



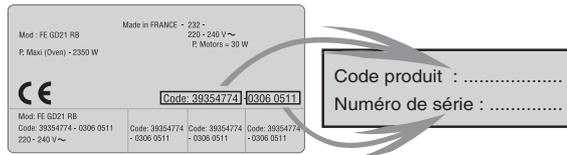
**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**  
***CUISINIÈRE INDUCTION***

**FR**

## RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Avant installation de la cuisinière, il faut relever le numéro de série de l'appareil sur la plaque signalétique et le noter ci-dessous, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière



## NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter aux appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

 Appareils conformes aux directives 90/396/CEE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

## CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- **Lorsque la cuisinière est en fonctionnement, la porte, les parties accessibles ainsi que tous les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher et d'éloigner les jeunes enfants.**
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne pas la brancher ou la débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
- Plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte du four entraînant l'apparition des fumées. Il est donc préférable de modérer légèrement la température de cuisson et de rallonger le temps.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur la plaque à induction, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au service après-vente.
- Pendant le fonctionnement de la table ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table à induction car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.

 **Attention:** cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

### CUISINIERE RCI 6498

Table tout induction:	Puissance	Booster
foyer avant gauche	Ø 210 - 2300 W	3200 W
foyer arrière gauche	Ø 180 - 1850 W	2500 W
foyer avant droit	Ø 180 - 1850 W	2500 W
foyer arrière droit	Ø 145 - 1400 W	1800 W

#### Four :

Classe d'efficacité énergétique	A
A (économe) à G (peu économe)	
Consommation énergie en convection naturelle	0,77 kWh
Consommation cycle pyrolyse (80 minutes)	3 kWh

**Puissance électrique totale :** 11 kW

# INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

## INSTALLATION

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

- Pour l'installation, le technicien doit :
  - . Régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.
  - . Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière.
  - . Raccorder électriquement l'appareil en respectant les consignes.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.

### Attention :

- . Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- . Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- . Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- . Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.
- . Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- . Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- . Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

**RAPPEL : le raccordement au réseau électrique doit impérativement être réalisé par un professionnel compte tenu des risques de dysfonctionnement ou d'échauffement voire d'incendie en cas de mauvais raccordement.**

**Le constructeur ne pourra pas prendre en charge les coûts de réparation ou conséquences en cas de défaillance de l'installation électrique.**

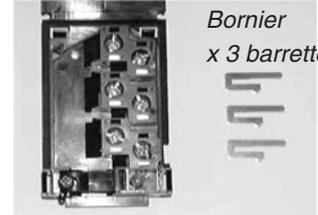
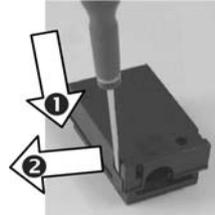
### CUISINIÈRE LIVRÉE SANS CORDON D'ALIMENTATION

La cuisinière est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

- RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL  
Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer 1 et presser 2,
- soulever le capot.

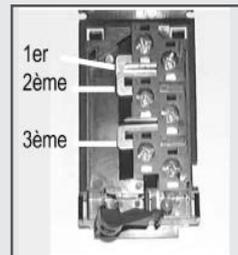


Pour réaliser le raccordement :

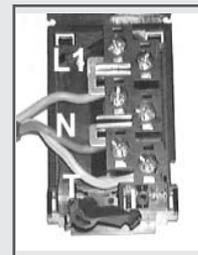
- desserrer le serre-câble,
- passer le cordon dans le serre-câble,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

### Exemple de raccordement en monophasé.

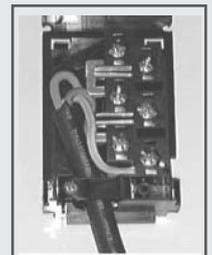
1- Mise en place des pontets



2- Mise en place des fils



3- Passage du cordon dans le serre-câble

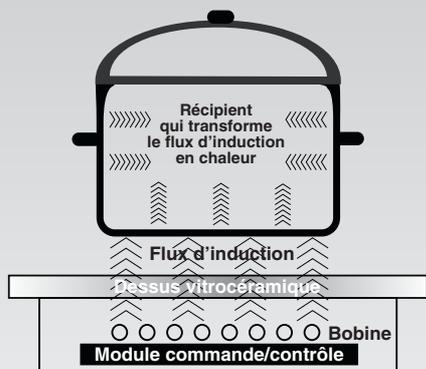


Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

	Monophasé 220-240V~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
Fusible	32 A	32 A	20 A
Câble - Section	3 G 4 mm <sup>2</sup>	4 G 4 mm <sup>2</sup>	5 G 2,5 mm <sup>2</sup>
Câble - Type	H05 W-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES			
Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	L1: Phase shunter 1-2 et shunter 2-3 N: Neutre shunter 4-5 T Terre	1 Phase shunter 1-2 3 Phase shunter 3-4 5 Phase 5 T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre shunter 4-5 T Terre

## INDUCTION



### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".

Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

**Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.**

### Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :

- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.

- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

### UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE ...

Si votre table est installée et utilisée dans de bonnes conditions, ces sécurités ne fonctionneront que très rarement.

• **Turbine de ventilation** : pour protéger et refroidir les organes de commande et d'alimentation. La turbine est à deux vitesses, elles agissent automatiquement. La turbine fonctionne même si les foyers sont à l'arrêt et ce tant que l'électronique n'est pas suffisamment refroidie.

• **Sécurité "Transistor"** : une sonde surveille en permanence la température des composants électroniques. Si cette dernière est excessive, elle réduit automatiquement la puissance des foyers puis coupe leur fonctionnement (l'affichage du niveau de puissance clignote). Lorsque la température des composants redevient normale, la table fonctionne à nouveau.

• **Sécurité "Casserole vide"** : une sonde placée sous chaque zone de chauffe détecte la température anormale d'un récipient vide et du verre vitrocéramique.

• **Sécurité "Détection"** : le détecteur de présence autorise le fonctionnement, donc la chauffe. Un récipient non adapté ou un objet de petite dimension (cuillère à café, couteau ...) posé sur la zone de chauffe ne sera pas considéré comme récipient donc la chauffe ne se réalisera pas.

• **Sécurité "Débordement et projection"** : des protections sont prévues pour arrêter le fonctionnement de la table lors d'un éventuel débordement ou de grosses projections. Si un gros débordement ou objet recouvre au moins deux touches, pendant 10 secondes au minimum, la table arrête son fonctionnement.

## LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.



• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais** : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

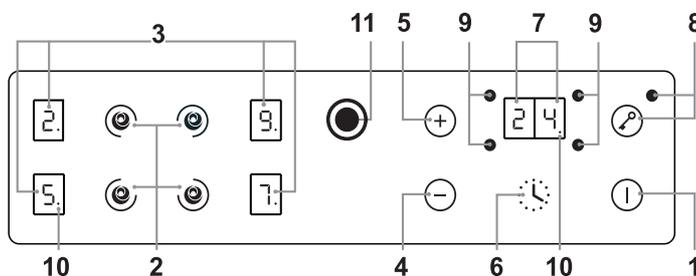
• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.
- **L'usage d'un récipient d'une dimension très inférieure à la zone de chauffe pourrait ne pas permettre le démarrage du foyer à induction.**

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

	Foyer induction
Sigle repère sur les batteries de cuisine	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction. 
	Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).
Inox	Non détectable Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Non détectable
Fonte	Bonne performance
Acier émaillé	Bonne performance
Verre	Non détectable
Porcelaine	Non détectable
Fond en cuivre	Non détectable

## PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



1 - TOUCHE MARCHE/ARRÊT

2 - TOUCHE DE SELECTION DU FOYER DE CUISSON

3 - AFFICHAGE: puissance, indicateur de chaleur résiduelle, fonctionnement du booster, indicateur du verrouillage..

4 - TOUCHE "-"

5 - TOUCHE "+"

6 - TOUCHE DE SELECTION DU "MINUTEUR"

7 - AFFICHAGE DU MINUTEUR

8 - TOUCHE DE VERROUILLAGE AVEC VOYANT

9 - REPERE DU FOYER PROGRAMME : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur

10 - DIODE DE COMMANDE :

- . allumé: le foyer ou le minuteur est actif, une modification est possible,
- . éteint: le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière information enregistrée

11 - Touche de sélection du Booster

## LES DIFFERENTES POSITIONS

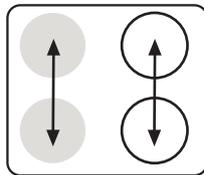
Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

INDUCTION		
Positions	% puissance	Durée de fonctionnement avant coupure automatique
1	2,5	10 heures
2	5	10 heures
3	7,5	5 heures
4	12,5	4 heures
5	18	3 heures
6	24	3 heures
7	45	2 heures
8	60	2 heures
9	100	1 heure

Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

### NOTA:

La table à induction fonctionne avec un générateur qui alimente simultanément deux foyers par zone.



Chaque zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3700 W.

En conséquence, lorsque dans une même zone, la fonction Booster est opérationnelle, et que le deuxième foyer est au niveau de puissance 9 ou 8, ce dernier est automatiquement réduit au niveau 7, cette baisse apparaît avec un affichage clignotant pour information.

**Attention :** le booster est actif pour une durée de 10 minutes, après ce laps de temps, le booster disparaît, et le foyer reprend la chauffe à la position 9, la puissance du générateur étant réduite, le niveau de puissance du deuxième foyer revient à sa position initiale.

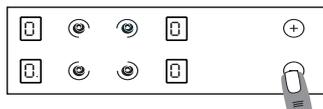
## UTILISATION DE LA TABLE

• Après la mise sous tension, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques.

- Presser la touche ① pendant 3 secondes.  
La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance "0" s'affiche et la diode de commande clignote.
- Sans intervention dans les secondes suivantes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

### • ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



- Presser la touche "+" ou "-" pour un niveau de puissance entre 1 et 9. En maintenant la pression sur la touche "+" ou "-", le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
U	:	Mijotage (65°C)
1	:	)
2	:	) ..... Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, saisie de viandes ...
Booster	:	Ebullition de large quantités de liquides...

### • DETECTEUR DE RECIPIENT

Lorsque le foyer est en fonctionnement, le détecteur de récipient offre l'avantage d'arrêter ou de démarrer automatiquement la chauffe du foyer de cuisson au contact ou au retrait du récipient. Il permet de ce fait une économie d'énergie.

**Si la zone de cuisson est utilisée avec un récipient adapté\*:** l'afficheur indique le niveau de puissance.

\* l'induction nécessite des ustensiles compatibles donc magnétiques et de diamètre adapté au foyer utilisé.

**Si la zone de cuisson est utilisée sans récipient ou avec un récipient non adapté:**

l'afficheur indique [E]. Le foyer ne s'enclenche pas. En l'absence de détection de récipient au bout de 10 minutes, l'opération de mise en route est annulée.

Pour arrêter la zone de cuisson, il ne suffit pas de retirer le récipient. Il est impératif d'arrêter le foyer normalement.

### IMPORTANT:

**Le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.**

### • ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche "-" jusqu'à afficher le niveau de puissance "0". Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.
- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche "-" et "+". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0".  
Le foyer s'éteint.

### • ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche marche/arrêt.



### • INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant: "H". Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage "H" s'efface. Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.

N.B. après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température surface dépasse 60°C.