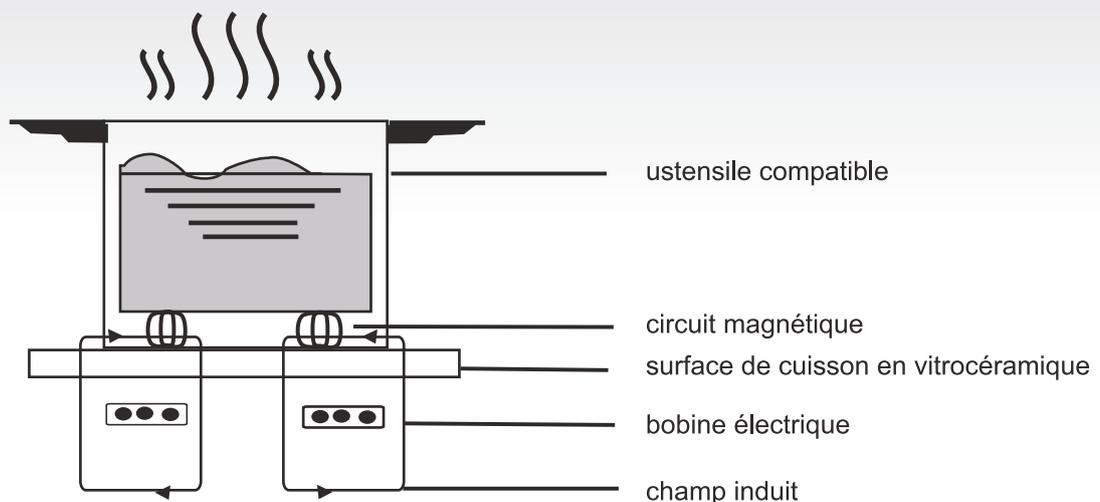
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

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).

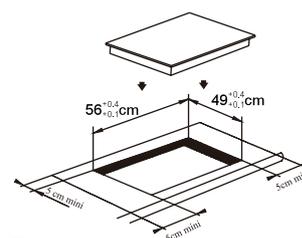
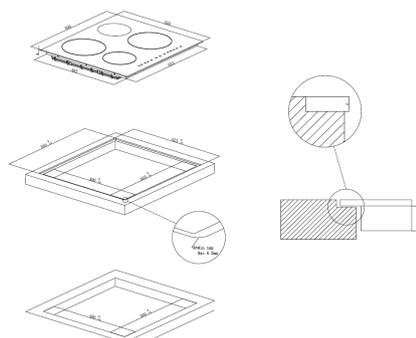
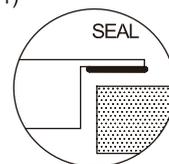


Figure (1)



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).

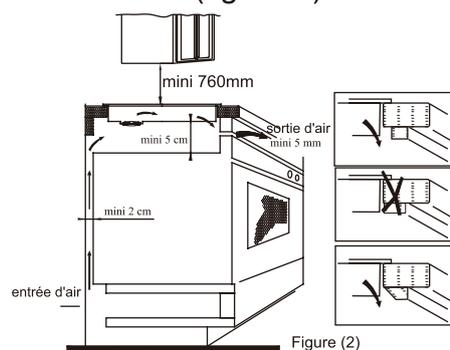
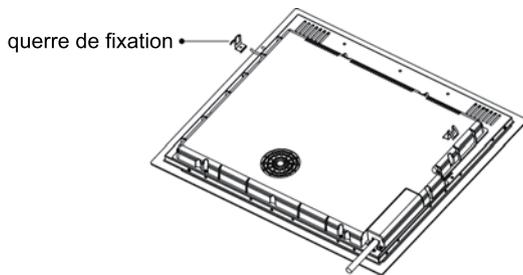


Figure (2)

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 2 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

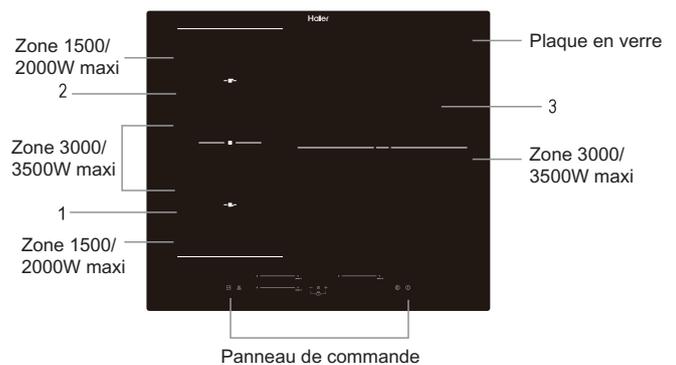
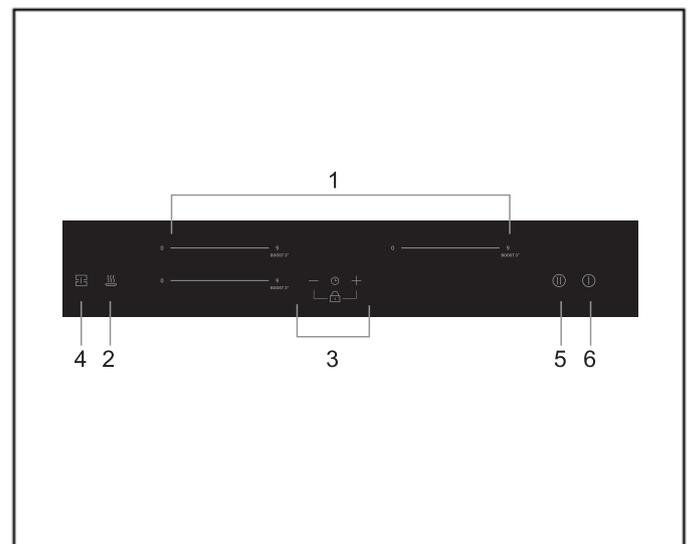


Schéma du panneau de commande

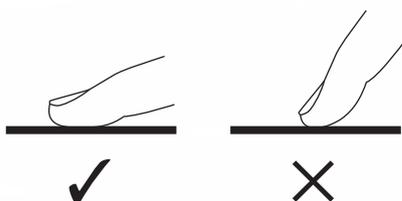


1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande pour garder au chaud
3. Commande de la minuterie / Commande de verrouillage
4. Commande de la zone flexible
5. Commande pause
6. Commande Marche/Arrêt

Fonctionnement du produit

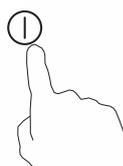
Commandes tactiles

- 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.

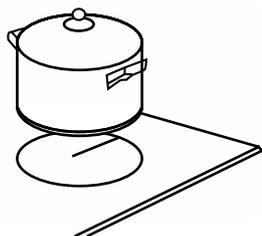


Comment l'utiliser

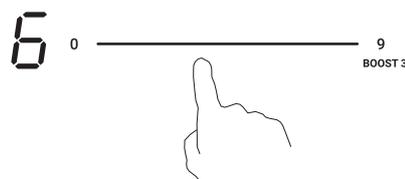
1. Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



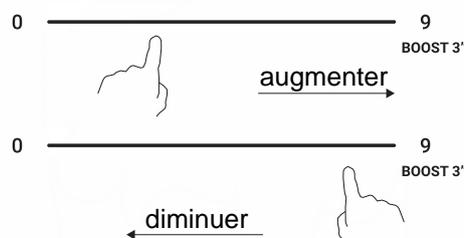
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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 $\geq U \leq$ 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

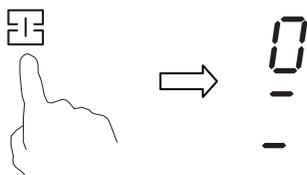
Dans cette zone il est possible d'utiliser un ustensile de cuisson ayant un diamètre compris entre 160 mm et 290 mm afin d'avoir plus de flexibilité sur la zone.

ZONE FLEXIBLE

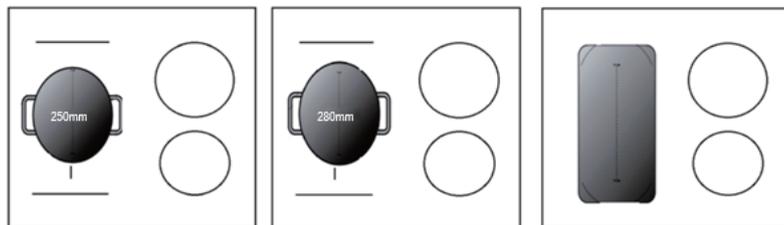
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

En tant que grande zone

1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, en touchant la commande de la zone flexible.



2. En tant que grande zone, nous conseillons l'utilisation suivante : Ustensile de cuisson : ustensile de cuisson avec un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les ustensiles de cuisson carrés ou ovales sont acceptés)

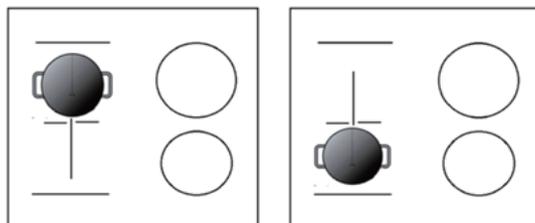


Nous déconseillons d'autres fonctionnements en dehors des trois susmentionnés car cela pourrait affecter la cuisson de l'appareil

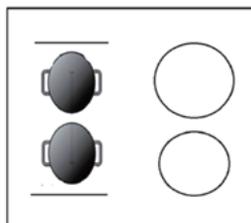
En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones indépendantes, vous pouvez avoir deux choix de cuisson.

(a) Placez une casserole sur le côté droit en haut ou en bas de la zone flexible.



(b) Placez deux casseroles des deux côtés de la zone flexible.

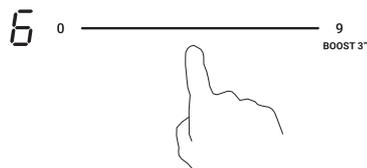


Remarque : assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

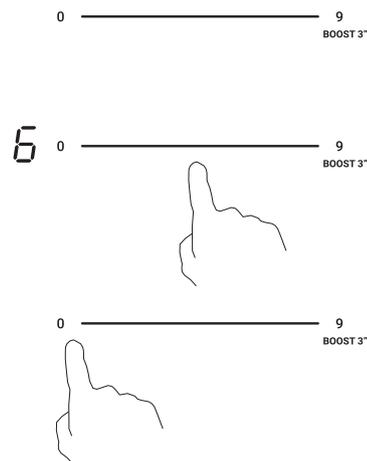
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



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

Annulez 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 « | ». 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.

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 de 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'empêcher une utilisation non désirée en désactivant les boutons (par exemple empêcher qu'un enfant puisse manipuler les boutons et allumer une zone de cuisson)
- Quand les boutons sont désactivés, 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.

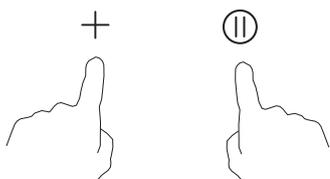
Power Management:

- 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	
<p>Allumer la table de cuisson et appuyer en meme temps sur le bouton «+» et le bouton «pause» du timer.</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>L'écran du timer affichera P5, qui indique le niveau 5. C'est le réglage par defaut il est équivalent a 7.0kW</p>
Pour passer à un autre niveau	
<p>Appuyer sur «+» ou «-» du timer</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>Il y a 5 niveaux possibles de P1 à P5. P1: maximum 2.5kW P2: maximum 3.5kW P3: maximum 4,5kW P4: maximum power 5,5kW P5: maximum power 7,0kW</p>

Confirmation & sortie du mode power managemnt

Appuyer en meme temps sur le bouton pause et «+» du timer pour confirmer.



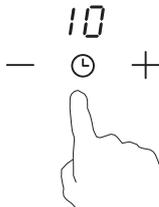
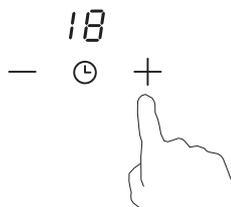
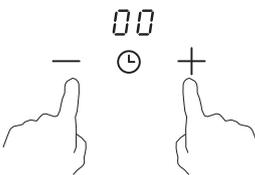
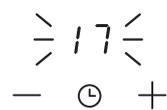
La table de cuisson s'éteindra toute seule après cette manipulation

Timer Control:

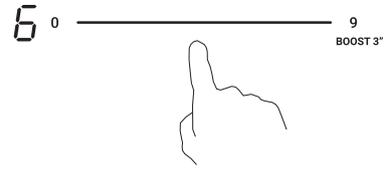
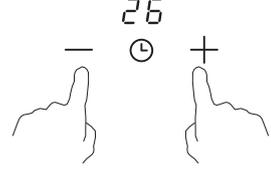
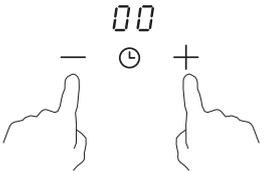
Le timer peut s'utiliser de deux manières différentes:

- 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)

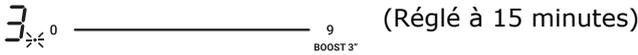
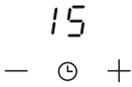
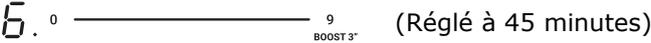
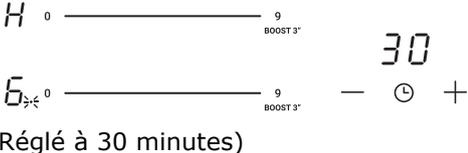
S'assurer que la table de cuisson soit allumée	
Appuyer sur «+» de l'écran du timer. Le display se mettra à clignoter indiquant le numero 10.	
Changer le temps minute par minute en appuyant sur «+» ou «-» sur le timer. Pour changer le temps de 10minutes en 10 minutes maintenir la pression sur le «+» 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 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

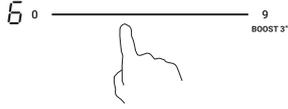
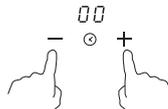
<p>Toucher le slider de la zone désirée</p>	
<p>Imposer le temps en touchant le « + » ou « - » du Timer. Changer le temps minute par minute en appuyant sur «+» ou «-» sur le timer. Pour changer le temps de 10minutes en 10 minutes maintenir la pression sur le «+» ou le «-» du Timer.</p>	
<p>Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00</p>	
<p>Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display montrera le temps restant. Note: Un point rouge apparaîtra à côté de la puissance de la zone sur laquelle le timer a été programmé.</p>	
<p>À la fin du compte à rebours la zone s'éteindra automatiquement</p>	



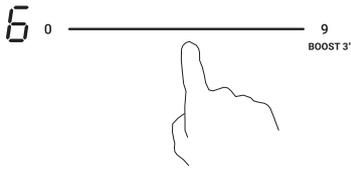
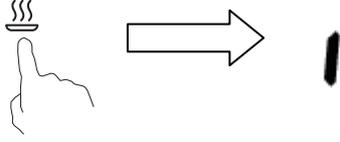
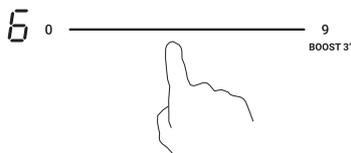
D'autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient allumées précédemment

Définir plus de zones	
<p>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:</p>	
 <p>(Régulé à 15 minutes)</p>	
 <p>(Régulé à 45 minutes)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(Régulé à 30 minutes)</p>
<p>Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante apparaîtra dans l'indicateur de la minuterie.</p>	

c) Annuler la minuterie

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

Fonction: Maintien au chaud

Activer la fonction de maintien au chaud	
<p>En touchant le slider de la zone de cuisson désirée... le niveau de cuisson apparaîtra et clignotera</p>	
<p>En appuyant sur l'icône Maintien au chaud «  » l'indicateur de puissance de la zone affichera « I »</p>	
Désactiver la fonction de maintien au chaud	
<p>Toucher le slider de la zone où la fonction de maintien au chaud a été activée et cette dernière se désactivera.</p>	

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.

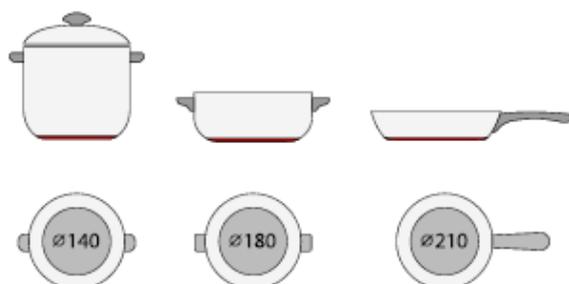
Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.

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.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum(mm)	Maximum(mm)
1 & 2	140	180
3	180	290
Flexi zone	250	395*180

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

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 à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

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

Signalisation de pannes et solutions

Si une 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'alimentation.	
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		HAIS63MC/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		∅		cm
	Arrière centrale		∅		cm
	Arrière droite		∅	18,0	cm
	Centre gauche		∅		cm
	Central central		∅		cm
	Droite centrale		∅	29,0	cm
	Avant gauche		∅	18,0	cm
	Avant central		∅		cm
	Avant droit		∅		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	W		cm
	Arrière centrale	L	W		cm
	Arrière droite	L	W		cm
	Centre gauche	L	W		cm
	Central central	L	W		cm
	Droite centrale	L	W		cm
	Avant gauche	L	W		cm
	Avant central	L	W		cm
	Avant droit	L	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
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					
<p>Suggestions d'économie d'énergie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.					

Mediante la colocación de la marca CE  en este producto declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos ambientales, de salud y de seguridad establecidos para este producto. Según corresponda, las partes de este aparato cumplen:

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Indicaciones de seguridad y mantenimiento:

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador de vapor para las operaciones de limpieza.
- No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas, ya que pueden calentarse.
- Se debe eliminar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla.
- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- Después del uso, apague el elemento de la placa utilizando el control correspondiente. No confíe en el detector de cacerolas.
- Este aparato no está diseñado para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control a distancia separado.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Las instrucciones indican el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.

ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

- Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad en la que vaya a cocinar.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.

- La superficie de cocción debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.
 - **ATENCIÓN:** el proceso de cocción debe ser supervisado.
- Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente

Estimado/a cliente/a:

Placa de inducción Rosieres. Esperamos que tenga muchos años de buen funcionamiento. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar la placa y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

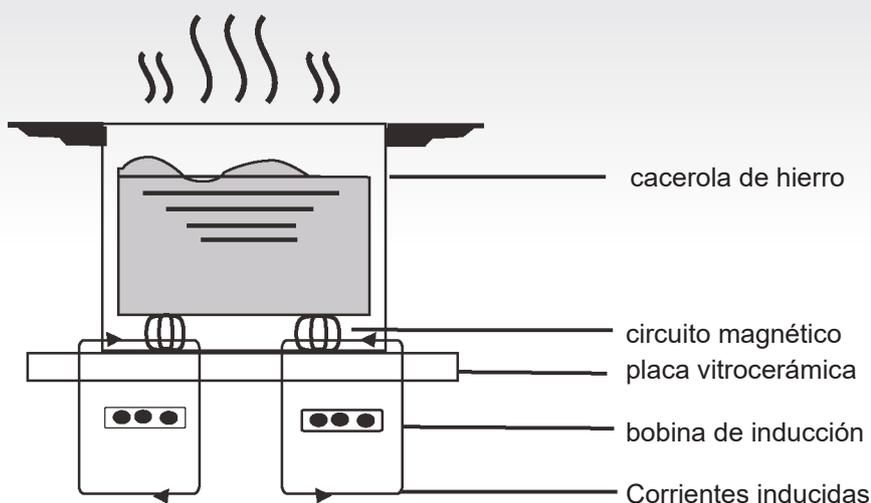
Introducción al producto

La placa de inducción sirve para todo tipo de cocción, con sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multi-función, por lo que es la opción ideal para la familia de hoy.

Fabricado con materiales expresamente importados, la placa de inducción Rosieres es sumamente fácil de usar, duradera y segura.

Principios de funcionamiento

La placa de inducción consta de una bobina, una placa de cocción de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce un gran número de vórtices que a su vez generan calor que se transmite al recipiente de cocción a través de la zona de cocción.



Seguridad

Esta placa ha sido expresamente diseñada para uso doméstico.

En su constante búsqueda de mejorar sus productos, CANDY se reserva el derecho de modificar en cualquier momento algún aspecto técnico, de programa o estético del aparato.

- **Protección contra el sobrecalentamiento**
Un sensor supervisa la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se desactiva automáticamente.

- **Detección de objetos pequeños o no magnéticos**
Cuando se ha dejado en la placa una olla de un diámetro inferior a 80 mm, o algún otro elemento pequeño (p.ej. cuchillo, tenedor, llave) o una sartén no magnética (p.ej. de aluminio), se genera un zumbido durante aproximadamente un minuto, después de lo cual la placa se coloca automáticamente en modo de espera.

- **Indicador de calor residual**
Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.

- **Apagado automático**
Otra característica de seguridad de la placa de inducción es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	La zona de calentamiento se apaga automáticamente después de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Cuando la cacerola se retira de la zona de cocción, se detiene el calentamiento inmediatamente y ésta se apaga después de un minuto de activación del zumbador.

Advertencia: Las personas que lleven marcapasos cardíaco deben consultar a un médico antes de usar la placa de inducción.

Instalación

1. Realice un agujero en la encimera del tamaño que se muestra en el diagrama de abajo. Se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar hecha de material resistente al calor. Como se muestra en la Figura (1)

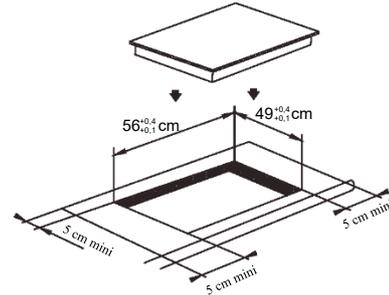
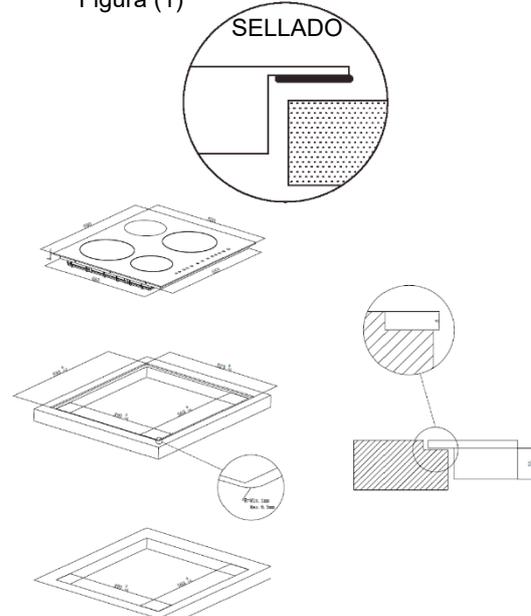


Figura (1)



Montaje rasante: Solo es posible cuando el horno no está instalado debajo del contador

2. Es fundamental que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas.

Asegúrese de que la placa esté correctamente instalada como se muestra en la Figura 2.

Figura (2)

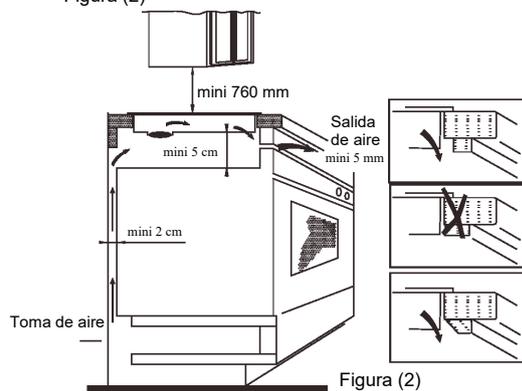
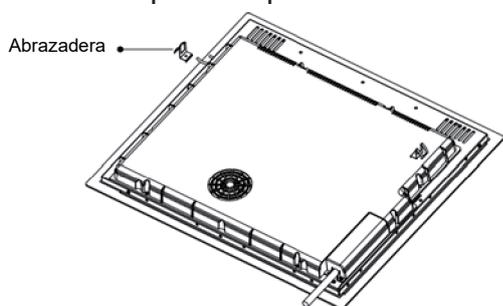


Figura (2)

NOTA: La distancia de seguridad entre la placa y la alacena de arriba debe ser de al menos 760 mm.

- Fije la placa en la encimera con los 2 soportes de la base de la placa. La posición de los soportes se puede ajustar según el grosor de la parte superior.



Advertencias:

- La placa de inducción debe ser instalada por una persona cualificada. Tenemos nuestros propios instaladores cualificados. Nunca intente instalar el electrodoméstico usted mismo.
- La placa de inducción no debe instalarse sobre refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- La placa de inducción debe instalarse de manera que sea posible una radiación óptima del calor.
- La pared y la zona por encima de la placa deben ser capaces de resistir el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

4. Conexión a la fuente de alimentación

La toma de corriente debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en la Figura 3.

Tensión	Conexión de cable										
380-415V 3N~	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 • L1</td> <td style="text-align: center;">2 • L2</td> <td style="text-align: center;">3 • N</td> <td style="text-align: center;">4 • N</td> <td style="text-align: center;">5 ⏏ Amarillo/Verde</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Marrón</td> <td style="text-align: center;">Negro</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Azul</td> <td></td> </tr> </table>	1 • L1	2 • L2	3 • N	4 • N	5 ⏏ Amarillo/Verde	Marrón	Negro	Azul		
1 • L1	2 • L2	3 • N	4 • N	5 ⏏ Amarillo/Verde							
Marrón	Negro	Azul									
220-240V~	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 • L</td> <td style="text-align: center;">2 • L</td> <td style="text-align: center;">3 • N</td> <td style="text-align: center;">4 • N</td> <td style="text-align: center;">5 ⏏ Amarillo/Verde</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negro y marrón</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Azul</td> <td></td> </tr> </table>	1 • L	2 • L	3 • N	4 • N	5 ⏏ Amarillo/Verde	Negro y marrón		Azul		
1 • L	2 • L	3 • N	4 • N	5 ⏏ Amarillo/Verde							
Negro y marrón		Azul									

Figura (3)

Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.

El cable no debe estar doblado ni comprimido. Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

Diagrama de la placa de inducción:

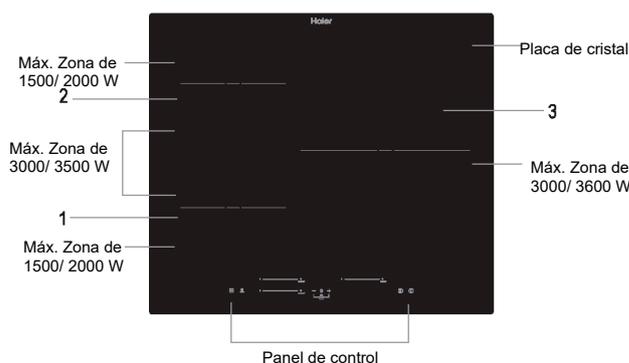
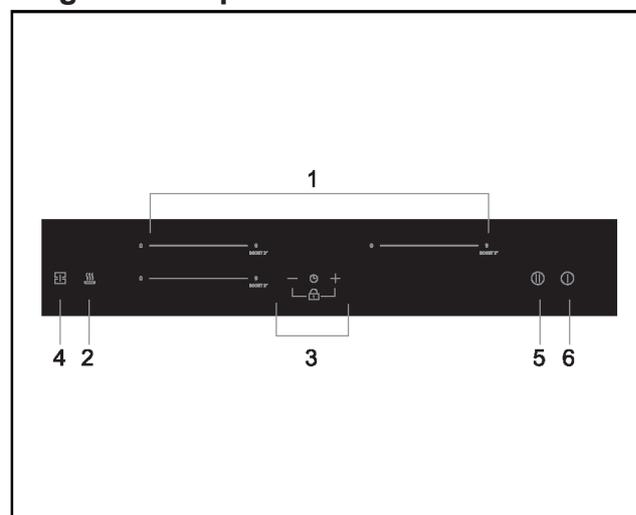


Diagrama del panel de control

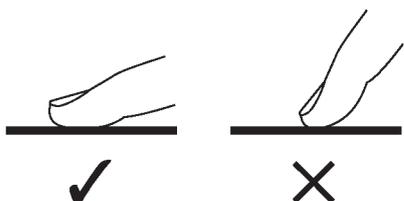


- Controles de potencia de la zona de calentamiento
- Control de mantenimiento del calor
- Control de temporizador / Control del bloqueo de teclas
- Control de zona adaptable
- Control de pausa
- Control de ENCENDIDO/ APAGADO

Funcionamiento del producto

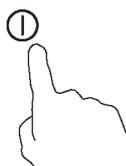
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

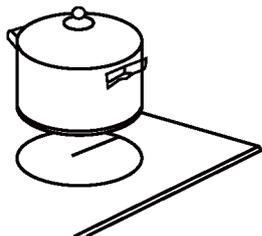


Modo de empleo

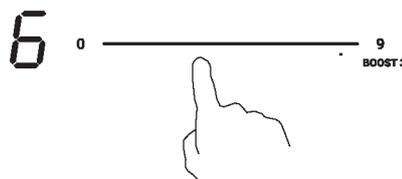
1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Después del encendido, el zumbador pita una vez, todas las pantallas muestran “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.



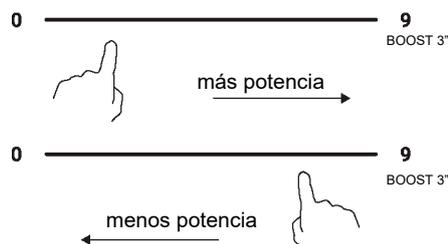
2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.
- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Al tocar el control deslizante de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control.
- Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Si el símbolo $\geq \mu \leq$ parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:

- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- La cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

Zonas dobles

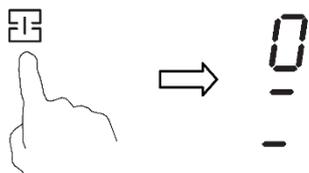
En esta zona se puede utilizar una batería de cocina con un diámetro de entre 160 mm y 290 mm para tener más flexibilidad en la zona."

ZONA ADAPTABLE

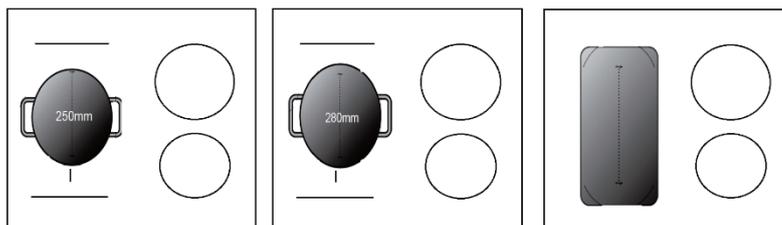
- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

Como zona grande

1. Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control de zona adaptable.



2. Como una zona grande, sugerimos el siguiente uso: Utensilios de cocina: Ollas de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan ollas cuadradas u ovaladas)

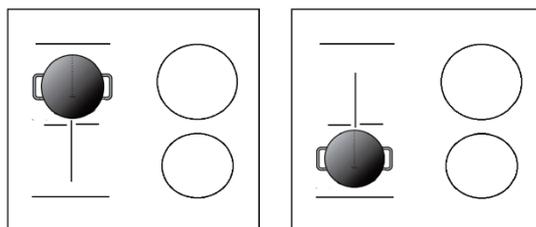


No se recomiendan otras operaciones, excepto las tres mencionadas anteriormente, ya que podrían afectar al calentamiento del aparato.

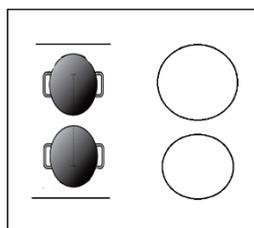
Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona adaptable como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento.

- (a) Coloque una sartén en el lado derecho hacia arriba o en el lado derecho hacia abajo de la zona adaptable.



- (b) Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona adaptable.

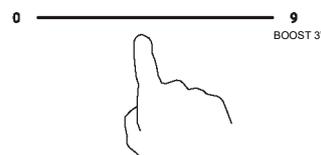


Nota: Asegúrese de que la sartén es mayor de 12 cm.

Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima:

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.

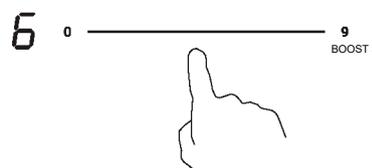


Deslice el control hasta «B». Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «b».

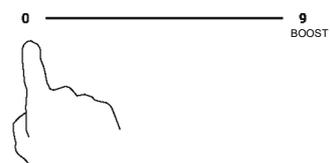


Cancelar la función Potencia Máxima:

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima.



Apague la zona de cocción desplazando el control a la posición «|». Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 9 transcurridos 5 minutos.

Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, puede colocar el calentamiento en pausa.
- Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO, se encuentran deshabilitados.

Para entrar en el modo de pausa	
Toque el control de pausa “ ”.	Todo el indicador mostrará “11”
Para salir del modo de pausa	
Toque el control de pausa.	



Cuando la placa se encuentra en modo de pausa, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ①; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO ① en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 min. si no sale del modo de pausa.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

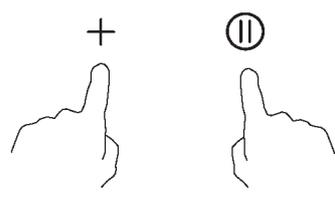
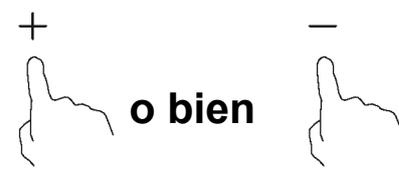
Para bloquear los controles	
Mantenga pulsado el temporizador "-" y el temporizador "+" al mismo tiempo durante un rato.	El indicador del temporizador mostrará el símbolo «Lo».
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el temporizador "-" y el temporizador "+" al mismo tiempo durante un rato.	



Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO  en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Función de gestión de potencia

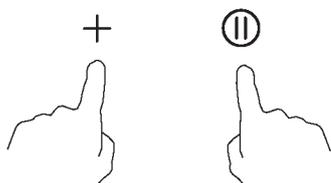
- Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función de gestión de potencia	
Encienda la placa de cocción y pulse al mismo tiempo las teclas Pausa y Temporizador " + ". 	El indicador del temporizador muestra el símbolo " P5", lo que significa que el nivel de potencia está en 5. El modo predeterminado es de 7,0 Kw.
Para cambiar de nivel	
Pulse +/- en el temporizador. 	Hay 5 niveles de potencia, desde "P1" hasta "p5". El indicador del temporizador muestra uno de ellos. "P1": la potencia máxima es de 2,5 kW. "P2": la potencia máxima es de 3,5 kW. "P3": la potencia máxima es de 4,5 kW. "P4": la potencia máxima es de 5,5 kW. "P5": la potencia máxima es de 7,0 kW.

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Pulse al mismo tiempo la tecla Pausa y Temporizador "+" para confirmar.

Entonces la placa se apaga.



Control del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.

El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como avisador por minutos

Si no se selecciona una zona de cocción

<p>Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: se puede utilizar el avisador por minutos incluso cuando no se selecciona ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque «+» en los controles del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra «10» en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador Sugerencia: Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Tocando los controles "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancela y aparece "00" en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.</p>	
<p>Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».</p>	

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

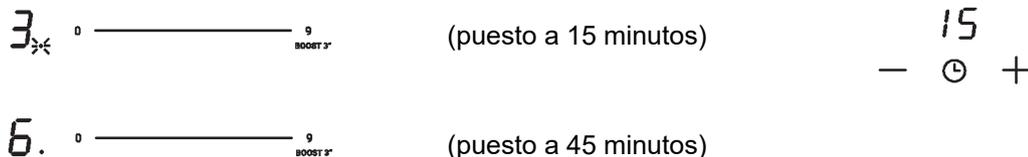
Seleccione una zona	
<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control correspondiente del temporizador Sugerencia: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Tocando los controles “-” y “+” a la vez, el temporizador se cancela y aparece “00” en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.</p>	
<p>Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.</p>	



Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

ajuste más zonas:

Los pasos para ajustar más zonas son similares a los pasos para el ajuste de una zona;
 Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada, tal y como se muestra a continuación:



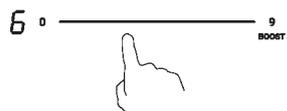
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona, tal y como se muestra a la derecha:



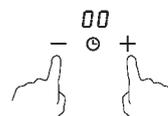
Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

c) Cancelar el temporizador

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar el temporizador.



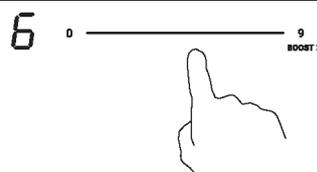
Tocando los controles “-” y “+” a la vez, el temporizador se cancela y aparece “00” en la pantalla de los minutos.



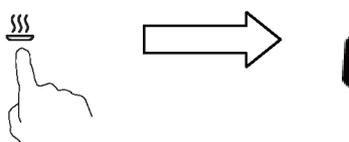
Mantener caliente

Activar la función Mantener caliente

Al tocar el control deslizante de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.

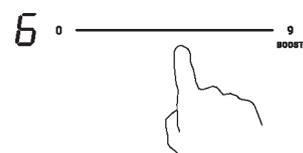


Tocando el control de Mantener caliente , el indicador de zona muestra "I".



Cancelar la función Mantener caliente

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar Mantener caliente.



Selección de los recipientes de cocción



Sartén de hierro



Acero inoxidable



Olla de hierro



Hervidor de hierro



Hervidor de acero inoxidable esmaltado



Recipiente de cocción esmaltado



Plancha de hierro

Usted puede tener una serie de recipientes de cocina distintos

1. Esta placa de inducción puede identificar una variedad de recipientes de cocción, que usted puede probar con uno de los métodos siguientes:

Coloque el recipiente en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, entonces el recipiente es adecuado. Si aparece una "U" parpadeante, el recipiente no es adecuado para utilizarlo con la placa de inducción.

2. Sostenga un imán en el recipiente. Si el imán es atraído hacia el recipiente, éste es adecuado para su uso con la placa de inducción.

NOTA: La base del recipiente debe contener material magnético.

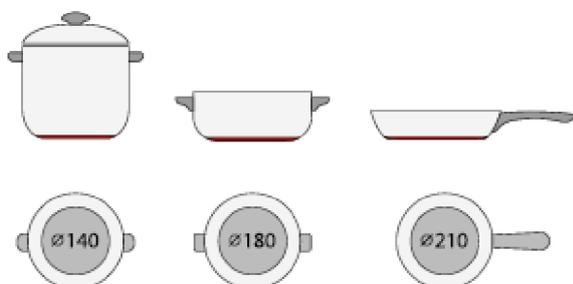
Debe tener una parte inferior plana con un diámetro de acuerdo con el cuadro 1 que se presenta a continuación.

3. Utilice únicamente utensilios de cocina ferromagnéticos fabricados en acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable, pero compatibles con la inducción
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)

- Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado

- Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla 1, es posible que no se pueda detectar

Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:





5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.

6. Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1 y 2	140	180
3	180	290
Flexi Zone	250	395*180

Lo anterior puede variar según el tamaño de la cacerola y el material del que está hecha.

Limpieza y mantenimiento

La superficie de la placa de inducción puede limpiarse fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de contaminación	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Luz	Sumergir en agua caliente y secar	Esponja de limpieza
Aureolas y capas de sarro	Aplicar vinagre blanco en la zona, limpiar con un paño suave o utilizar un producto disponible en el comercio	Adhesivo especial para vitrocerámica
Restos de dulces, aluminio o plástico fundido	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (un producto de silicona es preferible)	Adhesivo especial para vitrocerámica

NOTA: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.

Pantalla de fallos e inspección

Si se produce alguna anomalía, la placa de inducción se coloca automáticamente en modo de protección y muestra uno de los siguientes códigos:

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	
E3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
E4	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica. (2#)	
E5	Temperatura alta de IGBT. (1#)	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
E6	Temperatura alta de IGBT. (2#)	
No hay recuperación automática		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito interrumpido. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - no válido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura de IGBT (cortocircuito/circuito interrumpido para 1#)	Reemplace el panel de potencia.
FC/FD	Fallo del sensor de temperatura de IGBT (cortocircuito/circuito interrumpido para 2#)	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de potencia	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Durante el funcionamiento se detiene repentinamente el calentamiento y la pantalla parpadea mostrando «u».	El tipo de cacerola es incorrecto. El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla «u».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

La tabla anterior muestra cómo evaluar y comprobar los fallos comunes.
No desmonte el aparato usted mismo, porque puede dañar la placa de inducción.

Servicio de atención al cliente

Si se produce un fallo, antes de llamar al Servicio de Posventa, haga lo siguiente:

- Compruebe que el aparato esté correctamente enchufado
- Lea el fallo y búsquelo en la tabla de arriba

Si aún no puede resolver el problema, apague el aparato, no intente desmontarlo y llame al Servicio de Posventa.

Declaración especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente examinado. Sin embargo, la empresa no se considera responsable de cualquier error u omisión. Además, puede incluirse alguna modificación técnica en una versión revisada del manual sin previo aviso. El aspecto y el color del aparato en este manual pueden diferir de los reales.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/CE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Información del producto Placas eléctricas de uso doméstico con arreglo al Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo				HAIS63MC/G3	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas/espacios de cocción	zonas			3	
	espacios				
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción			X	
	Espacios de cocción por inducción				
	Zonas de cocción radiantes				
	Placas sólidas				
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm	Trasera izquierda	Ø			cm
	Trasera central	Ø			cm
	Trasera derecha	Ø	18,0		cm
	Central izquierda	Ø			cm
	Central	Ø			cm
	Central derecha	Ø	29,0		cm
	Delantera izquierda	Ø	18,0		cm
	Delantera central	Ø			cm
	Delantera derecha	Ø			cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm	Trasera izquierda	L W			cm
	Trasera central	L W			cm
	Trasera derecha	L W			cm
	Central izquierda	L W			cm
	Central	L W			cm
	Central derecha	L W			cm
	Delantera izquierda	L W			cm
	Delantera central	L W			cm
	Delantera derecha	L W			cm
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg	Trasera izquierda	ECcocción eléctrica	189,7		Wh/kg
	Trasera central	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Trasera derecha	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Central izquierda	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Central	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Central derecha	ECcocción eléctrica	174,7		Wh/kg
	Delantera izquierda	ECcocción eléctrica	189,9		Wh/kg
	Delantera central	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Delantera derecha	ECcocción eléctrica			Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg		ECplaca eléctrica	184,8		Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Encimeras - Métodos de medida de la aptitud a la función					
<p>Consejos para ahorrar energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor. • Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción. • Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. 					
Esta información se debe considerar parte integrante del manual de uso del aparato.					