SOFRACA
SOCIETE FRANCO-HELVETICA
SAS au capital de 45700 euros
T é l é p h o n e : 01 64 48 90 00 (+33)
T é l é c o p i e : 01 64 48 67 50 (+33)
RCS EVRY B 552 057 499 -APE 297A
IDENTIFICATION CEE FR 38 552 057 499
SIRET 552 057 499 00022

MODE D'EMPLOI

Référence	27002	27022	27012	27042
Modèle	Réchaud induction	Réchaud induction	Réchaud induction	Réchaud induction
Nombre de foyers	1	1	2	2
Surf. Vitro. (mm)	320x320	320x320	320x320	320x320
Dimension émetteur :	Ø180	Ø220	2xØ180	2xØ220
Dim. Ustensile (*)	≤Ø250	≤Ø300	≤Ø250	≤Ø300
Dimensions Appareil (LxPxH mm) :	415x440x90	415x440x90	785x440x90	785x440x90
Poids net (kg)	8	8	15	15
Tension (V) :	230 1N~T	230 1N~T	400 2N~T 230 1N~T (*)	400 2N~T 230 1N~T (*)
Puissance (W) :	2100	3600	4200	7200
Intensité (A) :	9.1	15.7	18.3	31.3

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

DANS LE BUT DE PREVENIR CERTAINES CONDITIONS DE DANGER SUCCEPTIBLE DE PROVOQUER, DES RISQUES D'ACCIDENT OU D'INCENDIE, DES BLESSURES, DES BRÛLURES, D'ELECTRISATIONS, VOUS DEVEZ RESPECTER LES RÈGLES SUIVANTE:

1. Prescriptions générales :

- ⇨ **Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur le plan de cuisson dans les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.**
- ⇨ **Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson dont la taille serait inférieur à la taille minimum de 110mm de diamètre.**
- ⇨ **Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson dont la taille serait supérieure à la surface vitrocéramique et la recouvrirait complètement.**
- ⇨ **Pour le cuiseur wok, ne pas utiliser un récipient de taille supérieur à 300mm de diamètre.**
- ⇨ **Ne pas faire cuire directement les aliments sur la plaque.**
- ⇨ **Si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil du réseau d'alimentation.**
- ⇨ **Après utilisation, couper l'alimentation du foyer de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas se fier au détecteur de casserole.**
- ⇨ Ne pas poser sur la surface chauffante, des récipients en plastiques, des feuilles d'aluminium.
- ⇨ La surface chauffante ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.
- ⇨ Respecter les normes de sécurité au niveau de l'installation électrique.
- ⇨ Installer l'appareil sur un plan stable.
- ⇨ Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être faites par un professionnel qualifié et autorisé par le constructeur, ce dernier décline toute responsabilité en se qui concerne une mauvaise installation ou une falsification.
- ⇨ Controller que la machine ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine, contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que : les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.
- ⇨ Bien que, étant conforme aux qualités requises en matière de sécurité prévues par les normes en vigueurs, la machine peut constituer un danger si :
  - elle est utilisée dans un but et dans des conditions différentes de celle prévues par le constructeur.
  - il y a négligence des prescriptions prévues pour, l'installation, la mise en marche, l'utilisation et l'entretien.

2. Sécurité des personnes :

- **A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.**
  Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.
  Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre produit.
  En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.
- Sur l'appareil, la présence du marquage du symbole IEC 60417-5036 (Flèche brisée pointant vers le bas), sur les flancs droit et gauche ou se situent les vis à démonter pour accéder à l'intérieur de l'appareil, vous met en garde sur la présence de tension dangereuse afin de prendre toutes les précautions d'usages liées à ce danger.



- Sur l'appareil, la présence du marquage du symbole IEC 60417-5140 (Point entouré de quarts de cercle symbolisant une antenne en émission), sur les flancs droit et gauche ou se situent les vis à démonter pour accéder à l'intérieur de l'appareil, vous informe de niveaux élevés potentiellement dangereux d'un rayonnement électromagnétique non ionisant.



- Cet appareil peut-être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tels que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.**
- Ne pas poser sa main sur les parties chauffantes ou proche des éléments chauffant cela pouvant provoquer de graves brulures.
- Avoir une tenue adéquate. Ne pas utiliser de vêtements amples ou d'accessoires pouvant se prendre dans la machine lors de son fonctionnement
- Utiliser des chaussures antidérapantes.
- Respecter les postures de travail.
- Rester attentif lors de l'utilisation de la machine.
- Avant chaque opération de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine, ne pas oublier de débrancher la machine de la prise.
-

3. Prescriptions liées au lieu de travail

⇨ Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.
⇨ Evaluer les conditions de l'environnement. Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou non suffisamment éclairé, à proximité de liquide inflammables ou de gaz.
⇨ Tenir en ordre le lieu de travail. Le désordre peut provoquer le danger d'un accident.

4. Prescriptions liées à l'appareil ou ses composants :

⇨ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
⇨ Utiliser la machine dans la limite de sa puissance et seulement pour l'utilisation consentie.
⇨ Protéger le câble d'alimentation. Débrancher correctement le câble. Ne pas l'exposer à une température élevée, ne pas mettre en contact avec l'eau, des solvants, des angles coupants.
⇨ Faire exécuter les travaux de réparation de la machine par des professionnels qualifiés qui utilisent des pièces de rechange d'origine.
⇨ **Le cuiseur Wok n'est pas compatible avec les récipients qui autorégulent leur température ; l'utilisation de ces récipients sur le cuiseur peut endommager définitivement l'appareil Wok.**

5. Prescriptions liées à l'hygiène et l'entretien :

⇨ Utiliser des gants à usage unique et se couvrir les cheveux avec un filet, d'une toque, d'une coiffe o
protection appropriée à la profession.
⇨ Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau
⇨ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyage
⇨ Ne pas utiliser de produits corrosifs tels que "décap four"

NE PAS RESPECTER CES REGLES PEUT PROVOQUER UN DANGER POUR L'UTILISATEUR

Installation

Rappel :

Si cet appareil doit être mis prés d'un mur, d'une cloison etc... Ceux ci doivent être faits d'un matériau approprié respectant les règles de sécurité c'est-à-dire : bon isolant thermique, non combustible... Une attention toute spéciale étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

- ⇨ Pour tous raccordements électriques muraux, cette opération doit-être réalisée par un électricien qualifié ou par un technicien disposant d'une qualification similaire.
- ⇨ Installer l'appareil sur un plan stable.
- ⇨ Le brancher en s'assurant que le voltage correspond à la plaque de firme.
- ⇨ Vérifier que l'installation électrique soit bien aux normes en vigueurs.
- ⇨ Sur l'appareil, la présence du marquage du symbole IEC 60417-5021 (triangle avec base en haut, sommet pointant vers le bas, cercle intérieur) sur la façade arrière à proximité d'une borne de raccordement électrique à visser, signifie que celle-ci est prévue pour la liaison équipotentielle des lieux.



Emploi

Dimension des ustensiles dont nous préconisons l'emploi.
(Au delà du diamètre annoncé, l'utilisation souffrira d'une déperdition d'efficacité qui ne pourra être reproché à l'appareil)

Puissance appareil	Diamètre bobine induction (mm)	Diamètre maximum ustensile (mm)
2100W	180	250
3600W	220	300

Fonctionnement :

-Le réglage de la température se fait à l'aide de la manette de régulation.

-Pour éteindre l'appareil, remettre la manette de régulation sur la position 0.

-La manette peut effectuer des rotations de 360°, et contient 9 paliers de puissance :

Position	2100W	3600W
0	Arrêt	Arrêt
1	100	100
2	200	400
3	400	700
4	800	1100
5	100	1500
6	1200	2000
7	1400	2500
8	1800	3000
9	2100	3600

Comme d'autres moyens de cuisson, la température obtenue dans le récipient dépendra de la puissance réglée, des aliments contenus dans le récipient et du type de récipient utilisé.

Le voyant LED peut prendre 4 états différents :

1	Eteint	Lorsque l'appareil est arrêté.
2	Allumé fixe	Lorsque l'appareil est en fonctionnement et qu'un récipient compatible induction est placé sur le foyer.
3	Allumé clignotant	Lorsque l'appareil est en fonctionnement et qu'aucun récipient n'est détecté sur le foyer.
4	En animation*	lorsque l'appareil a détecté un défaut de fonctionnement. Une RAZ peut-être fait en ramenant la manette à zéro puis en remettant l'appareil en état de marche. **Si le défaut persiste, l'appareil devra être renvoyé au service après-vente.**

* : clignotant un certain nombre de fois, puis éteint environ 5 secondes.

Il est possible que le(s) ventilateur(s) de(s) l'inducteur(s) continue de fonctionner après arrêt de l'appareil, cela signifie que les composants internes à l'inducteur nécessitent d'être refroidi. Le(s) dispositif(s) de ventilation s'éteindra automatiquement lorsque la température interne du générateur descendra en dessous de 50°C.
En conséquence, nous vous conseillons d'attendre l'arrêt complet avant d'entreprendre toutes opérations d'entretien ou de maintenance nécessitant le débranchement de l'appareil.

Entretien

Avant tout entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observant les normes d'hygiène et de sécurité de la machine
Il est conseillé de ne jamais utilisé des produits chimiques non alimentaires, abrasif ou corrosifs. Ne pas utiliser des ustensiles pouvant endommager ou compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

Maintenance Garantie Service Après Ventes

TOUTE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUEE PAR UN PROFESSIONNEL AGREE

La garantie est de 1 an à partir de la date de facture installateur

Pendant cette période, les détails qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties électriques et celle exposées à l'usure, seront remplacés ou réparés.
La garantie exclue les frais d'envoi et le cout de la main-d'œuvre.
La garantie n'est plus valable dans les cas où les dommages ont été provoqué par : le transport, un entretien négligé ou incorrecte, un manque de compétences de la part des ouvriers, une falsification, une réparation effectuée par des personnes non autorisées ou une négligence en ce qui concerne les prescriptions de ce manuel.
Aucune compensation ne sera accordée de la part du constructeur en ce qui concerne les dommages directs ou indirects durant le temps ou la machine restera inactive pour cause de : attente de réparation, panne …

Pour la demande de pièces de rechange, s'adresser au revendeur

Démolition de la machine

En cas de démantèlement et/ou démolition de la machine, les détails qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourrait exiger des précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage de matériaux, il faut séparer de la machine toutes les parties qui composent l'installation électrique et les composants thermoplastiques.

Bien que votre appareil ne soit pas constitué de composants dangereux pour la santé humaine, sa destruction nécessite une méthode qui lui soit appropriée pour ne pas nuire à notre environnement. Par conséquent, le symbole suivant, et présent sur la plaque de firme, vous indique qu'il ne peut être assimilé aux ordures ménagères et doit suivre une voie sélective spécifique.
Votre revendeur, ou bien nous même fabricant de cet appareil, pouvons nous charger de cette opération.

