

ROSIERES

TABLE DE CUISSON A INDUCTION RTPS644MC

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



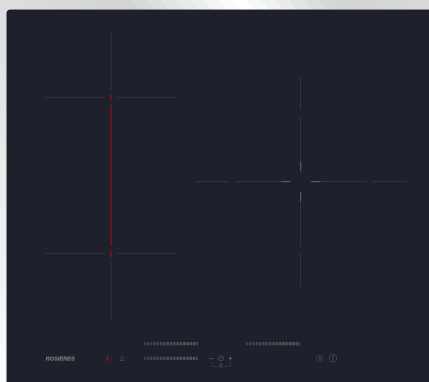


Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Table De Cuisson Induction

FRENCH



**RMC634TPS
RTPS634MC**

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

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.

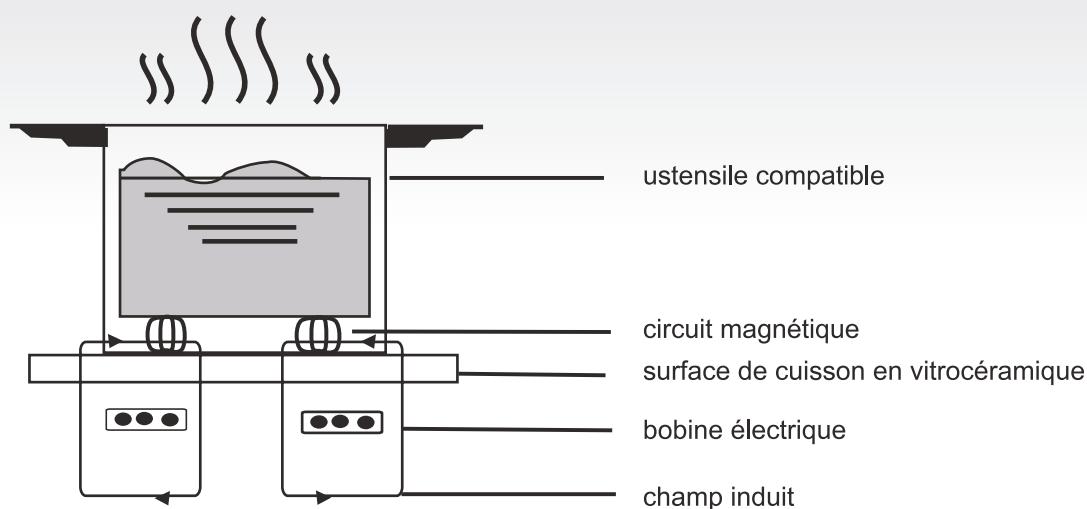
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

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).

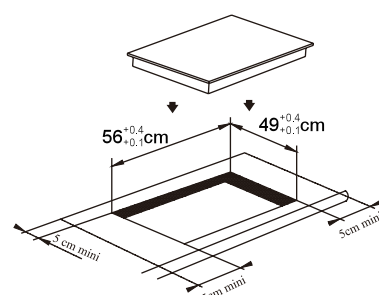
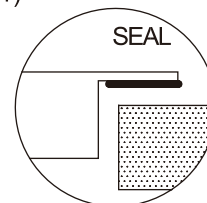


Figure (1)



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

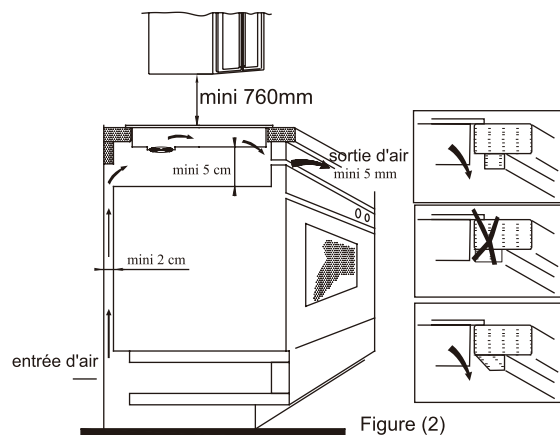
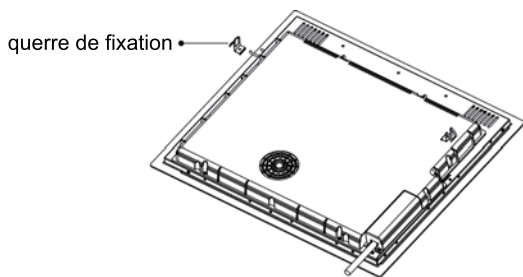


Figure (2)

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

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



Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.

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

4. Schéma des branchements électriques

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

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

Figure (3)

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

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel

ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

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

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

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

Description de la table de cuisson électrique

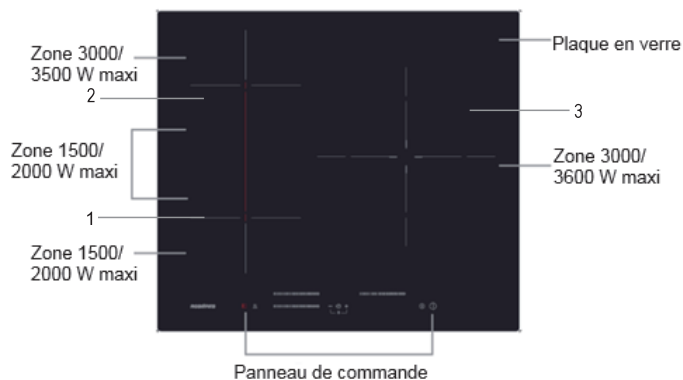
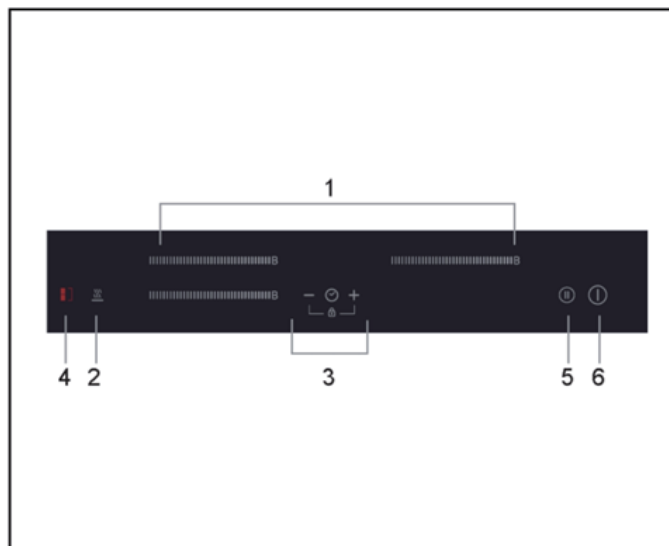


Schéma du panneau de commande

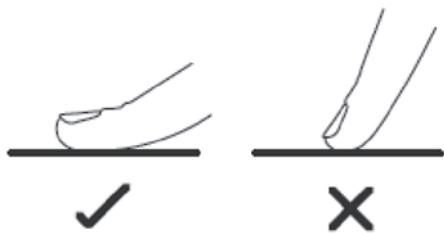


- 1. Commandes des zones de cuisson
- 2. Commande pour garder au chaud
- 3. Commande de la minuterie / Commande de verrouillage
- 4. Commande de la zone flexible
- 5. Commande pause
- 6. Commande Marche/Arrêt

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.

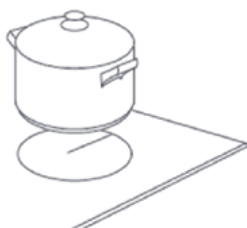


Comment l'utiliser

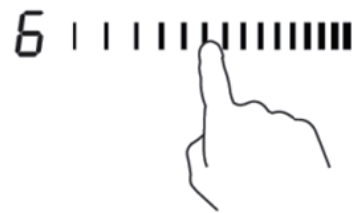
1. Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



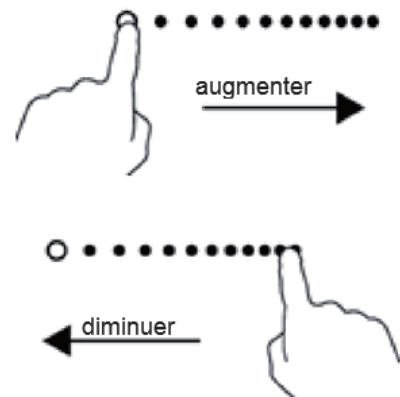
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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

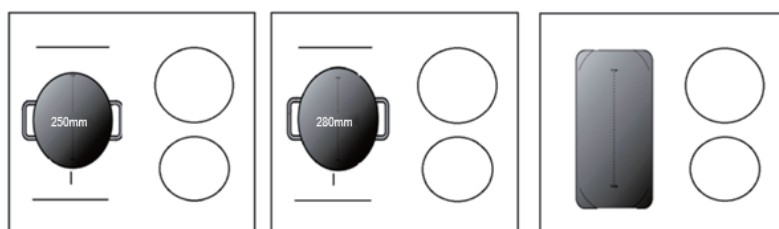
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

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)

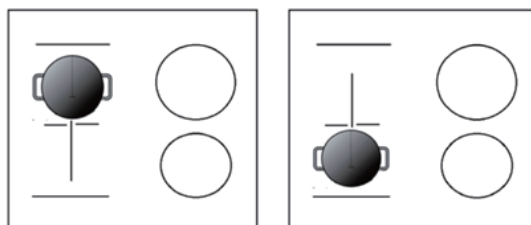


Nous déconseillons d'autres fonctionnements en dehors des trois susmentionnés car cela pourrait affecter la cuisson de l'appareil

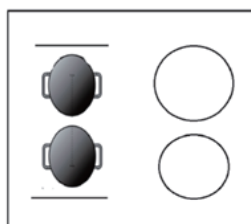
En tant que deux zones indépendantes

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.

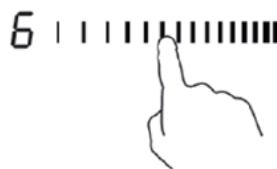


En touchant le curseur sur « B ». Assurez-vous que « b » s'affiche.



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 « 0 ». 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

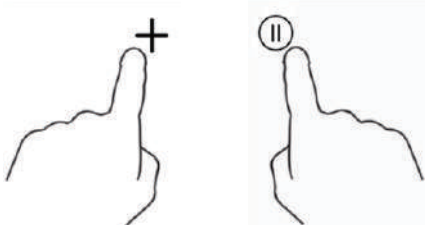
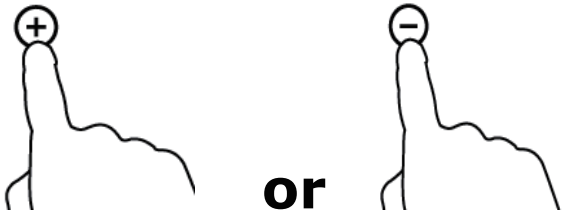
Désactiver les boutons	
Maintenir la pression simultanée des boutons «-» et «+» du timer pendant quelques secondes	Le timer indiquera «LO»
Pour activer des boutons de nouveau	
Maintenir une pression simultanée des boutons «-» et «+» en emme temps pour 4 secondes.	

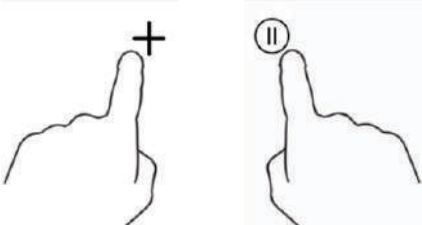


Attention: Quand l'option qui désactive les boutons est en marche, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson a travers le bouton OFF en cas d'urgence mais il sera néanmoins necessaire de désactiver cette option lors de l'utilisation suivante.

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> 	<p>L'écran du timer affichera P5, qui indique le niveau 5. C'est le réglage par default il est équivalent a 7.0KW</p>
Pour passer à un autre niveau	
<p>Appuyer sur «+» ou «-» du timer</p> 	<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>

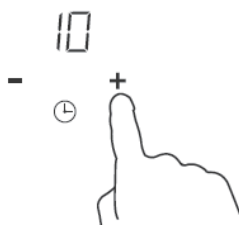
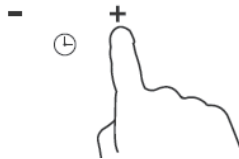
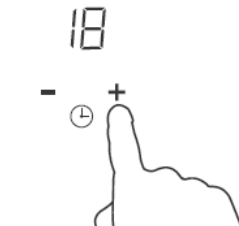
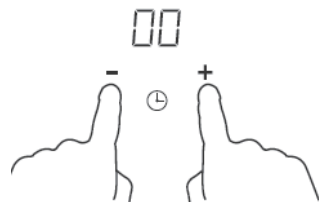

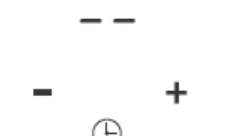
Confirmation & sortie du mode power managemnt	
<p>Appuyer en meme temps sur le bouton pause et «+» du timer pour confirmer.</p> 	<p>La table de cuisson s'éteindra toute seule après cette manipulation</p>

Timer Control:

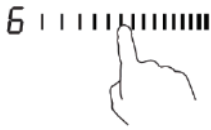

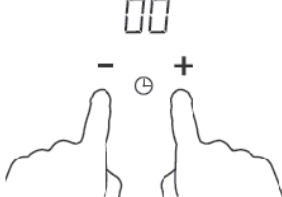


Le timer peut s'utiliser de deux manières différentes:

- 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)

<p>S'assurer que la table de cuisson soit allumée</p>	
<p>Appuyer sur «+» de l'écran du timer. Le display se mettra à clignoter indiquant le numero 10.</p>	
<p>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.</p>	
<p>À la fin du compte à rebours la table de cuisson sonnera pendant 30 secondes et le display indiquera « - »</p>	

b) Minuteur lié à une zone de cuisson

Toucher le slider de la zone désirée	
<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>	
Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00	
<p>Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display montrera le temps restant. Note: Un point rouge apparaîtra à coté de la puissance de la zone sur laquelle le timer a été programmé.</p>	
À la fin du compte à rebours la zone s'éteindra automatiquement	



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

Définir plus de zones

Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires aux étapes consistant à définir une zone; Lorsque vous réglez simultanément plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont activés. L'affichage des minutes indique le min. minuterie. Le point de la zone correspondante clignote. Le montré comme ci-dessous:

3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | (Régulé à 15 minutes)

6. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | (Régulé à 45 minutes)

15
- ⊕ +

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:

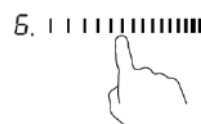
H | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30
6. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - ⊕ +

(Régulé à 30 minutes)

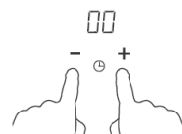
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante apparaîtra dans l'indicateur de la minuterie.

c) Annuler la minuterie

Toucher le curseur de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler le chronomètre.



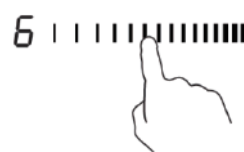
Si vous touchez les boutons "-" et "+" ensemble, le minuteur annulé et le «00» s'affichera dans le display.



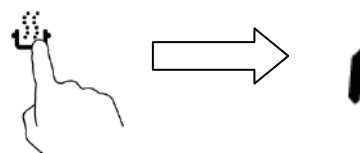
Fonction: Maintien au chaud

Activer la fonction de maintien au chaud

En touchant le slider de la zone de cuisson désirée... le niveau de cuisson apparaîtra et clignotera

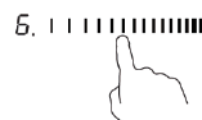


En appuyant sur l'icone Maintien au chaud « I » l'indicateur de puissance de la zone affichera « I »



Désactiver la fonction de maintien au chaud

Toucher le slider de la zone où la fonction de maintien au chaud a été activée et cette dernière se désactivera.



Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer

bouilloire en acier
inoxydable émaillé

casserole émaillée



plat en fer

- ❶ Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:

positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.

- ❷ Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.

- La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
- La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.

- ❸ Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Zone de cuisson	Le diamètre de la base de la batterie de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	160	290
Flexi zone	250	400

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

Nettoyage et entretien

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

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucre fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire 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		RTPS634MC			
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		190.6	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		174.8	Wh/kg
	Avant gauche	ECcuisson électrique		189.6	Wh/kg
	Avant central	ECcuisson électrique			Wh/kg
Avant droit	ECcuisson électrique			Wh/kg	
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg			ECplaque électrique	185	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.					