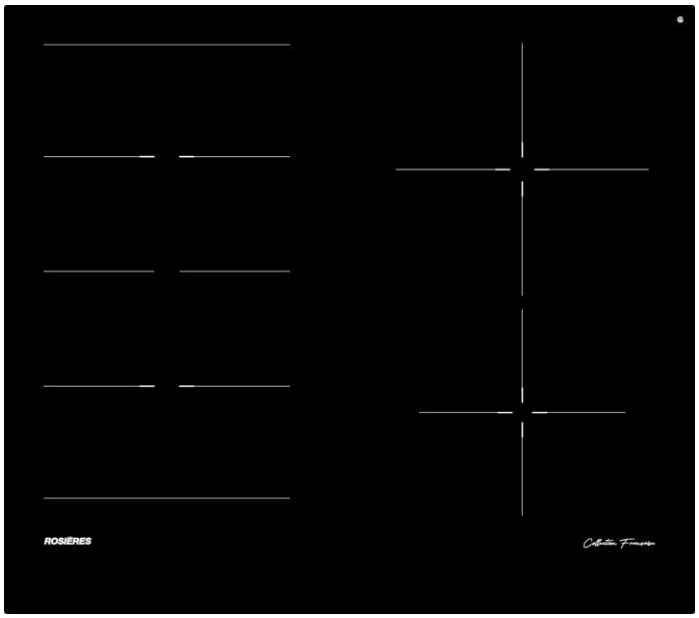
22
PAP

ROSIĒRES

Instruction Manual For Induction Hob **ENGLISH**

Manuel d'instruction pour plaque à induction **FRANCAIS**



RIEFS644SCA

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.

SUMMARY

SAFETY 4

PRECAUTIONS BEFORE USING 4
USING THE APPLIANCE 5
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 6
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 7
OTHER PROTECTIONS 7

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 8

TECHNICAL CHARACTERISTICS 8
CONTROL PANEL 8

USE OF THE APPLIANCE 9

DISPLAY 9
VENTILATION 9

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT 9

BEFORE THE FIRST USE 9
INDUCTION PRINCIPLE 9
SENSITIVE TOUCH 9
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE 10
STARTING-UP 10
PAN DETECTION 10
RESIDUAL HEAT INDICATION 11
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION 11
TIMER 12
AUTOMATIC COOKING 13
STOP&GO FUNCTION 13
RECALL FUNCTION 13
"KEEP WARM" FUNCTION 14
BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION 14
CONTROL PANEL LOCKING 14
"CHEF" FUNCTION 15
GRILL FUNCTION 15
OPERATING TIME LIMITATION 15

COOKING ADVICES 16

PAN QUALITY 16
PAN DIMENSION 16
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING 17

MAINTENANCE AND CLEANING 17

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM 17

ENVIRONMENT PRESERVATION 19

INSTALLATION INSTRUCTIONS 19

ELECTRICAL CONNECTION 20

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- 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 shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **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.

⚠ **THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.** ⚠

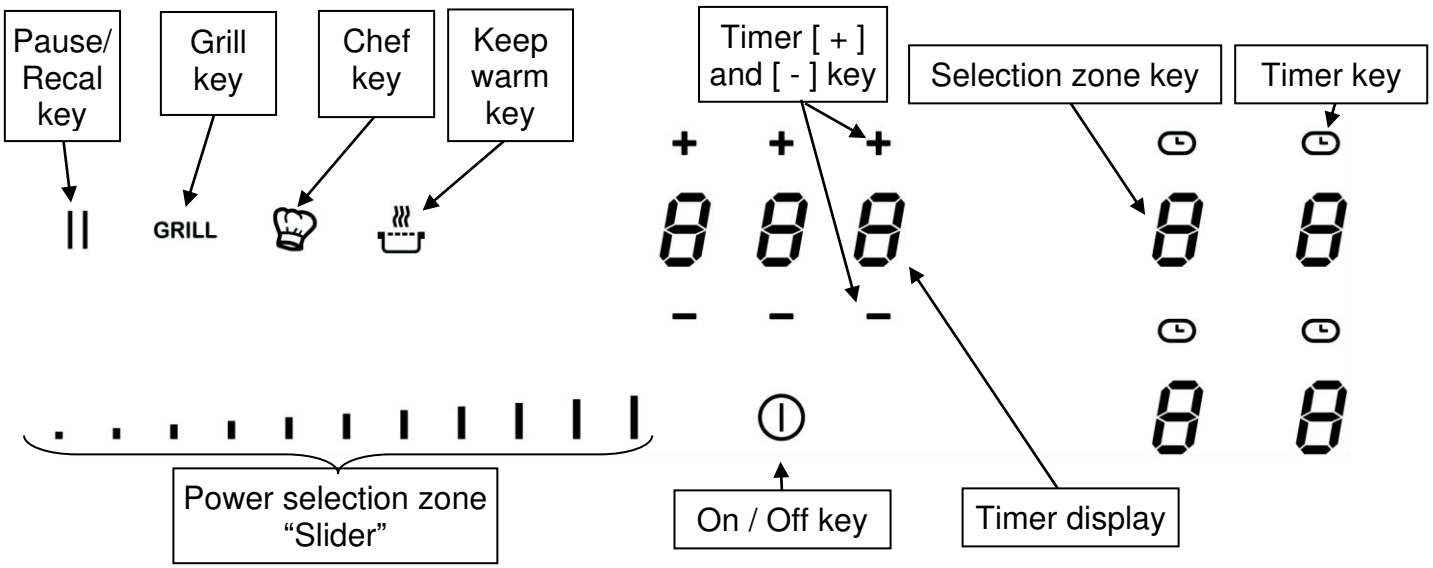
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	**RIEFS644SCA**
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	187.7 Wh/kg
Front left heating zone	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal level*	2100 W
Booster level*	2500 / 3000 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC_{cw}**	188 Wh/kg
Rear left heating zone	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal level*	2100 W
Booster level*	2500 / 3000 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC_{cw}**	188 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 215 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal level*	2300 W
Booster level*	3000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}**	182.9 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal level*	1400 W
Booster level*	2100 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC_{cw}**	191.8 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
**Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Booster level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Power is activated.
ıı ıı	Double Booster	The Super power is activated.
u	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.
⊓	Bridge	2 cooking zones are combined.
⊃	Grill Function	The Grill Function is activated.
L	Lock	The cooktop is locked.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.
Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

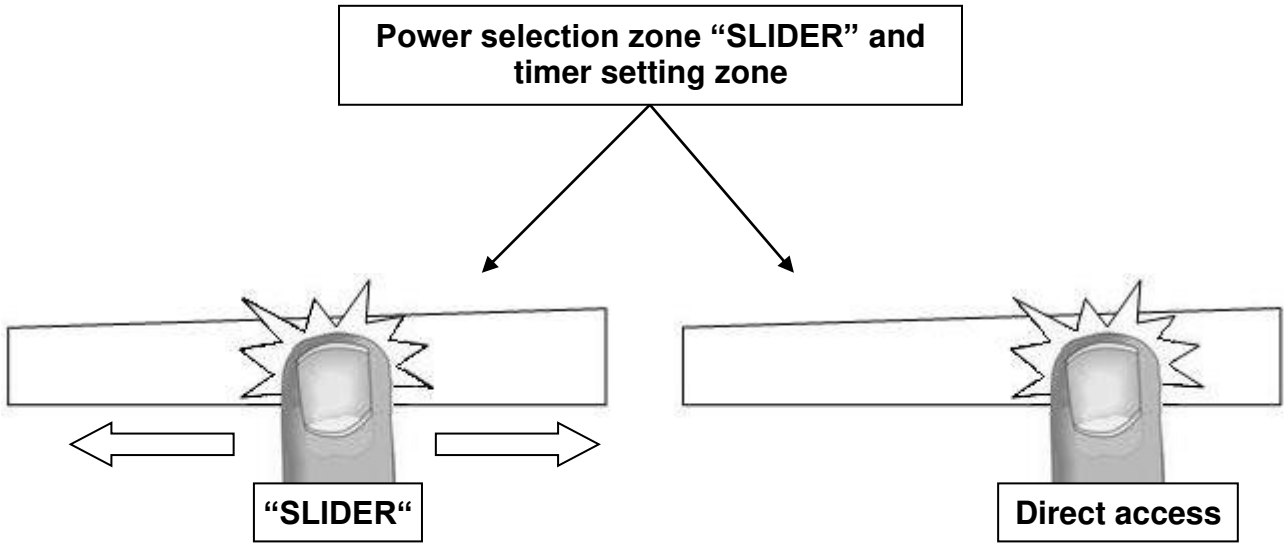
The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.
In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

Action	**Control panel**	**Display**
To start	press key [⏻] for 2 sec.	[0]
To stop	press key [⏻] for 2 sec.	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action	**Control panel**	**Display**
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER“ to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER“	[0] or [H]

If no action is made within 20 seconds the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn’t work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don’t let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster and double booster function

Booster [P] and Double Booster [,, !!] grant a boost of Power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high Power.
This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

- **Start up / Stop the booster:**

Action	**Control panel**	**Display**
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop double booster**

Action	**Control panel**	**Display**
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up double booster	Re-press on the end of the "SLIDER"	[,, !! and P]
Stop the double booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all "Boosters" selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

Heating zone selected	**The other heating zone: (example: power level 9)**
[P] is displayed	[9] goes to [8] and blinks

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings from 1 minute to 1 hour and 59 minutes (displayed [1.59]) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

Action	**Control panel**	**Display**
Select a zone	Press a zone	[0]
Select the power level	slide on the “SLIDER“	[1] to [P]
Select the Timer	Press key [⏲]	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	Time in Min. decrease
Increase the time	Press key [+] from the timer	[0.50]

After a few seconds, the [⏲] display stops with blinking.
The time is confirmed, and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

Action	**Control panel**	**Display**
Select the Timer	Press key [⏲]	Timer displays [0.50]
Stop the time	Press key [-] to [0.00]	[0.00]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Using the Timer as a Minute Minder:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.
If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	Press key [⏻] for 2 sec.	[0]
Select the Timer	Press [000]	[0.00]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	Time in Min. decrease
Increase the time	Press key [+] from the timer	[0.50]

After a few seconds, the display stops with blinking.
The time is confirmed, and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking, press the display [000]

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up:**

Action	Control panel	Display
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the “SLIDER“ to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

Selected power	Automatic cooking time (Min:S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Switching off the automatic cooking:**

Action	Control panel	Display
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[0] to [9]

Stop&Go function

This function brakes all the hob’s cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function:**

Action	Control panel	Display
Engage pause	press [II] 2s	[II] and control light on
Stop the pause	press [II] 2s	previous settings

Recall Function

After switching off the hob (⏻), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:

- Press the key [⏻] for 2 sec.
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 70°C.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm »:**

Action	Control panel	Display
Activate the Keep warm	Press on key [ ]	[u]
To stop	Press on key [ ]	[0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge or Automatic Bridge Function

This function allows you to combine 2 zones with the same functionality as a single zone.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key [ ] for 2 sec.	[0]
Activate the bridge	Place a pan on one of the two zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding selection keys	[0] and [ ]
	or	
	Automatically: put a great pan on the 2 zones and press on the 2 “SLIDER”	[ ] blink [ ]
Increase bridge	Slide on the “SLIDER“ witch indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]). Locking or unlocking is only possible within 10 seconds after the induction hob is switched on.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key [ ] for 2 sec.	[0]
Locking the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[L]
Unlock the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from right to left	[0] ou [H]

“Chef“ function

This function changes the hob in 2 big zones. Power settings are factory-set, but can be adapted during the cooking and will be saved for future cooking processes.

- **Start up/stop the chef function:**

Action	Control panel	Display
Engage the chef function	press [ ]	[5] et [7], [9] et [7]
Stop the chef function	press [ ]	[0]

Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate with combining two areas and using appropriate powers.

- **Start up/stop the grill function:**

Action	Control panel	Display
Engage the grill function	press [GRILL]	[ ]
Stop the grill function	press [GRILL]	[0]

Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

Power level	Operating time (H : Min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.
The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles:

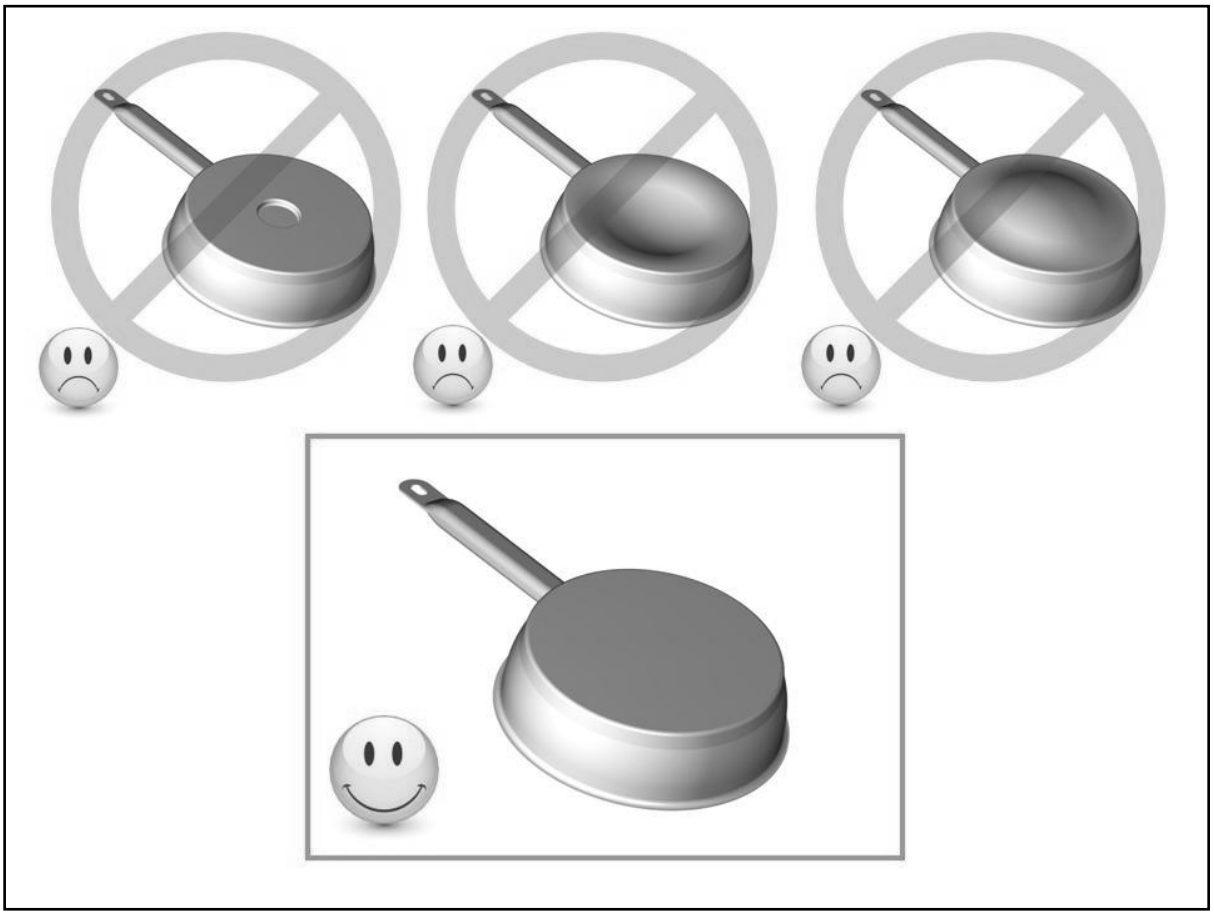
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet stucks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn.**

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The looking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob:

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays [ ] or [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [E H] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it onagain.

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6] :

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

The control panel displays [E8] :

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [E9] :

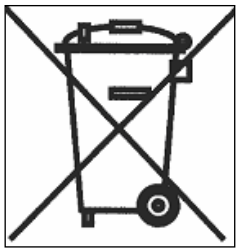
- Heating zones are overheating. Please allow the unit to cool for at least 2 hours, then switch it back on.

If one of the symbols above persists, call the after sales-service.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

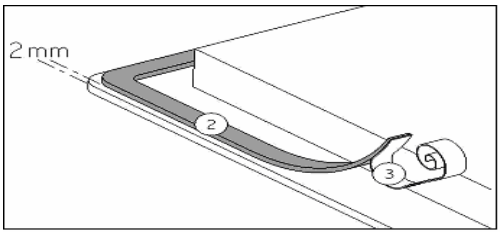


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below.
It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

	Glass length	Glass width	Cutting length	Cutting width	Casing thickness
RIEFS644SCA	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	50 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 500 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the 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.

ELECTRICAL CONNECTION

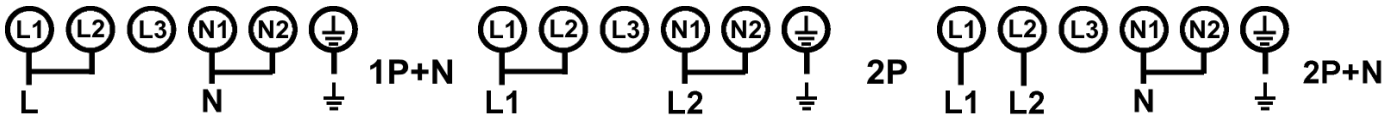
- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
Always connect the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

Caution! Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.
4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

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.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliance (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules :

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available fore large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as one-ff, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Valid only for Cyprus

SOMMAIRE

SECURITE 24

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 24
UTILISATION DE L'APPAREIL 25
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 26
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 27
AUTRES PROTECTIONS 27

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 28

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 28
BANDEAU DE COMMANDE 28

UTILISATION DE L'APPAREIL 29

AFFICHAGE 29
VENTILATION 29

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 29

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 29
PRINCIPE DE L'INDUCTION 29
TOUCHES SENSITIVES 30
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE 30
MISE EN ROUTE 30
DETECTION DE RECIPIENT 31
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 31
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER 32
FONCTION MINUTERIE 33
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON 34
FONCTION STOP&GO 34
FONCTION RAPPEL 34
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » 35
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE 35
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 35
FONCTION CHEF 36
FONCTION GRILL 36
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT 36

CONSEILS DE CUISSON 37

QUALITE DES CASSEROLES 37
DIMENSION DES CASSEROLES 37
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 38

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 38

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 38

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 40

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 40

CONNEXION ELECTRIQUE 41

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge: les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.

Utilisation de l’appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s’enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l’utilisation de l’appareil.
- Assurez-vous qu’aucun câble électrique d’appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l’appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d’enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l’appareil d’un chiffon ou d’une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l’utilisation de l’appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- Le nettoyage et l’entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d’adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention: risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuissons doit être surveillé sans interruption
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION**: Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium: ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ **L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.**
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT. ⚠

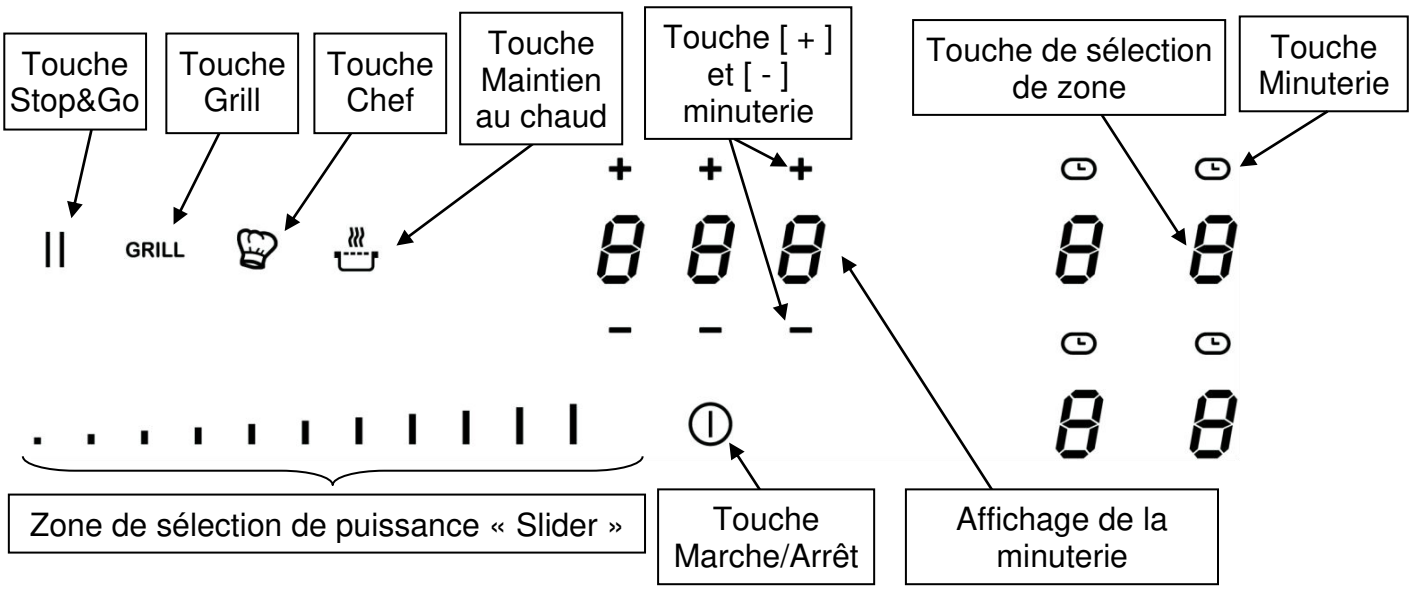
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	**RIEFS644SCA**
Puissance Totale	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}**	187.7 Wh/kg
Zone avant gauche	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2500 / 3000 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC_{cw}**	188 Wh/kg
Zone arrière gauche	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2500 / 3000 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC_{cw}**	188 Wh/kg
Zone avant droite	Ø 215 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2300 W
Puissance du booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}**	182.9 Wh/kg
Zone arrière droite	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2100 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{cw}**	191.8 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.
** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Power est activé.
ıı II	Double booster	Le Super Power est activé.
u	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause/Rappel	La table est en pause.
⊓	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.
⊖	Fonction Grill	La fonction Grill est activée
L	Verrouillage	La table de cuisson est verrouillée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que: cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

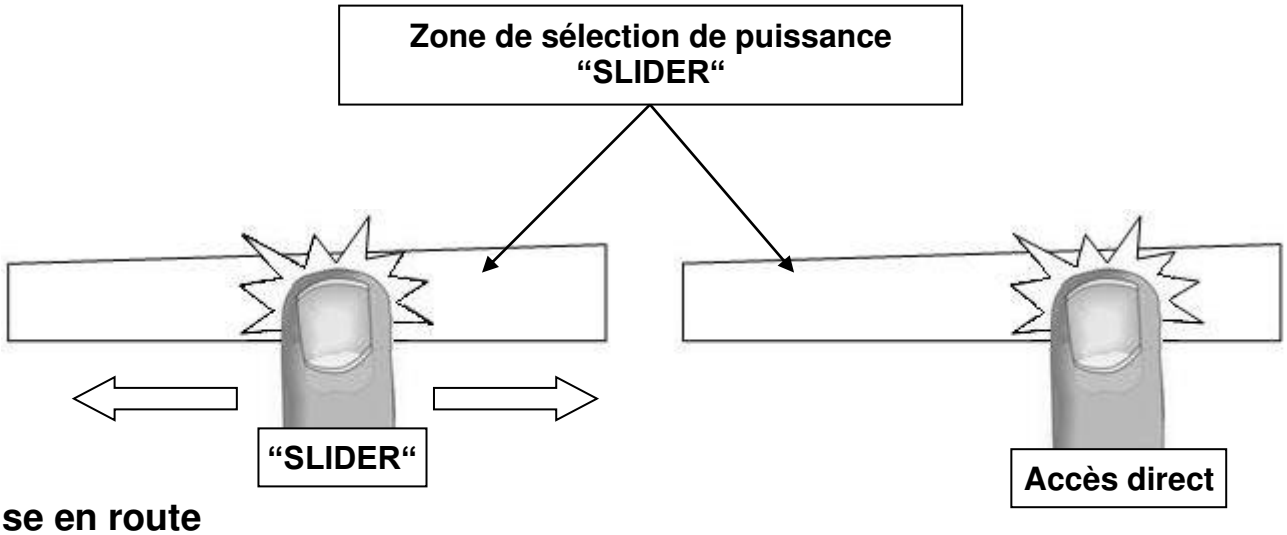
Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Arrêter	appuyer 2 sec. sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [P]
Arrêter	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et vous informe du slider à manipuler en affichant le symbole « 0 » au-dessus de celui-ci. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.
La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas:

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster et double booster

La fonction Booster [P] et Double booster [ıı ıı] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le booster:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher le booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper le booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le double booster:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher le booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le double booster	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[ıı ıı clignote avec P]
Stopper le double booster	glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	**Autre zone de cuisson** (exemple: puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [8] et clignote

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents de 1 minutes à 1 heure et 59 minutes (affichage [1.59]) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner une zone	Appuyer sur une touche de Sélection de zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [⏲]	Affichage [0.00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	Temps affiché diminue
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	[0.50]

Après quelques secondes, le voyant [⏲] passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [⏲]	Affichage [0.00]
Arrêt de la minuterie	Appuyé sur [-] de la minuterie	[0.00]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [000]	[0.00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	Temps affiché diminue
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	[0.50]

Après quelques secondes, le voyant [⏲] passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur [000]

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

Puissance sélectionnée	Temps automatisme de cuisson (Min : S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Arrêter l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Fonction Stop&Go

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur [II] 2s	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [II] 2s	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (⏻), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés:

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante:

- Appuyer 2 sec. sur la touche [⏻].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer le maintien au chaud	appuyer sur [ ]	[u]
Arrêter le maintien au chaud	appuyer sur [ ]	[0]

Fonction Bridge et Bridge automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Activer le bridge	Poser une casserole sur un des 2 foyers à bridger et appuyer simultanément sur les touches de sélection de zones correspondantes	[0] et [∩]
	ou	
	Automatique : poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger	[∩] clignote [∩]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur les 2 touches de selection des 2 zones combinées	[0]

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⏻]) peut être verrouillé. Cette fonctionnalité ne peut être activé que dans 10 secondes après le démarrage de l'appareil.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Verrouiller la table	maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la gauche vers la droite	[L]
Déverrouiller la table	maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la droite vers la gauche	[0] ou [H]

Fonction chef

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 grandes zones. Des puissances sont paramétrées en sortie d'usine mais celle-ci peuvent être adapté en cours de cuisson et seront sauvegarder pour les prochains processus de cuisson.

- **Enclencher / arrêter la fonction chef:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la fonction chef	appuyer sur [ ]	[5] et [ ], [9] et [ ]
Stopper la fonction chef	appuyer sur [ ]	[0]

Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

- **Enclencher / arrêter la fonction grill:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la fonction Grill	appuyer sur [GRILL]	[ ]
Stopper la fonction Grill	appuyer sur [GRILL]	[0]

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.
Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	**Temps maximum de fonctionnement (H : min)**
1	**08:36**
2	**06:42**
3	**05:18**
4	**04:18**
5	**03:30**
6	**02:18**
7	**02:18**
8	**01:48**
9	**01:30**

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés: acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.
Matériaux non adaptés: aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles:

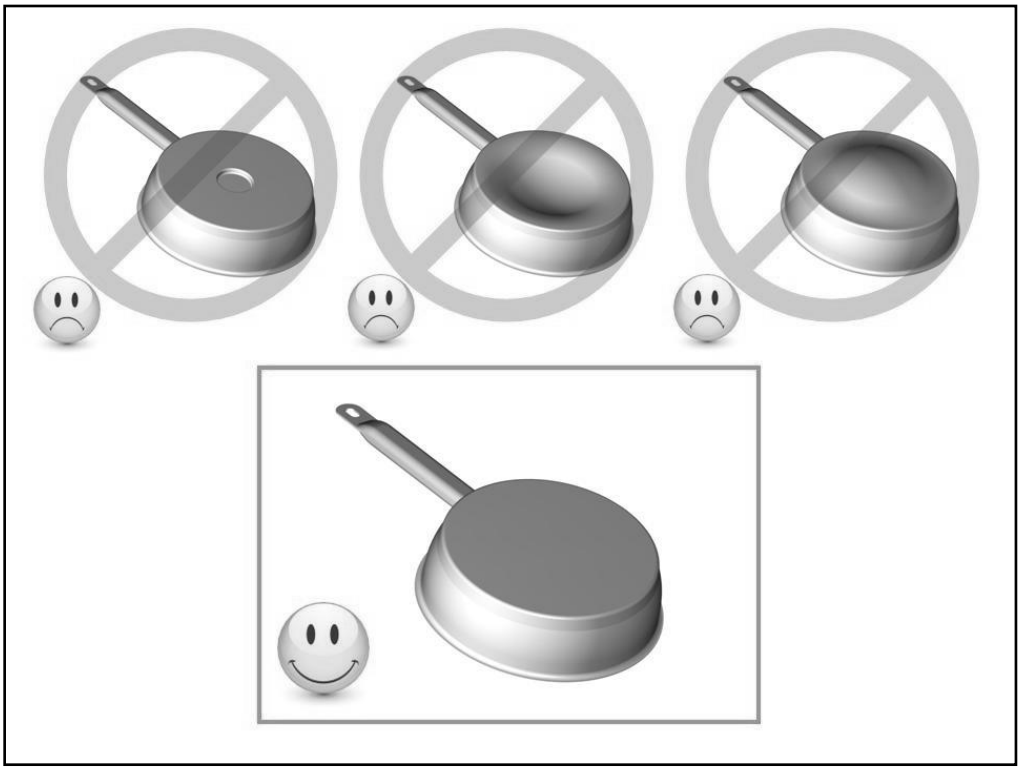
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson et le enregistrement de puissance de la casserole.

N'utilisez que des casseroles et des poêmes à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient le verre.

Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P et	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas:

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensitives.

Le symbole [U] s'affiche:

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche:

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche:

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table:

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [U] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [ ] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2]ou [E H]s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [E9] s'affiche :

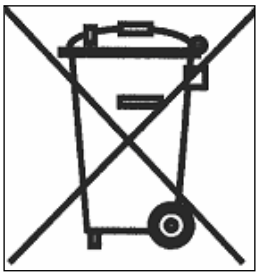
- Les zones de chauffe sont en surchauffe. Veuillez laisser l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures, puis le rallumer.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le service après-vente.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

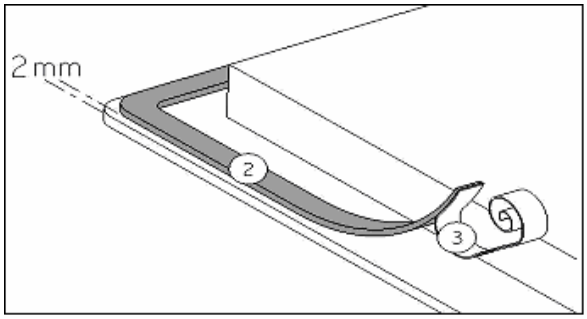


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

- **Dimension de découpe :**

	Longueur verre	Largeur verre	Longueur de la découpe	Largeur de la découpe	Epaisseur caisson
RIEFS644SCA	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	50 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- N'utilisez pas de grilles de protection ou de dispositifs de protection inadaptés pour la table de cuisson. Cela peut causer des accidents.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.

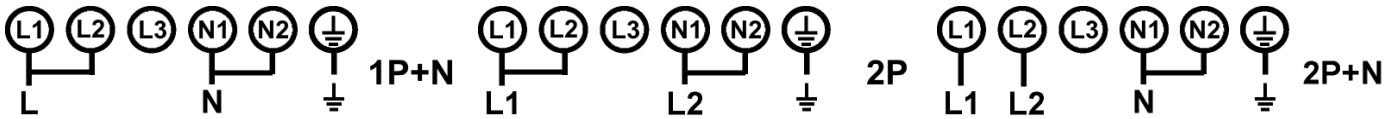
CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !
Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6



Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2 puis entre N1 et N2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre N1 et N2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.
4 semaines après l'installation, veillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

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.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (qui peuvent être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques afin d'éliminer correctement les substances polluantes et de récupérer tous les matériaux. Les particuliers peuvent jouer un rôle important en veillant à ce que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental.
règles de base :
- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets domestiques ;
- Les DEEE doivent être apportés dans des zones de collecte dédiées, gérées par la mairie ou une société agréée.
Dans de nombreux pays, des collectes domestiques peuvent être proposées pour les DEEE de grande taille. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement en tant que déchet unique, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il ait les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Valid only for Cyprus