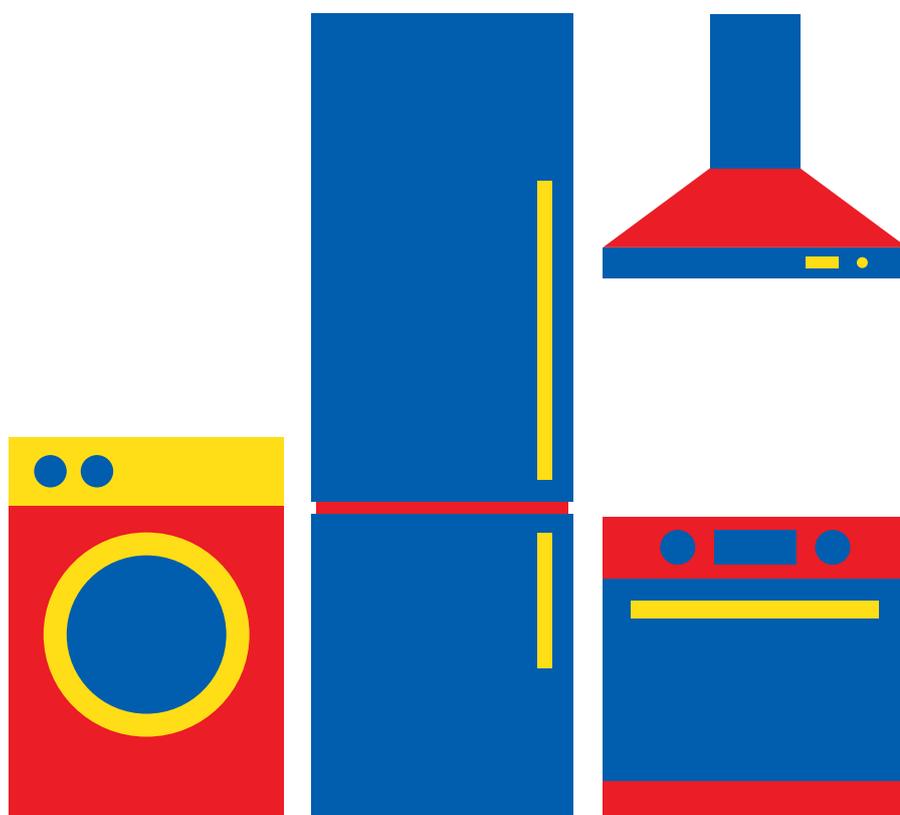


ROBLIN

Plaque à induction MAËSTRO 830 REC 100

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



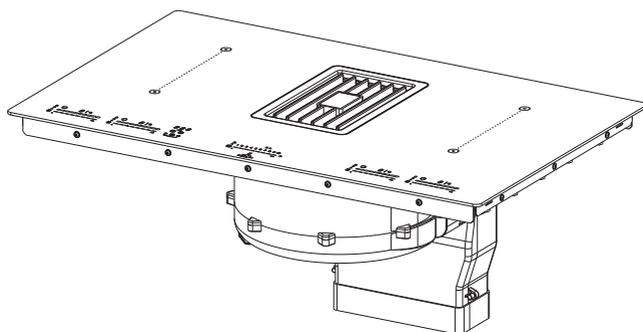
Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Unitag
gratuite sur unitag.io/app

JL
ROBLIN

MAESTRO



À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles de cet appareil. Il est donc possible que certaines des fonctions et caractéristiques décrites ne soient pas disponibles sur votre modèle.

- ▶ Lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conserver le manuel d'utilisation.
- ▶ Utilisez l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

Symbole Signification



Symbole d'avertissement.
Avertissement contre le risque de blessure.



Actions dans les consignes de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.



Action. Indique une action à effectuer.



Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions.



Condition préalable à remplir avant d'exécuter l'action suivante.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

i Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez toujours ces instructions avec l'appareil même si vous le déplacez ou le vendez. Les utilisateurs doivent parfaitement connaître les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.

Les systèmes d'induction de ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM ainsi qu'à la directive CEM et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les utilisateurs de stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électroniques doivent vérifier avec leur médecin ou avec le fabri-

cant des implants si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.



La connexion par fil doit être effectuée par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, veuillez vous reporter au chapitre CONNEXION ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils avec cordons d'alimentation, la disposition des bornes ou la longueur des conducteurs entre l'ancrage du cordon et les bornes doit être telle que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de mise à la terre si le cordon glisse hors de l'ancrage du cordon.

- ▷ Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte ou inappropriée.
- ▷ Vérifiez que la tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur du produit.
- ▷ Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- ▷ Pour les appareils de classe I, vérifiez que l'alimentation électrique domestique garantit une mise à la terre adéquate.
- ▷ Connectez l'extracteur à la cheminée d'évacuation par un tuyau adéquat. Veuillez vous référer aux accessoires disponibles indiqués dans le manuel d'installation (si tuyau circulaire : diamètre minimum 120 mm). Le parcours de la cheminée doit être aussi court que possible.
- ▷ Connectez le produit au réseau électrique en utilisant un commutateur omnipolaire.
- ▷ Les règlements concernant l'évacuation d'air doivent être respectés.
- ▷ Ne pas brancher l'appareil d'extraction sur les conduits d'évacuation des fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
- ▷ Si l'extracteur est utilisé avec des appareils non électriques (par ex. appareils à gaz), un degré d'aération suffisant doit être garanti dans la pièce afin d'empêcher le reflux des gaz d'échappement. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés en énergie autre qu'électrique, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar pour éviter que les vapeurs ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- ▷ L'air ne doit pas être évacué dans un conduit d'évacuation des fumées d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles.
- ▷ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou

une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- ▷ Branchez la prise à une prise conforme aux réglementations en vigueur, située dans un endroit accessible.
- ▷ En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre de près les réglementations fournies par les autorités locales.



AVERTISSEMENT : Avant d'installer l'appareil, retirez les films de protection.

- ▷ Utilisez uniquement les vis et les petites pièces de support de l'appareil.



MISE EN GARDE : L'installation des vis ou du dispositif de fixation sans respecter les présentes instructions peut provoquer des dangers électriques.

- ▷ Ne regardez pas directement la lumière à travers des appareils optiques (jumelles, loupes...).
- ▷ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- ▷ Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil.
- ▷ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ▷ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil, d'une manière sûre et si elles comprennent

les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation.

Évitez tout contact avec les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

- ▷ Nettoyez et/ou remplacez les filtres après la période spécifiée (risque d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- ▷ La ventilation de la pièce doit être adéquate lorsque l'appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne rejettent que de l'air dans la pièce).
- ▷ **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- ▷ N'allumez pas un appareil si la surface est fissurée ou si l'épaisseur du matériau est endommagée.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des parties mouillées du corps.
- ▷ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage du produit.
- ▷ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la cuisinière.
- ▷ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- ▷ **AVERTISSEMENT :** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson, avec de la graisse ou de l'huile, peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis cou-

vrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

- ▷ **ATTENTION :** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.
- ▷ Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
- ▷ **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à pouvoir le déconnecter de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture de contact (3 mm) assurant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- ▷ Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.

Exigences pour le meuble

- ▷ La plaque à induction doit être intégrée dans le plan de travail au-dessus d'un élément de cuisine d'une largeur de 600 mm ou plus.
- ▷ Si le raccord est en matériau inflammable, il convient de respecter strictement les directives et les normes relatives aux installations basse tension et à la protection incendie.
- ▷ Pour les unités encastrées, les composants (plastiques et bois de placage) doivent être assemblés à l'aide d'adhésifs résistant à la chaleur (min. 100 °C) : les matériaux et adhésifs non appropriés peuvent se déformer et se détacher.
- ▷ L'élément de cuisine doit laisser assez d'espace pour permettre le branchement de l'appareil. Les éléments de cuisine suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une

distance laissant suffisamment de place pour cuisiner confortablement.

- ▷ Vous pouvez utiliser des bordures de bois décoratif autour du plan de travail et derrière l'appareil, dès lors que la distance minimum indiquée sur les illustrations d'installation est respectée.
- ▷ La distance minimale entre le dispositif intégré et le mur arrière est indiquée sur l'illustration de l'installation de l'appareil intégré (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm minimum pour toutes les armoires placées au-dessus).
- ▷ Afin d'éviter l'écoulement de liquide entre le cadre de la plaque et le comptoir, positionnez le joint adhésif fourni le long de la bordure externe de la plaque avant l'assemblage.

Utilisation conforme

- ▷ L'appareil d'extraction a été conçu exclusivement pour un usage domestique afin d'éliminer les odeurs de cuisine.
- ▷ N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▷ Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant l'utilisation : l'huile surchauffée peut être projetée.
- ▷ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un commutateur temporel externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- ▷ L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- ▷ Pour éviter d'endommager l'appareil ne montez pas sur l'appareil.
- ▷ Pour éviter d'endommager le joint en silicone, ne placez pas de récipients chauds sur les bords.
- ▷ Ne coupez ni ne préparez d'aliments sur la surface de cuisson et évitez de faire tomber des objets dessus. Ne tirez pas les récipients sur la surface.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

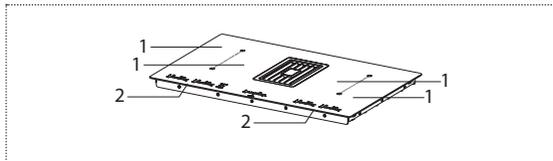
- ▷ La connexion par fil doit être effectuée par un technicien spécialisé.
- ▷ Cet appareil possède un raccordement de type « Y » et nécessite au moins un cordon d'alimentation de type H05VV-F. Connexion MONOPHASÉE, BIPHASÉE et TRIPHASÉE : section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre externe du cordon d'alimentation : min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Les bornes de connexion sont révélées lorsque le couvercle de la boîte de connexion est retiré.
- ▷ Assurez-vous que les caractéristiques du système électrique domestique (tension,

puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.

- ▷ Connectez l'appareil comme indiqué sur le schéma (conformément à la tension du secteur et à la norme de référence du pays).
- ▷ Nous conseillons d'utiliser un cordon d'alimentation de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, suivez les instructions ci-dessous : pour la connexion triphasée, séparez les 2 fils et retirez les gaines bleues sur les fils gris.

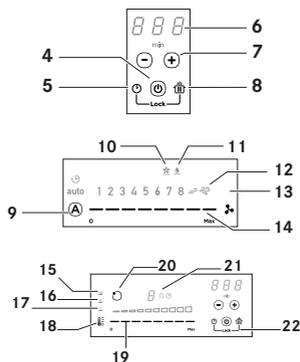
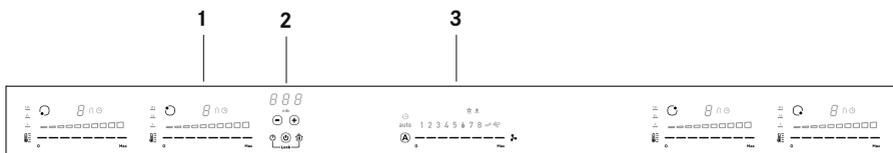
VUE D'ENSEMBLE

Plaque de cuisson à 4 zones avec hotte intégrée



- 1 Zone de cuisson
- 2 Panneau de commande

Boutons et éléments d'affichage



- | | |
|---|--|
| 1 Commandes du panneau de cuisson | 12 Vitesse INTENSIVE 1 |
| 2 MARCHE/ARRÊT du panneau de commande de la plaque de cuisson / hotte | 13 Vitesse INTENSIVE 2 |
| 3 Panneau de commande de la hotte | 14 Sélection de la hotte |
| 4 MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson / hotte | 15 Cuisson / Maintien à 92 °C |
| 5 Activation de la minuterie | 16 Cuisson / Maintien à 74 °C |
| 6 Affichage de la minuterie | 17 Cuisson / Maintien à 42 °C |
| 7 Augmenter / diminuer la minuterie | 18 Gestionnaire de température |
| 8 Stop&Go / Rappel | 19 Sélection de zone de cuisson / niveau de puissance |
| 9 Mode automatique | 20 Position de zone de cuisson |
| 10 Filtre à charbon (anti-odeur) | 21 Regroupement des zones de cuisson |
| 11 Notification de nettoyage du filtre à graisse | 22 Verrouillage / déverrouillage de la plaque de cuisson |

Éléments d'affichage et boutons pour MARCHÉ / ARRÊT du panneau de commande de la plaque de cuisson



MARCHÉ/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte

Appuyez sur MARCHÉ. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.



Par défaut, lorsque vous allumez la plaque de cuisson/extracteur, la hotte

est en mode automatique et le voyant **A** s'allume.

- Touchez (appuyez sur) la barre de sélection pour désactiver le mode automatique et travailler avec la hotte en mode manuel.

Le voyant **A** s'éteint.

Activation de la minuterie

- Appuyez et maintenez enfoncé pendant 5 secondes le bouton, la hotte passera en mode temporisé avec une minuterie pré-réglée de 15 min.

Le voyant de temporisation sur la hotte s'allume **⌚**.



- Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le bouton pendant 5 secondes pour désactiver la minuterie.

Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal acoustique retentit (pendant 2 minutes, ou il s'arrête lorsque vous appuyez sur les boutons Marche/Arrêt), tandis que l'affichage **⌚** s'éteint.

Le compte à rebours n'est pas visible, le retour visuel est le voyant **⌚**.



Stop&Go / Rappel

Augmenter/Diminuer la minuterie pour la zone de cuisson



- Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre à graisse
- Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre anti-odeur à charbon actif



Verrou : touchez simultanément pendant quelques secondes

Éléments d'affichage et boutons pour le panneau de commande de la hotte



Sélection de la hotte

Augmentez/diminuez la vitesse (puissance) d'extraction

Activation/Désactivation du fonctionnement automatique (par défaut, le mode automatique est actif).

Lorsque la barre de sélection de la hotte est touchée (appuyée), le mode automatique se désactive et fonctionne avec le ventilateur en mode manuel.

Pour réactiver le mode automatique, appuyez sur le bouton **(A)** puis le voyant **auto** s'allumera pour indiquer que la hotte fonctionne dans ce mode.

Par défaut, la hotte est en mode conduit.

Activer le filtre à charbon actif

- Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton **(A)** de la hotte lors de sa première mise en service **(P)**.

À partir de ce moment, l'icône allumée indiquera lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon actif .

La notification de nettoyage du filtre à graisse avec le voyant  est toujours activée.

Réinitialisation de saturation du filtre anti-odeur à charbon actif

Après l'entretien des filtres :

- appuyez et maintenez 5 secondes le bouton **(-)** - Le voyant du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.
- appuyez et maintenez 5 secondes le bouton **(+)** - Le voyant du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.

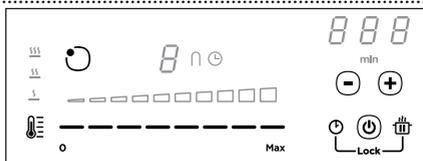
Réglez la vitesse sur INTENSIF 1

Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.

Réglez la vitesse sur INTENSIF 2

Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 5 minutes. Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.

Éléments d'affichage et boutons pour les commandes du panneau de cuisson



MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte

Appuyez sur MARCHE. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.

Sélectionnez la zone de cuisson pour régler la minuterie indépendante.

Il s'agit d'un compte à rebours qui peut être réglé pour chaque zone de cuisson, même simultanément.

À la fin de la période définie, les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement et un signal sonore fournit l'information.

Activation/Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson :



- Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour choisir la zone de cuisson à activer.

L'icône correspondante sur la zone de cuisson s'allume.

Une fois sélectionné la zone de cuisson désirée, réglez la durée de la minuterie :

- Appuyez sur  pour augmenter la minuterie d'arrêt automatique
- Appuyez sur  pour diminuer la minuterie d'arrêt automatique



Réglage de l'heure (plus/moins)

Stop&Go / Rappel

Cette fonction permet de suspendre/repandre toute fonction active sur le plaque de cuisson, et de ramener la puissance de cuisson à zéro. Appuyez pour activer, appuyez à nouveau et déplacez complètement le curseur indiqué de gauche à droite pour désactiver.

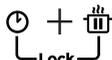


Remarque : Si au bout de 10 minutes, la fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Cette fonction permet de récupérer tous les réglages de la plaque de cuisson en cas d'arrêt accidentel.

Activation :

- Remettez la plaque de cuisson en marche
- Appuyez sur  dans les 6 secondes



Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson

Permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson pour empêcher toute altération accidentelle, en laissant actives les fonctions qui ont déjà été réglées. Répétez l'opération pour désactiver.

Indicateur de position de zone de cuisson



Les zones de cuisson peuvent fonctionner en combinaison, pour créer une zone unique avec le même niveau de puissance. Zones de cuisson avant principale et arrière secondaire. Pour activer la fonction de regroupement : touchez simultanément la barre 2 et le symbole  s'allume. Avec la barre de sélection de la zone principale, il est possible de sélectionner le niveau de puissance. Pour désactiver la fonction de regroupement, répétez simplement la procédure d'activation.

Sélection de zone de cuisson

Augmenter/Diminuer le niveau de puissance



Fonction de puissance supplémentaire qui reste active pendant 10 minutes, après quoi la température revient à la valeur précédemment réglée.

- Touchez et faites défiler le long de la barre de sélection et activez la surpuissance.

Le niveau de surpuissance est affiché sur l'écran de la zone sélectionnée avec le symbole .



Activation du gestionnaire de température. L'écran affiche .



Cuisson / Maintien à 42 °C



Cuisson / Maintien à 74 °C



Cuisson / Maintien à 92 °C



Regroupement de zone entre deux zones de cuisson activées



Surpuissance activée

VOTRE APPAREIL

Fonctionnement des plaques à induction

Les plaques à induction fonctionnent différemment des plaques de cuisson traditionnelles ou des plaques pleines. La bobine d'induction placée sous la vitre céramique crée un champ magnétique qui alterne rapidement et qui chauffe directement le fond magnétisable du récipient. La vitre céramique est seule-

ment chauffée par le récipient chaud. Dès que le récipient est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation est immédiatement interrompue.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson est équipée d'un détecteur de récipient. Le détecteur de récipient reconnaît les récipients de cuisine équipés d'un fond magnétisable,

adapté aux plaques à induction.

Si le récipient est retiré pendant le fonctionnement ou qu'un récipient inadapté est utilisé, l'affichage situé près de l'indicateur à barres clignote avec .

Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai de détection de 10 secondes :

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- L'affichage de chaque zone de cuisson indique .

Récipients de cuisine

Récipients adaptés

Seuls les récipients équipés d'un fond magnétisable sont adaptés à une utilisation sur les plaques à induction. L'aimant adhère en chaque point sur toute le fond du récipient.

Récipients adaptés à la cuisson par induction

Les récipients utilisés sur la surface de cuisson par induction doivent être en métal, avec des propriétés magnétiques et un fond suffisamment large.

Récipients adaptés :

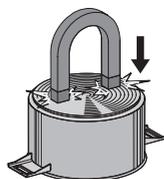
- ✓ Récipients en acier émaillé avec des fonds épais.
- ✓ Récipients en fonte avec un fond émaillé.
- ✓ Récipients en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec un fond spécial.

Récipients inadaptés :

- ✓ Récipients en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre ignifuge, bois, céramique et terre cuite.

Pour vérifier si la poêle est adaptée, approcher un aimant de son fond : si l'ai-

mant est attiré, la poêle est adaptée à la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'aimant, vous pouvez verser une petite quantité d'eau dans la poêle et la positionner sur une zone de cuisson avant de l'activer. Si le symbole  apparaît sur l'affichage, cela signifie que la poêle n'est pas adaptée.



Remarque : utilisez exclusivement des récipients avec un fond parfaitement plat et adapté aux plaques de cuisson à induction. Utiliser des récipients avec un fond irrégulier peut menacer l'efficacité du système de chauffage et empêcher la détection du récipient sur la zone de cuisson.

Bruits pendant la cuisson

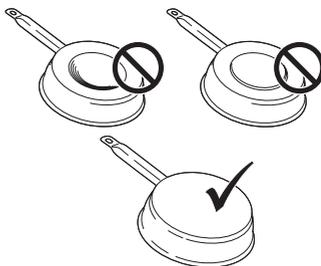
Les récipients peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Cela n'est pas signe de dysfonctionnement et n'affecte aucunement le fonctionnement de l'appareil. Le bruit dépend du type de récipient utilisé. Si le bruit est très dérangement, il suffit de changer de récipient.

Conseil pour économiser l'énergie

- Le diamètre du fond de la poêle doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- ▶ Lorsque vous achetez une poêle, vérifiez si le diamètre indiqué est celui du fond ou du haut de la poêle, le haut étant presque toujours plus large que le fond.
- ▶ Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson longs, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur, ce qui permet également de conserver les vitamines des aliments.
- ▶ Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car si le liquide est insuffisant et que le récipient chauffe excessivement, cela peut endommager à la fois l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- ▶ Si possible, couvrez toujours les poêles avec un couvercle adapté.
- ▶ Choisissez une poêle adaptée à la quantité d'aliments à cuisiner. Une grande poêle à moitié vide entraîne un gaspillage d'énergie.



Zone de cuisson	Base du récipient		Remarque
	Min. Ø (recommandé)	Max. Ø (recommandé)	
184 mm × 220 mm (simple)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (double)	110 mm	245 mm	Avec fonction de liaison

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de la cuisson par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ils peuvent générer de la chaleur directement sur le fond du récipient. Les casseroles et poêles peuvent générer divers bruits ou vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces bruits sont décrits comme suit :

Bourdonnement sourd (semblable à un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de température élevé. Il provient

de la quantité d'énergie transférée depuis la table de cuisson vers le récipient. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient est vide. Il cesse une fois que de l'eau ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement

Ce bruit se produit avec des récipients comprenant des matériaux différents disposés en couches superposées. Il est causé par les vibrations sur les surfaces où différents matériaux se rencontrent. Le bruit se produit sur le récipient et peut

varier selon la quantité et la méthode de préparation des aliments.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des récipients composés de matériaux différents disposés en couches superposées, notamment lorsqu'ils sont utilisés à la puissance maximale et également sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cette fin, la table de cuisson est équipée

d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé afin de réduire et de réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après arrêt de l'appareil si la température détectée de la table de cuisson est encore trop élevée.

Sons rythmiques et similaires aux aiguilles d'une montre

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'affaiblit lorsque certaines d'entre elles sont éteintes. Les bruits décrits sont tout à fait normaux pour la technologie de cuisson par induction décrite et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

OPERATION

Mise en marche des plaques

- ▶ Maintenez  appuyé pendant une seconde pour allumer l'appareil.
 - « 0 » clignote sur tous les affichages de puissance.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre, les plaques s'éteindront après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

Sélectionner une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche « 0 » près du curseur du graphique à barres et faites-le glisser pour régler le niveau de puissance.

Éteindre une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur « 0 » sur le graphique de barre.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre et que les autres zones de cuisson sont éteintes, les plaques s'éteindront au bout de 10 secondes.

Éteindre les plaques de cuisson

- ▶ Appuyez sur  pendant quelques secondes pour désactiver les plaques de cuisson.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre sur l'écran et que toutes les zones de cuisson sont éteintes, les plaques s'éteindront au bout de 10 secondes.

Niveaux de puissance

Niveau de puissance	Méthode de cuisson	Utilisée pour
1	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Faire gonfler	Riz
4	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuire en continu, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Frir doucement	Rœsti (rissolés), omelettes, aliments panés, saucisses
8	Friture	Viande, chips
9	Friture instantanée	Steak
P	Cuisson rapide	Eau bouillante

Niveau de température

Niveau de temp.	Méthode de cuisson	Utilisée pour
	Fondre	Fondre du beurre, du chocolat ou du miel à environ 42 °C
	Garder au chaud	Les sauces, garder les aliments prêts à servir à environ 74 °C
	Cuisson lente	Garder les aliments préparés à environ 92 °C

Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois la zone de cuisson éteinte et encore chaude, un « H » reste allumé sur le panneau tant qu'il y a un risque de brûlure.

Décongeler, garder au chaud et réglage de cuisson lente

Avec la fonction de décongélation vous pouvez décongeler des aliments ou faire fondre délicatement le beurre, le chocolat ou le miel. Le réglage garder au chaud garde les aliments au chaud à env. 74 °C.

Garder les aliments préparés à environ 92 °C. Avec la cuisson lente, vous pouvez cuire vos aliments à basse température pour préserver leur valeur nutritive.

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur « 0 » près de l'indicateur à barres de la zone de cuisson.
- ▶ Appuyez sur  une seule fois.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « fondre » (décongélation), appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « garder au chaud », appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « cuisson lente », appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.

Réglage PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un amplificateur de chaleur « PowerPlus ». Lorsque le PowerPlus est allumé, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne à très haute puissance pour 10 minutes. Le PowerPlus est utilisé, par exemple, afin de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

- ▶ Faites glisser votre doigt sur le diagramme à barres jusqu'à ce que le signe « P » apparaisse sur l'affichage.
- ▶ Pour arrêter le PowerPlus, faites glisser votre doigt dans le sens opposée sur le diagramme à barres à la puissance désirée.

Minuterie

Lorsque que la minuterie est réglée, la zone de cuisson s'éteint après une durée définie entre 1 min et 1h59 min.

Réglage de la minuterie

- ✓ Cuisinière allumée
- ✓ Zone de cuisson définie
- ▶ Appuyer sur .
 - « _00 » clignote au milieu de l'écran.
- ▶ Appuyez sur  pour augmenter la durée de la minuterie, appuyez sur  pour réduire la durée.
 - Lorsque vous appuyez sur la touche  pour la première fois « 1 » est allumé à l'écran.

Modification de la minuterie

- ✓ Réglage de la minuterie
- ▶ Appuyez sur la zone de cuisson active de la minuterie que vous souhaitez modifier.
- ▶ Appuyer sur .
- ▶ Modifiez la durée de la minuterie à l'aide de  et .

Fonction de liaison des plaques

La fonction de liaison des plaques de cuisson vous permet de relier deux zones de cuisson individuelles.

- ▶ Appuyez sur l'indicateur de barre des deux zones de cuisson.
 - L'affichage près des deux zones indique  sur un côté et  sur l'autre côté.

Si l'une des zones de cuisson est déjà utilisée lors du démarrage de la fonction de liaison, le niveau de puissance et du temps de cuisson de cette zone s'appliquera aux deux zones. Si les deux zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation, la durée de fonctionnement s'efface dans les affichages du niveau de puissance.

Si la fonction regroupement n'est pas possible, réglez la vitesse Boost.

Verrouillage pour enfants

- ✓ Appareil allumé
- ▶ Touchez  et  simultanément pendant quelques secondes jusqu'à entendre un signal sonore.
 - L'affichage est verrouillé. Lorsque l'affichage s'éteint dans cet état, la fonction verrouillage reste

active quand vous redémarrez les plaques.

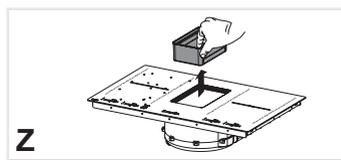
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez sur  et  simultanément pendant quelques secondes.

Modèle	
Puissance total max.	7,545 kW

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le filtre anti-odeurs à charbon actif peut être régénéré. Suivez les instructions fournies sur le kit pour la méthode de régénération et pour les intervalles de remplacement.

Filters à graisse **Z**: Les filtres doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement, ou plus fréquemment pour une utilisation particulièrement intensive, et peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les grilles dans le lave-vaisselle.



Recommandations générales

- ▶ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▶ Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

Nettoyage de l'appareil

- ▶ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires.
- ▶ Pour un nettoyage quotidien, utilisez

un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit de nettoyage approprié. Suivez les conseils du fabricant concernant les agents de nettoyage. Nous vous recommandons d'utiliser des agents de nettoyage de protection.

- ▷ Retirez la saleté incrustée, telle que les traces de lait bouilli à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Suivez les conseils du fabricant concernant le racloir adapté.
- ▷ Retirez les traces d'aliments sucrés, telles que la confiture bouillie sur la plaque à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▷ Retirez les traces de plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▷ Éliminez les traces de calcaire à l'aide d'une petite quantité de solution dissolvante pour calcaire, telle que le vinaigre ou le jus de citron, dès que la table de cuisson a refroidi. Puis nettoyez à nouveau avec un chiffon humide.

DÉPANNAGE

Codes d'erreur

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER 03 et tonalité continue	Activation continue d'un capteur ; TC s'éteint après 10 sec.	Eau ou récipients sur le verre au-dessus des capteurs de commande tactile	Nettoyer la surface de commande, retirer les objets sur les capteurs.
ER20	Mémoire Flash – erreur TC	TC défectueuse	Remplacer la TC
ER 22	Bouton d'évaluation défectueux, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5 à 7,5 sec.	Court-circuit ou circuit ouvert dans la zone de la commande tactile	Remplacer la TC
ER 31	Données de configuration incorrectes ou différence entre le générateur et la TC	Nouvelle configuration du générateur d'induction requise	Nouvelle configuration (menu Service)
ER 36	Valeur NTC sur TC incorrecte; l'interface utilisateur s'éteint	Court-circuit ou circuit ouvert de NTC	Remplacer la TC
ER 47	Erreur de communication entre la TC et l'induction	Pas de communication LIN ou erreur de communication ! (l'esclave ne répond pas à la requête du maître)	Câble de connexion non branché correctement ou défectueux.
U400	Tonalité continue L'alimentation électrique à l'entrée est trop élevée	Mauvais raccordement de la table de cuisson	Raccordement de l'alimentation électrique correct
E/2	Température excessive de l'élément d'induction	Surcharge de la table de cuisson ou récipients chauffés à vide	Laisser le système refroidir.
E/A	Erreur sur la carte d'alimentation	Défaillance d'un composant	Remplacer la carte d'alimentation
E/6	Erreur sur la carte d'alimentation	Aucune erreur d'alimentation sur la carte d'alimentation	1. Contrôler le câblage 2. Contrôler l'alimentation du filtre 3. Remplacer la carte d'alimentation

E/8	Vitesse du ventilateur incorrecte	Erreur sur le ventilateur gauche ou droit	Évacuation de l'air bloquée, p. ex. par du papier. Remplacer le ventilateur défectueux
E/9	Capteur de température défectueux sur l'inducteur		Remplacer l'inducteur Remplacer la carte d'alimentation

MAINTENANCE ET RÉPARATION

- ▷ S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle.
 - ▷ S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.
 - ▶ Lorsque vous contactez le service clientèle,
 - veuillez fournir les informations suivantes :
 - type de défaut
 - modèle d'appareil (Art./Cod.)
 - numéro de série (N.S.)
- Ces informations figurent sur la plaque signalétique.
- La plaque d'identification est fixée sur la face inférieure.

MISE AU REBUT

- ▷ Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
- ▷ L'appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : 4300

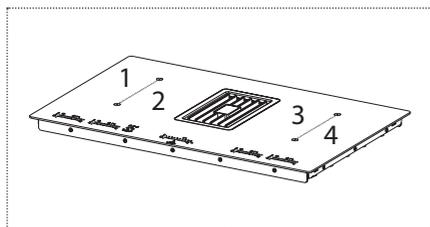
- ▶ Reportez-vous à la plaque signalétique située sur la partie inférieure du produit.

Le fabricant améliore ses produits en permanence. Pour cette raison, le texte

et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

D'autres caractéristiques techniques sont disponibles sous :

- www.roblin.fr



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 Reliée
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 Reliée

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions de fonctionnement	-	830 × 520 (l × p)
Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

Valeurs des éléments de puissance et chauffants

Zone de cuisson 1, 2, 3, 4	2 100 W Amplification de puissance : 3 700 W	230 x 210
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3 700 W	460 x 210

Paramètre	Symbole	Valeur	Unité de mesure
Poids de l'appareil	M	26 / 19	kg
Nombre de zones de cuisson		4	
Source de chaleur		Induction	

GARANTIE COMMERCIALE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie commerciale

La garantie commerciale fournie par la société FRANKE FRANCE SAS pour les produits de marque ROBLIN est limitée aux professionnels de la distribution. Elle est applicable à la France continentale, à la Corse, et aux DOM-TOM.

La garantie commerciale est une garantie de 2 ans pièces (hors frais de main d'œuvre et déplacement). Elle s'applique à compter de la date de facturation de l'appareil au consommateur sous réserve que celle-ci se situe dans les 12 mois suivants la date de vente par ROBLIN au Client.

Afin de satisfaire le consommateur lors de toute intervention de service après-vente, le Client s'engage à l'orienter vers le service mis en place par ROBLIN afin d'organiser la prise en charge dans les meilleurs délais. Le service après-vente est joignable au numéro suivant :

04 88 78 59 93.

Les éléments à communiquer au service après-vente ROBLIN sont :

- Un descriptif de la panne constatée
- La référence commerciale du produit ainsi que son numéro de série
- La copie de facture d'achat du consommateur ainsi que ses coordonnées.

Cette garantie s'applique à tous problèmes techniques ou fonctionnels. Sont exclues de la garantie commerciale :

- Les pannes concernant les accessoires ou les pièces consommables (filtres, ampoules ...),
- Les dommages, pannes et défauts imputables à des causes d'origine extérieure,
- Les dommages dus à la corrosion, à un mauvais branchement ou alimentation,
- Les dommages dus au non-respect des instructions fournies par ROBLIN (installation, montage,...),
- Les pannes résultant de la modification de la construction et des caractéristiques de l'appareil de marque ROBLIN,
- Les pannes et dommages survenant suite à l'utilisation de pièces détachées non conformes à celles fournies d'origine par ROBLIN ou à un défaut d'entretien,
- Les pannes résultant d'un usage professionnel ou commercial des appareils.

Disponibilité des pièces détachées

En application de l'article R 111-3 du Code de la consommation, pour les produits mis sur le marché à compter du 1er mars 2015, ROBLIN garantit la disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation de ses Produits pendant une durée de 10 ans à compter de l'achat du produit par le consommateur, la facture faisant foi, sous réserve que celle-ci se situe dans les 12 mois suivants la date de vente par ROBLIN au Client.



991.0562.494_03 - 190222
D00005155_02