



INDUKTIONSTISCH-
ELEKTROHERD

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



RIB 35 T

CE
1404-25

www.rmgastro.com



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 casseroles**.
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 pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PERSONNEL DE SÉCURITÉ IMPORTANT : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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 suivante une liste de 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 de la plaque 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 près 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 PLACEZ PAS** 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. Une fois la cuisinière à induction r e f r o i d i e , débranchez le cordon et nettoyez-la comme suit,
PLATEAU EN CERAMIQUE : essuyer avec un chiffon humide ou utiliser une solution de nettoyage douce et non abrasive.
CORPS : essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux ou utilisez un nettoyant 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !!!

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité

Pour se conformer aux règles de sécurité de la CE, la mise en marche de l'appareil à induction s'effectue en deux étapes.

Première étape, appuyez sur la touche ON/OFF ; **deuxième étape**, sélectionnez le mode que vous préférez dans les 10 secondes, ou la machine 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 devient trop élevée et qu'elle le reste 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 bouton magnétique. Toutes les casseroles doivent avoir un bouton 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
				
Acier inoxydable poêle à frire				

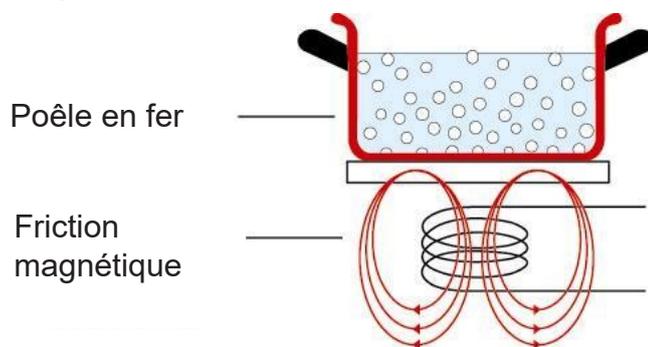
POTS INADAPTÉS

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

				
Poêle en céramique	Panneau en aluminium	Bouton non plat	Dia. plus petit plus de 12 cm (4 3/4")	Poêle avec pieds

COMMENT FONCTIONNE VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ?

Une bobine d'induction à haute fréquence (20-65KHz) 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.



CUISINIÈRE À INDUCTION

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

1. Le plateau en verre est solide, dur et non poreux. Toutefois, 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 à induction ne présente aucun danger. Toutefois, pour les personnes portant un stimulateur cardiaque, il convient de respecter une distance de 30 cm par rapport à l'appareil lorsque la plaque de cuisson à induction est utilisée.
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.
9. ***Nettoyer périodiquement le filtre à air (en dessous), en veillant à ce que l'air frais entre régulièrement.***

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Lancer la machine

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 230 VOLT, 50Hz/60Hz, 16A.
2. Placer une casserole ou une marmite appropriée au centre de la plaque supérieure.
3. Appuyez sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes pour mettre l'appareil en marche.
4. Appuyez sur la touche Heat ou Temp pour sélectionner le mode chauffage ou le mode température dans les 10 secondes, sinon l'appareil s'éteindra automatiquement pour des raisons de sécurité.

Choisir la méthode de cuisson

1. Pour passer en **mode chauffage**, appuyez sur la touche Heat.
 - Continuez à appuyer sur "+" ou "-" pour sélectionner le niveau de puissance de 1 à 12 selon vos préférences. L'écran LCD affiche le niveau choisi et l'icône d'une casserole.
2. Pour entrer dans le **mode température**, appuyez sur la touche Temp.
 - Continuez à appuyer sur "+" ou "-" pour régler la plage de température souhaitée entre 40°C et 220°C.
 - L'écran LCD affiche la température actuelle et la température de consigne température.
 - Lorsque la température réglée est atteinte, trois flèches s'affichent simultanément sur l'écran.
3. L'icône de la marmite peut apparaître et disparaître tour à tour pendant le processus de cuisson, ce qui signifie que l'appareil est en cycle de travail pour atteindre la température souhaitée.

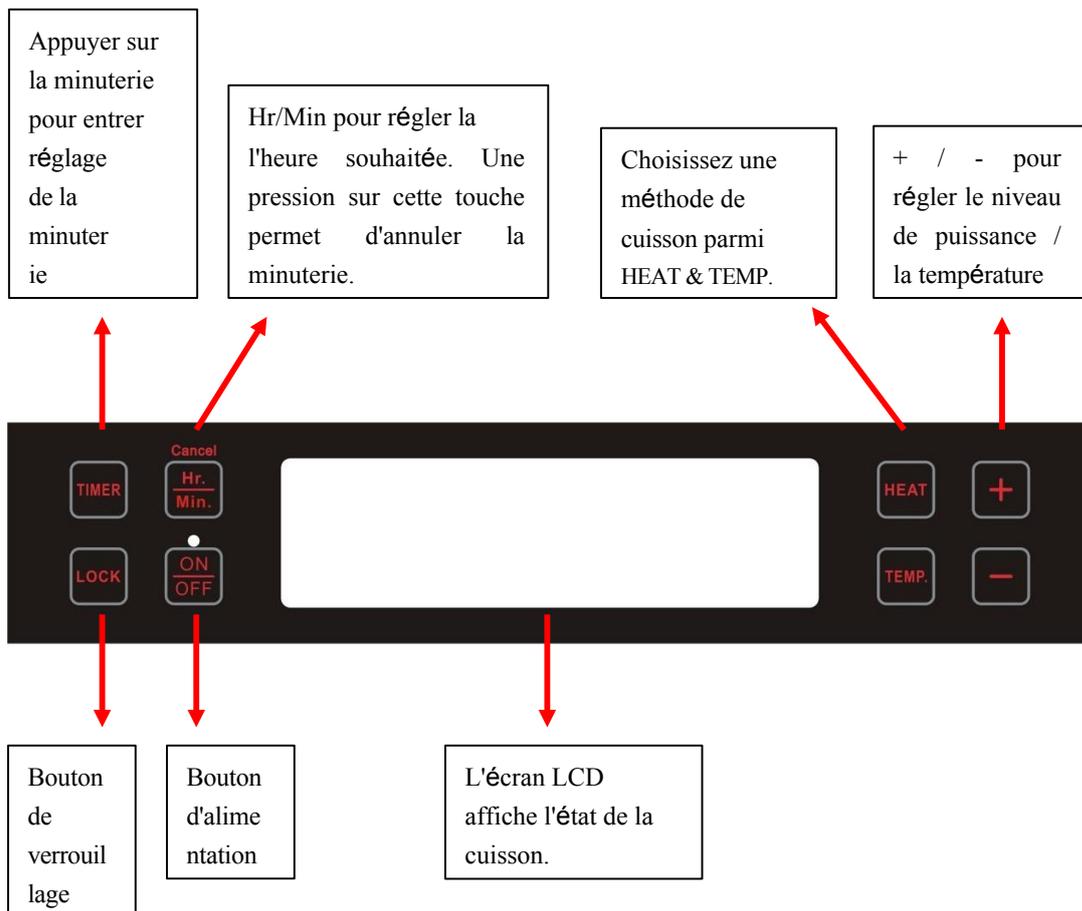
***REMARQUE** : en mode température, utilisez 40° c à 100° c pour la cuisson à l'eau ; utilisez 120° c à 220° c pour la cuisson à l'huile.*

Réglage de la minuterie

1. Pour entrer dans le mode de réglage de l'heure, appuyez sur la touche timer.
2. Pour choisir l'heure ou les minutes, appuyez sur la touche Hr/Min.
3. Appuyez sur+ / - pour régler l'heure souhaitée. L'utilisateur doit saisir l'heure (0~24) et les minutes (0~59), sinon le réglage échouera.
 - Par exemple, si l'on a besoin de 30 minutes, il faut régler 00(Hr):30(Min) ; si l'on a besoin d'une heure, il faut régler 01(Hr):00(Min).
4. Après le réglage, le système repasse automatiquement en mode chauffage ou température.
5. Pour annuler le réglage de la minuterie, entrez dans le mode de réglage de la minuterie et appuyez sur Hr/Min pendant 1 à 2 secondes.

Verrouillage de sécurité

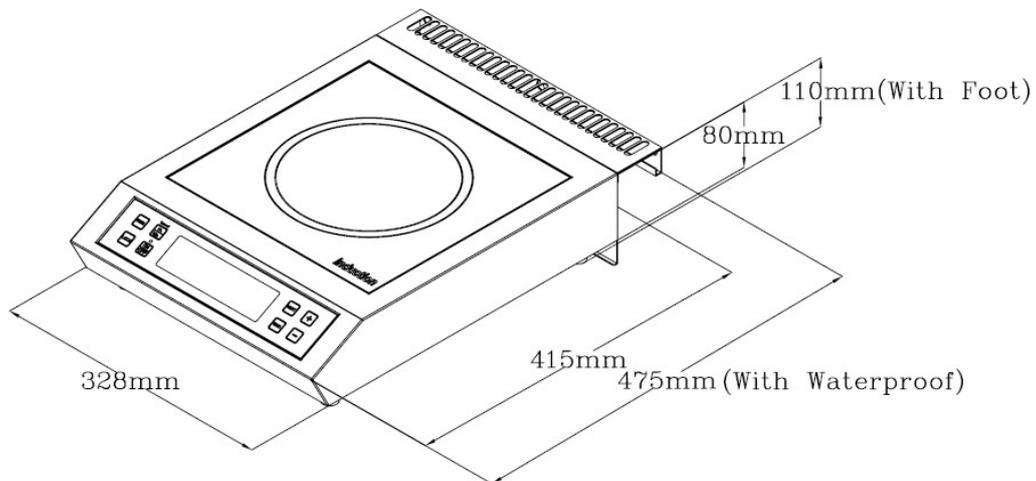
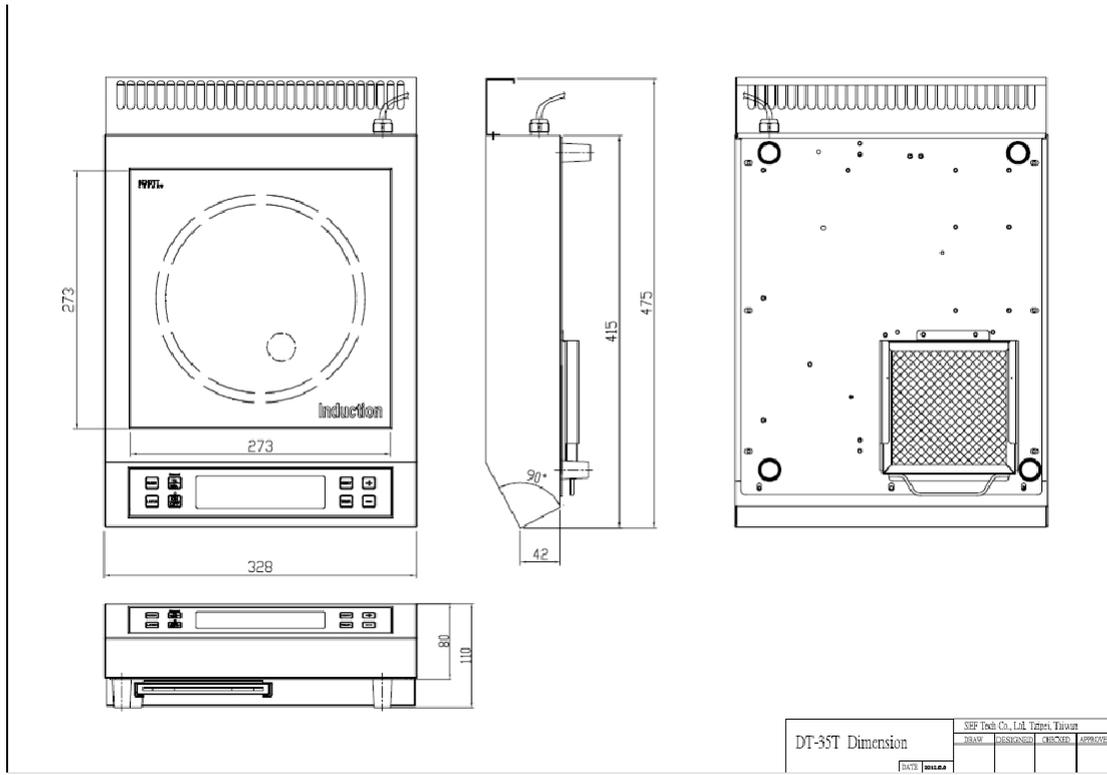
1. Pour verrouiller l'appareil, appuyez sur la touche Lock pendant 3 secondes.
2. Lorsque l'appareil est verrouillé, la mention "Lock" apparaît sur le côté gauche du panneau.
3. L'utilisateur peut toujours éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF.
4. Lorsque l'appareil est branché, l'utilisateur peut le verrouiller même lorsque l'appareil est éteint.
5. Pour déverrouiller la machine, continuez à appuyer sur le bouton de verrouillage jusqu'à ce que l'icône de verrouillage disparaisse sur l'écran LCD.



Spécifications

Numéro de modèle	DT-35T Table de cuisson à induction
Tension	230V~50Hz/60Hz
Plaque vitrocéramique	Environ 273 mm x 273 mm x 4 mm d'épaisseur
Consommation électrique	Max. 3500 watts, 15,2A
Gamme de puissance électrique	Environ 300 watts~ 3500 watts
Fonctions	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Régulation de la puissance : 12 niveaux, de 300w à 3500w ♦ Plage de température : de 40 à 220^(o)C, tous les 5°C
Dimension	328mm X 475mm X 110mm (hors tout)
Remarques	La fréquence de commutation est vérifiée par différents réglages de puissance et se situe entre 20 et 65 kHz.

CARACTÉRISTIQUES ET DESCRIPTION



RECHERCHE DE PANNES

Par numérique affichage	Bip	Pourquoi / Mesures prises
Pas d'affichage	30 shorts+ 1 long	Pas de pot (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 courts	Production de surtension (trop élevée ou trop basse) ⇒ Attendez que l'électricité soit normale, puis réessayez. ⇒ Vérifier que l'alimentation électrique est normale auprès d'un électricien,
E7	1 long 2 courts	Surchauffe : température ambiante ⇒ Vérifier si le ventilateur fonctionne toujours normalement, ⇒ Vérifier si l'entrée et la sortie d'air sont bloquées,
E4	18 shorts	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 shorts 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	2 longues	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 l'oscillateur PIC



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