Manuel d‘instructions

2025-07-25

Plaque à induction avec soubassement
SPI 780 ES

www.rmgastro.com

OBSAH

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3
2. DONNÉES TECHNIQUES 3
3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ 3
4. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 5
5. EMPLACEMENT GAZ 5
6. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 5
7. INSTALLATION 6
8. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES 6
9. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ 7
10. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE 7
11. RACCORDEMENT D'EAU 7
12. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 7
13. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ 8
14. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 8
15. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 10
16. RECONNAISSANCE DES USTENSILES 12
17. CONDITION D‘INSTALLATION 12
18. MISE EN SERVICE DE L‘APPAREIL 14
19. TEST DE FONCTIONNEMENT 14
20. SERVICE 15
21. MODE D‘EMPLOI 17
22. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 17

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]	Alimentation
800	900	900	94.00	20.000	400 V / 3N - 50 Hz

La puissance thermique nominale maximale et réduite, exprimée en kW, est basée sur la valeur Hi du gaz utilisé. Si le produit est connecté au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans des pièces suffisamment ventilées.

3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ

Version

Catégorie de produits

Pressions de raccordement (mbar)

Gaz utilisé

Pays de destination

A1

I2E

20

G20

DE, NL, PL, RO

A1

I2ELL

20, 20

G20,G25

DE

A1

I2E+

20/25

G20/G25

BE, FR

A1

I2H

20

G20
AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY , FR
A1
I3B/P
30
G30
BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1
I3B/P
50
G30
AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1
I3P
37
G31
BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
A1
I3+
28-30/37
G30/G31
BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1
II2E3B/P
20, 50
G20, G30
DE, PL, RO
A1
II2ELL3B/P
20, 20, 50
G20, G25, G30
DE
A1
II2E+3+
20/25, 28-30/37
G20/G25, G30/G31
BE, FR
A1
II2H3B/P
20, 30
G20, G30
BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1
II2H3B/P

20, 50
G20, G30
AT, CH, CZ, FR, SK
A1
II2H3P
20, 37
G20, G31
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1
II2H3+
20, 28-30/37
G20, G30/G31
CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

5. EMPLACEMENT GAZ

Pour un fonctionnement et un emplacement corrects de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les directives et normes du pays en question. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé séparément ou en série avec des appareils de notre production. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Le plus petit débit d'air requis depuis l'espace extérieur pour les appareils de conception A est compris entre 5 et 20 m3/h, selon le type d'appareil. Cela dépend des réglementations d'installation du pays de destination. Pièces d'électroménager fournies par le fabricant ou son représentant, l'ouvrier effectuant l'installation ne doit pas reconstruire le produit. L'appareil doit être installé dans un environnement correctement ventilé.**

6. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes

- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité

Matériaux de construction

A - ininflammable

granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre

B – Difficile à inflammer

Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver

C1 - hautement inflammable

bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart

C2 - modérément inflammable

panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol

C3 - Facilement inflammable

panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

7. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

8. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES

Les appareils électroménagers doivent être vérifiés pour vérifier leur apport thermique: La puissance thermique est indiquée sur l'étiquette ou vous pouvez la trouver dans ce manuel. Il est nécessaire de vérifier

d'abord si l'appareil est conçu pour le même type de gaz qui sera utilisé et donc si l'indication sur l'étiquette correspond au type de gaz qui sera utilisé. Pour le convertir à un autre type de gaz, il faut vérifier si le type de gaz marqué correspond à ce qui est recommandé dans ce manuel. La pression est mesurée avec un manomètre de la sensibilité nécessaire. Le manomètre est connecté à l'endroit approprié, il est donc nécessaire de dévisser la vis avec le bouchon hermétique et de connecter le manomètre. Après avoir terminé la mesure, il est nécessaire de revisser la vis et de vérifier son serrage.

9. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ

Le gaz doit être raccordé par un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 mètre de tuyau flexible en acier galvanisé, en cuivre ou en acier conformément aux normes de mise à la terre applicables. Chaque appareil doit avoir un robinet fermable à l'entrée pour arrêter facilement l'alimentation en gaz. Après avoir installé l'appareil, nous devons vérifier les éventuelles fuites de gaz. Ne vérifiez jamais les fuites avec un feu ouvert. Des matériaux qui ne provoquent pas de corrosion, par exemple une solution d'eau savonneuse, doivent être utilisés pour vérifier les fuites de gaz. Les appareils ont subi une inspection approfondie du fabricant, les données sur le type de gaz, la pression et le type de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette avec les caractéristiques. Les bouteilles de GPL doivent être équipées d'un contrôleur qui correspond à la pression du gaz indiquée sur l'étiquette de l'équipement conformément à la législation du pays applicable.

10. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE

Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre adapté aux exigences nationales en vigueur. Celui-ci doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet de fermeture et d'un robinet rapide. Le raccord rapide doit être librement accessible et à portée de l'appareil. Après l'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Pour déterminer les fuites, nous utilisons de l’eau savonneuse ou des sprays de détection afin de déterminer d’éventuelles fuites. N'utilisez pas de substances corrosives ! Tous nos électroménagers sont soigneusement inspectés. Le type de gaz, la pression et la désignation de la catégorie concernée sont indiqués sur l'étiquette de production. Raccordement au gaz liquide : La pression pour le raccordement du gaz liquéfié doit être de 28 ou 30 mbar pour le propane/butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, il ne faut pas raccorder l'appareil Raccordement au gaz naturel : La pression lors du raccordement au méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, il ne faut pas connecter l'appareil

11. RACCORDEMENT D'EAU

Le raccordement à l'eau se fait à l'aide de tuyaux d'arrivée avec un filetage G1/2. L'alimentation en eau doit être équipée de fermetures séparées, librement accessibles et à portée de l'appareil. Le dispositif comprend des clapets anti-retour. L'eau destinée au remplissage de l'espace du duplicateur doit être adoucie - maximum de 5° sur l'échelle française de dureté de l'eau. La pression de l'eau fournie doit être comprise entre 50 et 300 kPa.

12. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d’insérer un interrupteur entre l’appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniqu-

ement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

13. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Les buses pour différents types de gaz sont dans un sachet emballé avec la marmite et sont marquées en centièmes de mm (tableau des données techniques).

14. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions. Conservez les instructions d'installation et d'utilisation pour une utilisation ultérieure ou pour le prochain propriétaire. Essayez de faire fonctionner l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport. Décrivez les dommages par écrit et appelez le service clientèle, faute de quoi votre garantie expirera. L'appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation jointes en annexe. L'appareil est uniquement destiné à la cuisson des aliments. Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement. N'utilisez l'appareil que dans des endroits fermés. Ne placez pas de couvercles sur les plaques de cuisson, car ils pourraient provoquer des blessures dues à la surchauffe, à la combustion ou à la fissuration, par exemple. N'utilisez pas d'équipement de protection inapproprié ou de grilles de sécurité pour les enfants, qui pourraient causer des blessures. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie indépendante ou une télécommande.

Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre appareil médical électronique, soyez prudent, car vous vous trouverez dans le champ de d'induction de l'appareil après avoir allumé la table de cuisson. Demandez à votre médecin ou au fabricant de l'appareil médical si le fonctionnement de votre appareil sera perturbé ou non.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaudes s'enflamment facilement. Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance. En cas d'incendie, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson et étouffez soigneusement les flammes à l'aide d'un couvercle de casserole, d'une couverture anti-feu ou d'une autre méthode similaire.

- Les plaques de cuisson sont très chaudes. Ne placez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Ne rangez pas d'objets sur la table de cuisson.

- L‘appareil est chaud. Ne conservez jamais d‘articles ou de sprays inflammables sur la table de cuisson elle-même.

Risque de brûlures !

- Les plaques de cuisson et leur environnement, en particulier les cadres potentiels, sont chauds. Ne touchez jamais les plaques de cuisson. Ne laissez pas les enfants s‘approcher de l‘appareil.

- Si la plaque de cuisson dégage de la chaleur, mais que l‘écran ne fonctionne pas, éteignez les fusibles. Appelez le service clientèle.

- Les objets métalliques posés sur la table de cuisson chauffent très rapidement. Ne placez jamais d‘objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles, sur la table de cuisson.

- Éteignez la plaque de cuisson à l‘aide de l‘interrupteur principal après chaque utilisation. N‘attendez pas que la table de cuisson s‘éteigne automatiquement parce qu‘elle ne contient pas d‘ustensiles de cuisine.

- Risque d‘électrocution ! Les réparations non autorisées sont dangereuses. Les réparations ou le remplacement des fils endommagés ne peuvent être effectués que par un technicien du service après-vente formé par nos soins. En cas de panne de l‘appareil, débranchez la prise de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur. Appelez le service client.

- Si de l‘humidité pénètre dans l‘appareil, cela peut entraîner des blessures par électrocution. N‘utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.

- Les dysfonctionnements de l‘appareil peuvent provoquer des blessures par électrocution. Ne mettez jamais en marche un appareil qui fonctionne mal. Débranchez la prise de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur. Appelez le service client.

- Des fissures ou des craquelures sur la surface en vitrocéramique peuvent provoquer des blessures par électrocution. Coupez le disjoncteur. Appelez le service clientèle.

Risque d‘endommagement !

- La table de cuisson est équipée d‘un ventilateur situé en dessous. Respectez les instructions d‘installation de l‘appareil en ce qui concerne l‘alimentation en air.

Attention !

- Les fonds rugueux des casseroles et des poêles rayent la table de cuisson.

- Ne posez jamais d‘ustensiles de cuisine vides sur la table de cuisson. Cela pourrait l‘endommager.

- Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le panneau de commande, l‘écran ou les cadres de la plaque de cuisson. Cela pourrait les endommager.

- Les objets durs ou pointus qui tombent sur le plan de cuisson risquent d‘endommager l‘écran ou les plaques de cuisson.

- Les feuilles d‘aluminium et les récipients en plastique fondent sur les plaques de cuisson. Il est déconseillé d‘utiliser une feuille de protection dans le four.

15. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symbole d‘avertissement général

Il existe un risque de danger (blessure) si les règles de sécurité ne sont pas respectées.

Ce symbole met en garde contre les tensions dangereuses. (image 5036 IEC 60417-1)

Ce symbole met en garde contre les rayonnements électromagnétiques non ionisants (image 5140 CEI 60417-1).

Avertissement

L‘utilisation de l‘appareil à des fins autres que celles prévues ou une manipulation non autorisée peut entraîner des blessures légères ou des dommages.

Les symboles d‘avertissement figurant sur l‘appareil lui-même doivent être respectés et rester lisibles.

Avertissement

Avant d‘utiliser ou d‘entretenir l‘appareil, vous devez lire le mode d‘emploi.

Risques liés au non-respect des règles de sécurité

Le non-respect des règles de sécurité peut mettre en danger la sécurité des personnes, de l‘environnement et de l‘appareil lui-même. En cas de non-respect des règles de sécurité, vous n‘avez pas droit à des dommages-intérêts.

Le non-respect des règles de sécurité peut notamment entraîner les risques suivants

(Exemples) : En cas de danger pouvant causer des dommages à la santé, il peut s‘agir de :

- Risque de choc électrique
- Risque pour les personnes en raison de la chaleur des ustensiles de cuisine
- Danger pour les personnes à cause des plaques chauffantes chaudes (vitrocéramiques)

Utilisation sûre

Les règles de sécurité contenues dans ce mode d‘emploi, les réglementations nationales en vigueur concernant le travail avec des appareils électriques et la prévention des blessures, ainsi que les réglementations internes en matière de travail et de sécurité, doivent être respectées.

- Avertissement : Les ustensiles de cuisine que vous utilisez ne peuvent être placés sur la plaque de cuisson que de manière à ce que leur fond ne dépasse pas le périmètre de la plaque de cuisson. Aucune casserole

ou poêle chaude ne doit être placée sur le panneau de commande, l'écran ou le cadre. Le non-respect de cette instruction peut endommager les ustensiles de cuisine et l'appareil.

- Ce qui se passera : les ustensiles de cuisine fondront ou fusionneront, le matériau de l'espace entre l'appareil et le plan de travail brûlera sous l'effet de la chaleur des casseroles, ce qui détruira le joint et l'humidité et la graisse commenceront à pénétrer dans l'appareil, ce qui peut entraîner son dysfonctionnement, ainsi que des dysfonctionnements de l'écran et du panneau de commande.

- Si la surface en vitrocéramique est fissurée ou cassée, la table de cuisson doit être éteinte et débranchée de l'alimentation électrique. Ne touchez pas les pièces situées à l'intérieur de la table de cuisson.

- La surface vitrocéramique se réchauffe lorsque des ustensiles de cuisine sont posés dessus. Afin d'éviter les blessures (brûlures), ne touchez pas la surface en vitrocéramique.

- Surveillez les aliments et les liquides chauds.

- AVERTISSEMENT : nous attirons votre attention sur le fait que le sol de la zone entourant l'appareil peut être glissant. Cela peut entraîner des blessures.

- Afin d'éviter que l'ustensile de cuisson ne surchauffe en le chauffant lorsqu'il est vide, ne le faites pas chauffer sans surveillance ou sans qu'il contienne des aliments.

- Éteignez la plaque de cuisson si vous retirez l'ustensile de cuisson. Vous éviterez ainsi que la plaque de cuisson ne se remette automatiquement en marche dès que vous y déposez à nouveau un ustensile de cuisson. Vous éviterez ainsi que les ustensiles de cuisine ne chauffent sans surveillance. Si quelqu'un veut utiliser la table de cuisson, il devra la rallumer en mettant le régulateur sur „on".

- N'utilisez pas les plaques de cuisson comme lieu de stockage !

- Ne placez pas de papier, de carton, de tissu, etc. entre les ustensiles de cuisine et la surface en vitrocéramique, car cela pourrait provoquer un incendie. Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.

- Il faut savoir que les objets portés par l'utilisateur, tels que les bagues, les montres, etc. peuvent s'échauffer considérablement s'ils se trouvent à proximité de la table de cuisson.

- La plaque de cuisson doit être éteinte à l'aide de l'interrupteur après utilisation - ne vous fiez pas au système de reconnaissance des ustensiles de cuisine.

- Ne placez pas de cartes de crédit, de cartes téléphoniques, de cassettes ou d'autres objets sensibles aux champs magnétiques sur la surface vitrocéramique.

- Seuls les types et les tailles d'ustensiles de cuisine recommandés peuvent être utilisés.

- Les plaques à induction sont dotées d'un système de refroidissement interne. Veillez à ce que l'arrivée d'air et les prises d'air ne soient pas entravées (par un tissu par exemple), ne les couvrez pas. Cela pourrait entraîner une surchauffe et l'arrêt de l'appareil.

- Empêchez les liquides de pénétrer dans la table de cuisson et l'eau ou d'autres liquides de bouillir sur le bord des ustensiles de cuisine. Ne nettoyez pas la table de cuisson à l'aide d'un jet d'eau.

Manipulation non autorisée et utilisation contraire à la destination de l'appareil

Le fonctionnement correct et fiable de l'appareil n'est garanti que s'il est utilisé correctement. Les valeurs limites indiquées dans les caractéristiques techniques de l'appareil ne doivent en aucun cas être dépassées ou réduites.

Modification / Utilisation de pièces détachées

Contactez le fabricant si vous devez apporter des modifications à l'appareil. Afin de garantir votre sécurité, n'utilisez que des pièces de rechange d'origine ou des accessoires approuvés par le fabricant. La garantie expire si vous utilisez des composants qui ne sont pas d'origine. Lors du démontage, des essais et des réparations, vous devez vous assurer que l'appareil est dans une position stable.

Attention ! Lors du remplacement des pièces détachées, la plaque à induction doit être „visiblement

débranchée“ de l‘alimentation électrique.

16. RECONNAISSANCE DES USTENSILES

Les plats d‘un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas reconnus. Pendant le fonctionnement, le témoin lumineux s‘allume ou le niveau de puissance sélectionné (1-9) s‘affiche sur l‘écran numérique. Aucun réglage de puissance ne s‘affiche si l‘appareil fonctionne sans ustensile de cuisson, si l‘ustensile de cuisson n‘a pas été reconnu ou s‘il est fabriqué dans un matériau inadapté. Le témoin lumineux clignote brièvement ou l‘écran affiche un message indiquant qu‘aucun ustensile de cuisson n‘a été détecté. Voir les messages d‘erreur.

Contrôle de la zone de chauffe

La zone de chauffe est surveillée par un capteur de température situé sous la surface en vitrocéramique (au centre de la table de cuisson). Les ustensiles de cuisine surchauffés (huile chaude, casseroles vides) sont détectés et l‘alimentation électrique est interrompue. La plaque rétablira l‘alimentation en courant des ustensiles après que la température sera redescendue à des valeurs normales.

Attention ! Seule la table de cuisson est protégée contre la surchauffe, pas les ustensiles de cuisine. La surchauffe des ustensiles de cuisson n‘est détectée que lorsque la surface en vitrocéramique atteint la température à laquelle l‘appareil est éteint (260 oC).

Causes du bruit

Les ventilateurs de refroidissement sont audibles et se mettent en marche et s‘arrêtent lorsque l‘appareil fonctionne.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Ce manuel d‘instructions contient des informations de base à prendre en compte lors de l‘installation, de l‘utilisation et de l‘entretien. L‘installateur et l‘utilisateur doivent lire entièrement le manuel d‘instructions avant d‘installer l‘appareil et de le mettre en service, et ce manuel doit être conservé à proximité de la table de cuisson afin de pouvoir être consulté à tout moment.

Utilisation

La table de cuisson à induction est conçue pour la cuisson. Elle peut être utilisée pour cuisiner, chauffer, flamber, griller, etc. Remarque : seuls les ustensiles de cuisine fabriqués en matériaux à induction peuvent être utilisés sur la table de cuisson à induction. Seuls les matériaux que nous recommandons et qui conviennent à un usage professionnel peuvent être utilisés pour fabriquer des ustensiles de cuisine. Toute la base de l‘ustensile de cuisson doit être magnétique. En cas de doute, testez l‘ustensile avec un aimant.

17. CONDITION D‘INSTALLATION

La plaque de cuisson à induction doit être installée sur une surface platee à l‘aide du cadre d‘installation. Les ouvertures d‘entrée et de sortie ne doivent pas être couvertes. La surface dans laquelle la plaque de cuisson est installée doit pouvoir supporter au moins 100 kg. Les poignées permettant de débrancher l‘appareil doivent être facilement accessibles.

Règles d‘installation pour le modèle encastrable

Les points suivants doivent être respectés :

- Assurez-vous que la tension du réseau correspond aux informations figurant sur la plaque signalétique

de l‘appareil.

- L‘installation doit être conforme aux réglementations locales en matière d‘installation électrique dans les bâtiments. Les réglementations nationales applicables aux appareils électriques doivent être respectées.

- La plaque de cuisson à induction est équipée d‘un câble d‘alimentation qui peut être branché à l‘aide d‘une prise insérée dans une prise électrique.

- Si un interrupteur de sécurité est utilisé, il doit être calibré pour des courts-circuits d‘au moins IΔn = 30 mA.

- Éviter d‘obstruer les ouvertures d‘entrée et de sortie d‘air avec des objets (tissu, mur, etc.).

- Empêchez l‘air chaud d‘être aspiré dans l‘appareil depuis les alentours de la table de cuisson à induction (plusieurs appareils côte à côte, près du gril ou du four). Dans le cas contraire, il est nécessaire d‘utiliser un conduit d‘amenée d‘air.

- La plaque est équipée d‘un filtre qui purifie l‘air aspiré dans l‘appareil. Il faut toutefois veiller à ce que l‘air ambiant aspiré dans l‘appareil à induction ne contienne pas de fumées grasses provenant du travail sur d‘autres appareils (friteuses, grils, etc.).

- La température de l‘air aspiré doit être inférieure à +35°C.

- Les utilisateurs doivent s‘assurer que tous les travaux d‘installation, d‘entretien et d‘inspection sont effectués par du personnel professionnel autorisé.

- L‘air aspiré doit être aspiré dans la gaine et directement dans le ventilateur via le filtre fourni. La section du ventilateur d‘aspiration doit être d‘au moins 200 cm2 par unité électronique.

- Il ne doit pas y avoir de circulation d‘air en circuit fermé. L‘air sortant de la table de cuisson ne doit jamais être réintroduit dans l‘appareil, sinon la table de cuisson continue à chauffer.

- L‘installation de l‘appareil doit être vérifiée pour sa fiabilité en pratique. À cet effet, vous devez déterminer la température maximale du radiateur de refroidissement. Celle-ci se mesure sur le panneau du radiateur sous la spirale d‘induction. Lors d‘un fonctionnement prolongé (au moins 2 heures) et à une température ambiante de 20 °C, la température ne doit pas dépasser 65 °C.

- Le câble d‘alimentation doit être blindé et les contacts propres aux deux extrémités.

- Le dispositif utilisé pour débrancher la plaque ne doit pas être mis en marche et arrêté plus de 5 fois par jour.

- Avant d‘effectuer l‘entretien ou le remplacement des pièces, l‘appareil doit être déconnecté du réseau électrique. Si cela se fait en débranchant la prise de la prise électrique, cela doit être clairement indiqué et l‘accès à la prise doit être facile de tous les côtés, afin que les utilisateurs puissent vérifier si la prise est toujours débranchée depuis n‘importe quel endroit accessible. Si cela n‘est pas possible en raison de la conception de l‘appareil ou de la méthode d‘installation, la déconnexion doit être assurée en fixant la prise débranchée de manière à ce qu‘elle ne puisse pas être rebranchée par erreur. Les plaques de cuisson à induction sont équipées d‘un câble avec une prise conforme aux réglementations nationales.

Assurez-vous que la prise est correctement connectée au câble :

Lors du raccordement de l‘appareil au réseau électrique, il est nécessaire de respecter les réglementations légales du pays concerné !

Attention:

Une tension incorrecte peut endommager la plaque à induction.

Attention:

L‘appareil doit être raccordé par un spécialiste.

18. MISE EN SERVICE DE L‘APPAREIL

L‘installation

La plaque de cuisson à induction est équipée d‘un câble d‘alimentation. Il doit être raccordé à une prise de courant ou à un boîtier dans le mur. L‘installation électrique ne peut être effectuée que par des entreprises spécialisées agréées et doit être conforme aux réglementations nationales et locales spécifiques. L‘entreprise chargée de l‘installation est responsable du raccordement et de l‘installation corrects de l‘appareil, conformément aux règles de sécurité. Les étiquettes d‘avertissement et de type doivent être explicitement

Assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l‘appareil.

Lorsque la plaque est placée ou installée à proximité d‘un mur, d‘une cloison, d‘un meuble de cuisine, d‘un panneau décoratif, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits de matériaux combustibles, sinon ils doivent être protégés par une couche de matériau d‘isolation thermique incombustible approprié. Les normes anti-incendie doivent être strictement respectées !

La plaque de cuisson à induction doit être installée à son emplacement définitif sur une surface propre et plane (table, comptoir de cuisine, etc.). Elle doit être installée de manière à ne pas pouvoir être déplacée. Les „conditions d‘installation“ doivent être respectées.

Retirez tous les objets de la zone de chauffe. Assurez-vous que la zone de chauffe n‘est pas fissurée ou cassée. Si la plaque vitrocéramique est fissurée ou cassée, arrêtez immédiatement de faire fonctionner l‘appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant.

Avant de brancher l‘appareil sur le secteur, placez le bouton de réglage de l‘alimentation sur la position „off“ (0).

19. TEST DE FONCTIONNEMENT

Avertissement

Les casseroles chaudes transfèrent de la chaleur à la zone de chauffe. Pour éviter toute blessure, ne touchez pas la zone de chauffe.

Utilisez une casserole adaptée à l‘induction d‘un diamètre d‘au moins 12 cm.

Pour tester le fonctionnement de l‘appareil, vous devez d‘abord l‘allumer, puis suivre les instructions.

Placez la casserole au milieu de la zone de chauffe et versez-y de l'eau.

- SeLED Tournez le bouton de réglage de la puissance sur la position „on" (position entre Min et Max). L'ampoule LED verte clignote (niveau de puissance 10-30%) ou s'allume en continu (niveau de puissance 30-100%), l'eau se réchauffe.

- A l'aide de l'affichage numérique (1-9), mettez le régulateur de puissance en position „on" (position entre Min et Max). L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné de 1 à 9.

- Avec LED Lorsque vous retirez la casserole de la zone de chauffe, la LED verte (recherche de la casserole) doit clignoter.

- Remettez la casserole dans la zone de chauffage ; l'ampoule s'allumera à nouveau et commencera à chauffer l'eau.

- Tournez le bouton de réglage de la puissance sur la position „0". L'appareil cesse de chauffer la casserole et l'ampoule s'éteint.

- Une ampoule allumée indique que de l'énergie est transférée à la casserole.

- Avec l'affichage numérique (1-9), lorsque vous retirez la casserole de la zone de chauffe, un symbole doit apparaître sur l'affichage pour indiquer que la casserole est à la recherche d'un ustensile de cuisson - voir Messages d'erreur.

- Remettez la casserole dans la zone de chauffe ; l'écran doit afficher la puissance sélectionnée et l'appareil commence à chauffer.

- Tournez le bouton de réglage de la puissance sur la position „0". L'appareil cesse de chauffer et l'écran s'éteint.

- Le chiffre affiché indique que la puissance est transférée à la casserole.

Si l'affichage de l'ampoule numérique reste éteint ou ne clignote que brièvement, essayez les options suivantes :

- L'appareil est-il branché sur le secteur ou l'interrupteur principal est-il éteint ?

- La commande de puissance est-elle réglée sur la position „on" ?

- Utilisez-vous une casserole adaptée à l'induction (essayez de placer un aimant dessus) d'un diamètre d'au moins 12 cm ?

- La casserole est-elle placée au milieu de la zone de chauffe (sauf pour les appareils dotés de bobines x-y) ?

Pour vérifier que le matériau de la casserole est adapté aux appareils à induction, utilisez un aimant qui doit rester fixé au fond de la casserole. Si ce n'est pas le cas, votre casserole n'est pas adaptée aux appareils à induction.

Utilisez une casserole adaptée à l'induction.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, reportez-vous à la section Dépannage.

20. SERVICE

Processus de cuisson

Le cuiseur est immédiatement opérationnel. Une ampoule allumée ou clignotante indique que l'énergie est transférée à la casserole. Tournez le bouton de réglage de la puissance pour sélectionner le réglage. Le transfert d'énergie par induction dépend de la position du potentiomètre.

Position MIN > puissance minimale

Position MAX > puissance maximale

En raison des circonstances suivantes, le cuisinier doit être plus attentif que lorsqu'il cuisine sur des systèmes conventionnels. Dès que vous modifiez le réglage de la puissance en tournant le bouton du régulateur, les aliments cuits réagissent immédiatement. Les poêles et les casseroles vides chauffent rapidement. Ne

placez JAMAIS de casseroles vides sur la surface en céramique. Mettez-y d'abord du liquide ou de la graisse, puis lancez la cuisson. Réglez la puissance à l'aide du bouton rotatif en fonction du mode de cuisson souhaité. La cocotte doit toujours être placée au milieu de la zone de chauffe (sauf pour les appareils dotés d'un capteur de surface large), sinon le fond de la cocotte ne chauffera pas uniformément. Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, vérifiez régulièrement le récipient pour éviter qu'il ne surchauffe et n'enflamme l'huile ou la graisse.

Attention ! Vous ne pouvez placer le récipient dans lequel vous cuisinez sur la table de cuisson que de manière à ce que le fond du récipient ne dépasse pas la circonférence de la table de cuisson. Les casseroles ou poêles chaudes ne doivent pas être placées sur le panneau de commande, l'écran ou le cadre. Le non-respect de cette instruction endommagera les ustensiles de cuisine et l'appareil. Ce qui se passera : les ustensiles de cuisine fondront ou fusionneront, le matériau se trouvant dans les interstices entre l'appareil et le plan de travail sera brûlé par la chaleur des ustensiles de cuisine et détruira le joint, et l'humidité et la graisse pénétreront dans l'appareil, ce qui peut entraîner une défaillance de l'appareil.

Commodité

La plaque à induction ne transfère de l'énergie que lorsqu'un ustensile de cuisson est placé dans la zone de chauffage. La position sur laquelle le régulateur de puissance est réglé n'a aucune influence sur ce point. Si vous retirez la cocotte de la zone de chauffe, le transfert d'énergie est immédiatement interrompu. Lorsque la casserole est replacée, la puissance sélectionnée est à nouveau transférée à la casserole. Si vous éteignez l'appareil en tournant le bouton de commande, le processus de cuisson est interrompu. La plaque reste cependant prête à l'emploi (mode veille), l'alimentation électrique n'étant coupée que lorsque vous débranchez la fiche de la prise de courant ou que vous éteignez l'interrupteur principal.

Version du logiciel

Démarrage du générateur

Explication après quelques secondes

1 8. (test de segment)

2 F ou P (fréquence de fonctionnement ou impulsions)

3 2 (première version du logiciel)

4 1 (deuxième version du logiciel)

5 9 (troisième version du logiciel)

Fonctionnement normal

En mode veille (potentiomètre éteint), le point décimal clignote toutes les deux secondes. Lorsque le potentiomètre est mis en marche, l'appareil commence par rechercher l'ustensile : le symbole U et le point décimal indiquent que l'appareil recherche l'ustensile (après 1 minute, il passe en mode économie d'énergie et envoie des impulsions de recherche toutes les 5 secondes).

Lorsqu'une casserole est détectée, l'écran affiche les réglages de puissance 1-9.

Signification de la virgule :

allumé = fonctionnement

Impulsion 1 s = restriction due à une température trop élevée du refroidisseur.

Impulsion ½ s = restriction due à une température trop élevée de la bobine/du cuiseur.

Impulsion de ¼ s = limitation de puissance

Impulsion de 1/10 s = limitation de puissance due à un matériau de cuisson non optimal.

21. MODE D‘EMPLOI

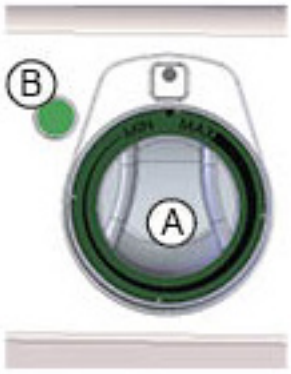
Mise en marche des plaques de cuisson

- Avant de brancher l‘appareil électrique. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur la position „0“.

Au début de l‘opération, allumez l‘interrupteur principal de l‘appareil situé à l‘extérieur de l‘appareil. Pendant le fonctionnement de l‘appareil, utilisez uniquement les boutons de commande. En cas d‘arrêt prolongé, éteindre l‘interrupteur principal de l‘appareil.

Réglez la puissance souhaitée à l‘aide du bouton de commande (A) de la table de cuisson souhaitée. Le témoin lumineux (B) s‘allume pour indiquer que la plaque de cuisson est sous tension. Éteignez la table de cuisson en tournant le bouton de commande sur la position „0“.

Le témoin lumineux clignote lorsque la table de cuisson est allumée pour indiquer qu‘elle est en marche. Le témoin reste allumé après que le récipient de cuisson a été placé sur la table de cuisson. Un voyant allumé en permanence indique le transfert d‘énergie vers le récipient de cuisson.



ATTENTION !

- PLACEZ TOUJOURS LES RÉCIPIENTS DE CUISSON AU CENTRE DE LA TABLE DE CUISSON
- LES RÉCIPIENTS DE CUISSON NE DOIVENT PAS DÉPASSER LE CONTOUR DU PLAN DE TRAVAIL EN VERRE
- L‘APPAREIL DE CUISSON NE FONCTIONNE QU‘AVEC DES RÉCIPIENTS À INDUCTION
- NE JAMAIS PLACER DE RÉCIPIENTS DE CUISSON VIDES SUR LA TABLE DE CUISSON
- L‘APPAREIL NE FONCTIONNE QU‘AVEC DES CASSEROLES DONT LE DIAMÈTRE DU FOND EST D‘AU MOINS 12 CM.

22. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L’appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l’appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l’efficacité de l’appareil. Toujours couper l’alimentation principale de l’appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d’utiliser l’appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de

l’eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d’usure soumises à l’usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l’appareil si l’installation n’a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l’appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d’utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**