



Mode d'emploi
Tables de cuisson à induction
Année de fabrication 2015

Veillez **impérativement** lire les instructions d'utilisation et de montage avant la mise en place, l'installation et la mise en service. Vous êtes ainsi protégé et prévenez les dommages inutiles.

Sommaire

Sommaire	1
Conseils de sécurité.....	3
Consignes de sécurité	4
Explication des pictogrammes de sécurité.....	4
Dangers en cas de non-respect des consignes de sécurité	4
Utilisation conforme	5
Utilisation non conforme.....	5
Modifications / Utilisation des pièces de rechange	6
Détection de récipient	6
Surveillance de la zone de cuisson	6
Développement de bruit	6
Généralités.....	6
Utilisation	6
Description du produit	6
Produits	6
Données techniques.....	7
Commande et contrôle	7
Données techniques des appareils	7
Conditions de fonctionnement	8
Installation.....	8
Données techniques des appareils	8
Appareils en fonction de la puissance (3,5 kW-BIPMS3,5)	8
Appareils en fonction de la puissance (5 kW-BIPMS5).....	8
Appareils en fonction de la puissance (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS)	8
Appareils en fonction de la puissance (7kW - 10kW- BIPDS)	8
Appareils en fonction de la puissance (3,5 kW-BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)	8
Conditions d'installation.....	9
Instructions d'installation pour le modèle de table à poser	9
Mise en service	10
Montage.....	10
Bouton de commande	10
Panneau de commande tactile.....	11
Test fonctionnel	12
Commande.....	13
Processus de cuisson	13
Confort	13
Version de logiciel	13
Fonctionnement normal.....	13
Signification décimale :	13
Fonction avec maintien au chaud (en option)	14
Fonction de maintien au chaud avec potentiomètre (affichage 4 emplacements).....	14
Fonction de maintien au chaud avec potentiomètre (affichage 1 chiffre)	14

Fonction Powerstar (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 & BM2K3.5)	14
Fonction de maintien au chaud avec écran tactile	15
Mise hors service	15
Recherche de pannes.....	15
Dépannage	16
Aperçu des messages d'erreur sur l'affichage	17
Nettoyage	18
Entretien.....	18
Mise au rebut.....	19

Conseils de sécurité



Lire attentivement ce mode d'emploi. Conserver ce manuel d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le remettre à un éventuel futur propriétaire. Vérifier l'appareil après déballage. En cas de dommage causé lors du transport, ne pas le brancher. Constater par écrit le dommage et appeler le service client, faute de quoi la garantie deviendrait caduque. Le montage de l'appareil doit être exécuté en conformité avec les instructions de montage jointes. L'appareil ne doit être utilisé que pour cuisiner. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement dans un espace clos. Ne pas utiliser de protège-plaques de cuisson. Elles peuvent entraîner des accidents, par ex. une surchauffe, une inflammation ou l'éclatement de matériaux. Ne pas utiliser de dispositifs de sécurité inadaptés ou de barrière de sécurité enfant. Ils peuvent entraîner des accidents. Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.

Si vous portez un stimulateur cardiaque ou un autre dispositif médical électronique, veuillez être prudent lorsque vous vous trouvez à proximité des plaques de cuisson à induction en cours de fonctionnement. Renseignez-vous auprès de votre médecin traitant ou du fabricant du dispositif médical concernant la conformité ou aux incompatibilités éventuelles.

Risque d'incendie !

- L'huile ou la graisse chaude peuvent s'enflammer rapidement. Ne jamais laisser de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre un feu avec de l'eau. Éteindre les plaques de cuisson. Éteindre avec prudence les flammes avec un couvercle, une couverture anti-feu ou similaire.
- Les plaques de cuisson atteignent des températures élevées. Ne jamais placer d'objet inflammable sur les plaques de cuisson. Ne pas poser d'objets sur les plaques de cuisson.
- L'appareil atteint des températures élevées. Ne jamais conserver d'objets ou d'aérosols inflammables dans les tiroirs situés directement sous les plaques de cuisson.

Risque de brûlure !

- Les plaques de cuisson et ce qui se trouve dans leur environnement atteignent des températures élevées, en particulier le cadre qui entoure parfois les plaques de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les plaques de cuisson chauffent, mais l'affichage ne fonctionne pas. Débrancher le fusible dans la boîte à fusibles et appeler le service client.
- Les objets métalliques chauffent très rapidement s'ils sont placés sur les plaques de cuisson. Ne jamais poser d'objet métallique, comme par ex. des couteaux, des fourchettes et un couvercle sur les plaques.
- Après utilisation, toujours éteindre les plaques avec l'interrupteur principal. Ne pas attendre qu'elles s'éteignent automatiquement si aucune casserole ou poêle ne se trouve dessus.

Risque d'électrocution !

- Les réparations non conformes sont dangereuses. Seul un technicien du service client formé par nos soins est autorisé à exécuter des réparations et à changer des câbles endommagés. Si l'appareil est défectueux, enlever la prise ou débrancher le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service client.
- L'humidité peut provoquer une électrocution. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer une électrocution. Ne jamais brancher un appareil défectueux. Enlever la prise ou débrancher le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service client.
- Des fissures ou des cassures dans la céramique en verre peuvent entraîner une électrocution. Enlever le fusible de la boîte à fusibles. Appeler le service client.

Risque d'endommagement !

- Un ventilateur est situé en-dessous de la plaque de cuisson. Observer les instructions de montage pour la circulation de l'air.

Attention !

- Les fonds de récipients et de casseroles rugueux peuvent rayer le plan de cuisson.
- Ne jamais placer de récipients vides sur les plaques. Cela pourrait entraîner des dommages.
- Ne pas placer de casseroles ou récipients chauds sur le panneau de commande, les afficheurs ou le cadre des plaques de cuisson. Cela pourrait entraîner des dommages.
- La chute d'objets pointus ou durs sur les plaques de cuisson peut entraîner des dommages.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique fondent lorsqu'ils sont sur des plaques chaudes. Il n'est pas recommandé d'utiliser des films de protection des plaques.

Consignes de sécurité

Explication des pictogrammes de sécurité

Pictogramme de sécurité général

Le non-respect des consignes de sécurité entraîne des dangers (blessures)



Ce pictogramme est un avertissement contre **une tension dangereuse**.
(Symbole 5036 de la norme IEC 60417-1)



Ce pictogramme est un avertissement contre **un rayonnement électromagnétique non ionisant**.
(Symbole 5140 de la norme IEC 60417-1)

Attention

Une utilisation non conforme
peut entraîner des blessures légères ou
des dommages matériels !

Les pictogrammes de sécurité appliqués directement sur un appareil doivent impérativement être respectés, et leur lisibilité doit être assurée en toutes circonstances.

Attention

Avant toute utilisation ou entretien, il est
impératif d'avoir lu le mode d'emploi.

Dangers en cas de non-respect des consignes de sécurité

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des dangers pour les personnes, pour l'environnement et pour la table à induction elle-même. En cas de non-respect des consignes de sécurité, toute réclamation sera irrecevable.

Plus précisément, le non-respect peut entraîner les risques suivants

(exemples) :

- Danger pour les personnes d'origine électrique
- Danger pour les personnes dû à la surchauffe de casseroles
- Danger pour les personnes dû à la surchauffe du support (plaques vitrocéramiques)

Utilisation conforme

Les consignes de sécurité indiquées dans le présent mode d'emploi, les prescriptions légales nationales existantes en matière d'électricité et de prévention des accidents ainsi que toutes les exigences internes en matière de travail, d'utilisation et de sécurité doivent être observées.

- **Attention !** La casserolierie utilisée doit toujours être placée sur toute la circonférence des plaques de cuisson. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager vos récipients et l'appareil. **Incidence en cas de non-respect** : les récipients risquent de se souder les uns aux autres, les joints d'être brûlés par des récipients chauds, ce qui entraînera un problème d'étanchéité, de pénétration d'humidité et de graisses, et ainsi des dommages sur l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique est fendue ou cassée, débrancher l'appareil et le déconnecter de l'alimentation électrique. Ne toucher aucune pièce à l'intérieur de la table à induction.
- Les plaques en vitrocéramique sont chauffées par la chaleur de la casserole. Afin d'éviter toute blessure (brûlure), ne pas toucher les plaques en vitrocéramique.
- Soyez prudent avec les plats et les liquides chauds.
- **VEUILLEZ NOTER** : attention aux sols potentiellement glissants à proximité de l'appareil. Ils peuvent entraîner des blessures.
- Afin d'éviter une surchauffe des casseroles à vide, ne jamais chauffer une casserole sans surveillance ou sans aliment.
- Éteindre la zone de cuisson lorsque vous retirez la casserole de la plaque pendant un moment. Vous évitez ainsi que le processus de chauffe ne démarre automatiquement dès que vous replacez la casserole sur la zone. Une chauffe involontaire est ainsi évitée ; une personne souhaitant utiliser les plaques à induction doit ainsi mettre l'appareil en marche ou tourner le régulateur de puissance sur 'ON'.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme plan de travail !
- Ne placer aucun papier, carton, tissu, etc. entre la casserole et les plaques en vitrocéramique, ils pourraient prendre feu. Des feuilles d'aluminium et des récipients en plastique ne doivent pas être posés sur des surfaces chaudes.
- Faites attention pendant le fonctionnement de l'équipement au fait que les objets que portent l'utilisateur, comme par ex. une bague, une montre, etc. peuvent chauffer s'ils se rapprochent trop de la zone de cuisson.
- Après utilisation, arrêter la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur de régulation et de commande. Ne pas se fier à la détection du manque de casserolierie.
- Ne pas poser de carte de crédit, carte téléphonique, cassettes ou autre objet magnétique sur les plaques en vitrocéramique.
- Utiliser uniquement des types et des tailles de casseroles recommandées.
- La table à induction dispose d'un système de refroidissement interne par air. Éviter d'obstruer la zone d'entrée et de sortie de l'air avec des objets. (par ex. tissu). Cela risquerait de provoquer une surchauffe et ainsi l'extinction de l'appareil.
- Éviter la pénétration de liquides dans l'appareil et le débordement d'eau ou d'aliments. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.

Utilisation non conforme

Le bon fonctionnement des tables à induction ne peut être garanti qu'en cas d'utilisation conforme. Les valeurs limites selon les données techniques ne doivent en aucun cas être supérieures ou inférieures.

Modifications / Utilisation des pièces de rechange

Contactez le fabricant si vous souhaitez effectuer des modifications sur l'appareil. Afin d'assurer la sécurité, veuillez utiliser uniquement les pièces de rechange et les accessoires d'origine, approuvés par le fabricant. L'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine entraîne l'annulation de tout recours concernant des frais consécutifs. **En cas de démontage, contrôle ou réparation, veiller à la stabilité de l'appareil.**

Attention ! Lors du changement de pièces de rechange, assurez-vous que les plaques à induction sont bien débranchées du courant.

Détection de récipient

Les casseroles avec un diamètre inférieur à 12 cm (fond) ne sont pas détectées. Pendant le fonctionnement, un voyant à LED ou un affichage numérique indique le niveau de puissance sélectionné (1-9). En cas de fonctionnement sans casserole ou avec une casserole non adaptée, aucune puissance n'est délivrée, le voyant de fonctionnement clignote brièvement ou l'affichage indique qu'aucune casserole n'a été détectée [voir messages d'erreur](#).

Surveillance de la zone de cuisson

La zone de cuisson est surveillée par un capteur de température situé sous la surface de cuisson vitrocéramique (au centre de la plaque chauffante). Des casseroles en surchauffe (huile chaude, casseroles vides) peuvent être détectées au centre de la plaque chauffante. L'alimentation est alors coupée. L'appareil transmet ensuite à nouveau de l'énergie à la casserole à partir du moment où la température est revenue à une valeur normale.

Attention ! Seules les plaques de cuisson sont protégées contre la surchauffe, pas les casseroles. Une casserole en surchauffe ne sera détectée que lorsque la surchauffe aura atteint la température d'arrêt automatique des plaques vitrocéramique (260°C).

Développement de bruit

Les ventilateurs de refroidissement sont perceptibles à l'oreille, mais ils s'arrêtent de temps en temps.

Généralités

Ce mode d'emploi contient des informations de base qui doivent être observées pour le montage, l'utilisation et l'entretien. Il doit être lu entièrement avant l'installation et la mise en route par l'installateur et les utilisateurs, et être conservé à proximité de la zone de cuisson.

Utilisation

Les tables à induction sont utilisées pour la préparation de repas. Elles peuvent être utilisées pour cuire, maintenir au chaud, flamber, griller, etc. des plats. Attention : n'utiliser que des récipients adaptés à l'induction sur les plaques à induction. Seuls des récipients agréés par nos soins et adaptés à une utilisation professionnelle doivent être utilisés. La totalité du fond de la casserole doit être magnétique. En cas de doute, il est possible de tester cela en utilisant un aimant permanent.

Description du produit

Produits

- Facile à installer, facile à entretenir
- Commande facile à l'aide d'un bouton rotatif
- L'électronique de puissance compacte offre un fonctionnement sûr et facile
- Sécurité de fonctionnement maxi. grâce à divers dispositifs de sécurité et de surveillance
- Dimensions extérieures compactes, faible poids
- Réglage de la puissance en continu, avec protection électronique de la surchauffe de la partie puissance.

Pour les bobines sauteuses : 5 capteurs de surveillance de température pour une protection améliorée des casseroles.

Données techniques Commande et contrôle

Lampe « **Fonctionnement et détection de récipient** »

2V DC/env. 10mA (LED verte)

Régulateur de puissance – Potentiomètre

0 Ohm – 10 kOhm

Affichage numérique « **Affichage puissance et défauts** »

2,8V DC/env. 60mA (rouge)

Données techniques des appareils

Appareils	I x P x H	Surface vitrocéramique
BM2.5, BM3.0, BM3.5	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 x 4 mm
BM5.0	340 x 420 x 120 mm	290 x 290 x 4 mm
BI2SK3.5 *	330 x 575 x 100 mm	320 x 510 x 4 mm
BI2SQ6	600 x 380 x 100 mm	590 x 310 x 4 mm
BM2K3.5 *	340 x 580 x 100 mm	290 x 470 x 4 mm
BI4SK7 *	560 x 575 x 120 mm	550 x 510 x 4 mm
BI1KS_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 4 mm
BI1K_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1K7, BI1KF_	400 x 455 x 130 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1FP_, BI1FF_, BI1SP_	400 x 455 x 180 mm	388 x 388 x 6 mm
BWK_	400 x 455 x 180 mm	Ø 300 x 6 mm
BW2K10	800 x 455 x 180 mm	2 x Ø 300 x 6 mm
BFW_	400 x 665 x 120 mm	Ø 300 x 6 mm
BWBK8	500 x 555 x 240 mm	Ø 400 x 6 mm
BI2K_	400 x 665 x 120 mm	350 x 560 x 6 mm
BI2KT10	400 x 765 x 120 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KTF10	400 x 765 x 130 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KQ_	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2KFQ_	700 x 455 x 130 mm	650 x 350 x 6 mm
BI4KT_K	700 x 665 x 120 mm	650 x 560 x 6 mm
BI1K3.5R, BI1K5R, BI1K7R	Ø480 x 180 mm	Ø 410 x 6 mm
BI1K3.5BT	400 x 400 x 120 mm	388 x 388 x 4 mm

Appareils	Type	Bobine en mm	Tension	max. A	Puissance	Poids
BM2.5-3.5	HR16/21/BIPDMMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	10,8/13,0/15,3 A	2,5/3/3,5 kW	8,0 kg
BM5.0	BIPMS5	Ø 220	400V/2~/PE	7,6 A	5,0 kW	8,5 kg
BI2SK3.5*	HR16/2	Ø 210/160	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	10,0 kg
BI2SQ6	HR16/2	Ø 220	400V/3~/N/PE	9,1 A	6,0 kW	10,0 kg
BI4SK7 *	BIPDMS3.5	Ø 220	400V/3~/PE	10,6 A	7,0 kW	-- kg
BM2K3.5 *	BIPDMMS3.5	Ø 210	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1KS2.5	HR16/21	Ø 230	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	12,0 kg
BI1KS3.5	BIPMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	12,0 kg
BI1KS5	BIPMS5	Ø 230	400V/2~/PE	7,6 A	5 kW	12,0 kg
BI1K3.5(T)	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,5 kg
BI1K5(T),-7	BIPS5	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1KF5(T),-7	BIPS5	■ 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1FP3.5	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	17,4 kg
BI1FP5,-7	BIPS5	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1FF5,-7	BIPS5	■ 300	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1SP,-2	BIPS5, BIPDS	■ 320	400V/3~/PE	12,2/12,2 A	8/8 kW	18,4 kg
BWK2.5(T)	HR16/21	Ø 300	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	13,1 kg
BWK3.5(T)	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,1 kg
BWK5(T)	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,4 kg
BWK7(T)	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	10,6 A	7 kW	14,4 kg
BI1K3.5R	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1K5R, -7R	BIPS5	Ø 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	--kg
BI1K3.5BT	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BFW3.5	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BFW5	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,0 kg
BWBK8	BIPS5	Ø 400	400V/3~/PE	12,2 A	8 kW	19,0 kg
BW2K10	BIPDS	2 x Ø 300	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	-- kg
BI2K3.5 *	BIPDMS3.5	2 x Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	19,0 kg
BI2K7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21,0 kg
BI2K10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22,0 kg
BI2KT10	BIPDS	2 x Ø 260	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	23,5 kg
BI2KTF10	BIPS5	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI2KQ7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21 kg
BI2KQ10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22 kg
BI2KFQ10	BIPS5	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI4KT14K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	21,3 A	14 kW	38 kg
BI4KT20K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	30,5 A	20 kW	38 kg

* Modèles avec power star

Conditions de fonctionnement

- o Tolérance maxi. de la tension réseau tension nominale +5%/-10%
- o Fréquence 50 / 60 Hz
- o Classe de protection IP 22
- o Diamètre mini. des casseroles 12 cm

Installation

Données techniques des appareils

Appareils en fonction de la puissance (3,5 kW-BIPMS3,5)

Table de cuisson à induction monophasée (Tension 230V/1~/N/PE +5%/-10%)

<u>Raccordement</u>	<u>Couleur</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Fusible</u>
Phase	Brun, Noir ou 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (rapide)
N	Bleu ou 2	<u>Fréq. de fonctionn.</u> 22-35 kHz	<u>Fusible de cde</u> -
PE	Jaune/Vert		

Appareils en fonction de la puissance (5 kW-BIPMS5)

Table de cuisson à induction biphasée (Tension 400V/2~/PE +5% / -10%)

<u>Raccordement</u>	<u>Couleur</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Fusible</u>
Phase	Brun, Noir ou 1,2	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (rapide)
N	Bleu ou 4	<u>Fréq. de fonctionn.</u> 22-35 kHz	<u>Fusible de cde</u> -
PE	Jaune/Vert		

Appareils en fonction de la puissance (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS)

Table de cuisson à induction triphasée (Tension 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

<u>Raccordement</u>	<u>Couleur</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Fusible</u>
Phase	Brun, Noir, Grau ou 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (rapide)
N	Bleu ou 4	<u>Fréq. de fonctionn.</u> 22-35 kHz	<u>Fusible de cde</u> -
PE	Jaune/Vert		

Appareils en fonction de la puissance (7kW - 10kW- BIPDS)

Table de cuisson à induction triphasée (Tension 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

<u>Raccordement</u>	<u>Couleur</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Fusible</u>
Phase	Brun, Noir, Grau ou 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (rapide)
N	Bleu ou 4	<u>Fréq. de fonctionn.</u> 22-35 kHz	<u>Fusible de cde</u> -
PE	Jaune/Vert		

Appareils en fonction de la puissance (3,5 kW-BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)

Table de cuisson à induction monophasée (Tension 230V/1~/N/PE +5% / -10%)

<u>Raccordement</u>	<u>Couleur</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Fusible</u>
Phase	Brun, Noir ou 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (rapide)
N	Bleu ou 2	<u>Fréq. de fonctionn.</u> 22-35 kHz	<u>Fusible de cde</u> -
PE	Jaune/Vert		

Conditions d'installation

- **Température ambiante maxi.**
Stockage >-20°C à +70°C en fonctionnement >+5°C à +35°C
- **Humidité relative maxi.**
Stockage > 10% à 90% en fonctionnement > 30% à 90%

Conditions d'installation

La table à induction doit être placée sur une surface plane. La zone d'entrée et de sortie d'air ne doit pas être obstruée. La surface doit supporter un poids minimum de 100 kg. Le dispositif de déconnexion du réseau d'alimentation doit être facilement accessible.

Instructions d'installation pour le modèle de table à poser

Il est important d'observer les points suivants :

- Vérifiez et assurez-vous que la tension du câble principal correspond à la plaque signalétique
- Les installations électriques doivent être conformes aux directives locales en matière d'installation des bâtiments. Les réglementations nationales des autorités en matière d'électricité applicables doivent être respectées.
- La table à induction est équipée d'un câble réseau, dont la prise se branche dans une prise de courant adaptée.
- En cas d'utilisation de disjoncteurs, ceux-ci doivent être prévus pour un courant de défaut de mini. de 30mA.
- Empêchez l'obturation de la zone d'entrée et de sortie d'air par des objets (tissu, mur, etc.).
- Empêchez que de l'air chaud ambiant soit aspiré par la table à induction (si plusieurs appareils sont installés côte à côte, ou les uns derrière les autres, ou à proximité de friteuses ou de fours). Si cela n'est pas possible, utilisez un conduit d'air.
- L'appareil est équipé d'un filtre d'aspiration. Vérifiez malgré tout qu'il n'y ai pas de l'air ambiant gras, produit par une autre application, qui puisse être aspiré par la table à induction (à proximité de friteuses ou grillades).
- La température d'entrée d'air doit être inférieure à +35°C.
- Les utilisateurs doivent veiller à ce que les travaux d'installation, d'entretien et de contrôle soient exécutés par un personnel qualifié et autorisé.
- Ne créez pas de court-circuit thermique. L'air extrait ne doit en aucun cas être ré-aspiré, car l'appareil chauffera alors trop.
- Le câble réseau doit être blindé, et les connexions doivent être correctes des deux côtés.
- Prévoir des disjoncteurs qui s'enclenchent et se déclenchent au maximum 5x par jour.
- Les tables à induction sont équipées d'un câble et d'une prise conformes aux prescriptions nationales.

Assurez-vous que la prise est bien câblée :

Les dispositions légales des différents pays en matière de raccordement électrique de l'appareil doivent être respectées !

Attention

Une tension d'alimentation incorrecte peut endommager la table à induction

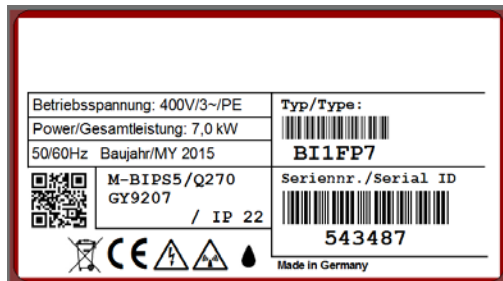
Attention

Les branchements électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié

Mise en service

Montage

Les tables à induction sont équipées d'un câble d'alimentation réseau avec une prise qui se branche sur une prise murale. Si aucune prise n'est installée sur le câble, veuillez réaliser les connexions selon le schéma de câblage. Les installations électriques doivent être exécutées par un installateur agréé, en conformité avec les réglementations nationales et locales en vigueur. Les installateurs sont responsables du bon dimensionnement et de l'installation conforme par rapport aux consignes de sécurité. Les panneaux d'avertissement et la plaque signalétique doivent être strictement respectés.



Contrôlez et assurez-vous que la tension du réseau est bien conforme à l'appareil (plaque signalétique).

En cas d'installation de cet appareil à proximité d'un mur, de cloisons, de meubles de cuisine, de panneaux décoratifs, etc., il est recommandé que les matériaux ne soient pas inflammables. Sinon, il est nécessaire de les recouvrir avec des matériaux non inflammables, isolants de la chaleur, et de veiller particulièrement aux règlements de sécurité contre les incendies !

Pour l'emplacement final de la table à induction, il est nécessaire que la surface soit parfaitement propre et plane (table, combinaison, etc.). Elle doit être posée de sorte qu'elle ne puisse ni tomber ni bouger à cause d'une position inclinée. Les conditions du point «**Conditions d'installation**» doivent être respectées.

Tournez le bouton de commande sur la position OFF (0) avant de raccorder la table à induction au réseau électrique.

Bouton de commande

(Selon le modèle et les options, différentes manettes sont utilisées)

Le chiffre pointant vers la marque indique la position actuelle du bouton de commande.

Position OFF :

"0" pointant vers la marque (o)



Position OFF avec maintien au chaud :



Position ON :

Chaque position indiquant la marque (o). MIN (Minimum) jusqu'à MAX (Maximum)



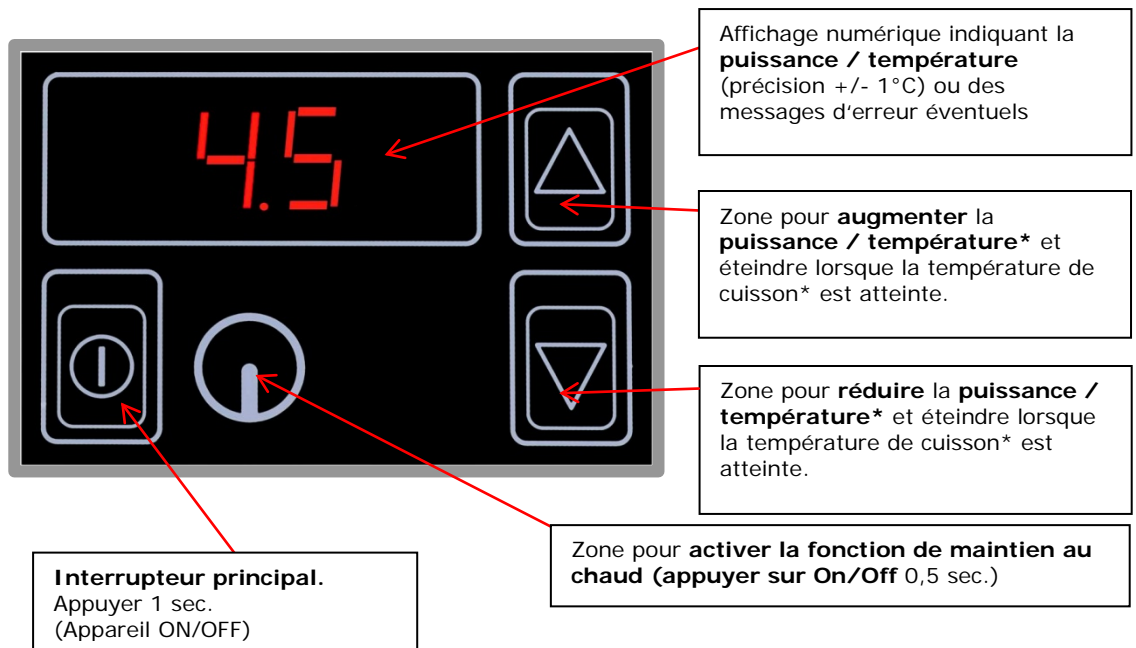
Position ON avec maintien au chaud :



Appareil allumé. Avant l'exécution du test fonctionnel, l'utilisateur doit savoir se servir des tables à induction.

Enlever tous les objets se trouvant dans la zone de cuisson. Assurez-vous que la zone de cuisson n'est ni fendue, ni cassée. Si c'est le cas, arrêtez immédiatement l'opération de mise en route et débranchez la prise.

Panneau de commande tactile



Une LED pour chaque touche indique que la commande a été prise en compte.

Test fonctionnel

Attention

Une casserole chaude diffuse la chaleur sur l'ensemble de la zone de cuisson. Afin d'éviter toute blessure, ne touchez pas la zone de cuisson.

Utilisez une casserole adaptée à l'induction d'un diamètre minimal de 12 cm.

Pour réaliser le test fonctionnel sur des appareils avec interrupteur principal, il est nécessaire de les allumer au préalable. Suivre ensuite les indications suivantes.

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson et verse un peu d'eau dedans.

- Avec LED : tournez le bouton de commande sur ON (position entre Min et Max). Le voyant à LED clignote vert (niveau de cuisson entre 10% et 30%) ou est allumé en continu (niveau de cuisson entre 30% et 100%), l'eau chauffe.
- Avec afficheur numérique (1 à 9) : tournez le bouton de commande sur ON (position entre Min et Max). L'affichage indique la puissance sélectionnée entre 1 et 9.
- Avec LED : retirez la casserole de la zone de cuisson, le voyant doit clignoter (détection de récipient).
- Remplacez la casserole sur la zone de cuisson ; le voyant s'allume à nouveau et le processus de chauffe redémarre.
- Tournez le bouton de commande sur la position 0. Le processus de chauffe est arrêté, et le voyant s'éteint.
- Le voyant allumé indique que l'énergie est transmise à la casserole.
- Avec afficheur numérique (1 à 9) : retirez la casserole de la zone de cuisson, l'affichage doit indiquer (détection de récipient) ce symbole, voir page 18.
- Remplacez la casserole sur la zone de cuisson ; l'affichage indique à nouveau la puissance sélectionnée et le processus de chauffe redémarre.
- Tournez le bouton de commande sur la position 0. Le processus de chauffe est arrêté, et le voyant s'éteint.
- Le chiffre affiché indique que l'énergie est transmise à la casserole.

Si le voyant à LED - ou l'affichage numérique - reste éteint, ou ne clignote que très brièvement, veuillez vérifier les points suivants :

- La table à induction est-elle bien raccordée au réseau ou l'interrupteur principal est-il bien allumé ?
- Le bouton de commande est-il bien sur la position ON ?
- Votre casserole est-elle bien adaptée à l'induction (à tester avec un aimant permanent), et son diamètre est-il bien au minimum de 12 cm ?
- La casserole est-elle bien placée au centre de la zone de cuisson (sauf les appareils avec bobines sauteuses ou bobine de surface) ?

Pour vérifier si le récipient est adapté, veuillez utiliser un aimant permanent qui doit coller légèrement au fond du récipient. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que votre casserole n'est pas adaptée à l'induction.

Choisissez une casserole recommandée pour les tables à induction.

Si la table à induction ne fonctionne pas malgré tout, référez-vous à la rubrique recherche de pannes / dépannage.

Commande

Processus de cuisson

L'appareil est immédiatement opérationnel. Le voyant clignotant ou allumé en continu, ou l'affichage numérique (1 – 9), indiquent que l'énergie est transmise à la casserole. La puissance se sélectionne en tournant le bouton de commande. La transmission de puissance par induction dépend de la position du potentiomètre.

Position MIN > **puissance mini.**
Position MAX > **puissance maxi.**

En raison des circonstances suivantes, le cuisinier doit être plus attentif que sur un système de cuisson traditionnel. Lorsque la puissance est modifiée avec le bouton de commande, les aliments réagissent immédiatement. Des casseroles ou des récipients vides chauffent très vite. Ne JAMAIS placer un récipient vide sur une plaque vitrocéramique. Mettre une matière grasse ou un liquide dans la casserole, et commencer ensuite à cuisiner. Réglez à l'aide du bouton de commande la puissance de cuisson exacte dont vous avez besoin selon le mode de cuisson choisi. La casserole doit toujours être placée au centre de la zone de cuisson (sauf appareils avec bobine de surface), sinon le fond de la casserole sera chauffé de manière irrégulière. Pendant la cuisson d'huile ou de beurre, contrôler en permanence la casserole afin d'éviter une surchauffe des matières grasses.

Attention ! Les récipients utilisés doivent toujours être placés sur toute la circonférence des plaques de cuisson. Ne pas poser de casseroles ou de récipients chauds sur le panneau de commande, les afficheurs ou les cadres de cuisson. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager vos récipients et l'appareil. **Incidence en cas de non-respect** : les récipients risquent de se souder les uns aux autres, les joints d'être brûlés par des récipients chauds ce qui entraînera un problème d'étanchéité, de pénétration d'humidité et de graisses, et d'entraîner ainsi des dommages sur l'appareil. Défaut des afficheurs ou des panneaux de commande.

Confort

La table à induction ne transmet l'énergie que si la casserole est placée dans la zone de cuisson. La position du bouton de commande n'a aucune influence là-dessus. Si vous retirez la casserole de la zone de cuisson, la transmission d'énergie s'arrête immédiatement. Si la casserole est replacée sur la zone de cuisson, la puissance précédente est à nouveau transmise à la casserole. L'extinction avec le bouton de commande arrête le processus de cuisson. L'appareil reste néanmoins prêt à fonctionner (Standby), seul le fait de retirer la prise (ou l'arrêt par l'interrupteur principal, si disponible) met l'appareil hors tension.

Version de logiciel

Démarrage du générateur

Seconde	Explication
1	8. (Test des segments)
2	F ou P (fonctionnement F réquence ou I mpulsion)
3	2. (Version logiciel 1er chiffre)
4	1 (Version logiciel 2ème chiffre)
5	9 (Version logiciel 3ème chiffre)

Fonctionnement normal

En mode Veille (Standby – potentiomètre en position Off), la décimale clignote toutes les 2 secondes. Si le potentiomètre est positionné sur ON, une détection du récipient est exécutée dans un premier temps : affichage U et la décimale indique si la puissance est transmise (après 1 minute Mode économie d'énergie : impulsion de détection toutes les 5 secondes).

Lorsqu'un récipient est détecté, l'affichage indique alors la puissance sélectionnée entre 1 et 9.

Signification décimale :


ON = fonctionnement
Impulsion 1 sec = limitation due à une température trop élevée du dissipateur thermique
Impulsion ½ sec = limitation due à une température trop élevée des bobines / casseroles
Impulsion ¼ sec = limitation de puissance
Impulsion 1/10 sec = limitation de puissance due à une matière de casseroles pas optimale

Fonction avec maintien au chaud (en option)


Fonction de maintien au chaud avec potentiomètre (affichage 4 emplacements)

Il est possible de régler avec le potentiomètre une température de maintien au chaud comprise entre 70 et 110°C, au lieu de la puissance entre 1 et 3. Si la puissance est encore augmentée avec le potentiomètre, l'affichage passe aux puissances entre 4 et 9. L'affichage est le suivant :



Temp. CONSIGNE 70°C (point), Temp. réelle trop basse 
chauffe : point à droite à côté du pictogramme



Temp. REELLE 25°C (toutes 10 sec.), Temp. réelle trop basse 
chauffe : point à droite à côté du pictogramme



Temp. CONSIGNE 70°C (point), Temp. réelle entre +/- 2°C, „H“
ne chauffe pas



Temp. RELLE 105°C, Temp. réelle trop élevée, ne chauffe pas 

Fonction de maintien au chaud avec potentiomètre (affichage 1 chiffre)

La température de maintien au chaud peut être réglée avec le potentiomètre sur une température de 70 à 110°C au lieu de la puissance. Si la puissance est encore augmentée avec le potentiomètre, l'affichage passe aux puissances entre 4 et 9.

L'affichage est le suivant :



Fonction de maintien au chaud activée (cercle animé),
Température trop élevée, température trop basse



Fonction Powerstar (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 & BM2K3.5)


Il est possible de faire fonctionner au choix 2 plaques de cuisson avec chacune une puissance maximale de 1,8 kW, ou uniquement la plaque de cuisson avant avec 3,5 kW, ou la plaque de cuisson arrière avec 3,0 kW.

La fonction Power Star est activée de la manière suivante :

Plaque de cuisson avant occupée, arrière éteinte = 3,5 kW

Plaque de cuisson arrière occupée, avant éteinte = 3,0 kW

Fonction de maintien au chaud avec écran tactile

La **touche de fonction**  permet de passer d'une commande en puissance à une commande en température. **Exemples :**



Commande en puissance [demi-pas (4.5, 5.0, 5.5...)]
à partir de la version de logiciel 2.28



Si aucun récipient n'est sur la zone de cuisson, le symbole "Détection de récipient" apparaît à l'écran



Maintien au chaud, température entre 70 et 110°C. La température peut être sélectionnée par 2°. Toutes les 10 sec, la température actuelle est affichée. Si le symbole „H” apparaît, la température réglée de par ex. 88°C est atteinte, l'appareil maintient la température.



Si la température est inférieure à la valeur consigne réglée, l'appareil se basera sur la température consigne. Le symbole à côté de l'affichage de la température indique un „n”.



Si la température est supérieure à la valeur consigne réglée, l'appareil arrête l'échauffement jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Le symbole à côté de la température indique un „u”.

Mise hors service

Si la table à induction n'est pas utilisée, assurez-vous que l'interrupteur principal ou le bouton de commande ne sont pas allumés sans surveillance. Si vous n'utilisez pas la table à induction pendant une longue durée (plusieurs jours), débranchez la prise ou éteignez l'interrupteur principal. Assurez-vous qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans l'appareil et ne nettoyez pas l'appareil avec un produit liquide.

AVERTISSEMENT : pendant le nettoyage ou l'entretien et le remplacement de pièces, l'appareil doit être débranché.

Recherche de pannes

La table à induction ne doit être ouverte que par un technicien qualifié et agréé. Si la zone de cuisson (vitrocéramique) est fendue ou cassée, arrêtez tous les travaux en cours. La table à induction doit immédiatement être éteinte ou la prise débranchée. Ne touchez aucune pièce interne à l'appareil.

ATTENTION

Ne pas ouvrir la table à induction !
Tension dangereuse !

Dépannage

Défaut	Cause possible	Mesures à prendre par les opérateurs et le personnel de maintenance
Pas d'échauffement Le voyant est éteint	Pas d'alimentation	Vérifiez si l'appareil est bien branché au réseau (prise branchée), ou si l'interrupteur principal est bien allumé.
	Bouton de commande sur OFF	Tourner le bouton de commande sur la position ON
	Interrupteur principal sur OFF	Tourner l'interrupteur principal sur la position ON
	Casserole trop petite (Ø fond inférieur à 12cm)	Utiliser une casserole adaptée
	Casserole pas placée au centre de la zone de cuisson (casserole non détectée)	Déplacez la casserole au centre de la zone de cuisson
	Casserole inadaptée	Optez pour une casserole adaptée à l'induction *1
	Table à induction défectueuse	Contactez votre fournisseur pour une réparation. Débranchez la prise.
Puissance de chauffe insuffisante Le voyant est allumé	Casserole utilisée pas idéale	Choisissez une casserole adaptée à l'induction. Comparez les résultats par rapport à vo tre casserole
	Système de refroidissement obstrué / bloqué	Assurez-vous que l'arrivée et la sortie d'air ne sont pas obstrués / bloqués.
	Filtre à air encrassé	Nettoyer ou remplacer le filtre
	T°C ambiante trop élevée (système de refroidissement ne peut pas atteindre la t°C normale de fonctionnement *2)	Assurez-vous qu'aucun air chaud n'est aspiré. Réduire la température ambiante. Elle ne doit pas dépasser 40°C / 110 °F
	Il manque une phase	Vérifier les fusibles
	Table à induction défectueuse	Contactez votre fournisseur pour une réparation. Débranchez la prise.
Aucune réaction en tournant le bouton de commande	Bouton de commande défectueux	Débranchez la prise.
La puissance de chauffe s'allume et s'éteint en quelques minutes. Le ventilateur fonctionne	Système de refroidissement obstrué / bloqué	Assurez-vous que l'arrivée et la sortie d'air ne sont pas obstrués / bloqués.
	Filtre à air encrassé	Nettoyer le ventilateur
La puissance de chauffe s'allume et s'éteint en quelques minutes. Le ventilateur <u>ne fonctionne pas</u> .	Ventilateur ou surveillance ventilateur défectueux	Contactez votre fournisseur pour une réparation. Débranchez la prise.
La puissance de chauffe s'allume et s'éteint en quelques minutes. (après un temps de fonctionnement long et continu)	Surchauffe bobine, zone de cuisson trop chaude	Éteignez l'appareil, enlever la casserole et attendez que la zone de cuisson refroidisse
	Casserole vide	
	Huile en surchauffe	
Des petits objets métalliques (par ex. cuillère, couteau) sont chauffés sur la zone de cuisson	Défaut de détection de casserole, mauvais réglage	Vérifier le circuit imprimé de commande (uniquement par le personnel d'entretien du fabricant !)

*1) Pour vérifier si la casserole est adaptée, utilisez un aimant permanent qui doit rester légèrement collé au fond de la casserole. Si ce n'est pas le cas, votre casserole n'est pas adaptée à une table à induction. Choisissez dans ce cas une casserole adaptée à l'induction.

*2) La ventilation se met en marche lorsque la température du radiateur dépasse les 45°C. Pour des températures de radiateur supérieures à 70°C, la surveillance réduit automatiquement la puissance, afin de maintenir la partie puissance dans des conditions de fonctionnement normales. La table à induction continue à fonctionner normalement à puissance réduite.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service client, ou encore par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Aperçu des messages d'erreur sur l'affichage

<input type="checkbox"/>	Court-circuit capteur de température plaque, température plaque trop basse (inf. à -50°C) (toutes les 5 secondes hors tension)
<input type="checkbox"/>	Température plaque trop élevée, interruption du capteur de température sur la plaque > 260°C
<input type="checkbox"/>	Pas de casserole sur la plaque (trop petite casserole sur la plaque)
<input type="checkbox"/>	Casserole inadaptée sur la plaque, court-circuit bobine d'induction (valeur µh trop basse)
<input type="checkbox"/>	Température du dissipateur thermique > 100°C ou capteur de température radiateur en court-circuit
<input type="checkbox"/>	Température du dissipateur thermique < -15°C ou capteur de température radiateur interrompu
<input type="checkbox"/>	Potentiomètre manquant ou défectueux : valeur erronée (supérieure à 10,75 kOhm)
<input type="checkbox"/>	Potentiomètre sur la position 0, affichage de la chaleur résiduelle température de la zone de cuisson > 45°C
<input type="checkbox"/>	Signal pour affichage externe manquant (affichage externe supprimé ou SW1/3 activé) ou température de la plaque trop élevée, interruption du capteur de température sur la plaque > 260°C
<input type="checkbox"/>	Mise en marche après déconnexion du réseau AC phases L1 et L3 à zéro < 150V (si L2 s'arrête, l'appareil continue à fonctionner à puissance réduite)
<input type="checkbox"/>	Panne du IO DEVICE 1 ou 2 standard (éventuellement affichage circuit imprimé défectueux)
<input type="checkbox"/>	Avertissement : courant CC supérieur à 350 mA (trop de ventilateurs ou ventilateurs inadéquats)
<input type="checkbox"/>	Avertissement : ventilateur non connecté ou bloqué (après le démarrage 5 sec, puis toutes les 10 sec. pendant 1 sec.)
<input type="checkbox"/>	Surtension sur la bobine d'induction, puis pause pendant 10 sec. Désactiver puis réactiver l'appareil.

Nettoyage

AVERTISSEMENT : pendant le nettoyage ou l'entretien et le remplacement de pièces, l'appareil doit être débranché.

Liste des produits de nettoyage selon les types de salissures :

Type de salissure	Produit de nettoyage
Salissures légères	Chiffon humide (Scotch ®) avec un peu de produit de nettoyage pour cuisines industrielles
Tâches graisseuses (sauces, soupes, ...)	Polychrome, Sigolin acier chromé, Inox crème, Vif Super-nettoyant Super-nettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System
Tâches de calcaire et d'eau	Polychrome, Sigolin acier chromé, Inox crème, Vif Super-nettoyant Super-nettoyant
Décoloration importante, métallique	Polychrome, Sigolin acier chromé
Nettoyage mécanique	Lame de rasoir, éponge non abrasive

Les produits de nettoyage abrasifs, la laine d'acier ou des éponges abrasives ne doivent pas être utilisés, car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique.

Les résidus de produits de nettoyage doivent être retirés de la surface vitrocéramique avec un chiffon humide (Scotch ®), car ils risquent de corroder avec la chaleur. Pour un entretien conforme de la table de cuisson à induction, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage régulier, d'en avoir une utilisation soignée et de veiller à un bon entretien.

Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil !

Entretien

L'utilisateur doit s'assurer du bon état de fonctionnement de tous les composants importants pour la sécurité. La table à induction doit être contrôlée au minimum une fois par an par un technicien qualifié de votre fournisseur. Le filtre à air doit être contrôlé tous les six mois.

Attention

Ne pas ouvrir la table à induction !
Tension dangereuse !

La table à induction ne doit être ouverte que par un personnel de service qualifié.

Attention ! Pour les contrôles techniques, la table à induction doit être « visiblement débranchée » de l'alimentation en courant.

Mise au rebut

A la fin de la durée de vie, il est nécessaire d'évacuer la table à induction selon les règles en vigueur.

Évitez les abus :

Évitez que l'appareil prêt à être mis au rebut ne soit remis en service. L'appareil est composé de pièces électroniques, électromécaniques et électriques courantes. L'appareil fonctionne sans batterie. L'utilisateur est responsable d'une élimination professionnelle et sécurisée de l'appareil.

Indication sur la mise au rebut

Les appareils destinés à être éliminés peuvent nous être envoyés. Nous n'acceptons que les colis suffisamment affranchis.

