Manuel d’instructions



2026-11-17

Fourneau à induction 1 feu 400 V / 3N
PCID-44ET

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 7

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 9

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
400	348	348	12.00	5.000	400 V / 3N - 50 Hz

Profondeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque vitrocéramique [mm]	Hauteur brute [mm]	Capacité de charge [kg]	Nombre de feux/ foyers	Volume brut [m3]
700	6	530	60	1	0.174

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
0.056	18.00	470	2.00

3. 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.**

4. 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

5. 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.

6. 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 uniquement 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'appa-

reil (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.**

Marque	Dimension cm	Tension	Puissance kW	Courant A	Dimension du câble mm2	Plaques
PCID - 64 ET	40 x 60 x 31	400 V / 3N / 50 Hz	10	14,4	4x1,5 mm^2	2x 5,0 kW, Ø 30 cm
PCID - 68 ET	80 x 60 x 31	400 V / 3N / 50 Hz	20	29	4x4 mm^2	4x 5,0 kW, Ø 30 cm

Raccordement du câble d‘alimentation au réseau électrique :

Avant de raccorder l‘appareil à l‘installation électrique, il est nécessaire de vérifier que l‘installation électrique nouvelle ou réparée a été correctement câblée par son entrepreneur et qu‘un rapport d‘inspection a été établi sur la capacité à faire fonctionner le système électrique en toute sécurité. Nous déconseillons de raccorder l‘appareil au réseau électrique si cette condition n‘est pas remplie !

Installation de l’alimentation électrique – Le câble d’alimentation de l’appareil doit être protégé individuellement par un disjoncteur approprié dont le courant nominal dépend de la puissance et du type d’appareil installé. La valeur recommandée du disjoncteur pour le type d’appareil est indiquée dans le tableau des valeurs. Vérifiez la puissance de l’appareil sur la plaque signalétique située à l’arrière de celui-ci.

L’appareil doit être raccordé directement au réseau ; il est nécessaire d’installer entre l’appareil et le réseau un interrupteur offrant une distance minimale de 3 mm entre chaque contact, conforme aux normes en vigueur et à la charge.

Le conducteur de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Le câble d‘alimentation doit être placé de telle sorte qu‘il n‘atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Il doit être acheminé de manière à ne pas pouvoir être endommagé mécaniquement lors du fonctionnement normal et de l‘entretien, être suffisamment et avoir une longueur suffisante pour permettre la manipulation de l‘appareil en cas d‘entretien.

Avant de brancher l‘appareil sur le réseau électrique, il est nécessaire de vérifier si :

le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

la distribution est équipée d‘une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux conditions prévues

par la loi

la prise ou l‘interrupteur de l‘alimentation est facilement accessible depuis l‘appareil

Il est recommandé d‘utiliser des câbles flexibles dans le H07RN-F, sauf indication contraire dans les instructions d‘installation (CE sont les instructions d‘installation ! !), ou un câble approuvé par le CSN pour le type d‘appareil en ce qui concerne son emplacement et la nature de son fonctionnement. Le fil de terre (jaune-vert) doit être plus long que les autres fils et ne doit pas être raccordé à l‘interrupteur ou interrom-

pu d‘une autre manière. Les câbles doivent être placés librement et ne doivent pas gêner le fonctionnement normal de l‘appareil, ils doivent être suffisamment éloignés du plan de travail et être suffisamment longs pour permettre la manipulation de l‘appareil en cas de nettoyage et d‘entretien. Le câble ne doit pas entrer en contact avec des matériaux combustibles tels que tapis, nappes, etc. et ne doit pas être exposé à des objets tranchants ou soumis à des contraintes mécaniques.

Le fil de terre „PE“ doit être connecté à tous les appareils électriques dotés de vis ou de bornes marquées „PE“. Il est recommandé de connecter un fil de terre de protection „PE“ distinct pour chaque appareil.

La taille du câble d‘alimentation recommandée pour le type d‘appareil est indiquée dans le tableau des valeurs.

Les appareils raccordés en permanence et les appareils équipés d‘une pince ou d‘une borne de mise à la terre doivent être raccordés au conducteur de protection. Il est recommandé de raccorder un protecteur de courant séparé au circuit de chaque appareil.

Après avoir été raccordé au réseau, l‘appareil doit être contrôlé et un rapport d‘inspection doit être établi afin de

s‘assurer que l‘appareil fonctionne en toute sécurité.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES RÈGLES, RECOMMANDATIONS ET NORMES PERTINENTES APPLICABLES

Mise en service

Attention ! Avant d‘utiliser l‘appareil, le film protecteur de la tôle, de la surface et de la ligne en acier inoxydable doit être retiré de toute la surface. Toutes les surfaces et pièces en contact avec les aliments doivent être soigneusement lavées avec un détergent pour vaisselle, puis essuyées à l‘eau claire.

Liste des activités à réaliser :

1. Vérifier l‘état de fonctionnement et de sécurité des réseaux de connexion :

a) L’alimentation électrique doit être fermée et sécurisée, correctement raccordée conformément aux réglementations électriques, équipée d’un disjoncteur, d’un dispositif différentiel et d’un interrupteur adaptés à la puissance de l’appareil, et approuvée par un rapport de contrôle attestant d’un fonctionnement sûr.

b) Le câblage doit être conforme à la réglementation électrique et équipé d‘un disjoncteur, d‘un protecteur de courant et d‘un interrupteur appropriés à la puissance de l‘appareil. Approuvé par un rapport d‘examen de la sécurité d‘exploitation. Les appareils raccordés en permanence et les appareils équipés d‘une pince de mise à la terre doivent être raccordés à un conducteur de protection.

(c) Le branchement d‘eau doit être fermé et étanche, rincé et exempt de débris grossiers, et régulé dans la plage de pression et de dureté prescrite.

(d) Le tuyau d‘évacuation doit être fermé et étanche, s‘éloigner en pente de l‘appareil et être équipé d‘un collecteur d‘odeurs.

2. Vérifier le type et les paramètres appropriés du fluide sur la plaque signalétique de l‘appareil et les réseaux

d‘alimentation :

a) Tension 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz

b) Pression de l‘eau 3 - 5 bar doux ; 3 - 5 bar dur

c) Évacuation juste au-dessus du sol, en écoulement libre depuis l’appareil. 40, 50, 70HT

Évacuation au-dessus du sol, jusqu’à 1,0 m, par pompe de vidange de l’appareil 40, 50HT.

3. Vérifier l‘étanchéité de tous les joints

4. Mettre l‘appareil en marche, vérifier le fonctionnement et le réglage de l‘appareil conformément aux spécifications

a) Appareils électriques – réglage de la puissance des zones de cuisson, réglage de la température du four et contrôle des fonctions ainsi que des capteurs de sécurité.

b) Machines rotatives – sens de rotation des moteurs triphasés.

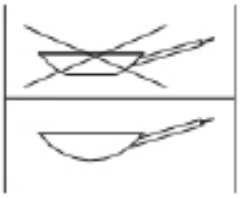
7. MODE D'EMPLOI

Poêles et marmites

Les plaques à induction ne fonctionnent correctement qu‘avec des ustensiles de cuisine (casseroles, poêles) dont le fond est en fer ou en fonte. De tels ustensiles de cuisine peuvent être chromés ou émaillés.

Les générateurs à induction s'adaptent en temps réel à la taille des casseroles et des poêles

des récipients (pots) pour leur fournir la quantité d'énergie nécessaire. Les casseroles utilisées pour les plaques à induction PCI doivent avoir un diamètre compris entre 160 mm et 260 mm. Un fc



Casseroles pour PCIW - Les cuiseurs wok doivent avoir un fond concave (arrondi),

qui s'adapte au diamètre standard de la plaque Ø 311 mm (voir photo).

Les casseroles non adaptées ne peuvent pas être utilisées.



MISE EN SERVICE

Allumez l'interrupteur principal situé au-dessus de l'appareil. Tournez le bouton de commande de la plaque correspondante de la position "O" au niveau de chauffage

AVERTISSEMENT :

La zone de chauffe de l'appareil est chauffée par la chaleur provenant du fond du récipient (casseroles, poêles). Pour éviter les brûlures et les blessures, ne touchez pas la zone de chauffe.

a) Avant de brancher l'appareil sur le réseau électrique, assurez-vous que la tension correspond à la valeur requise pour la plaque à induction, à savoir indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



b) Placer le récipient (casserole, poêle) au centre de la zone de cuisson, sous laquelle se trouvent les inducteurs.

c) Tourner le bouton du potentiomètre dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le voyant vert nous informe que l'alimentation est activée.

S'il n'y a pas de récipient sur la table de cuisson, le voyant vert clignote.

d) Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide du bouton du potentiomètre, le chauff-



Si vous retirez la casserole de la table de cuisson pendant une courte période, le chauffage sera interrompu, mais lorsque vous replacerez la casserole, la puissance sera immédiatement rétablie au même niveau qu'auparavant. Si la casserole est laissée hors tension pendant plus de 10 minutes, pour des raisons de sécurité, la table de cuisson à induction sera complètement éteinte et devra être rallumée. Replacez la casserole au centre de la zone de chauffe, en éteignant d'abord le régulateur de puissance en tournant les boutonssur la position "0", puis tournez le bouton dans le sens

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Lors du nettoyage, ne jamais laver l‘extérieur de l‘appareil avec un jet d‘eau direct ou de l‘eau sous pression.

Nettoyage du verre

Le verre doit être nettoyé avec un produit à base de vinaigre ou de citron adapté au nettoyage et au dégraissage de la céramique et du verre.

Nous recommandons que le verre ne soit pas complètement froid lors du nettoyage. Aliments renversés, graisses brûlées et autres résidus alimentaires sur le verre.

Les ramollir d‘abord avec un chiffon humide, puis les enlever avec un grattoir lorsqu‘elles sont encore chaudes pour

éviter qu‘elles ne détériorent la surface du verre.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.

Avant le nettoyage, débranchez l’alimentation en électricité.

- Ne nettoyez pas l’appareil :
- à l’eau sous pression
- avec une brosse métallique
- avec des produits agressifs, corrosifs ou caustiques
- avec des produits contenant des particules abrasives
- avec du chlore

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. L'entretien quotidien de l'appareil prolonge sa durée de vie et sa fonctionnalité. Les pièces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et du détergent, puis lavées avec du détergent et essuyées.

Interruption de service :

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être soigneusement lavé et recouvert d'une couche protectrice par des moyens appropriés et débranché de l'alimentation en électricité.

Instructions d'urgence :

Débranchez l'appareil et appelez un technicien.

8. 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.**

Dépannage

DÉFAUT	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Utiliser des plats inadaptés	Utilisez des ustensiles à fond ferritique adaptés à la cuisson par induction
Chauffage permanent de la zone de cuisson à pleine puissance	Contrôle du bouton défectueux	Vérifiez/contrôlez correctement le bouton
Chauffage en zone de cuisson sans ustensiles de cuisine	Capteur de détection de conteneurs défectueux	Remplace le générateur. / Faites-le réparer
Chauffage de petits objets métalliques dans la zone de cuisson	Capteur de détection de conteneurs défectueux	Remplacez le générateur / faites-le réparer
La zone de cuisson ne chauffe pas	Le fond du conteneur est inférieur à Ø 12 cm. / Générateur défectueux	Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond plus grand que 12 cm de Ø. / Remplacez le générateur. / Faites-le réparer.
L'appareil complet ne fonctionne pas	Alimentation coupée	Vérifiez l'état de la connexion électrique
Intervention du thermomagnétisme/différentiel sur les disjoncteurs devant l'appareil	Court-circuit dans le générateur / dispersion vers la terre	Vérifiez l'état du câblage électrique. / Remplacez le générateur. / Faites-le réparer.

Signalisation d'erreur

l existe deux types d'erreurs signalées :

· (E1) Erreurs causées par le générateur

· (E2) Erreurs causées par le contrôle numérique (uniquement pour les instruments avec contrôle

numérique)

Erreurs causées par le générateur

Ce sont des anomalies détectées par le générateur et confiées le contrôle. Pour les appareils à commande numérique, «
E1 » apparaît à l'écran. Pour les dispositifs à commande analogique, les défauts sont détectés en fonction de la durée et de la fréquence de l'illumination de la lumière verte. La lumière verte s'allume une fois pendant longtemps, puis clignote brièvement périodiquement, tandis que la lumière rouge reste allumée en continu pendant toute la durée de l'erreur. Le nombre de ces blinks courts correspond au numéro d'erreur. Ce schéma se répète constamment.
Par exemple : Code d'erreur du générateur E1 06



Signalisation d'erreur du bouton Lin

Lors de l'utilisation des voyants indicateurs, un message d'erreur s'affiche en fonction de la durée et de la fréquence de l'illumination verte. La lumière verte s'allume une fois, suivie d'un flash moyen (E1) ou de deux
flashs moyens (E2), puis d'un court flash périodique. Le nombre de ces blinks courts correspond au numéro d'erreur. Ce schéma se répète constamment.
Exemple : code d'erreur E2 05 du contrôle numérique :



TABLE D'ERREUR DU GÉNÉRATEUR (E1)

ERREUR	N.	DESCRIPTION	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
E1	1	Trop de courant dans le matériel	1 – Utilisation de ustensiles de cuisine inadaptées 2 – Induction endommagée ou défectueuse	1 – Utilisation d'ustensiles adaptés 2 – Vérifiez l'induction
E1	2	Aucun courant dans l'inductance	Câblage interrompu	Recâble l'inductance
E1	3	Température IGBT trop élevée	Conduits de ventilation bouchés, ventilateur bouché, capteur défectueux IGBT	Nettoyez les bouches d'aération, nettoyez le ventilateur, vérifiez la bonne rotation du ventilateur.
E1	4	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	1 – Chaudron vide 2 – Capteur de température défectueux 3 – Plaque électrique défectueuse	1 – Retirer la casserole, éteindre l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson soit refroidie 2 – Remplacer le capteur de température 3 – Remplacer le générateur

E1	5	Défaillance du contrôleur	1 – Câblage défectueux 2 – Contrôle numérique avec un ID défectueux 3 – Unité de contrôle défectueuse	1 – Vérifier le câblage de l'unité de contrôle 2 – Éteindre le générateur, régler correctement l'interrupteur DIP 3 – Remplacer l'unité de commande
E1	6	Température interne de l'électronique trop élevée	Conduits de ventilation bouchés, ventilateur bouché, capteur de température défectueux	Nettoyez les bouches d'aération, nettoyez le ventilateur, vérifiez la bonne rotation du ventilateur
E1	7	Température d'enroulement	1 – Température d'enroulement trop élevée 2 – Capteur de température défectueux	1 – Retirez la casserole, éteignez l'appareil et attendez quelques minutes que la zone de cuisson soit refroidie 2 – Remplacez le capteur de température
E1	8	Coupure de phase réseau	Qualité insuffisante de la distribution de phase du réseau	Vérifiez l'alimentation principale
E1	10	Erreur de communication	Pas de LIN ni de bus CAN, pas de connexion entre le clavier et le générateur	Débranchez-vous du secteur et vérifiez le câblage
E1	11	Erreur d'initialisation	1 – Aucun contrôleur connecté 2 – Le contrôle numérique a un ID défectueux 3 – Erreur lors de l'initialisation matérielle	1 – Brancher correctement l'unité de contrôle 2 – Éteindre le générateur, régler correctement l'interrupteur DIP 3 – Attends, l'appareil se réinitialisera toutes les 30 secondes environ
E1	13	Erreur de connexion d'alimentation	La tension secteur est trop élevée ou trop basse	Vérifie ta connexion réseau
E1	14	Erreur d'adaptateur réseau	La tension secteur est trop élevée ou trop basse	Vérifie ta connexion réseau
E1	15	Protection des ustensiles vides	1 – Erreur secteur 2 – Chaudron vide 3 – Capteur de température de l'inductance défectueux	1 – Éteindre l'appareil, attendre quelques secondes puis le rallumer 2 – Retirer la casserole, éteindre l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson soit refroidie 3 – Remplacer le capteur de température de l'inductance

Erreurs causées par le contrôle numérique (uniquement pour les instruments avec contrôle numérique)

Ce sont des erreurs causées par le système de gestion numérique ; sont indiqués par l'affichage de « E2 » et le

numéro d'erreur sur l'affichage.

TABLEAU DES ERREURS CAUSÉES PAR LE CONTRÔLE NUMÉRIQUE (E2)

ERREUR	N.	DESCRIPTION	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
E2	2	Intégrité du système	Bouton de contrôle LIN endommagé	Remplacez le bouton de contrôle LIN
E2	3	Clavier permanent en mode ON	1 – Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson 2 – Boutons défectueux	1 – Nettoyer la zone de contrôle 2 – Remplacer l'unité de contrôle
E2	5	Bus LIN ouvert	Aucune communication détectée	ifier le bus LIN

E2	6	LIN Bus Collision	Traiter les conflits	Vérifie l'identifiant du noeud. / Vérifie la connexion LIN du bus.
E2	10	1 – Rupture de câble 1 – Identification défectueuse	1- Vérifier la connexion entre le clavier et le générateur 2 - L'unité de contrôle a un identifiant défectueux	1 – Effectuer la bonne connexion 2 – Éteindre le générateur, régler correctement l'interrupteur DIP
E2	11	Erreur d'auto-diagnostic	Logiciel d'auto-diagnostic	Éteignez et rallumez l'appareil ; si le problème persiste, contactez le centre de service.
E2	13	Données de configuration invalides	L'appareil trouve des données de configuration invalides	Contact Service
E2	14	Tension d'alimentation	Problèmes de tension d'alimentation du clavier	Réinitialisation automatique
E2	20	Compatibilité des versions LIN	La version LIN n'est pas compatible	Contactez le service
E2	FF	Erreur inconnue	Cause inconnue	Contactez le service