

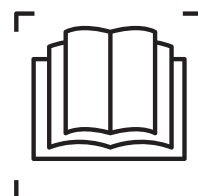


RÉCHAUD BAS
À INDUCTION

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



RIB 35 D



AVERTISSEMENT :

1. Si la surface est fissurée, débranchez immédiatement l'appareil ou la partie concernée de l'appareil.
2. Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
3. Ces surfaces ne doivent pas être utilisées pour le stockage.
4. Les objets métalliques tels que les ustensiles de cuisine, les couverts, etc. ne doivent pas être placés sur la **surface de la table de cuisson** dans les **zones de cuisson**, car ils pourraient devenir chauds ;
5. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil, car les bagues, montres et autres objets similaires portés par l'utilisateur peuvent devenir chauds lorsqu'ils se trouvent à proximité de la **surface de la table de cuisson** ;
6. N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés.
7. Après utilisation, éteignez l'**élément de la table de cuisson** à l'aide de sa commande. Ne vous fiez pas au **détecteur de pan**.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
10. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT SAFE GUARDS LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Utiliser une prise électrique individuelle de 230V.
2. **NE PAS** bloquer le panneau d'entrée d'air, le blocage peut entraîner une surchauffe de l'appareil.
3. Utiliser des moules de 12 cm de diamètre ou plus. Nous recommandons que les casseroles aient un diamètre inférieur à 26 cm. Vous trouverez à la page 4 une liste des casseroles adaptées et inadaptées.
4. **NE PAS** toucher la surface chaude de la plaque en céramique. REMARQUE : la cuisinière à induction elle-même ne produit pas de chaleur pendant la cuisson. Cependant, la chaleur de la casserole rendra la surface en céramique chaude !
5. **NE PAS** placer de casseroles ou de poêles vides sur la table de cuisson. Le chauffage d'une casserole vide activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et l'appareil s'éteindra.
6. Placez la cuisinière à induction sur une surface horizontale et à une distance d'au moins 10 cm du mur et d'autres objets pour assurer une bonne ventilation.
7. **NE PAS** placer d'objets ou d'outils dans le panneau d'admission d'air. Vous risqueriez de vous électrocuter.
8. Pour se protéger contre les chocs électriques, **NE PAS** immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans ou à proximité de l'eau ou d'autres liquides.
9. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la cuisinière à induction est utilisée ou à proximité d'enfants.
10. **NE PAS** utiliser la cuisinière à induction si elle a été endommagée de quelque manière que ce soit ou si l'appareil fonctionne mal. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen ou réparation.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
12. Tenir le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur.
13. **NE PAS** placer la cuisinière à induction dans, sur ou à proximité de flammes nues, de brûleurs électriques, de fours chauffés ou d'autres environnements à haute température.
14. **NE PAS** chauffer de boîtes de conserve scellées sur la cuisinière à induction. Une boîte de conserve chauffée peut exploser.
15. **NE PAS** déplacer la cuisinière à induction pendant la cuisson ou lorsque la casserole est chaude.
16. Plaque en céramique : essuyez avec un chiffon humide ou utilisez une solution de nettoyage douce et non abrasive.
CORPS : essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux ou utilisez un nettoyeur doux.
17. **NE PAS** utiliser la cuisinière à induction à d'autres fins que celles prévues.
18. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Lors du rangement, **NE PLACEZ PAS** d'objets sur le dessus de la cuisinière à induction.
20. Lorsque vous utilisez une cuisinière à induction (cuisinière lisse) pour cuisiner, maintenez votre stimulateur cardiaque à une distance de 2 pieds (environ 60 cm) des zones chauffantes.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité

Pour se conformer aux normes de sécurité CE, la mise en marche de l'appareil à induction s'effectue en deux étapes. Dans un **premier temps**, appuyez sur la touche ON/OFF ; dans un **second temps**, sélectionnez +, - ou la touche de puissance préréglée dans un délai de 10 secondes pour mettre l'appareil en marche en toute sécurité, faute de quoi l'appareil s'éteindra automatiquement.

Détecteur d'heures supplémentaires

Si la casserole est laissée sur la cuisinière à induction pendant plus de 2 heures, ou si l'utilisateur n'utilise aucune fonction pendant plus de 2 heures, la cuisinière s'éteint automatiquement.

Arrêt automatique de sécurité

Si la cuisinière à induction reste allumée pendant plus de 60 secondes sans casserole ou avec une casserole incompatible, l'appareil s'éteint automatiquement.

Détecteur de compatibilité des matériaux

Si le matériau de la casserole ou ses dimensions ne conviennent pas à cette cuisinière à induction, le voyant de la casserole ne s'allume pas.

Détecteur de petits objets

La cuisinière à induction ne reconnaît pas les objets ou ustensiles d'un diamètre inférieur à 5 cm. Pour de meilleurs résultats, utilisez des casseroles d'un diamètre compris entre 12 et 26 cm.

Dispositif de protection contre la surchauffe

Si la température de la casserole dépasse 250°C pendant 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement. Un bref signal sonore retentit après l'arrêt automatique de l'appareil.

Dispositif de réinitialisation automatique IC

Le microprocesseur de contrôle principal est équipé d'un dispositif de surveillance, le circuit intégré se réinitialise automatiquement en cas de problème avec le logiciel.

USTENSILES DE CUISINE ADAPTÉS AUX PLAQUES CHAUFFANTES À INDUCTION

POTS ADAPTÉS

1. Le fer
2. Fonte
3. Acier inoxydable
4. Émail

Toutes les casseroles et poêles doivent avoir un fond magnétique. Toutes les casseroles et poêles doivent avoir un fond plat.

Toutes les casseroles et poêles doivent avoir un diamètre compris entre 12 (4,75") CM et 26 (10,25") CM.

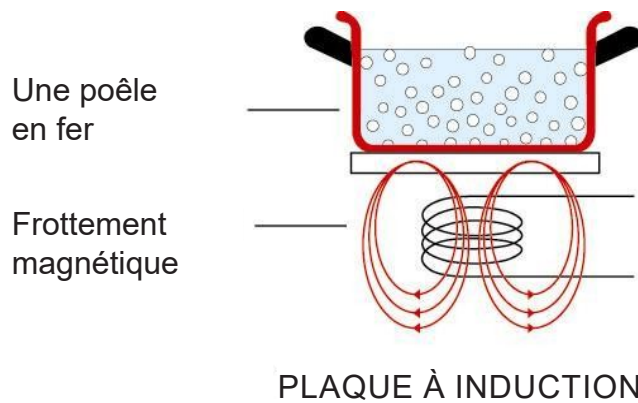
				
Acier inoxydable Pan	Poêle en fer (Poêle en fer Grille)	Poêle en émail	Acier inoxydable bouilloire	Cuvette en fer
				
Frite en acier inoxydable casserole				

POTS INADAPTÉS

1. Pot d'un diamètre inférieur à 5 CM (2").
2. Casseroles en acier inoxydable avec fond en aluminium
3. Poterie
4. Casseroles en verre
5. Casseroles en aluminium
6. Casseroles en bronze
7. Pots en cuivre
8. Casseroles avec pieds

				
Poêle en céramique	Panneau en aluminium	Le fond n'est pas plat	Dia. inférieur à 12 cm (4.75")	Poêle avec pieds

COMMENT FONCTIONNE VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ?



Une bobine d'induction à haute fréquence (20-65 KHz) située sous la plaque supérieure en céramique chauffe l'ustensile de cuisson par friction magnétique. La chaleur est produite directement à l'intérieur de la casserole. Elle est contrôlée par un circuit électronique pour offrir des performances et des fonctions supérieures. Pendant la cuisson, il n'y a pas de perte d'énergie entre la table de cuisson et les aliments. Lorsque vous éteignez la plaque, la cuisson s'arrête immédiatement.

PRÉCAUTION À PRENDRE AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

1. Le plateau en verre est constitué de matériaux solides, durs et non poreux. Cependant, en cas de rupture, même légère, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente.
2. L'appareil est équipé d'un "détecteur de petits objets". Il est toutefois recommandé de ne pas placer d'ustensiles de cuisine en métal, de couvercles de casseroles, de couteaux ou d'autres objets métalliques sur la zone de chauffage par induction. Si un inducteur est allumé, il y a un risque d'échauffement.
3. Lorsque vous utilisez votre table de cuisson à induction, ne placez pas d'objets magnétiques sur le plateau en verre, tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc.
4. Des tests scientifiques ont montré que la plaque de cuisson à induction ne présente aucun danger.
Pour les personnes utilisant un pacemaker, veuillez respecter une distance de 60 cm de l'appareil lorsque la plaque à induction est en cours d'utilisation.
5. Pour éviter toute surchauffe, ne placez pas de plaque en aluminium ou en fer sur la plaque supérieure.
6. Placez l'appareil sur une surface horizontale, mais éloignez-le du mur ou d'autres objets d'au moins 5 à 10 cm.
7. Ne mettez pas d'objets tels que des fils de fer ou des outils dans l'entrée ou la sortie d'air afin d'éviter tout risque d'électrocution.
8. Un nettoyage immédiat est recommandé lorsque de l'eau reste sur la plaque supérieure.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Lancer la machine

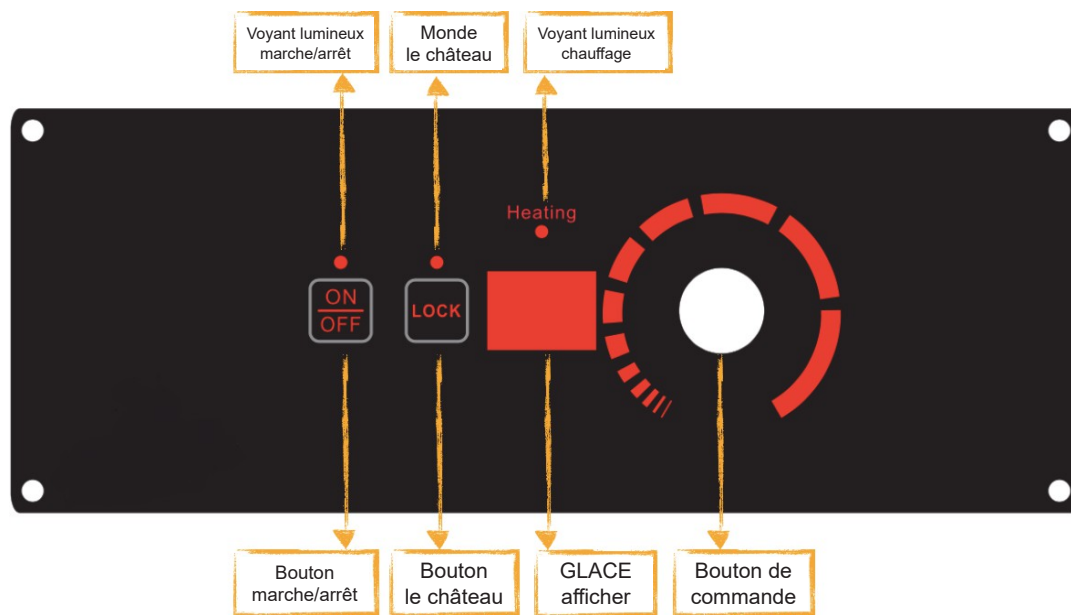
1. S'assurer que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de la plaque signalétique située à la base de l'appareil.
2. Placer une casserole ou une marmite appropriée au centre de la plaque supérieure.
3. Appuyer sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes avec un bip et l'écran affichera '0' pendant 10 secondes. Si l'étape 4 n'est pas effectuée, la machine s'éteint.
4. Sélectionnez +, - ou la touche de puissance prééglée dans les 10 secondes pour allumer la machine ; sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement pour des raisons de sécurité.

Choisir la méthode de cuisson

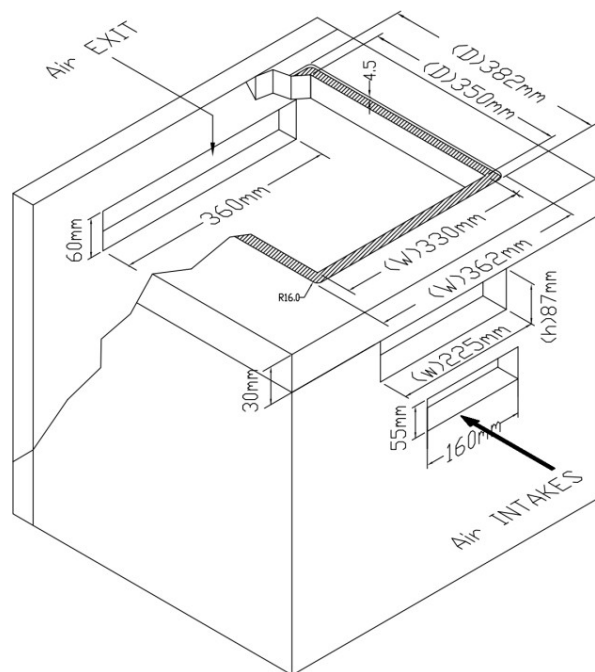
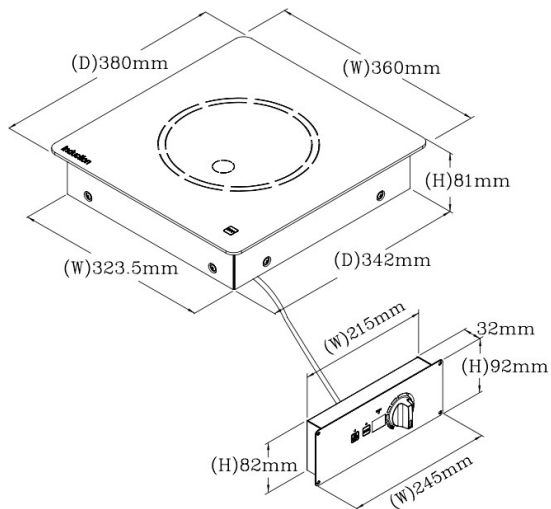
1. Tournez le bouton pour sélectionner le niveau de puissance de 1 à 12 selon vos préférences. L'écran LED indique le niveau choisi.

Verrouillage de sécurité

1. En fonctionnement, pour verrouiller l'appareil, appuyez sur la touche Lock pendant 3 secondes. Le voyant de verrouillage s'allume.
2. Lorsque l'appareil est verrouillé, le panneau ne peut pas être utilisé, mais il est possible d'appuyer sur la touche marche/arrêt pour l'éteindre.
3. En mode arrêt, appuyer sur le bouton de verrouillage pendant 3 secondes verrouille toutes les opérations (même la mise en marche), la clé de verrouillage s'allume.
4. Appuyer sur le bouton de verrouillage jusqu'à ce que le voyant de verrouillage s'éteigne, l'appareil est alors déverrouillé.



CARACTÉRISTIQUES ET DESCRIPTION



Spécifications

Numéro de modèle	DB-35DE Table de cuisson à induction	
Tension	230V/50Hz, 1LNAC 16A	
Plaque vitrocéramique	Environ 360 x 380 x 4 mm d'épaisseur	
Consommation électrique	Max. 3 500 watts, 15,2 A	
Gamme de puissance électrique	Environ 300 watts~ 3500 watts (puissance régulée : 12 étapes)	
Dimension	360 x 380 x 81 mm (unité principale) 245 x 92 x 32 mm (boîtier de commande)	
Dimension de la découpe	330 x 350 mm (unité principale) 225 x 87 mm (boîtier de commande)	160 x 55 mm (entrée d'air) 360 x 60 mm (sortie d'air)
Remarques	La fréquence de commutation est vérifiée par différents réglages de puissance et se situe entre 20~65K Hz.	

RECHERCHE DE PANNES

Par numérique affichage	Bip	Pourquoi / Mesures prises
Pas d'affichage	30 courts + 1 long	Aucun pot n'est détecté (ou "la casserole n'est pas adaptée au chauffage par induction") ⇒ Placer une casserole compatible avec l'induction sur le dessus,
E6	1 long 4 court	Variation de tension trop importante ⇒ Attendez que l'électricité soit normale, puis réessayez. ⇒ Vérifier que l'alimentation électrique est normale auprès d'un électricien,
E7	1 long 2 court	Surchauffe : température ambiante ⇒ Vérifier si le ventilateur fonctionne toujours normalement, ⇒ Vérifier si l'entrée et la sortie d'air sont bloquées,
E4	18 courts 1 long	Surchauffe : pot vide
E9	2 longs 1 court	Surchauffe : température ambiante Ou, le circuit est anormal ⇒ Attendre le refroidissement, puis réessayer, ⇒ Appeler le centre de service
EA	2 longs 2 courts	Surintensité : le courant de la bobine est élevé ⇒ Utiliser une autre casserole, réessayer, ⇒ Appeler le centre de service
E5	3 courts 1 long	Surchauffe : bobine (fils) ⇒ Attendre la fin de la période de refroidissement et réessayer, ⇒ Appeler le centre de service,
E2	1 long	Protection contre les heures supplémentaires : pas de contact avec le panneau et la casserole en 2 heures ⇒ Rallumer et réessayer,
Eb	1 long	Erreur de communication : entre "générateur et panneau de contrôle". ⇒ vérifier que les connecteurs externes sont bien branchés, ⇒ appeler le centre de service pour vérifier l'état interne de l'appareil connecteurs,
CE	3 fois 1 long + 1 court	Défaillance de la carte à circuits imprimés principale : appeler le centre de service pour vérifier.



Liste des organismes de services:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel.: +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl