

ROSIÈRES

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuel d'instructions pour plaque à induction

FRANÇAIS



RICD36C3D/E1

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

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. 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's 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 CANDY 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.

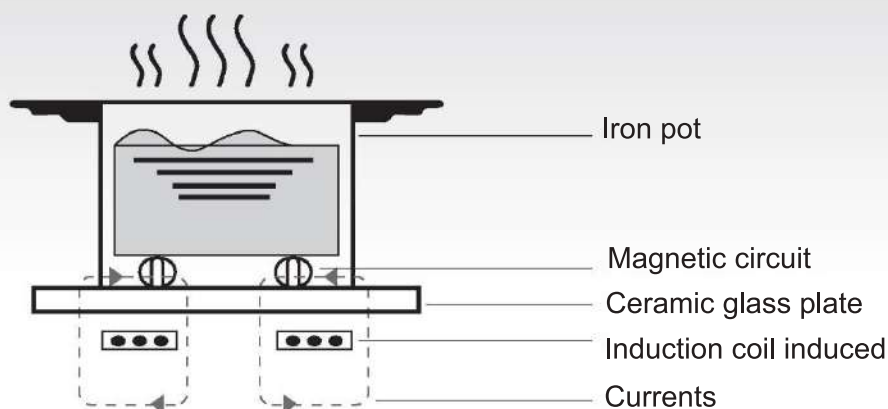
Product Introduction

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 todays family.

Manufactured with specially imported materials, the CANDY 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)

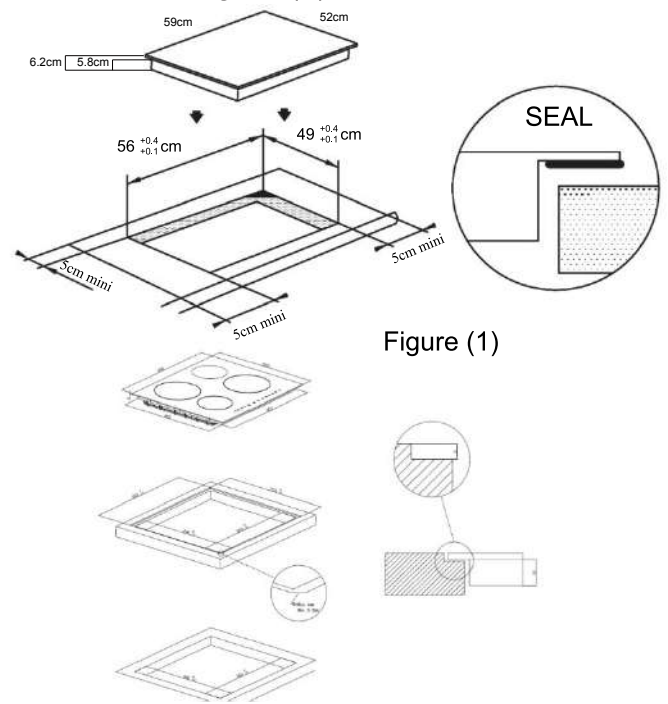


Figure (1)

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)

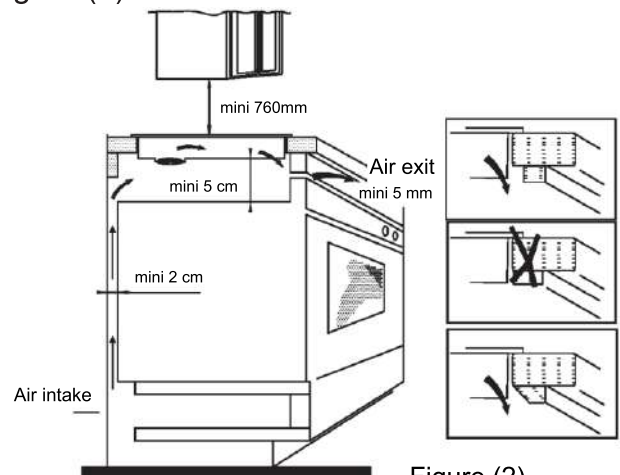
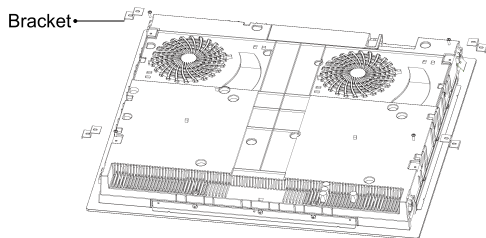


Figure (2)

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

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



Warnings:

- The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- 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 —	4 N	5 ⏏
	Black Brown		Blue		Yellow/Green
220-240V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 ⏏
	Black & Brown		Blue		Yellow/Green

Figure (3)

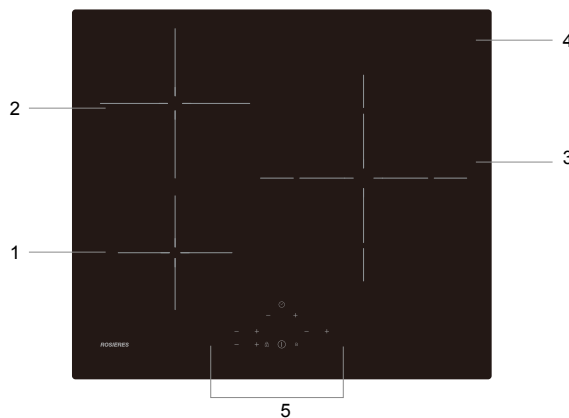
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

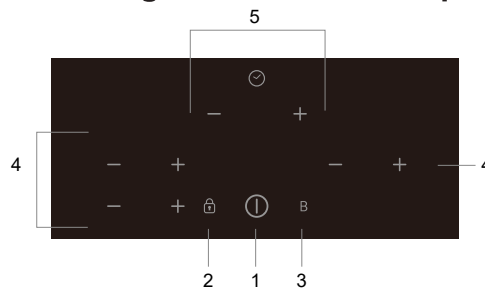
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- Max. 1400/1500W zone
- Max. 2400/2600W zone
- Max. 3000/3600W zone
- Glass plate
- Control panel

Schematic diagram of the control panel

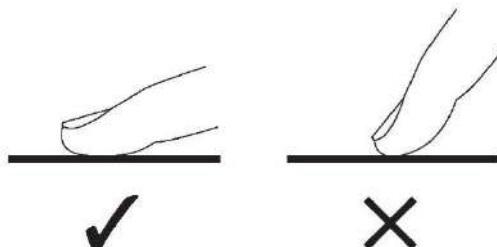


- On/Off control
- Keylock control
- Boost control
- Power regulating key
- Timer regulating key

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.

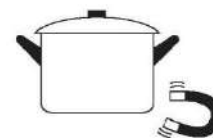


Choosing the right Cookware

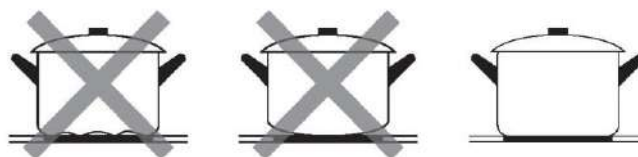


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

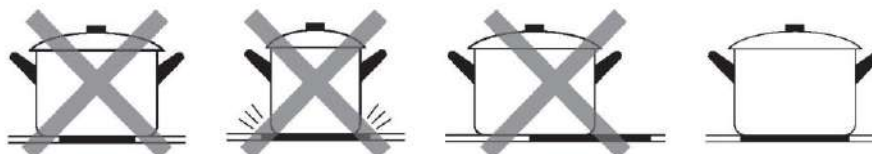
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



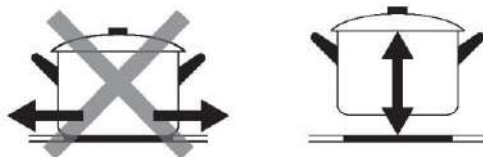
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



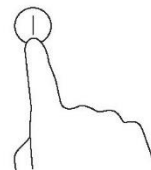
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

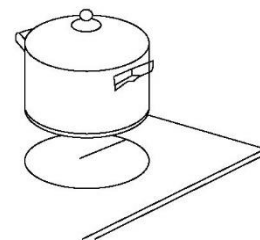
Start cooking

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



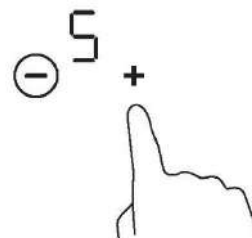
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

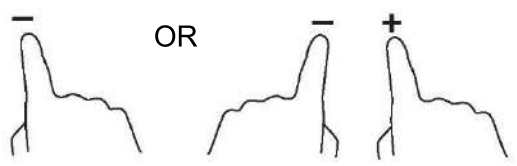
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

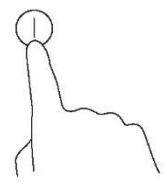
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

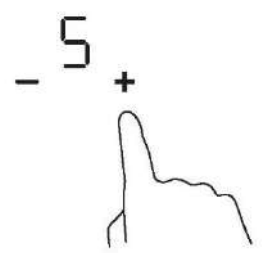
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



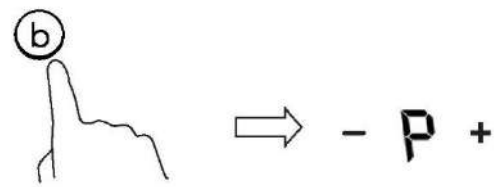
Using the Boost function

Activate the boost function

Select the heating zone by touching the "-" or "+" control.

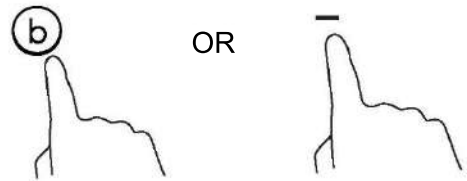


Touching the boost control, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

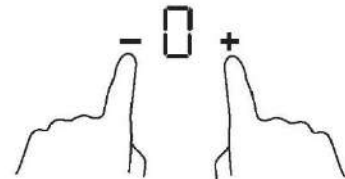


Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically





- 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.

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 the lock control	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



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

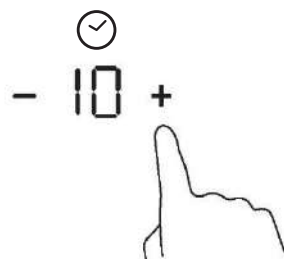
Timer control

You can use the timer in two different ways:

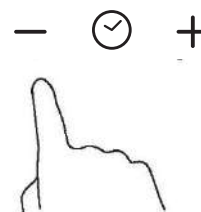
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Make sure the cooktop is turned on, if you are selecting a cooking zone

Select a zone and set the power. When the display stops flashing, touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

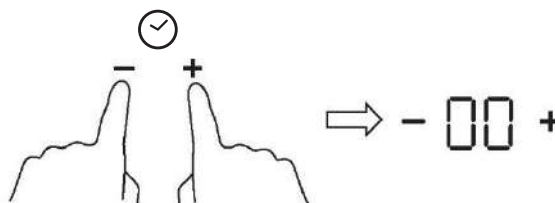


Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

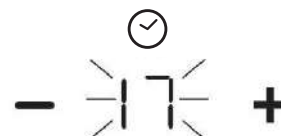


To cancel the minute minder.

Select "-" or "+" to activate the zone.
Then select either "-" or "+" to activate the timer function and finally touch the "-" and "+" at the same time to cancel the timer. The "00" will show in the minute display.



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



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



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Select the zone and set the power by touching the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.

Before the display stops flashing activate the timer by pressing "-" or "+".

Set the time by touching 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.

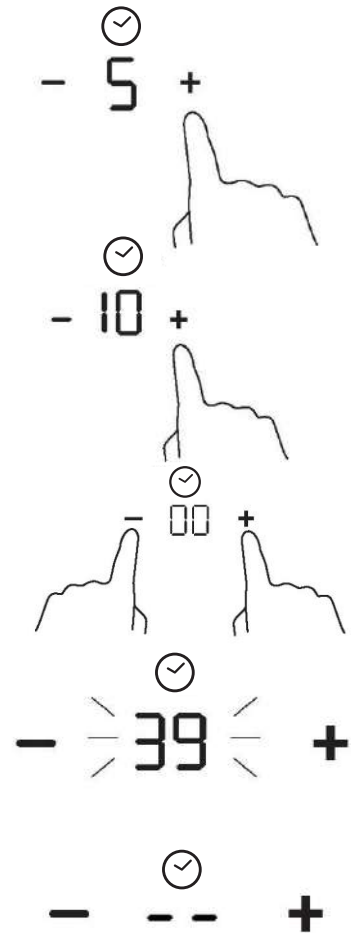
To cancel the timer

Select "-" or "+" to activate the zone. Then select either "-" or "+" to activate the timer function and finally touch the "-" and "+" at the same time to cancel the timer. 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 than 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.

- 6. + - 3. + - 15 + (set to 15 minutes) (set to 45 minutes)

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

- H + - 3. + - 30 + (set to 30 minutes)

Default working times

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Selection of cooking vessels



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil

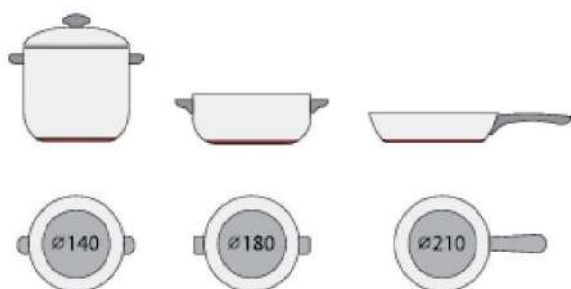


Iron plate

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.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3	180	290

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	

E6	High temperature of IGBT.	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; 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 are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Customer Care Service

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

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).


By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				RICD36C3D/E1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅		21,0	cm
	Rear central	∅			cm
	Rear right	∅			cm
	Central left	∅			cm
	Central central	∅		29,0	cm
	Central right	∅			cm
	Front left	∅		16,0	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}		186,4	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}		179,2	Wh/kg
	Central right	EC _{electric cooking}			Wh/kg
	Front left	EC _{electric cooking}		177,3	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}	181,0	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.					

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

Rappels de sécurité et entretien :

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

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

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

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

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

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

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

Cher client :

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

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

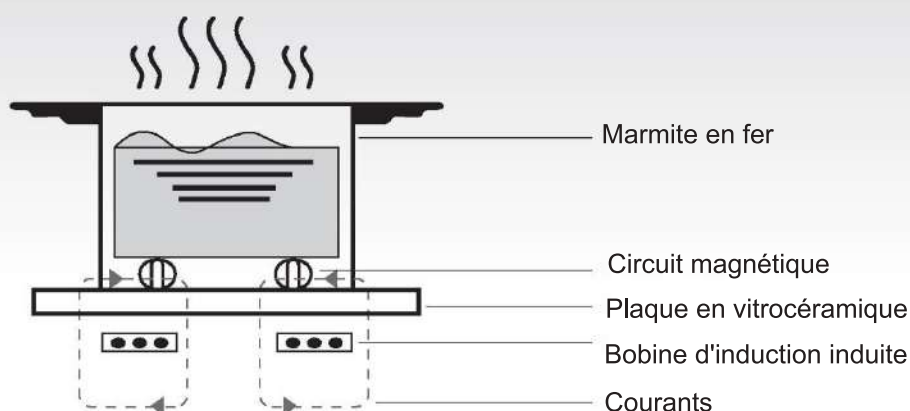
Présentation du produit

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

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

Principe de fonctionnement

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



Sécurité

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

- **Protection contre la surchauffe**

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

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

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

- **Avertissement de chaleur résiduelle**

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

- **Coupure automatique**

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

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

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

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

Installation

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

Comme le montre la Figure (1)

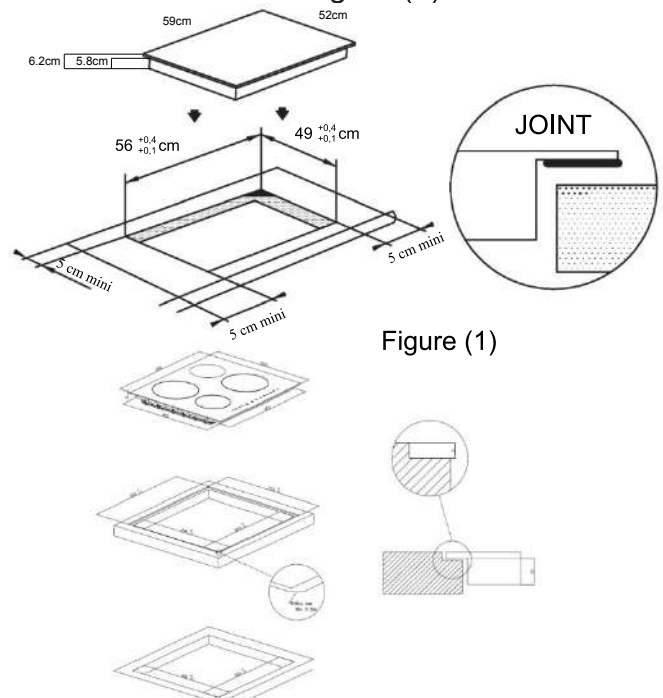


Figure (1)

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

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

Figure (2)

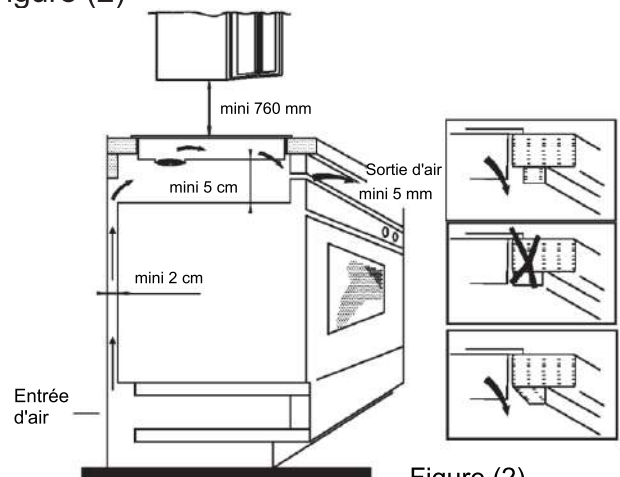
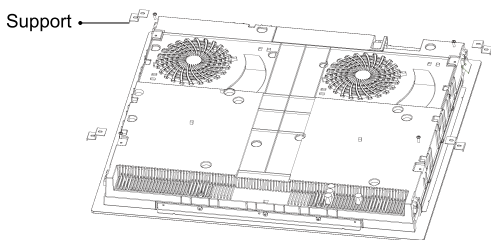


Figure (2)

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

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



Avertissements :

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

4. Raccordement à l'alimentation électrique

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

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

Figure (3)

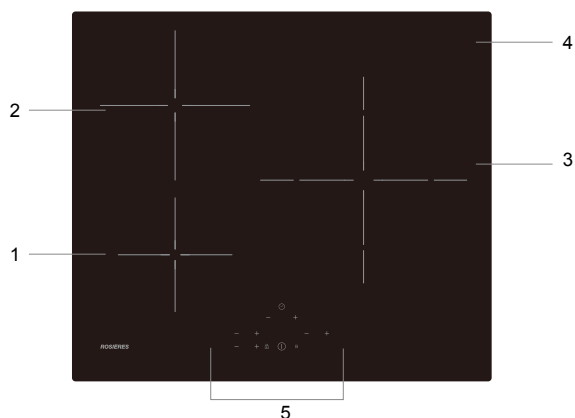
Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.

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

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

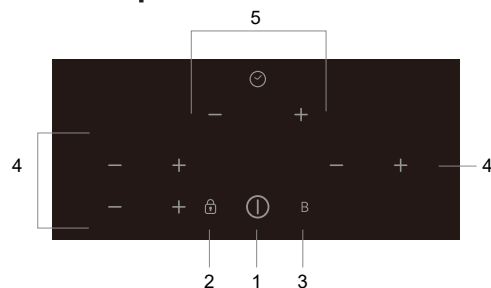
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

Schéma de la plaque à induction :



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

Schéma du panneau de commande

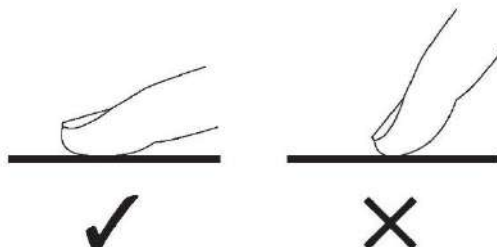


- Commande Marche/Arrêt
- Commande de verrouillage
- Commande Boost
- Touche de réglage de la puissance
- Touche de réglage de la minuterie

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles


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

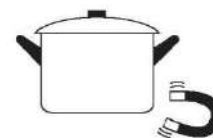


Sélection du bon ustensile de cuisson

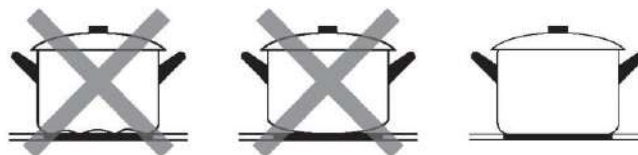


- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

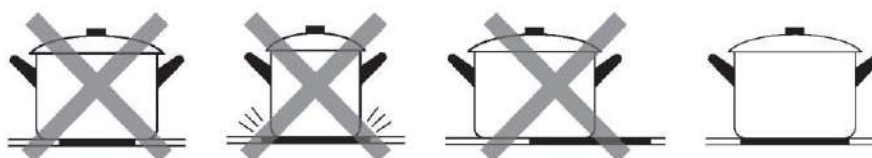
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.
Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
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



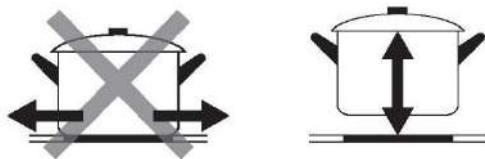
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



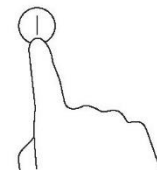
Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Comment l'utiliser

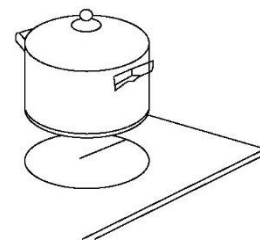
Commencer à cuire

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



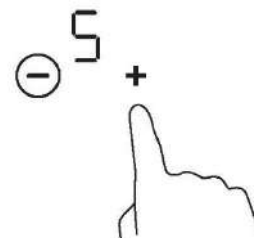
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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



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

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




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

Cela veut dire que :

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

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

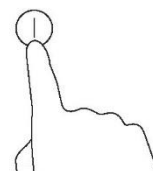
L’afficheur “” s’éteindra automatiquement au bout d’une minute si aucune casserole adaptée n’est placée sur la plaque.

Finir de cuisiner

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



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



Faites attention aux surfaces chaudes

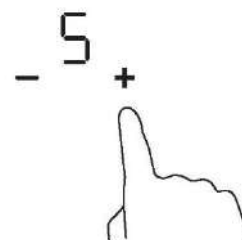
La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles,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



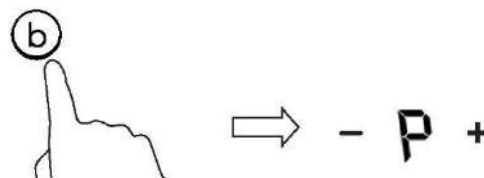
Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

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



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

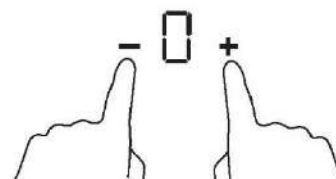


Annulation de la fonction Boost

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



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



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

Verrouillage des commandes

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

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



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

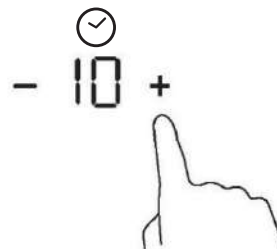
Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

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

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

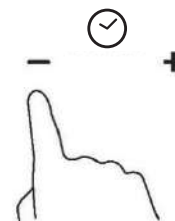
Sélectionnez une zone et réglez la puissance de chauffe. Quand l'écran cesse de clignoter, touchez la touche « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran.



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

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

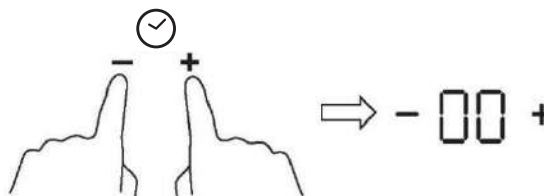
Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



Comment remettre le minuteur à zéro.

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

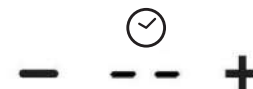
Ensuite, sélectionnez « - » ou « + » pour activer la fonction de temporisation, puis appuyez en même temps sur « - » et « + » pour remettre le minuteur à zéro. « 00 » s'affiche sur l'écran.



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



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



b) Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Réglage d'un seul foyer

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

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

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

Comment remettre le temporisateur à zéro

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

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

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

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



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

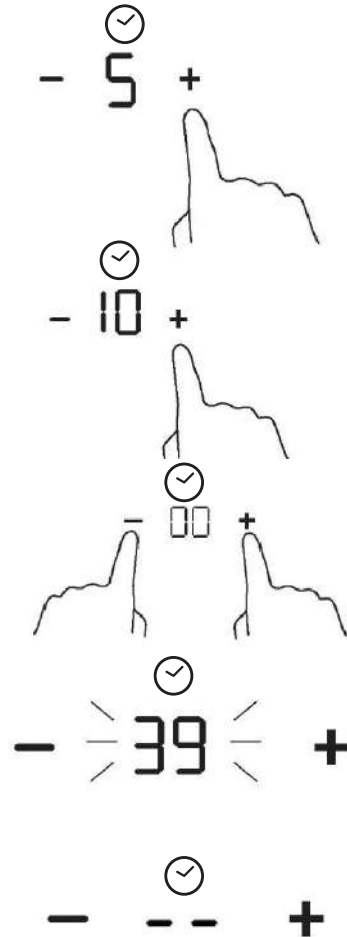
réglage plus d'une zone :

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

- 6:30 + - 3:45 + - 15 + (réglé sur 15 minutes) (réglé sur 45 minutes)

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

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



Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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



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

Sélection des récipients de cuisson



Poêle à frire en fer



Acier inoxydable



Casserole en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire émaillée en
acier inoxydable



Ustensile de
cuisson émaillé

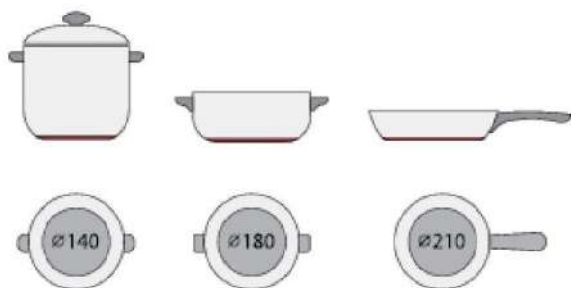


Plaque de fer

Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

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

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





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

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

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



	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3	180	290

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

Affichage des pannes et inspection

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

Dépannage

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

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

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

2) Panne et solution spécifiques

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

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

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

Service d'assistance à la clientèle

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

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

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

Déclaration spéciale

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

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



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

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

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

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

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

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

Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				RICD36C3D/E1	
Type de table de cuisson :				Electric Hob	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			3	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	Ø	21,0	cm
		Arrière centrale	Ø		cm
		Arrière droite	Ø		cm
		Centrale gauche	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø	29,0	cm
		Centrale droite	Ø		cm
		Avant gauche	Ø	16,0	cm
		Avant centrale	Ø		cm
		Avant droite	Ø		cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	L 		cm
		Arrière centrale	L 		cm
		Arrière droite	L 		cm
		Centrale gauche	L 		cm
		Centrale centrale	L 		cm
		Centrale droite	L 		cm
		Avant gauche	L 		cm
		Avant centrale	L 		cm
		Avant droite	L 		cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg		Arrière gauche	EC _{cuisson électrique}	186,4	Wh/kg
		Arrière centrale	EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
		Arrière droite	EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
		Centrale gauche	EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
		Centrale centrale	EC _{cuisson électrique}	179,2	Wh/kg
		Centrale droite	EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
		Avant gauche	EC _{cuisson électrique}	177,3	Wh/kg
		Avant centrale	EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
		Avant droite	EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg			EC _{plaque électrique}	181,0	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction					
<p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de votre plaque, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencez à cuisiner avec un réglage élevé puis réduisez le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. 					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.					

