

01/2019

Mod: WOKI-35/DH

Production code: ADV1763-A



Diamond
catering equipment

PLAQUE A INDUCTION PROFESSIONNELLE

FR

Guide d'utilisation de votre table wok à induction



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit.

Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation. Nous vous remercions de votre confiance.

Sommaire

Informations techniques sur le produit.....	1
Déclaration de conformité et déchets.....	1
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction....	2
Comment fonctionne votre appareil.....	3
Casserolierie recommandée.....	5
Comment préserver et entretenir votre appareil.....	5
Petites pannes et remèdes.....	7
Garantie.....	8

Tout au long de la notice,



vous signale les
consignes de sécurité,

Informations techniques

Modèles	ADV1763-A
Nom	Appareil de cuisson à induction WOK posable
Matériaux	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance	3500 W
Réseau électrique	Monophasé 230V +/-10%, 50Hz +/-2% ou 60Hz +/-2%
Courant	16A
Commande	Clavier à touches capacitives
	20niveaux de puissance et minuterie de 1 à 99 min.
Dimensions Vitrocéramique	300 mm
Dimensions Produit	L 390 X P 430 X H 160 mm
Dimensions Inducteur	280 mm
Poids net du produit	10.1 kg
Construction pour la mise à niveau	2 pied réglable
Poids maxi autorisé sur le produit	15 Kg

Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT:

Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

NOTE!

Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zones géographique.

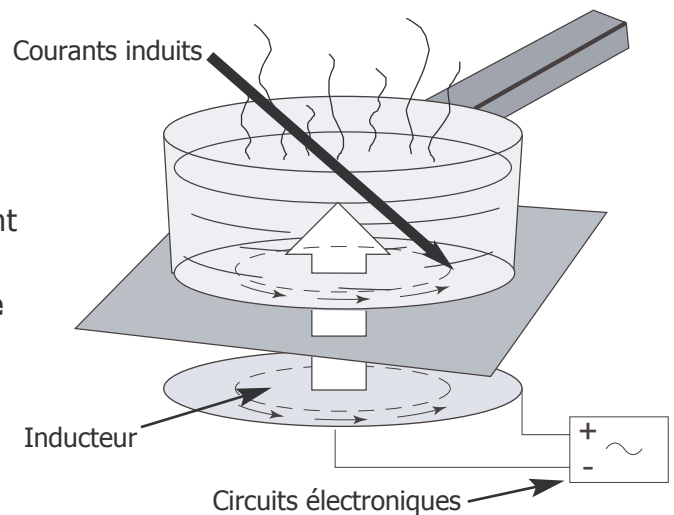
Utiliser votre appareil en toute sécurité

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 la chaleur produite aux aliments. La cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** avec un rendement énergétique très élevé.

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.



Si une fêlure apparaissait dans la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitrocéramique.

L'appareil ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant située à proximité de l'appareil n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez 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 pas nettoyer votre appareil à grande eau. Utiliser un peu d'alcool ménager.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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 du type et de la taille recommandés.

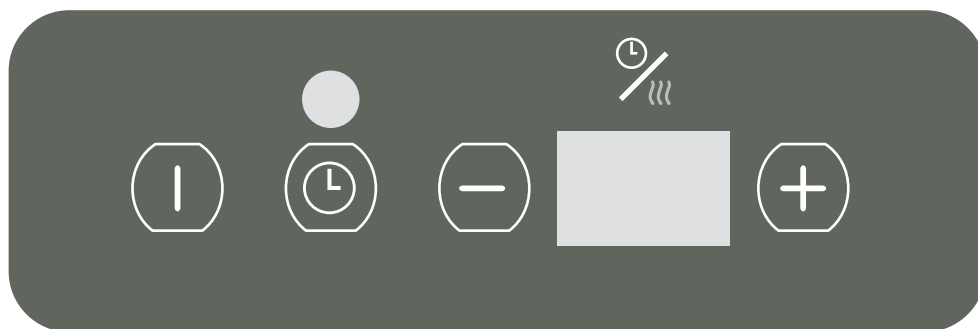
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

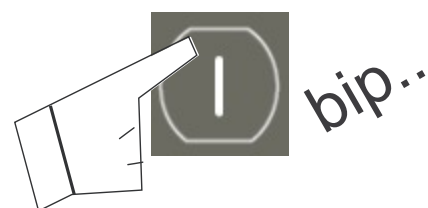
Votre table de cuisson à induction n'est pas destinée à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité



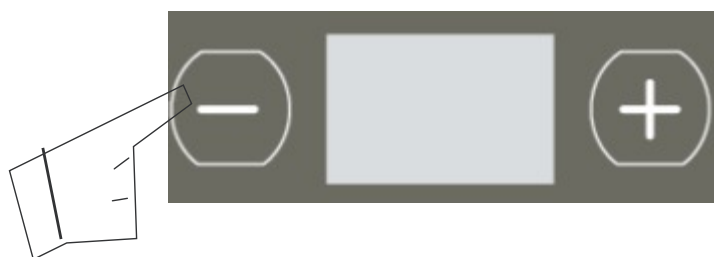
Mise en marche de l'appareil



Après un appui sur la touche Marche/Arrêt, un bip sonore ainsi que l'indicateur Marche/Arrêt signalent que la zone de cuisson est activée.

Vous pouvez alors sélectionner le niveau de puissance souhaité. Sans sélection de votre part, la zone de cuisson se désactivera automatiquement.

Réglage de puissance



Vous contrôlez les niveaux de puissance en appuyant sur les touches + et - du clavier. L'afficheur vous indique votre réglage de puissance de 1 à 20.

Si votre afficheur clignote sur la puissance, ceci indique une absence de casserole ou une casserole non compatible.

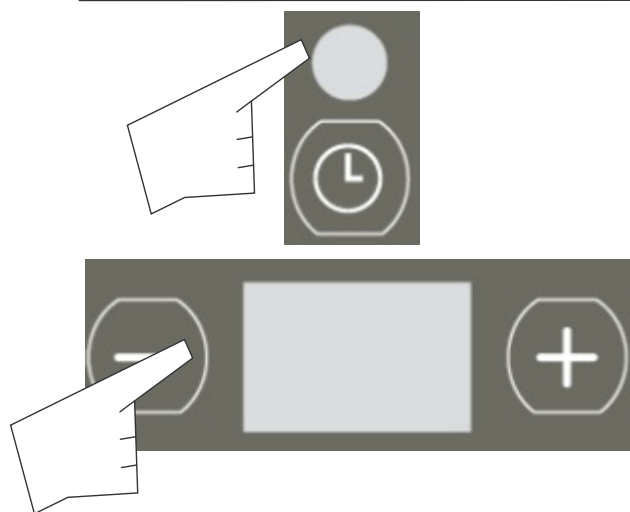
Si la minuterie est activée, il faut que le voyant "minuterie" clignote ou soit éteint pour accéder au réglage de la puissance.

Position	Watts
1	50
2	100
3	150
4	200
5	300
6	400
7	600
8	800
9	1000
10	1200
11	1400
12	1600
13	1800
14	2000
15	2200
16	2400
17	2600
18	2900
19	3200
20	3500
Courant	16A

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de minuterie



0....99min

Fonctionne quand une puissance est sélectionnée.
Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson.

Tout d'abord appuyez sur la touche "**sélection minuterie**". Le voyant "**minuterie**" est allumé et le message "**ti**" s'affiche durant 3 secondes pour indiquer que le réglage minuterie est accessible avec les touches + et -.

Vous pouvez alors incrémenter ou décrémenter le temps en minutes entre 1 et 99 par un appui court sur les touches + ou -.

Une fois la minuterie réglée, l'afficheur décompte le temps restant.

Pour rebasculer en mode "réglage puissance", il faut une nouvelle fois appuyer sur la touche "sélection minuterie" afin de rendre à nouveau accessible les touches + et - pour le réglage de la puissance. Le voyant "minuterie" s'éteint ou clignote et le message "Po" s'affiche durant 3 secondes pour indiquer que la puissance peut être réglée par les touches + et -.

Si la minuterie est toujours activée (en cours de décomptage) tout en étant en réglage de puissance, le voyant "minuterie" clignote pour le signaler.

Un signal sonore vous informe que la minuterie est finie. Pour arrêter ce bip, appuyez sur une touche de commande de la zone de cuisson. A défaut, il s'arrêtera au bout de 30 secondes environ.

Si vous observez sur les afficheurs un code clignotant commençant par "F.." et que le produit ne chauffe plus, cela signifie qu'une sécurité gérée par l'appareil a été activée. (voir page 6).

Après un arrêt de la zone de cuisson, un "H" clignote sur l'afficheur tant que la température atteinte sur la vitrocéramique est supérieure à 50°C. En dessous de cette température, l'appareil bascule automatiquement en mode veille.

Affichage de messages spécifiques

Si vous lisez sur les afficheurs du niveau de puissance, un code commençant par "F ", et que le produit ne chauffe plus, cela signifie qu'une sécurité est activée. (voir page 6)

Après un arrêt automatique de la zone de cuisson, un "H" clignote sur l'afficheur de puissance tant que la température atteinte sur le bol vitrocéramique est supérieur à 50°C. En dessous de cette température, l'appareil bascule automatiquement en mode veille.

Casserolerie

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

Test récipient: poser votre récipient sur le foyer de cuisson avec le niveau de puissance réglé sur la position 4. **Si l'indicateur 4 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 "s'il s'accroche" sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Les récipients compatibles induction sont :

Récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

Récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.

Respectez un diamètre maximum d'utilisation de 380 mm.

Seuls les récipients de type "WOK" sont adaptés à votre appareil. Ils doivent avoir une courbure adaptée à la courbure du bol vitrocéramique.

Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement anti-adhérent.

Récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients doivent reposer sur la colerette en inox qui borde le foyer WOK en verre, de manière à éviter tout choc entre la casserole et le verre.

NOTE

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction.

L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.

N'utilisez pas de récipient à fond plat sur votre appareil à induction wok.



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

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les chocs avec les récipients. Le dessus en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.

Ne pas laisser un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne pas faire réchauffer une boîte de conserve fermée, elle risquerait d'éclater.

Ne pas préchauffer des aliments sur le niveau de puissance maximum réglé lorsque vous utiliser un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type teflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

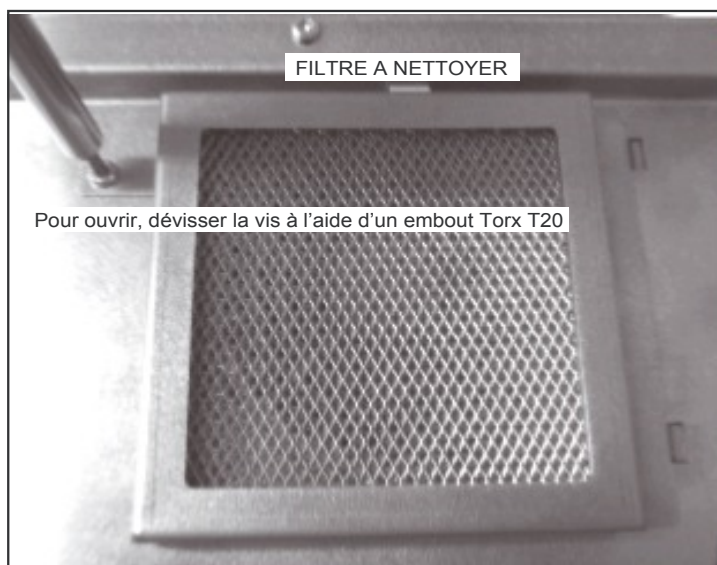
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie. Le niveau de puissance maximum (position 20) est réservé pour l'ébullition et les fritures.



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.

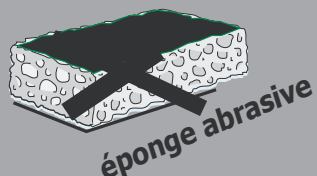
Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ tous les mois à l'eau savonneuse le filtre placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec 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 côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires 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 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



Petites pannes et remèdes

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, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	RIEN : C'est normal
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. Les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
L'affichage "F" puis "-" apparaît sur l'affichage de la puissance.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
L'affichage "F" puis "7" apparaît sur l'affichage de la puissance.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas , un autre code s'affiche sur l'afficheur de puissance.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, l'indicateur lumineux sélectionné continue de clignoter.	Le récipient wok que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou il ne possède pas la bonne courbure.	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.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf	Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du bol vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre appareil, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les techniciens SAV de notre marque :

-CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.

-APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION.

-UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange, précisez la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur, que lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.