



Manuel d'instructions



2025-09-24

Fourneau vitrocéramique 2 feux PCCD-84ET

www.rmgastror.com



OBSAH

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 vigueur. 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	50	50	19.00	6.800	400 V / 3N - 50 Hz

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. Déballiez 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

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
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'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 net-

toyage 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 $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ pour les conducteurs de phase et $0,028 + j 0,017 \Omega$ pour le conducteur neutre.**

Marque	Dimension cm	Tension	Puissance kW	Courant A	Dimension du câble mm ²	Plaque
PCCD-84ET	40 x 80 x 5	400V~2N 50/60Hz	6,8	14,78	4 x 1,5 mm ²	2x 3,4 kW
PCCD-88ET	80 x 80 x 5	400V~3N 50/60Hz	13,6	29,57	5 x 2,5 mm ²	4x 3,4 kW

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 par un disjoncteur approprié dont le courant nominal correspond à la puissance et au type de l'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 l'appareil.

L'appareil doit être branché directement sur le réseau électrique. Il est nécessaire d'installer entre l'appareil et le réseau un interrupteur offrant une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et adapté 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 fonction de son emplacement et de la nature de son fonctionnement.

Le fil de terre (jaune-vert) doit être plus long que les autres fils et ne doit pas être connecté à l'interrupteur

ou interrompu d'une autre manière. Les câbles doivent être placés librement et ne pas gêner le fonctionnement normal de l'appareil, être suffisamment éloignés du plan de travail et être assez longs pour permettre de manipuler l'appareil à des fins 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 raccorder 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 connecter 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 APPLICABLES.

Mise en service

Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer complètement les films de protection de toutes les surfaces en acier inoxydable. Les surfaces et parties en contact avec les aliments doivent être soigneusement lavées à l'eau avec du liquide vaisselle, puis rincées à l'eau claire.

Liste des activités à réaliser :

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

a) Le conduit de gaz doit être fermé et étanche, correctement purgé (ou « gazéifié »), équipé d'un HUP, d'un compteur de gaz et d'une vanne d'arrêt avant l'appareil, réglé à la pression prescrite et validé par un rapport de contrôle attestant de sa sécurité d'utilisation.

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 raccord d'alimentation en eau doit être fermé et étanche, rincé et exempt de salissures grossières, réglé 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) Type de gaz gaz naturel 20 mbar, propane-butane 30/31 mbar

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

c) Pression de l'eau 3 - 5 bar doux ; 3 - 5 bar dur

d) Pour les appareils 40, 50 et 70HT : l'évacuation doit être placée juste au-dessus du sol, avec un écoulement gravitaire libre.

Pour les appareils 40 et 50HT : si l'évacuation est située jusqu'à 1,0 m au-dessus du sol, l'eau doit être évacuée à l'aide d'une pompe de relevage.

3. Vérifier l'étanchéité de tous les joints

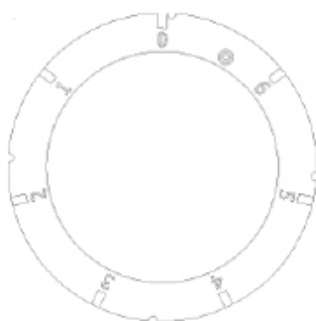
4. Mettre l'appareil en marche, vérifier le fonctionnement et le réglage de l'appareil conformément aux spécifications

a) Appareils thermiques - contrôle de la température, pression de la vapeur, réglage minimum de la flamme (spore), mélange d'air et de gaz

b) Machines tournantes - sens de rotation des moteurs 3-F

7. MODE D'EMPLOI

Plaque de cuisson en vitrocéramique



Sur la face avant, au-dessus du bouton auquel il correspond, se trouve une étiquette marquée d'un index



- Allumez l'interrupteur situé à l'avant de l'appareil. Tourner le bouton de commande correspondant à la plaque de "0" jusqu'au niveau de chauffage souhaité, entre 1 et 6

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est sous tension

- les plaques sont composées d'un noyau et d'un anneau ; en tournant le bouton comme indiqué ci-dessus, seul le noyau de la plaque s'allume ; en tournant le bouton au-delà de la position "6", l'anneau s'allume également et la température peut être réajustée entre les positions. "1" à "6"

Chaque plaque est reliée à un contrôleur de puissance qui vous permet de choisir parmi 6 températures différentes.

Des températures plus élevées sont recommandées en début de cuisson - Chaque plaque est équipée d'un limiteur de température qui se déclenche lorsque la température atteinte risque d'endommager le verre.

Avis

Lorsque la surface du verre devient chaude, le témoin de chaleur résiduelle correspondant à la plaque utilisée s'allume. Ce témoin reste allumé tant que le verre est chaud, même lorsque la plaque est éteinte, afin d'éviter tout risque de brûlure.

Note

- Il est recommandé d'utiliser des récipients à fond plat, car ceux à fond concave ou arrondi augmentent le temps de cuisson et la consommation d'énergie
- Ne pas utiliser de pots ou de récipients dont le fond est recouvert d'aluminium ou d'étain
- Ne pas utiliser de pots en terre cuite, car ils risquent de se briser ou de se fissurer et de devenir insalubres
- Il est recommandé d'utiliser des casseroles en acier inoxydable à fond lisse et plat, d'un diamètre adapté au chauffage si vous utilisez des casseroles en fonte, veillez à ne pas les faire glisser sur le verre pour éviter les rayures.
- Assurez-vous que le fond de la casserole est sec avant de la placer sur la plaque de cuisson
- Protéger le verre contre les chocs avec des objets à arêtes ou à pointes
- Ne jamais couvrir le verre avec une feuille d'aluminium ou un objet similaire pendant l'utilisation.
- Le verre doit être lavé avec des dégraissants liquides, du vinaigre et des acides à base de citron qui conviennent au nettoyage de la céramique et du verre. Le nettoyage est recommandé lorsque le verre n'est pas complètement froid, car les résidus alimentaires, la graisse brûlée ou d'autres éléments peuvent être ramollis avec un chiffon humide et enlevés avec un grattoir ordinaire. Les résidus alimentaires, la graisse brûlée ou d'autres éléments peuvent être ramollis à l'aide d'un chiffon humide et enlevés à chaud à l'aide d'un grattoir ordinaire afin d'éviter de contaminer la surface du verre. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement :

Lors du nettoyage, ne jamais laver les parties externes de l'appareil avec un jet d'eau direct ou de l'eau sous pression.

Chaque jour, après la fin du travail, éteignez l'appareil et nettoyez-le soigneusement. Cela garantit un fonctionnement optimal de l'appareil et prolonge sa durée de vie.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer. Les parties en acier doivent être lavées avec de l'eau chaude et un détergent neutre, puis essuyées soigneusement avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de détergent.

Après avoir nettoyé les pièces de cette manière, séchez-les avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs.

Nettoyage du verre

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

la céramique et le verre.

Nous recommandons que le verre ne soit pas complètement froid lors du nettoyage. Commencez par ramollir les aliments renversés, les graisses brûlées et autres résidus alimentaires sur le verre à l'aide d'un chiffon humide, puis enlevez-les à l'aide d'un grattoir pendant qu'il est encore chaud afin d'éviter que la surface du verre ne se détériore.

Avant de procéder au nettoyage, coupez l'alimentation en gaz et en électricité.

Ne nettoyez pas l'appareil avec :

- de l'eau sous pression
- une brosse métallique
- des produits agressifs, corrosifs ou caustiques
- des produits contenant des particules abrasives
- 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 gaz et 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.**