

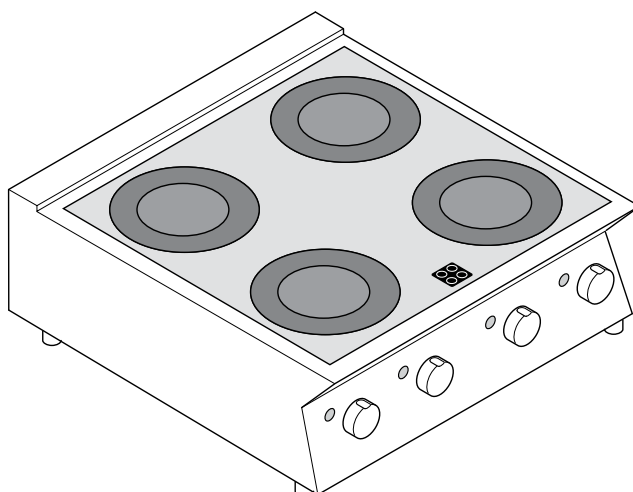
07/2014

Mod: E17/4VCF8-N

Production code: 373026



Diamond
catering equipment

**N7E/N9E****IT - RIPIANI INFRAROSSO E INDUZIONE**

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 4

GB - INFRARED AND INDUCTION COOKTOPS

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Page 15

DE - INFRAROT- UND INDUKTIONSKOCHFELDER

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 26

FR - PLANS À INFRAROUGES ET INDUCTION

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Page 37

ES - PLACAS POR INFRARROJOS E INDUCCIÓN

INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 48

NL - INFRAROOD- EN INDUCTIEKOOKPLATEN

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pagina 59

SE - SPISHÄLLAR MED INFRARÖD VÄRME OCH INDUKTIONSVÄRME

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH BRUK

Sida 70

DK - INFRARØDE KOGESEKTIONER OG INDUKTIONSKOGESEKTIONER

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Sidan 81

PT - PRATELEIRAS INFRAVERMELHOS E INDUÇÃO

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E USO

Pag. 92

GR - ΜΟΝΑΔΕΣ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΓΩΓΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

Σελίδα 103

FI - INFRAPUNA- JA INDUKTIOASOT

ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

Sivu 114

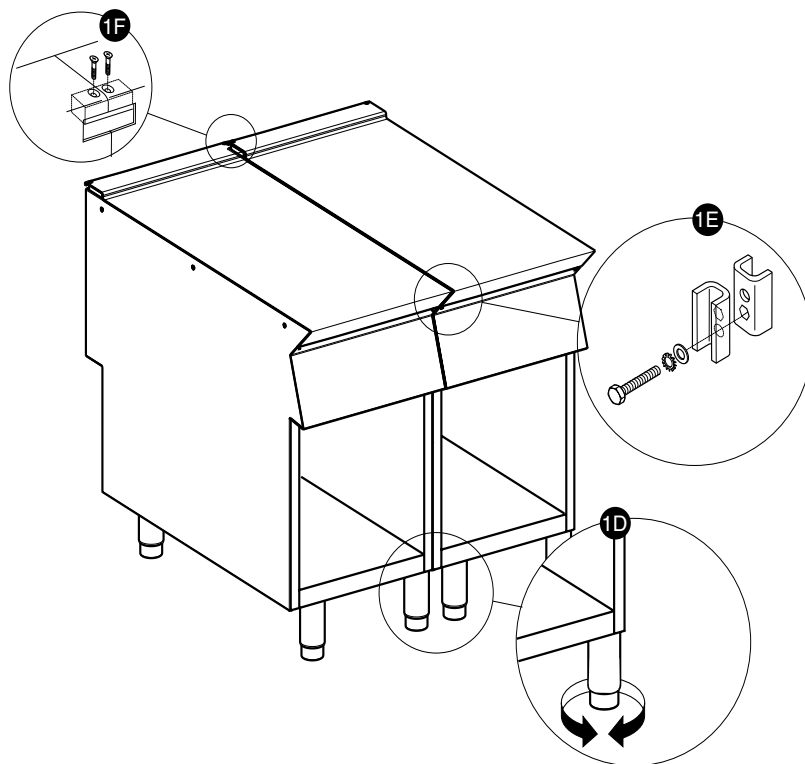
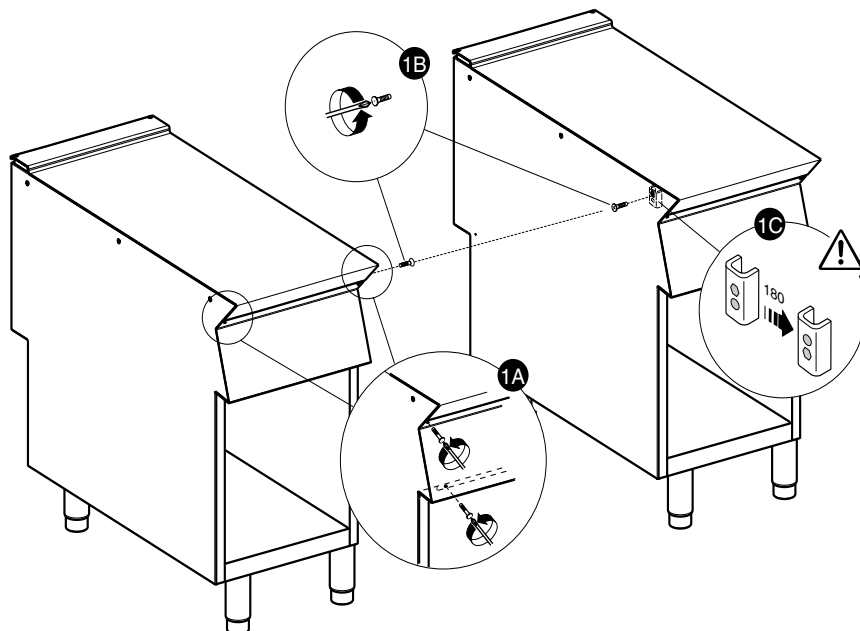
NO - INFRARØDE KOKETOPPER OG INDUKSJONSTOPPER

INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

Side 125

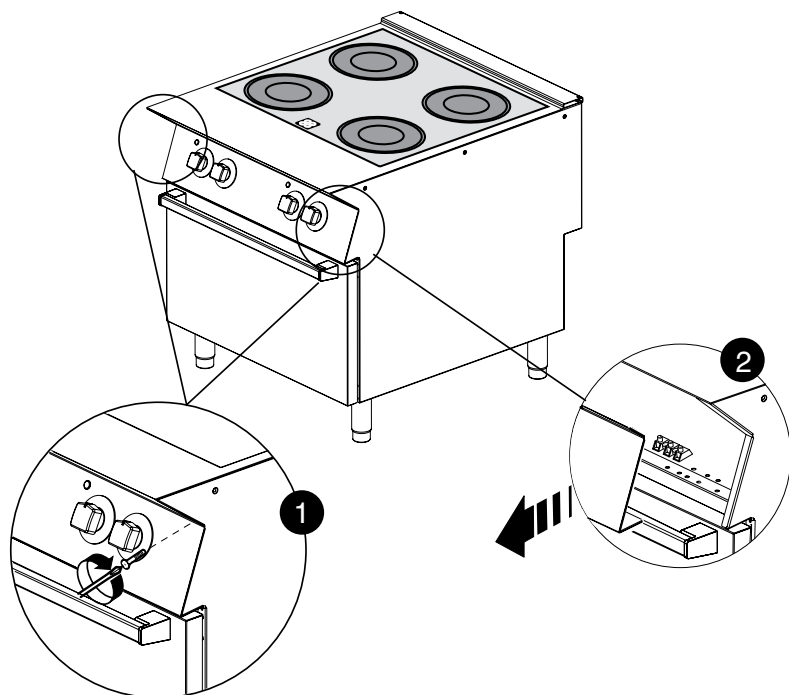
DOC. NO. **595899W01**
EDITION 1 07 2014

1. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ - LAITTEIDEN LIITTÄMINEN - SAMMENKOBLING AV APPARATER



2.

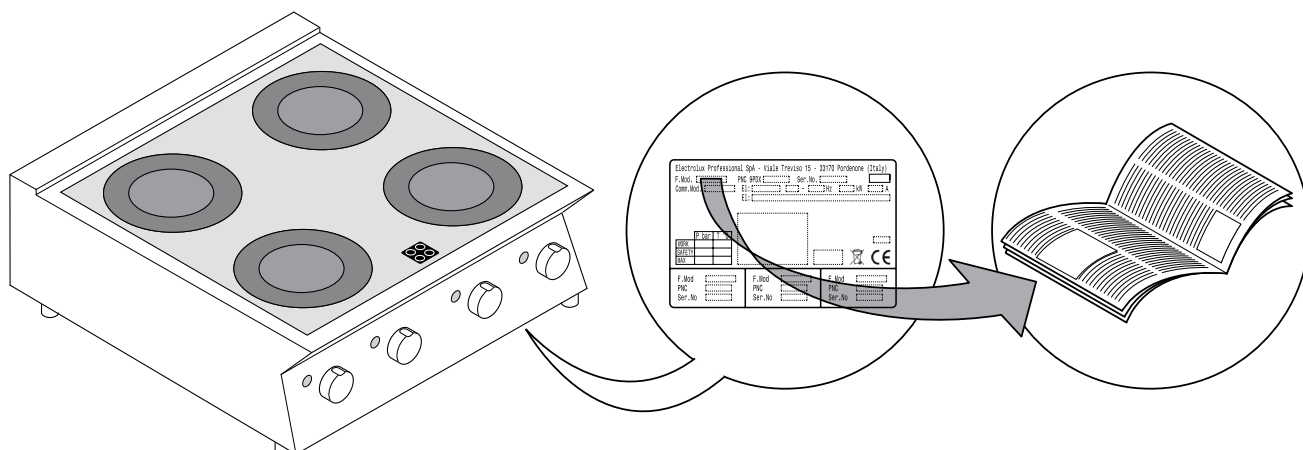
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE FORBINDELSER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ - SÄHKÖLIITÄNNÄT - OVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILKOBLINGER



SOMMAIRE

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	38
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	40
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	42
1. EMBALLAGE.....	42
2. UTILISATION.....	42
3. NETTOYAGE	42
4. MISE AU REBUT.....	42
5. PERTURBATIONS RADIO	42
V. INSTALLATION.....	42
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	42
2. DÉBALLAGE	42
3. MISE EN PLACE	42
4. BRANCHEMENTS	43
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	43
1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON (N9E/N7E).....	43
2. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE	45
VII. NETTOYAGE.....	46
1. PARTIES EXTERNES	46
2. AUTRES SURFACES.....	46
3. FILTRES	46
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	46
5. PARTIES INTERNES	46
VIII. ENTRETIEN.....	47
1. MISES EN GARDE	47
2. CODES DES AVERTISSEMENTS.....	47
3. FONCTIONNELLES EXPRIMÉES LORS DE LA CUISSON	47

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à infrarouges									
		N9E			N7E				
MODÈLES		+9IRED2000 400mm	+9IREH4000 800mm	+9IREH400N 800mm	+7IRED2000 400mm	+7IREH4000 800mm	+7IREH40E0 800mm	+7IRED200N 400mm	+7IREH400N 800mm
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES									
Tension d'alimentation	V	400	400	230	400	400	230	230	230
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Phases	Nbre	3+N	3+N	3	3+N	3+N	3	3	3
Plaques	Nbre	2	4	4	2	4	4	2	4
Plaques de la table de cuisson	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Four	kW	-	-	-	-	-	4,95	-	-
Puissance totale maximum	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Section du câble d'alimentation	mm ²	1,5	2,5	6	1,5	2,5	6	1,5	2,5

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à induction				
		N9E		
MODÈLES		+9INED200N 400mm	+9INEH400N 800mm	+9INEDW00P 400mm
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Tension d'alimentation	V	230	230	400
Phases	Nbre	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Plaques	Nbre	2	4	1
Puissance totale maximum	kW	10	20	5
Section du câble d'alimentation	mm ²	4	10	2,5

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à induction				
		N7E		
MODÈLES		+7INED200N 800mm	+7INEH400N 800mm	+7INEDW00P 400mm
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Tension d'alimentation	V	230	230	400
Phases	Nbre	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Plaques	Nbre	2	4	1
Puissance totale maximum	kW	7	14	5
Section du câble d'alimentation	mm ²	4	10	2,5

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

EL.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)															
F.Mod.	[]	PNC 9PDX	Ser.No. []												
Comm.Mod.	[]	E1: []	[] ~ [] Hz [] kW [] A												
		E1: []													
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX				
	P bar	T °C													
WORK															
SAFETY															
MAX															
F.Mod.	[]	F.Mod.	[]												
PNC	[]	PNC	[]												
Ser.No.	[]	Ser.No.	[]												

EI : tension d'alimentation+phase
 Hz : fréquence d'alimentation
 kW:..... puissance maximum absorbée
 A courant absorbé
 Power unit EI:..... puissance
 I..... degré de protection à la poussière et à l'eau
 CE..... marquage CE
 AB..... numéro du certificat de sécurité gaz
 N..... groupe de certification
 0051..... organisme notifié
 EN 203-1 Normes UE
 L..... Logo INQ/GS
 Cat catégorie de gaz
 Pmbar pression du gaz

Electrolux Professional SPA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy)..... Fabricant

La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod. description de fabrication du produit
 Comm.Model description commerciale
 PNC code de production
 Ser.No..... numéro de série

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.



- **RISQUE D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil.



- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.

- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxie. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.



- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue
- L'installation et l'entretien sont réservés exclusivement à des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance sur son fonctionnement.
- Le personnel qui utilise l'appareil devra avoir suivi une formation et être mis au courant sur les risques possibles.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

- Éviter que l'huile ou la graisse n'entre en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance ne se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau direct.
- Ne pas nébuliser d'eau ni utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ce manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence.
- Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur
- Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .
- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.
- Le symbole  présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, contacter le représentant ou le distributeur local du produit, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de mise au rebut des déchets.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



Polyéthylène: film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



Polypropylène: panneaux supérieurs de l'emballage, feuillets.



Polystyrène expansé: cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par ex. portes ou couvercles ouverts, etc.) ; l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce. Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

Pour réduire les émissions de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour plus de détails, voir le chapitre V "NETTOYAGE").

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

5. PERTURBATIONS RADIO

Cet appareil est conforme à la directive CEE 89/336 relative à la suppression des perturbations radio.

V. INSTALLATION

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

Avertissement!

Les équipements technologiques et l'installation des appareils **doivent être effectués par des professionnels qualifiés et autorisés à délivrer un certificat de conformité aux normes et lois en vigueur.**

Attention!

La fréquence ou le champ de fréquence en kHz du générateur d'induction est indiqué(e) sur l'appareil.

Attention: champs magnétiques!



Le symbole figurant sur le panneau inférieur de l'appareil indique la présence de champs magnétiques générés par celui-ci (champ de fréquence: 10-100 kHz).

Attention!

En cas de rupture accidentelle de la surface vitrocéramique, débrancher immédiatement l'appareil.

2. DÉSEMBALLAGE

Enlever l'emballage. Détacher lentement les films de protection des surfaces en métal. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.

ATTENTION! Contrôler immédiatement les éventuels dommages dus au transport.

- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes. À la livraison, signaler tout éventuel dommage ou l'absence de pièces sur le bordereau de transport.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages occultes ou de pièces manquantes évidentes seulement après le désemballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

3.1. GÉNÉRALITÉS

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccords (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- L'appareil peut être installé individuellement ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces se trouvant à des distances inférieures par rapport aux consignes données.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas stocker ni utiliser de matières inflammables à proximité de l'appareil.

- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. Si l'appareil n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement et la combustion peut être entravée.

3.2. FIXATION AU SOL

Fixer au sol les appareils monobloc d'un demi module installés individuellement pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement. Les instructions sont fournies avec l'accessoire respectif (F206210).

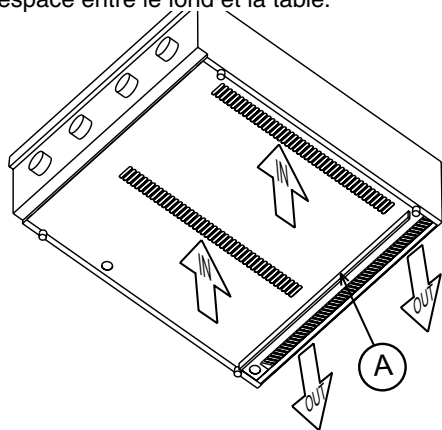
3.3. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démontez les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig. 1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc le plus proche du bandeau.
- (Fig. 1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig.E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur le système d'insertion opposé.
- (Fig. 1F) En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque d'union fournie dans les logements latéraux des panneaux postérieurs. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête évasée fournies.

3.4. MONTAGE ET UNION D'APPAREILS HAUTS SUR BASE, FOUR, PONT, EN SAILLIE

Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

ATTENTION ! Les appareils à induction ne peuvent pas être montés sur une base hygiénique, car cela empêcherait le refroidissement des éléments, provoquant par conséquent un dysfonctionnement. In cas d'installation sur une table, placer une cloison (A) pour séparer les flux d'entrée (IN) et de sortie (OUT) de l'air de refroidissement. La cloison doit clore l'espace entre le fond et la table.



3.5. JOINTURES ENTRE APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage optionnel de la colle.

4. BRANCHEMENTS

4.1. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

4.1.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 2A-Tableau A)

ATTENTION! Avant d'effectuer le branchement, vérifier la conformité des données figurant sur la plaque signalétique avec celles de la tension et de la fréquence de secteur.

- Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation (fig. 2A 1-2).
- Relier le câble d'alimentation à la plaque à bornes comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

ATTENTION! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

4.1.2. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

4.1.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. Les caractéristiques relatives à la distance d'ouverture des contacts et au courant de dispersion maximum doivent être adoptées par la réglementation en vigueur.

4.2. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD EQUIPOTENTIEL

Vérifier la conformité de l'installation électrique et la présence des dispositifs de sécurité et de protection prescrits. Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un noeud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .

VI. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON (N9E/N7E)

1.1. MODÈLES À INFRAROUGES

Les tables de cuisson d'un 1/2 module ont deux zones radiantes de 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). Les tables de cuisson d'1 module ont quatre zones radiantes de 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E).

Toutes les zones radiantes sont équipées d'un limiteur de température qui interrompt l'alimentation électrique lorsque la température atteint la valeur maximum.

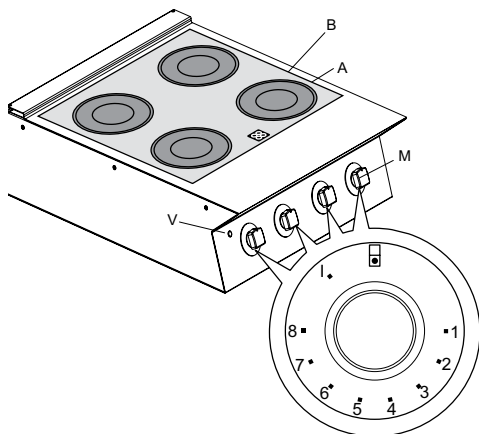
Le rétablissement du limiteur s'effectue automatiquement.

Pour l'utiliser correctement et pour économiser de l'énergie, respecter les consignes ci-dessous :

- Allumer la plaque seulement après avoir placé la casserole.
- Ne pas laisser la plaque allumée inutilement sans casserole ou avec une casserole vide.
- Ne pas faire tomber de liquides froids sur la plaque chaude.

1.1.1. CHOIX DES CASSEROLES

- Tous les types de récipients en métal avec un fond non rugueux peuvent être utilisés afin d'éviter de rayer le plan vitrocéramique.
- Le fond des récipients doit être propre et sec avant leur utilisation.
- Le diamètre du fond des récipients doit coïncider avec celui de la zone de cuisson. L'épaisseur idéale pour les récipients en acier inox est de 4 - 6 mm.
- Les fonds des récipients doivent être parfaitement plats afin de permettre une meilleure transmission de l'énergie.



1.1.1.1 ALLUMAGE

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Pour mettre en marche la zone centrale "A" relative à la plaque chauffante concernée, tourner la manette "M" sur la puissance voulue.

La manette a les positions suivantes

"0": zones radiantes A-B éteintes

"1"... "5": puissance minimum

"6"... "8": puissance moyenne

"9": puissance maximum

- Si le voyant vert "V" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
- Pour faire marcher simultanément les deux zones concentriques de chaque zone de cuisson, "A" et "B", il faut tourner la manette jusqu'à la position "6", la tourner ensuite dans le sens inverse sur la puissance voulue.
- Pour avoir de nouveau une seule zone chauffante (zone centrale A), mettre le repère de la manette sur "0", la tourner ensuite sur le niveau de puissance voulu.
- Lorsque la température de la zone radiante concernée dépasse 50° C, le voyant rouge "F" correspondant s'allume. Son arrêt s'effectue seulement lorsque la température de la zone redescend au-dessous de 50° C.

1.1.1.2 ARRÊT

- Mettre les manettes de commande "M" sur la position "0".

1.2. MODÈLES À INDUCTION

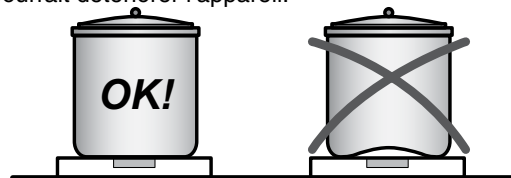
La cuisine à induction se compose de 2 ou de 4 zones chauffantes circulaires indépendantes l'une de l'autre, qui peuvent être réglées séparément. La puissance électrique de chaque zone chauffante est de 5 kW.

NOTE: La plaque de cuisson à induction (en vitrocéramique) est prête à l'emploi à tout ; une phase de préchauffage n'est pas nécessaire.

1.2.1. CHOIX DES CASSEROLES

Le système de cuisson à induction est équipé d'un système de reconnaissance des casseroles. Si la casserole est enlevée de la zone de cuisson activée, cette dernière s'éteint automatiquement. Dès que la casserole est remise sur la zone, cette dernière s'allume de nouveau.

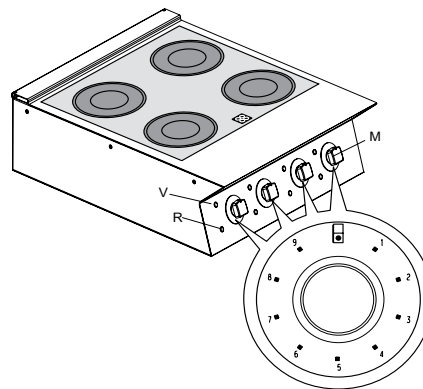
- Il est conseillé d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour l'induction, notamment des casseroles de type multicouche.
- Utiliser des casseroles ayant un fond en : fer, tôle de fer, fer émaillé, fonte, métaux spéciaux à plusieurs couches.
- Il n'est pas possible d'utiliser des casseroles en métal stratifié avec un corps en aluminium à bord ouvert.
- Avec des casseroles en matériaux non adaptés, à savoir aciers inoxydables au nichrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine, ce système de chauffage ne fonctionne pas.
- Les casseroles d'un diamètre inférieur à **12 cm** ne sont pas reconnues par le système ; le chauffage reste éteint.
- Par ailleurs, il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre MAXIMUM de **28 cm** pour obtenir une efficacité de chauffage maximum.
- Pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'inducteur, éviter **absolument d'utiliser des casseroles ayant un fond n'étant pas parfaitement plat** : la température est susceptible de ne pas être mesurée correctement, ce qui pourrait détériorer l'appareil.



- Ne pas poser de poêles ou de casseroles vides sur l'appareil étant donné que la température monte très rapidement.

1.2.2. FONCTIONNEMENT AVEC MANETTE

Chaque zone chauffante est commandée par une manette "M" :



- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Pour allumer la zone chauffante concernée, tourner la manette "M" sur la puissance voulue.

La manette a les positions suivantes :

"0": zone éteinte

"1"... "4": puissance minimum

"5"... "8": puissance moyenne

"9": puissance maximum

Lorsque l'interrupteur est enclenché et qu'il y a une casserole adéquate sur l'appareil, le voyant vert V indiquant que l'appareil marche est allumé. Si aucune casserole ne se trouve sur l'appareil ou si une casserole inadéquate se trouve dessus, le voyant clignote toutes les 2 secondes. Si le voyant rouge R s'allume, ceci indique un grave problème au niveau de l'inducteur. Dans ce cas, appeler un technicien agréé.

1.3. SUGGESTIONS POUR LA CUISSON

- Une excellente uniformité de chauffage s'obtient avec des casseroles bien centrées sur la sérigraphie circulaire.
- Ne jamais mettre plus d'une casserole sur la même zone circulaire.
- Ne jamais faire entrer en contact deux ou plusieurs ustensiles de cuisine sur le plan en marche.
- L'induction a une inertie très basse lors du transfert de l'énergie électrique de la source à l'aliment; si l'on modifie la valeur d'énergie, la réaction sur l'aliment a lieu immédiatement.
- Le chauffage est très rapide: à une puissance maximum, les fonds de poêles ou de casseroles vides atteignent 200°C en une minute environ.
- Les différents déplacements sur la plaque vitrocéramique provoquent une adduction de chaleur irrégulière dans le fond, ce qui fait que les aliments attachent sur une partie du fond: la casserole doit donc toujours rester au milieu de la zone de cuisson.
- En chauffant de l'huile ou de la graisse, il faut surveiller la casserole en permanence parce que ces substances peuvent surchauffer rapidement et brûler.

1.4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Une plaque chaude ne peut pas être refroidie avec de l'eau.** Il faut éviter le transvasement d'une casserole à l'autre sur la plaque chaude, par exemple, lorsqu'elles sont remplies d'eau par un distributeur latéral.
- Pour des raisons de résistance, un plan vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur est utilisé. L'appareil est ainsi adapté à un fonctionnement normal dans des cuisines industrielles. Il est inévitable que la plaque puisse se casser à cause de chocs ponctuels, par exemple, lorsque des objets tombent dessus.

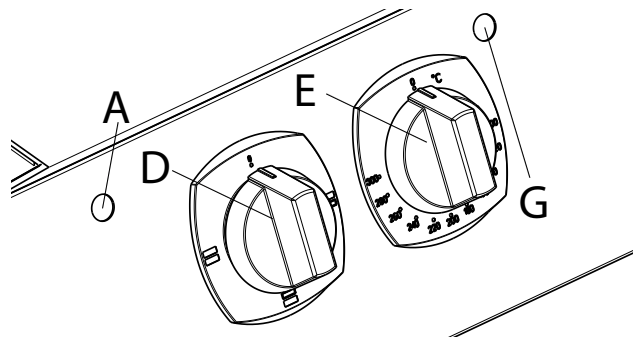
ATTENTION! Faire attention en déplaçant des casseroles. D'éventuels chocs excessifs peuvent détériorer la table vitrocéramique.

- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou est cassée, la cuisine à induction ne doit plus être mise en marche. Une telle situation présente des dangers.
- Suite à la transmission de chaleur depuis la casserole, la plaque vitrocéramique est très chaude après chaque cycle de cuisson et ne doit donc pas être touchée (pour éviter des brûlures).
- À cause de dangers en cas de surchauffe, des casseroles vides ne doivent jamais être chauffées sans surveillance.
- Il ne faut pas interposer de papier, de carton, de chiffons, etc., entre la casserole et la plaque de la cuisine, car cela provoquerait un incendie.
- Compte tenu du fait que la transmission de chaleur s'effectue rapidement et irrégulièrement dans des objets métalliques, il ne faut pas poser sur la table de cuisson des objets en dehors des casseroles. Un chauffage élevé pourrait provoquer des brûlures.
- Ne pas mettre des bocaux fermés, des feuilles d'aluminium, des couverts ou autres objets métalliques sur la zone de cuisson.
- Si un dispositif anti-éclaboussures est utilisé pour la cuisson, celui-ci ne doit pas avoir une surface en métal.
- Pendant le fonctionnement des appareils, à noter que les objets portés par l'utilisateur comme, par exemple, bagues, montres, etc., peuvent devenir très chauds s'ils sont approchés de la surface des appareils.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin pour savoir si leur sécurité est garantie lors de l'utilisation de ce type de cuisine.
- Les cartes de crédit, de téléphone, les cassettes de bandes magnétiques ou autres articles réagissant à la magnétisation ne doivent pas être posés sur la plaque en verre.
- La cuisine à induction est équipée d'un dispositif de refroidissement interne à air. Les fissures d'aspiration et d'émission de l'air ne doivent pas être obstruées avec des objets ou des chiffons; dans le cas contraire, l'appareil peut se détériorer à cause d'une surchauffe excessive.
- Cette cuisine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel formé par le fabricant.
- S'assurer que les casseroles n'entrent pas en contact les unes avec les autres et qu'elles soient toujours placées à une certaine distance les unes des autres.

2. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Le système de fonctionnement des résistances est contrôlé par un sélecteur à quatre positions "D", tandis que la température à l'intérieur de la chambre est contrôlée par un thermostat "E". Le sélecteur permet de choisir le type de chauffage le plus adéquat en allumant correctement les éléments chauffants :

- O position "éteint"
- 1 position "appareil sous tension"
- éléments chauffants supérieur et inférieur
- chauffage supérieur
- chauffage inférieur



Remarque! Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

2.1. MISE EN MARCHÉ DU FOUR

Tourner la manette "D" du sélecteur de commande des résistances sur une des positions d'utilisation.

Si le voyant vert "F" s'allume, il indique que la machine est sous tension.

Tourner la manette "E" du thermostat jusqu'à la graduation correspondant à la température de cuisson voulue allant de 140 à 320 °C. Lorsque le voyant lumineux jaune "G" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; Son extinction indique que la température réglée a été atteinte.

2.2. ARRÊT

Mettre la manette de commande en position d'arrêt "O". Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer les appareils et ne pas laisser de récipients contenant de telles substances à proximité des appareils.

1. PARTIES EXTERNES

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant, appliquée avec un chiffon ou une éponge. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : un frottement en rond et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus assujetties à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)
L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

2. AUTRES SURFACES

MATÉRIEL EN VITROCÉRAMIQUE

- Nettoyer la table vitrocéramique à l'aide d'une serviette en papier imbibée d'un produit nettoyant spécial vitres ; rincer la table et le sécher ensuite avec un chiffon sec et propre.
- Ne pas nettoyer la table lorsqu'il est chaud.

Infrarouge :

Pour nettoyer la table, utiliser un racloir à lame de rasoir (fourni).

- Éliminer immédiatement de la zone de cuisson tout morceau de plastique ou dépôt d'aliment à base de sucre avec un racloir : en fondant en raison de la température élevée, ils abîment la vitrocéramique.

Induction

- Éliminer immédiatement de la zone de cuisson tout morceau de papier alu afin d'éviter que le dispositif d'induction ne se détériore.

3. FILTRES

FILTRES À AIR

Pour éviter des ruptures et des détériorations de l'application, **vérifier et nettoyer le filtre au moins une fois par mois**. Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé (le filtre est à l'intérieur de la machine).

Pour le nettoyage: sortir le filtre de son siège et le secouer avec force pour éliminer la poussière. Si le filtre est encrassé, le laver avec un savon dégraissant, rincer ensuite et sécher. En fin d'opération, remettre le filtre dans son logement.

Il est conseillé de remplacer le filtre tous les trois mois s'il est détérioré.

4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes:

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Remettre en marche au minimum les appareils alimentés électriquement pendant au moins 45 minutes pour éviter que l'humidité s'étant accumulée ne s'évapore trop rapidement et ne provoque la rupture de l'élément.

5. PARTIES INTERNES (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations à faire exclusivement exécuter par des techniciens spécialisés.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

NOTE! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple: utilisation **intensive** de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage susmentionnée.

VIII. ENTRETIEN

REMARQUES: Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

1. AVERTISSEMENTS

La condition de lampe rouge allumée et lampe verte clignotante entre deux phases d'illumination plus longues requiert une première intervention de l'utilisateur et éventuellement un examen plus approfondi de la part de l'assistance technique, selon le schéma d'interprétation rapporté ci-dessous.

2. CODES DES AVERTISSEMENTS

N° LAMPE LED VERTE	AVERTISSEMENT	CAUSE	ACTION CORRECTIVE (UTILISATEUR)	ACTION CORRECTIVE (ASSISTANCE)
1	Surcharge au niveau du matériel	Matériau de la casserole inadéquat	Utiliser une casserole fabriquée dans un matériau adéquat	-
2	Absence de courant au niveau de l'inducteur	Inducteur pas branché au générateur	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Brancher correctement l'inducteur
3	Température IGBT (cosses de puissance) trop haute	Filtres à air sales	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Nettoyer les filtres à air
		Conduit de refroidissement obstrué		Vérifier que l'entrée et la sortie de l'air de refroidissement ne sont pas obstrués
		Aspiration d'air chaud par les prises de refroidissement		Vérifier le parcours de l'air de refroidissement
		Ventilateur de refroidissement bloqué ou en panne		Nettoyer ou remplacer le ventilateur de refroidissement
		Capteur de température des cosses de puissance en panne		Remplacer le capteur de température
4	Température de l'inducteur trop haute ou trop basse	La casserole est vide	Enlever la casserole, éteindre l'unité et attendre que la zone de cuisson refroidisse	-
		Capteur de température de l'inducteur en panne	-	Remplacer le capteur de température de l'inducteur
5	Interruption de l'interface de commande	interface de commande en panne	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler ou remplacer l'interface de commande
6	Température électronique de puissance trop haute ou trop basse	Filtres à air sales	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Nettoyer les filtres à air
		Conduit de refroidissement obstrué		Vérifier que l'entrée et la sortie de l'air de refroidissement ne sont pas obstrués
		Aspiration d'air chaud par les prises de refroidissement		Vérifier le parcours de l'air de refroidissement
		Ventilateur de refroidissement bloqué ou en panne		Nettoyer ou remplacer le ventilateur de refroidissement
		Capteur de température de l'électronique de puissance		Remplacer le capteur de température
7	Capteur de température de la zone de cuisson	Le capteur de température de la zone de cuisson est en panne	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler ou remplacer le capteur de température de l'inducteur
8	Panne au niveau des phases de secteur	Absence d'une phase ou des phases non synchronisées	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
9	Température extérieure	Température trop haute/basse; capteur en panne	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler/remplacer le capteur
10	Erreur de communication	Erreur sur la ligne LIN ou bus CAN	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Vérifier les branchements internes
		Interruption entre le générateur et les commandes		
11	Erreur d'initialisation	Erreur pendant l'initialisation du matériel	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Attendre que le générateur se réinitialise après 30 s
12	Erreur au niveau du courant électrique	Erreur au niveau de la mesure du courant électrique	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
13	Erreur au niveau du courant électrique	Tension de secteur trop élevée ou trop basse	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
14	Erreur de tension d'une phase	Tension d'une phase trop élevée ou trop basse	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
15	Protection casserole vide	Erreur de secteur	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Débrancher l'appareil, attendre quelques secondes puis le rallumer
		Casserole vide		Débrancher l'appareil, retirer la casserole et attendre quelques minutes jusqu'au refroidissement total de la table de cuisson
		Dysfonctionnement du capteur de la bobine		Remplacer le capteur

3. FONCTIONNELLES EXPRIMÉES LORS DE LA CUISSON

	PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
	Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Matériau de la casserole inadéquat	Utiliser une casserole fabriquée dans un matériau adéquat
		Une phase du secteur fait défaut	Contrôler la connexion électrique
	Chauffage continu de la zone de cuisson à la puissance maximum	Interface de commande défectueuse	Contrôler ou remplacer l'interface de commande
	Une zone de cuisson vide se met à fonctionner	Capteur de détection de casserole défectueux	Réparer ou remplacer le générateur
	De petits objets en métal sont chauffés	Capteur de détection de casserole défectueux	Réparer ou remplacer le générateur
	Aucun chauffage de la zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole de dimensions adéquates
		Absence d'une phase	Contrôler la connexion électrique
	L'appareil ne répond pas	Fusible principal grillé	Contrôler la connexion électrique
		Ligne d'alimentation défectueuse	
	Les fusibles grillent en allumant l'appareil	Court-circuit dans le générateur	Réparer ou remplacer le générateur
	Pas de chauffage au niveau d'une zone de cuisson	Générateur défectueux	Réparer ou remplacer le générateur