



**MOD : IND-RC/60R**

**Production code : ELR 8 XLI**

**10/2026**

# NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION RECHAUD A INDUCTION PROFESSIONNELLE

IND-RC/60R



## **RECHAUD A INDUCTION IND-RC/60R**

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme, fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

### **1. CONSIGNES DE SECURITE**

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser votre plaque de cuisson si une fêlure apparaît sur la surface du verre.
- L'appareil ne doit pas servir à entreposer du matériel ou autre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Ne jamais utiliser de feuille de papier d'aluminium pour la cuisson ou ne placer jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température

des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Utiliser toujours les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.

- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

- 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.

- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

- Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

- N'utiliser que des récipients compatibles avec l'induction (voir page 6 : différents récipients).

#### **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 propre 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. A défaut, nous recommandons de garder une distance d'au moins 60 cm entre votre stimulateur cardiaque et votre appareil de cuisson.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

Appareil : Un réchaud à induction

Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée du réchaud IND-RC/60R en fin de document.

## **3. CONFORMITE D'UTILISATION**

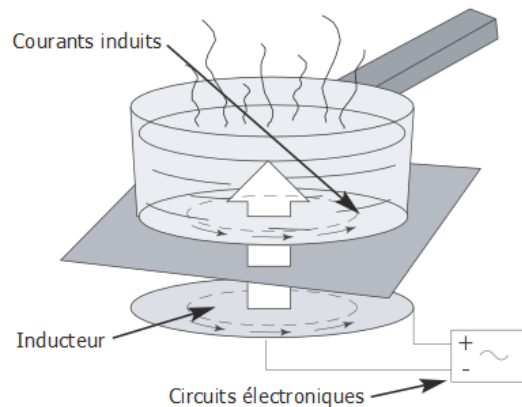
Utiliser l'appareil uniquement pour cuire et réchauffer les aliments.

## **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

### **Principe de l'induction**

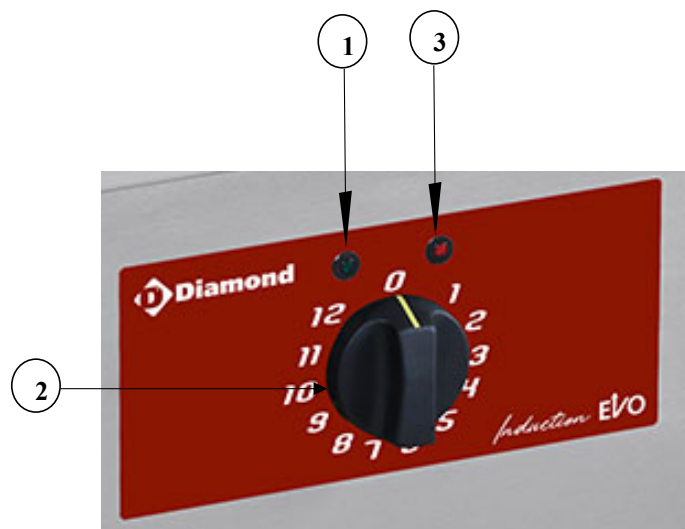
A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément aux aliments la chaleur produite.

La cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie avec un rendement énergétique très élevé.



Ce réchaud est un produit compact, tout inox comprenant une plaque induction de 8000 W de 400x400mm.

Pour allumer la plaque, il suffit de tourner le commutateur (N°2 sur la photo) sur la position souhaitée parmi les 12 positions de chauffe. Le voyant lumineux (N°1 sur la photo) s'allume, votre appareil est en fonctionnement.



- 1 Voyant vert de mise sous tension
- 2 Commutateur
- 3 Voyant rouge indicateur

## **5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION**

### **a) Installation/Montage :**

- Déballez soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le réchaud sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection.

### **b) Première mise en service :**

#### ***Premier nettoyage***

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (Cf.6 Nettoyage)

#### ***Branchement de l'appareil***

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Toujours vérifier l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

**NB :** En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

### **c) Utilisation de l'appareil :**

#### ***Eléments de commande et affichage***

| Commande/Affichage                                             | Fonction                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Commutateur<br>(N°2 sur la photo)<br>Position 0<br>Position 12 | Arrêt<br>Maximum                                                                   |
| Voyant lumineux vert<br>(N°1 sur la photo)                     | Mise sous tension de l'appareil (voyant allumé)<br>Mode erreur (voyant clignotant) |
| Voyant lumineux rouge<br>(N°3 sur la photo)                    | Voyant indicateur d'erreur (voyant allumé)                                         |

### **Mise en marche**

Poser la casserole sur la plaque à induction.

Actionner le commutateur (N°2 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la puissance souhaitée. Le voyant vert (N°1 sur la photo) s'allume, l'appareil est en fonctionnement.

### **Réglage de la puissance**

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, le voyant vert (N°1 sur la photo) s'allume de manière permanente. Dans le cas contraire, le voyant clignote.

Régler la puissance désirée en positionnant le commutateur (N°2 sur la photo) sur la position souhaitée.

### **Arrêt de l'appareil**

Positionner le commutateur (N°2 sur la photo) sur 0, le voyant s'éteint, l'appareil est entièrement éteint. Débrancher le câble d'alimentation électrique.

Laisser refroidir l'appareil.

Nettoyer l'appareil. (Cf. 6. Nettoyage)

**Dès que la casserole est retirée du foyer, le voyant vert indique l'absence de la casserole par un clignotement. Si le voyant vert clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction ou sa dimension trop petite.**

### **d) Différents récipients**

Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et indiquer un niveau de puissance : si l'indicateur reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il colle au fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

### **Les récipients compatibles induction sont :**

- Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- Récipients en fonte avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.
- Récipients en inox adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.
- Récipients en aluminium à fond spécial.

**Note : Les récipients en verre, en céramique, en terre, en aluminium (sans fond spéciaux), en cuivre et certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction. L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.**

**Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.**

### **e) Panne/Réparation :**

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

## **6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

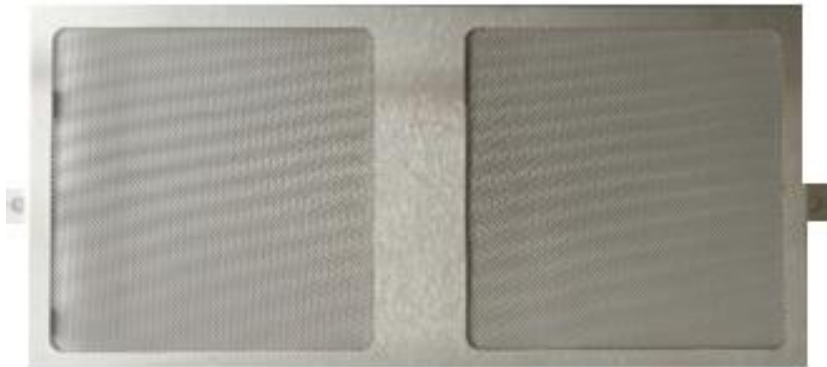
## **7. COMMENT PRESERVER ET ENTREtenir VOTRE APPAREIL**

- Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.
- Ne laisser pas un récipient vide sur le foyer de cuisson.
- Ne réchauffer pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.
- Ne préchauffer pas des aliments sur le niveau de puissance maximum, lorsque vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur antiadhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

**Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine etc... ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car elles pourraient s'échauffer.**

Nettoyer toutes les semaines à l'eau savonneuse le filtre placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Bien le sécher avant toute nouvelle utilisation.

Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

| TYPES DE SALISSURES                                                          | COMMENT PROCEDER                                                                                                                                                            | UTILISEZ                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Légères                                                                      | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.                                                                                                       | Eponges sanitaires                          |
| Accumulation de salissures recuites                                          | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer. | Eponges sanitaires<br>racloir spécial verre |
| Auréoles et traces de calcaire                                               | Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux<br>Utiliser un produit du commerce                                  | Pâte spécial verre vitrocéramique           |
| Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu | Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)                                                   | Produit spécial verre vitrocéramique        |



## 8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Modèles                 | IND-RC/60R         |
| Dimensions externes mm  | 600 x 600 x 450    |
| Poids                   | 26 Kg              |
| Puissance               | 8000 W             |
| Nbre module d'induction | 1                  |
| Ampère                  | 10 A / Phase       |
| Voltage                 | 380-415 V triphasé |

Correspondance des couleurs des fils et mode de raccordement

|         |            |
|---------|------------|
| Phase 1 | Marron     |
| Phase 2 | Noir       |
| Phase 3 | Gris       |
| Terre   | Jaune-Vert |

## **9. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES**

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-36  
EN 55014-1 + 55014-2  
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-36.

## **10. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES**

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE)      N°34270064800021  
2002/95/CE (ROHS)  
2006/95 CE  
2004/108CE



### **Réglementation Reach**

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.  
Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

## **11. GARANTIE**

### **Conditions de garantie**

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

### **Clauses d'exclusion de la garantie**

**Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.**

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

### **10.AFFICHAGE DE MESSAGE SPECIFIQUES**

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Ex ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

## PETITES PANNES ET REMEDES

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas vérifier les points suivants :**

| VOUS CONSTATEZ QUE ...                                                                                                                                     | LES CAUSES POSSIBLES                                                                                               | QUE FAUT-IL FAIRE ?                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le voyant rouge s'allume                                                                                                                                   | Affichage d'un message d'erreur.                                                                                   | Vérifier les messages d'erreur indiqués par le voyant vert.                                                                                 |
| <b>A la mise en service</b> un affichage lumineux apparaît                                                                                                 | Fonctionnement normal.                                                                                             | RIEN : C'est normal.                                                                                                                        |
| <b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.                                                                                                | Le branchement de votre appareil est défectueux.                                                                   | Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement. Si le défaut persiste, faites appel à votre service après-vente.               |
| <b>L'appareil ne fonctionne pas.</b><br>Le voyant vert reste éteint.                                                                                       | L'appareil n'est pas alimenté.<br>L'alimentation ou le raccordement est défectueux.                                | Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique. Si le défaut persiste, faites appel à votre service après-vente. |
| <b>Lors du réglage de la puissance</b> , le bouton vert clignote.                                                                                          | Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 125mm. | Poser une casserole sur le foyer ou voir rubrique casseroles.                                                                               |
| Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.                                                                                                           | C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.                                       | Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.                                           |
| Le voyant vert clignote : 1 fois long, puis 2 fois court puis 2 fois court                                                                                 | Le commutateur est endommagé.                                                                                      | Faire appel à votre service après-vente.                                                                                                    |
| Le voyant vert clignote : 1 fois long puis 2 fois court puis 5 fois court                                                                                  | Aucune détection de communication entre le commutateur et le générateur.                                           | Faites appel à votre service après-vente.                                                                                                   |
| Le voyant vert clignote, 1 fois long puis 2 fois court puis 10 fois court                                                                                  | Problème de connexion.                                                                                             | Faites appel à votre service après-vente.                                                                                                   |
| Le voyant vert clignote : 1 fois long puis 2 fois court puis 14 fois court                                                                                 | Problème avec la tension d'alimentation.                                                                           | Faites appel à votre service après-vente.                                                                                                   |
| Le voyant vert clignote : 1 fois long puis 1 fois court puis 8 fois court                                                                                  | Il manque 1 phase dans le branchement.                                                                             | Vérifier le branchement des phases et brancher la phase manquante. Si le problème persiste, faites appel à votre service après-vente.       |
| <b>En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.</b> |                                                                                                                    |                                                                                                                                             |