

Appareils de table Swiss Indu Flex ***Grill à induction simple et double***



*Manuel d'installation, d'utilisation
et d'entretien*



Gamme des modèles de table, à induction

Modèles simple et double grill

Notice d'installation et d'utilisation

 **ATTENTION : Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

Modèles

FLEX Griddle 3
FLEX Griddle 3.5
FLEX Griddle 5
FLEX Griddle 10

Traduction du mode d'emploi original – Français

VEUILLEZ LIRE LE PRÉSENT MANUEL

▲ Avertissement

Veillez lire soigneusement le présent manuel avant d'installer, manipuler ou entretenir l'appareil. La non-observation des consignes données dans le présent manuel peut conduire à des dommages matériels, des blessures voire à la mort.

Le présent manuel utilisateur doit toujours être disponible à la consultation sur le lieu d'exploitation.

Ce manuel s'adresse à des cuisinistes, constructeurs d'armoire, fabricants, installateurs, propriétaires et utilisateurs de nos appareils.

Aux propriétaires, conseillers, fabricants et constructeurs :

Pour que l'appareil fonctionne en sécurité et correctement, vous devez lire et observer lors de la planification du lieu d'installation et/ou de l'armoire de l'appareil toutes les exigences particulières et importantes (par ex. position, ventilation, écart).

Installateurs, opérateurs et personnel :

Pour votre propre sécurité et pour la sécurité des autres personnes, vous devez lors de l'installation, de l'utilisation et la maintenance de l'appareil, avoir observé toutes les consignes de sécurité.

Si vous avez besoin d'assistance technique, veuillez vous adresser à votre service après-vente ou revendeur autorisé. **Lorsque vous appelez, veuillez toujours avoir votre numéro de modèle et de série sous la main.**

Votre service après-vente autorisé et ses coordonnées

Votre fournisseur d'équipement et ses coordonnées

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Suisse

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'installation

A PROPOS DU PRÉSENT MANUEL

Dans ce manuel, l'appareil à induction indiqué sur la couverture est désigné comme **Appareil, Appareil à induction** ou **Installation**.

La virgule (,) est utilisée dans ce manuel comme séparateur décimal.

Les dimensions originales sont indiquées en mesures métriques. Les indications de mesure en pouce sont données à titre d'information.

TOUS les modèles, options et accessoires ne sont pas disponibles dans toutes les régions. Veuillez vous renseigner auprès de votre fournisseur sur la disponibilité des produits correspondants dans votre région.

VÉRIFIER LA LIVRAISON

Lors de la livraison, vérifier attentivement l'appareil. Signaler sans délai au transporteur tout dommage survenu lors du transport, et demander à un expert en dommage un rapport d'inspection écrit.

Conserver tous les emballages.

CONSERVER LE BON DE LIVRAISON

Le bon de livraison fourni contient des informations détaillées sur tous les composants. Conserver le bon de livraison pour utilisation ultérieure.

Consignes de sécurité

DÉFINITIONS

DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut conduire à la mort ou à de graves blessures. Cela vaut pour les situations les pires.

Avertissement

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait conduire à la mort ou à de graves blessures.

Attention

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait conduire à des blessures légères ou moyennement graves.

Remarque

Renvoie à des informations considérées comme importantes et s'utilise pour indiquer des situations qui n'engendrent pas de blessures corporelles. Par exemple des avis de dommages matériels.

REMARQUE : Renvoie à des informations supplémentaires utiles sur l'action que vous effectuez.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

	Ce symbole renvoie à une situation dangereuse qui AURA ou POURRAIT avoir de graves blessures voire la mort comme conséquence. Observer les dispositions de sécurité correspondantes.
	DANGER - HAUTE TENSION Ce symbole renvoie au danger d'un choc électrique et aux risques engendrés par les tensions dangereuses.
	Champ électromagnétique Ce symbole avertit des rayonnements électromagnétiques non ionisants.
	Liaison équipotentielle Ce symbole désigne la borne qui doit être reliée à l'équipotentielle.
 Avertissement  RISQUE D'INCENDIE OU RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! NE PAS OUVRIR ! Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, le capot ne doit pas être retiré ni ouvert. Pour tous travaux de maintenance, s'adresser à des personnes spécialisées qualifiées.	

DANGER

Séparer l'alimentation électrique avant d'ouvrir l'appareil.

CAUTION **ATTENTION**

DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING
 COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR
 DESCONNECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR
 Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε
 إ فصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح.

01648-5

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ**⚠ DANGER**

L'inobservation des consignes de sécurité peut conduire à des dommages corporels, environnementaux ou matériels. Le fabricant et/ou son représentant autorisé ne sont pas responsables pour d'éventuels dommages matériels ou corporels provoqués par l'inobservation des consignes de sécurité. Font entre autres partie des risques en cas d'inobservation des consignes de sécurité :

- La mort ou blessure par choc électrique
- Les brûlures par contact avec des surfaces de cuisson brûlantes, de la batterie de cuisine ou de l'huile et de la graisse brûlante.
- Les dommages aux appareils par utilisation de batterie de cuisine inappropriée.

⚠ DANGER

Ne pas installer ni exploiter d'appareils et/ou d'accessoires ayant été mal utilisés, négligés, endommagés ou modifiés.

⚠ DANGER

Veillez vous adresser au fabricant sur vous souhaitez procéder à des modifications sur l'appareil. Pour des raisons de sécurité, toujours utiliser des pièces d'origine et des accessoires homologués par le fabricant ou ses représentants autorisés. Observer les documents de garantie de votre appareil.

⚠ DANGER

L'attention du propriétaire et de l'utilisateur est attirée sur le fait que les travaux de maintenance et de réparation doivent être effectués uniquement par un technicien SAV autorisé, avec des pièces de rechange d'origine. Le fabricant n'assume aucune responsabilité relative à tout produit installé, réglé, utilisé ou maintenu conformément aux directives nationales ou régionales ou selon la notice d'installation jointe au produit, ou relative à tout produit dont le numéro de série est illisible, recouvert ou enlevé ou ayant été modifié ou changé en utilisant des pièces non autorisées ou par un technicien SAV non autorisé.

⚠ DANGER

Une installation, un réglage, une modification, maintenance ou remise en état de cet appareil ou l'installation d'un appareil endommagé peut conduire à la MORT, des BLESSURES, des DOMMAGES SUR L'INSTALLATION et à l'extinction de la garantie.

⚠ DANGER

Tous les raccordements d'alimentation et toutes les fixations doivent être entretenus conformément aux prescriptions locales et nationales.

⚠ Avertissement

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de chiffons imbibés d'huile inflammable ni de solutions de nettoyage combustibles.

▲Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (dont les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

▲Avertissement

Les techniciens SAV autorisés sont tenus de respecter les prescriptions de sécurité habituelles du secteur, y compris et sans limitations aux prescriptions locales/nationales relative à la déconnexion / sécurisation contre la remise en service / procédure de consignation pour tous les dispositifs d'alimentation, y compris l'électricité, le gaz, l'eau et la vapeur.

▲Avertissement

Le présent produit contient des produits chimiques pour lesquels l'état fédéral de Californie sait qu'ils peuvent provoquer le cancer et/ou des anomalies congénitales ou autres dommages de reproduction. Lors du fonctionnement, de l'installation et de la maintenance du présent équipement, vous êtes potentiellement soumis à des particules de laine de verre ou de fibre céramiques, dioxyde de silicium cristallin et/ou de monoxyde de carbone dans l'air. Il est connu de l'état fédéral de Californie que l'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres céramiques dans l'air est cancérigène. Il est connu de l'état fédéral de Californie que l'inhalation de monoxyde de carbone est une cause d'anomalie congénitale ou d'autres dommages de reproduction.

Remarque

Cet appareil n'est pas homologué ou autorisé pour utilisation domestique, mais exclusivement destiné aux applications professionnelles. Le fabricant ou le représentant compétent prend exclusivement en charge les missions de service après vente, de garantie, de maintenance dans le cadre d'applications professionnelles.

Remarque

Les réglages et travaux d'entretien décrits dans le présent manuel sont exclus de la garantie.

REMARQUE : L'installation, l'entretien et la maintenance corrects sont incontournables pour assurer la performance maximale et le fonctionnement sans défaut de votre installation. Pour les mises à jour de la notice d'utilisation, des traductions ou coordonnées de contact des points de service après-vente proches de vous, veuillez consulter notre site Internet.

ÉLIMINATION DE CET ÉQUIPEMENT EN TOUTE CONFORMITÉ



Ce symbole sur l'équipement signifie que l'équipement ne doit pas être éliminé dans les déchets ménagers ou les déchets industriels normaux. Il faut au lieu de

cela le déposer dans les centres de collecte autorisés pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Par l'élimination en toute conformité de cet équipement, vous contribuez à éviter les dommages potentiels à l'environnement ou les risques sanitaires qui pourraient être provoqués par une élimination incorrecte du produit.

Pour de plus amples informations sur le recyclage de l'équipement, veuillez vous adresser au service communal compétent ou à votre service d'enlèvement des ordures.

⚠ DANGER

Les appareils destinés à être éliminés ne doivent plus être exploités.

REMARQUE : L'appareil est constitué de composants électriques, électromécaniques et électroniques. Aucune batterie n'est utilisée.

REMARQUE : Le propriétaire et l'exploitant sont responsables de l'élimination correcte de l'appareil et en toute sécurité.

Importante

Vous trouverez des consignes de sécurité supplémentaires dans les sections correspondantes du manuel.

Table des matières

Consignes de sécurité

Définitions	4
Symboles de sécurité et avertissements	4
Exclusion de responsabilité	5
Élimination de cet équipement en toute conformité	7

Table des matières

Section 1

Généralités

Description de l'équipement.....	10
Utilisation	10
Conformité.....	10
Emplacement de la plaque signalétique.....	10
Numéro de modèle	10
Numéro de série	10

Section 2

Installation

Sécurité d'installation—Exclusion de responsabilité.....	11
Sécurité d'installation – Écartement et ventilation.....	11
Sécurité d'installation – connexions électriques	12
Protection des personnes	13
Spécifications	14
Dimensions : FLEX Griddle 3, FLEX Griddle 3.5, FLEX Griddle 5.....	14
Dimensions : FLEX Griddle 10.....	15
Exemple d'installation	16
Spécifications électriques	16
Câbles électriques.....	16
Conditions de fonctionnement	17
Poids	17
Notice d'installation	18
Site de l'appareil à induction	18
Exigences de ventilation.....	18
Mise à niveau de l'appareil	19
Réglage du pied d'appareil.....	19
Mise en service.....	20
Essai de fonctionnement	20

Section 3 Fonctionnement

Sécurité de fonctionnement—Exclusion de responsabilité.....	21
Sécurité du travail-Protection des personnes.....	21
Règles importantes – Utilisation et entretien.....	23
Brève vue d'ensemble afficheur et commande	24
Commande	25
Mettre sous tension l'appareil	25
Anneau à LED	25
Sélectionner la température	25
Régler le minuteur	25
Mise hors tension.....	25
Autres réglages	26
Mise hors service	26
Remarques.....	27
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé.....	27
Temps de chauffage courts	27

Section 4 Maintenance

Sécurité de maintenance – Exclusion de responsabilité.....	28
Tension électrique dangereuse.....	28
Sécurité de maintenance – Nettoyage.....	29
Protection des personnes	30
Nettoyage et entretien quotidiens	31
Corps en acier inox	31
Récipient de collecte des graisses.....	31
Nettoyer la plaque du grill	31
Nettoyage et entretien hebdomadaires.....	32
Filtre à air aspiré.....	32
Maintenance annuelle	32

Section 5 Recherche des défauts

Tension électrique dangereuse.....	33
Problèmes survenant souvent	33
Symptômes.....	33
Éviter les dangers en cas d'accident ou de défauts	34
Recherche des défauts sans code d'erreur	35
Recherche des défauts – code d'erreur.....	37

Section 1

Généralités

Description de l'équipement

Nos appareils à induction se distinguent par une construction robuste, sont compacts et grâce à la technologie révolutionnaire RTCSmp® (Real-time Temperature Control System) particulièrement puissants.

La technologie RTCSmp® surveille en continu et en temps réel l'apport d'énergie, la température de la zone de cuisson et l'état des composants comme la bobine d'induction. Ce système de surveillance assure le transfert d'énergie le plus efficace et offre un plus haut degré de sécurité :

- En cas de défaut, le système intégré de diagnostic de défauts signale le défaut.

Utilisation

Les appareils à induction RTCSmp® sont conçus comme appareils compacts pour une utilisation sur les surfaces de comptoir ou de table.

Les grills à induction brevetés¹ RTCSmp® ont été conçus pour la cuisson des plats les plus divers.

De nombreuses applications sont possibles car :

- Le transfert immédiat de l'énergie entre la bobine d'induction et la surface de la plaque du grill permet une mise en service rapide
- La répartition de la chaleur sur toute la surface de cuisson est très homogène
- La surface de cuisson est pilotée et surveillée par plusieurs capteurs Le rétablissement immédiat de la température est possible
- La plaque du grill est pourvue d'une couche INOX-HPCR, résistante à l'abrasion, à la corrosion et à la chaleur. Cette particularité renforce la plaque du grill et minimise le temps de nettoyage.

¹ brevet européen EP 0858722, brevet suisse 695817, brevet US 7183525 B2

Conformité



- **Les modèles CE** répondent aux normes européennes les plus récentes :
 - EN 55014-1
 - EN 55014-2
 - EN 60529
 - EN 62233 (CEM)
 - EN 60335-1
 - EN 60335-2-36
 - EN 61000-3-11
 - EN 61000-3-12

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve en sous-face de l'appareil. Elle indique le numéro de modèle, le numéro de série et les caractéristiques électriques de l'appareil.

Numéro de modèle

Le numéro de modèle se trouve sur la plaque signalétique. Ce manuel vaut uniquement pour les modèles figurant sur la page de garde du présent manuel.

LIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE

FLEX Griddle	Plaque du grill
3 / 3,5 / 5 / 10	Puissance totale en kW REMARQUE : 10 kW caracté- risent les doubles plaques grill

Numéro de série

Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique.

Section 2 Installation

SÉCURITÉ D'INSTALLATION—EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

DANGER

L'installation doit être uniquement effectuée par des installateurs autorisés.

Les installateurs sont responsables d'interpréter correctement toutes les instructions et d'effectuer l'installation en respect de toutes les prescriptions nationales et locales en vigueur.

Les panneaux d'avertissement et de signalétique disposés sur l'appareil doivent impérativement être respectés.

Avertissement

Cet appareil doit être utilisé uniquement en intérieur. Ne pas installer ni exploiter l'appareil en extérieur.

Avertissement

Afin d'éviter toute instabilité, la zone d'installation doit être prévue pour porter le poids total de l'appareil et des aliments. L'appareil doit être horizontal de côté à côté et de devant à derrière.

Attention

Les projeteurs, façonniers et constructeurs doivent pour les études d'une sous-structure convenable en termes de force portante et de dimensionnement, s'en tenir aux exigences de la section 3.

Remarque

En cas d'appareils à induction non correctement installés, la garantie s'éteint.

SÉCURITÉ D'INSTALLATION – ÉCARTEMENT ET VENTILATION

DANGER

Risque d'incendie, de choc électrique et de panne

Tous les écartements minimum doivent être respectés. Les ouvertures d'apport et d'extraction d'air ne doivent pas être bloquées ou limitées.

Attention

Cet appareil doit uniquement être exploité au sein d'une installation de ventilation homologuée selon les prescriptions nationales et locales en vigueur. Des exceptions sont possibles.

Remarque

La température ambiante maximale de l'appareil à induction ne doit pas dépasser 40°C [104°F].

En l'absence de ventilation suffisante garantie, l'équipement surchauffera : réduire la puissance ou cesser le fonctionnement.

REMARQUE : Pour la maintenance et l'entretien, tenir toujours suffisamment d'espace entre et autour de l'appareil.

SÉCURITÉ D'INSTALLATION – CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ DANGER

Toutes les connexions électriques doivent être effectuées par un installateur électricien autorisé, responsable du dimensionnement correct et de l'installation de l'appareil. L'installateur est tenu de respecter toutes les prescriptions légales et les directives nationales et locales en vigueur sur l'électricité.

⚠ Avertissement

Les symboles et panneaux avertisseurs apposés directement sur l'appareil doivent impérativement être respectés et tenus dans un bon état de lisibilité.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être mis en place de sorte que le connecteur soit accessible, sauf si d'autres moyens sont prévus pour la séparation du réseau électrique, tels que disjoncteur ou sectionneur.

⚠ Avertissement

Uniquement appareil à induction CE : En cas d'utilisation de disjoncteurs différentiels, ceux-ci doivent être prévus pour un courant de défaut minimal de 30 mA et être de type B ou B+.

Remarque

S'assurer que la tension d'alimentation et le courant secteur correspondent aux indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil. Une tension incorrecte peut endommager l'appareil. Une tension d'alimentation stable doit être assurée.

Remarque

Contrôler toujours les données électriques à l'aide de celles indiquées sur la plaque signalétique. Si les données indiquées sur la plaque signalétique diffèrent de celles mentionnées dans le présent manuel, veuillez vous adresser au constructeur ou au représentant agréé.

Remarque

Tous les câbles doivent être protégés et posés sans traction.

PROTECTION DES PERSONNES**⚠ DANGER**

Tous les dispositifs d'alimentation (gaz, électricité, eau et vapeur) doivent, lors de l'installation, de la maintenance et de l'entretien, être COUPÉS et sécurisés contre toute remise en service, conformément aux prescriptions nationales/régionales et selon la procédure autorisée par l'entreprise. Toujours laisser l'appareil refroidir.

⚠ DANGER

Lors de l'installation, de la maintenance et de l'entretien, utiliser des équipements de protection appropriés.

⚠ DANGER

Ne jamais se tenir debout, assis ni s'appuyer sur l'appareil ! Il n'est pas destiné à porter le poids d'un adulte et peut s'effondrer ou basculer s'il est utilisé par mésusage de cette manière.

⚠ DANGER

Afin d'éviter tout dérangement de votre stimulateur cardiaque, veuillez vous informer auprès de votre médecin ou du fabricant du stimulateur sur les effets des champs électromagnétiques sur votre stimulateur cardiaque.

⚠ DANGER

Remplacer immédiatement les câbles secteur défectueux, auprès d'un centre de service après-vente agréé.

⚠ Avertissement

Les symboles et panneaux avertisseurs apposés directement sur l'appareil doivent impérativement être respectés et tenus dans un bon état de lisibilité.

⚠ Avertissement

Risque de brûlure par hautes températures. Vous pouvez vous brûler si vous touchez des parties de l'appareil lors du fonctionnement. Les surfaces à proximité de la zone de cuisson, y compris les parois latérales, peuvent devenir si chaudes qu'elles brûlent la peau. Rester particulièrement précautionneux afin d'éviter le contact avec des surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Porter l'équipement de protection individuelle.

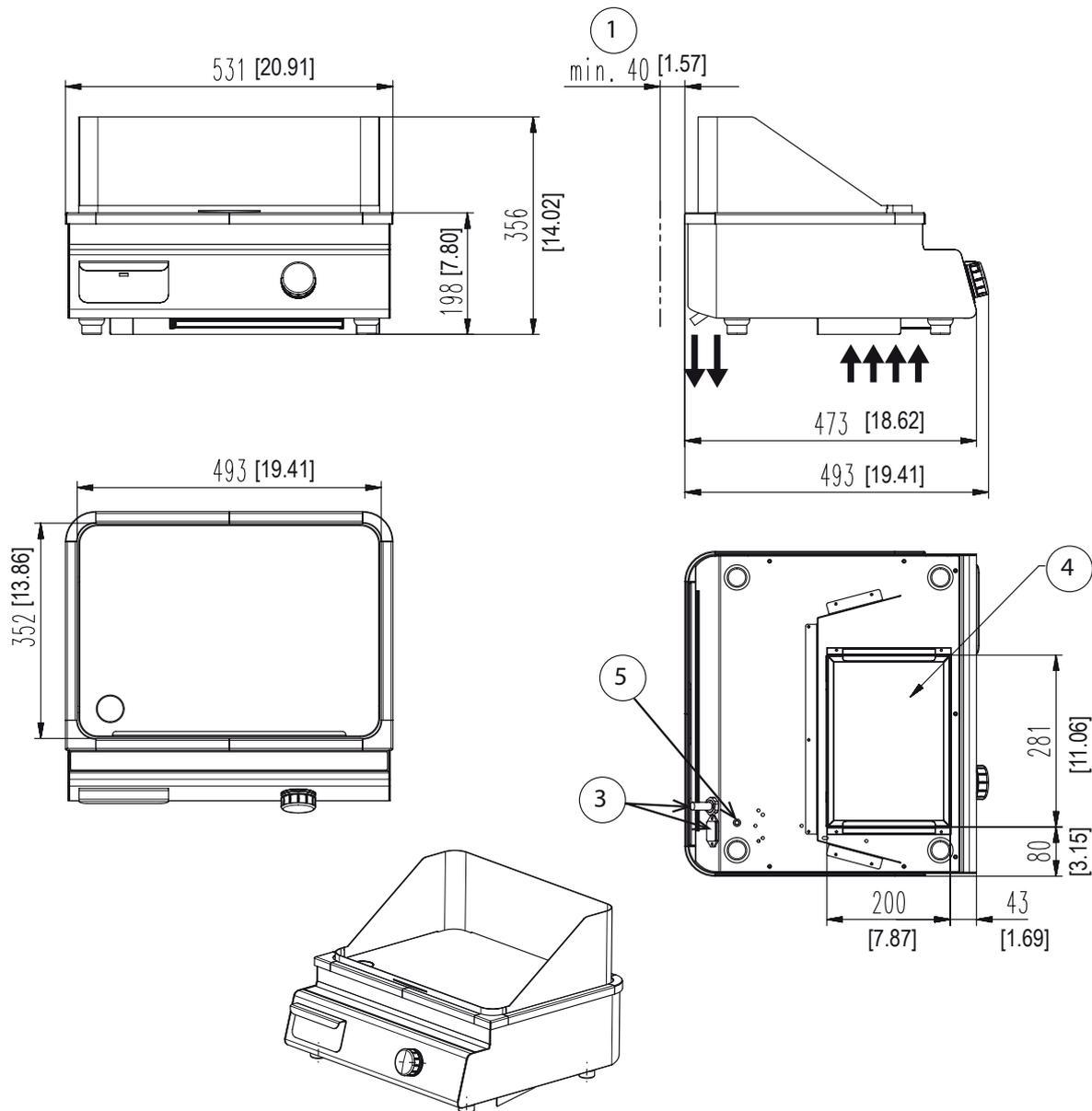
⚠ Attention

Prêter attention aux bords métalliques des appareils.

Spécifications

DIMENSIONS : FLEX GRIDDLE 3, FLEX GRIDDLE 3.5, FLEX GRIDDLE 5

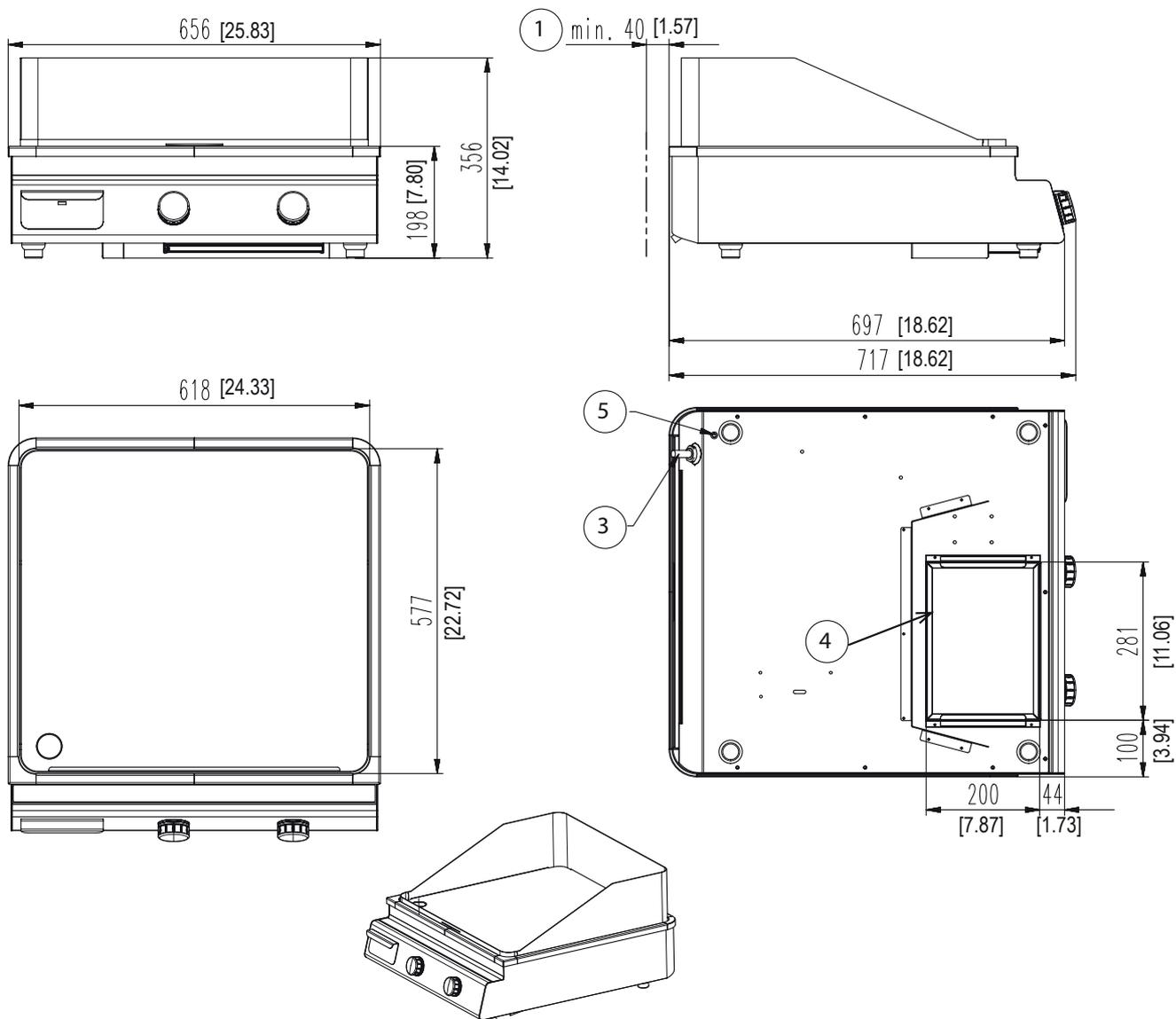
Dimensions en millimètres et [pouces].



➔	Indique le sens d'écoulement de l'air
1	Distance au mur ou autres obstacles, distance minimum = 40 mm [1,57"]
2	Raccordement câble secteur
3	Filtre à air
4	Point de liaison équipotentielle ⚡ (EN60335)

DIMENSIONS : FLEX GRIDDLE 10

Dimensions en millimètres et [pouces].



➔	Indique le sens d'écoulement de l'air
1	Distance au mur ou autres obstacles, distance minimum = 40 mm [1,57"]
2	Raccordement câble secteur
3	Filtre à air
4	Point de liaison équipotentielle ⚡ (EN60335)

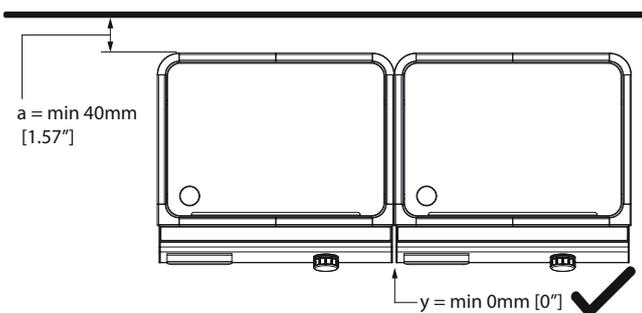
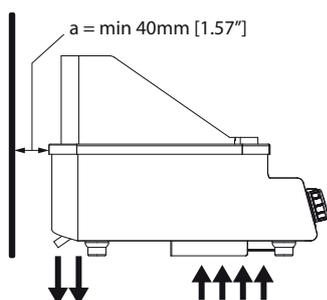
EXEMPLE D'INSTALLATION

Remarque

Si des appareils sont côte à côte, cela influe sur les exigences de ventilation. Veiller à ce que le montage final réponde à toutes les exigences de fonctionnement et de ventilation.

Voir exemple ci-dessous :

➔	Indique le sens d'écoulement de l'air
a	Distance au mur ou autres obstacles, distance minimum = 40 mm [1,57"]
y	Aucun interstice n'est nécessaire entre deux appareils.



SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance / Courant	Tension / Phases	Connecteur
FLEX Griddle 3	3 000 W / 13 A	230 V / 1Φ	 TYP G
FLEX Griddle3.5	3 500 W / 16 A	230 V / 1Φ	 EU1-16P
	3 500 W / 17 A	208V / 1Φ 208 V / 2Φ	 NEMA 6-20P
FLEX Griddle 5	5 000 W / 8 A	400 V / 3Φ	 EU 5-Pole
	5 000 W / 14 A	208 V / 3Φ	 NEMA 15-20P
FLEX Griddle 10	10 000 W / 16 A	400 V / 3Φ	 EU 5-Pole
	10 000 W / 28 A	208 V / 3Φ	 NEMA 15-50P

CÂBLES ÉLECTRIQUES

Câble de raccordement secteur et connecteur sont fournis à la livraison, longueur 1,8 mètres [6 pieds].

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Pour que l'appareil fonctionne impeccablement, les conditions suivantes doivent être respectées.

Tolérance maximale de la tension nominale d'alimentation	+6 /-10 %
Impédance secteur (Zmax.)	0,25 Ω
Fréquence du secteur	50/60 Hz
Indice de protection	IP X3
Température ambiante maximale	Entreposage : -20 °C à +70 °C [-4 °F à +158 °F]
	Fonctionnement : +5 °C à +40 °C [+41 °F à +104 °F]
Humidité relative maximale de l'air	Entreposage : 10 % à 90 %
	Fonctionnement : 30 % à 90 %
Niveau sonore	< 45dB

POIDS

Modèle	Poids net	
	kg	lb
FLEX Griddle 3	28	62
FLEX Griddle 3.5	28	62
FLEX Griddle 5	30	67
FLEX Griddle 10	48	106

Notice d'installation

SITE DE L'APPAREIL À INDUCTION

 **Attention**

Veiller à ce que l'entrée d'air ne se trouve pas à proximité de l'aspiration de vapeur ou de chaleur d'un autre appareil.

- L'appareil à induction doit être installé sur un sol plat, horizontal, non inflammable.
- La surface doit pouvoir porter une charge de 80 kg [176,4 lb] par appareil.
- S'assurer que l'appareil à induction soit stable et ne tombe pas ni ne glisse.
- L'appareil à induction ne doit pas être installé ou mis en place à proximité de ou sur une surface brûlante.
- L'appareil à induction doit être mise de niveau.
- Comme d'autres appareils électroniques, les appareils à induction sont sensibles à l'humidité et aux fortes chaleurs. Protéger l'appareil à induction contre la chaleur, la vapeur et la graisse, développées par d'autres appareils tels que four, friteuse, cuiseur à pâtes, cuit vapeur et bain marie.
- Les sélecteurs de commande en face avant de l'appareil ne doivent pas être bloqués ni verrouillés.
- Tenir l'appareil à induction à l'écart des substances, vapeurs ou liquides combustibles.

EXIGENCES DE VENTILATION

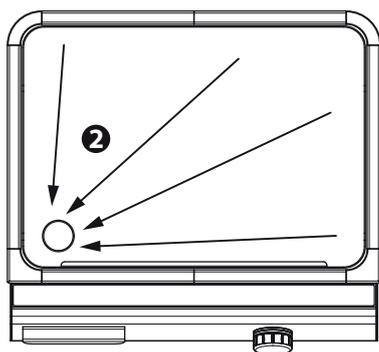
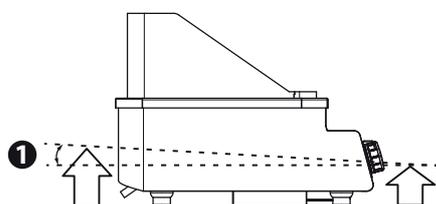
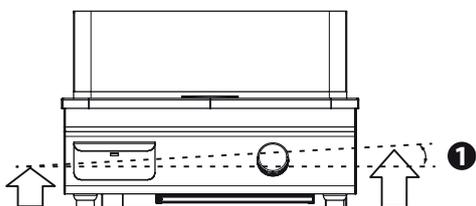


Veillez lire et observer toutes les consignes de sécurité de l'installation par rapport à l'écartement minimum et la ventilation au début du présent chapitre.

- Veiller à ce que l'appareil à induction ne reçoive pas d'air ambiant brûlant ou de vapeur d'un autre appareil, en particulier lorsque l'appareil est installé à proximité d'appareil générant de la chaleur, tels que friteuse ou four.
- Voir également Exemple d'installation

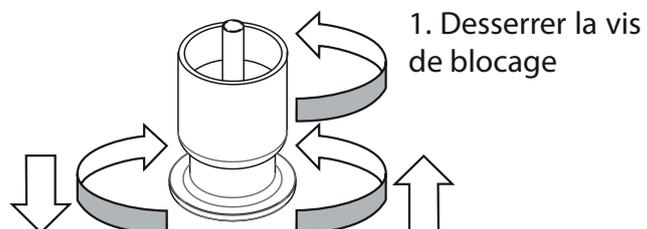
MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL

Afin d'évacuer la graisse recueillie dans le bac de collecte de graisse, régler les pieds de sorte que le grill soit légèrement incliné (**moins de 1 degré**).



RÉGLAGE DU PIED D'APPAREIL

Régler la hauteur du pied de l'appareil en tournant la partie inférieure comme illustré :



2. Régler la hauteur du pied de l'appareil à l'aide de la vis inférieure.

- | | |
|---|--|
| 1 | La pente doit être inférieure à 1 degré. |
| 2 | Sens du flux de graisse |

MISE EN SERVICE



Veillez lire et observer toutes les consignes de sécurité relatives à la protection électrique et personnelle.

1. Retirer tout objet de la plaque du grill.
2. Raccorder l'appareil sur l'alimentation électrique.
3. Essayer les différentes fonctions de l'appareil.

Essai de fonctionnement



- Veillez lire et observer toutes les consignes de sécurité relatives à la protection des personnes.
- Observer également TOUTES les dispositions de sécurité relatives au fonctionnement données dans le chapitre 3 Utilisation.

Procédure d'essai :

1. Pour l'essai, suivre les instructions données en section 3 :
 - Chauffage à la consigne de température.
 - Fonction temporisation
 - Commande du bouton rotatif
 - La lampe à LED fonctionne.

REMARQUE : L'anneau à LED s'allume en continu lorsque la température réglée a été validée.
2. Suivre les instructions données en section 3 pour régler l'affichage de température sur °C ou sur °F.
3. Mettre l'appareil hors tension. Sur l'afficheur apparaît  et l'anneau à LED ne s'allume pas.

Si l'appareil ne fonctionne pas comme attendu, voir en section 5 Recherche des défauts.

Section 3

Fonctionnement

SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT— EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

⚠ DANGER

Le gérant sur place est responsable de ce que le personnel opérateur affecté à l'exploitation, l'entretien ainsi qu'avec les dangers liés au fonctionnement de ces appareils soit formé.

⚠ DANGER

Risque d'incendie/choc électrique/panne de l'installation **Tous les écartements minimum doivent être respectés. Ne pas obstruer les fentes de ventilation ni les ouvertures.**

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être utilisé uniquement en intérieur. Ne pas installer ni exploiter l'appareil en extérieur.

Remarque

La fiabilité de l'appareil peut être assurée uniquement si l'utilisation est conforme à la destination. L'appareil doit être exploité exclusivement au sein des limites et/ou conditions de fonctionnement indiquées dans la présente notice.

Remarque

Ne laisser aucun objet dur chuter sur l'appareil. Les dommages occasionnés sur la surface de chauffe réduisent la durée de vie de l'appareil et provoquent de grands frais de maintenance.

Remarque—Plaques grill à induction

NE JAMAIS chauffer une poêle de cuisson sur la plaque du grill. Chauffer une poêle peut endommager l'appareil. Chauffer exclusivement des aliments sur la plaque du grill.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL-PROTECTION DES PERSONNES

Remarque

Les appareils à induction sont plus performants, chauffent plus rapidement et cuisent les aliments plus vite que les appareils de cuisson habituels. Votre appareil à induction nécessitent une prise en main et un soin autre que les appareils traditionnels.

Ne pas utiliser l'appareil sans avoir lu le présent manuel ni compris toutes les exigences de sécurité.

⚠ DANGER

Si une partie de l'appareil est endommagée ou défectueuse, **mettre immédiatement l'appareil hors tension et le séparer sans délai du réseau électrique.** Ne toucher aucune pièce à l'intérieur de l'appareil.

Couper l'alimentation électrique sur le disjoncteur général de tous les appareils devant être maintenus.

Si l'alimentation électrique n'est pas sectionnée, cela peut engendrer de graves blessures voire la mort. Le bouton rotatif ne sectionne PAS l'alimentation électrique.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.

⚠ DANGER

Ne pas exploiter l'appareil avec un câble ou un connecteur endommagé. Toutes les réparations doivent être effectuées par une entreprise de service après-vente qualifiée.

⚠ DANGER

TENIR A DISTANCE le câble secteur des surfaces BRÛLANTES. NE PAS plonger le câble secteur ni le connecteur dans l'eau. NE PAS laisser le câble secteur suspendu au-dessus du bord de la table ou du comptoir.

⚠ DANGER

Afin d'éviter tout dérangement de votre stimulateur cardiaque, veuillez vous informer auprès de votre médecin ou du fabricant du stimulateur sur les effets des champs électromagnétiques sur votre stimulateur cardiaque.

⚠ DANGER

Ne jamais se tenir debout, assis ni s'appuyer sur l'appareil ! Il n'est pas destiné à porter le poids d'un adulte et peut s'effondrer ou basculer s'il est utilisé par mésusage de cette manière.

⚠ Avertissement

Risque de brûlure par hautes températures. Vous pouvez vous brûler si vous touchez des parties de l'appareil lors du fonctionnement. Les surfaces à proximité de la zone de cuisson, y compris les parois latérales, peuvent devenir si chaudes qu'elles brûlent la peau. Rester particulièrement précautionneux afin d'éviter le contact avec des surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Porter l'équipement de protection individuelle.

⚠ Avertissement

Lors du fonctionnement ou du nettoyage, il est possible que le sol dans l'environnement de l'appareil devienne glissant. Porter à cet effet des chaussures adaptées et nettoyer le sol au besoin.

⚠ Attention**Temps de cuisson courts**

Les appareils à induction cuisent les aliments plus vite que les appareils de cuisson habituels. Afin d'éviter toute surchauffe et brûlure, contrôler régulièrement la phase de cuisson. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors du fonctionnement.

⚠ Attention

Les objets en métal sont très vite réchauffés lorsqu'ils sont déposés sur la zone de cuisson à induction en fonctionnement. Afin d'éviter les blessures :

Ne poser AUCUN objet tels que boîtes de conserve fermées, objets en aluminium (feuille d'aluminium), couverts, bijoux ni montres sur l'appareil.

Ne poser AUCUNE chose telle que papier, carton ni serviette en tissu sur la surface de cuisson, car il existe sinon un risque d'incendie.

Ne poser AUCUNE carte de crédit, carte de téléphone, cassette d'enregistrement ni autre objet magnétique sensible sur l'appareil.

Ne PAS utiliser l'appareil comme surface de dépose.

Ne poser AUCUN produit en papier, ustensile de cuisine, couvert, récipient plastique ni aliment sur l'appareil.

Remarque

Ne pas utiliser la surface de cuisson pour préparer des mets (par ex. couper ou trancher).

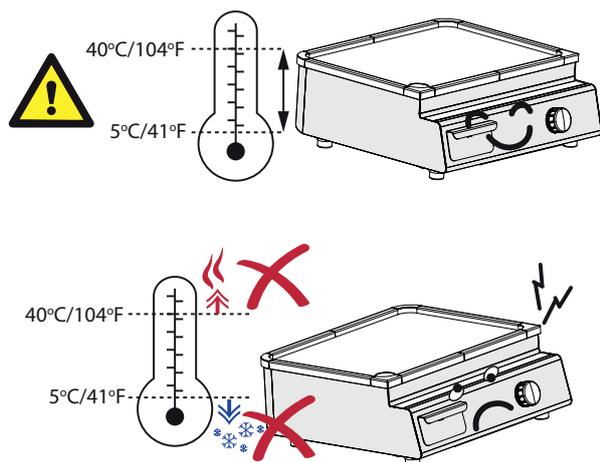
Cuisson avec une plaque grill à induction**⚠ Attention****Plaques de grill à induction**

Avant tout fonctionnement de l'appareil, il faut disposer d'une spatule adaptée.

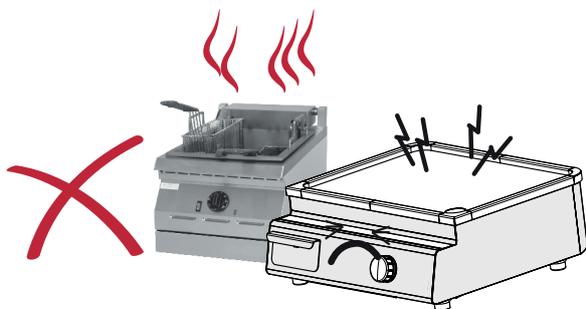
Règles importantes – Utilisation et entretien

Afin de garantir une performance fiable et homogène de vos appareils à induction, suivre ces simples règles :

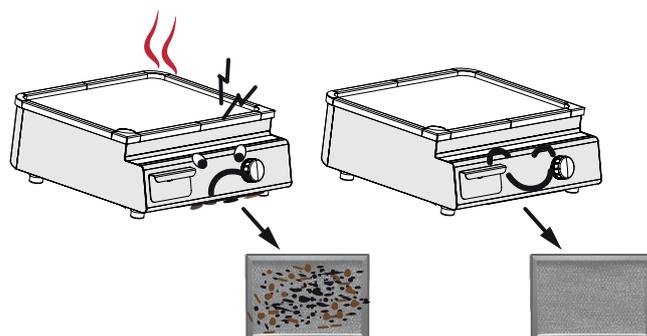
1 Tenir la température de la cuisine inférieure à 40 °C [104°F].



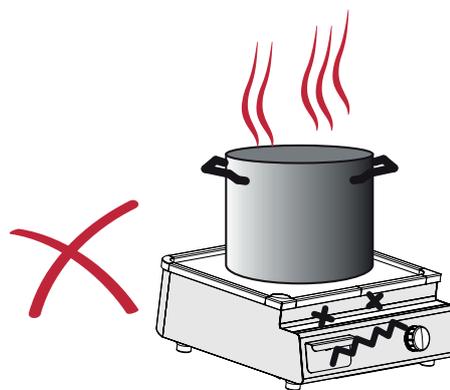
2 Vos appareils à induction ne doivent jamais être disposés à proximité d'équipement générant de la vapeur ou de la chaleur.



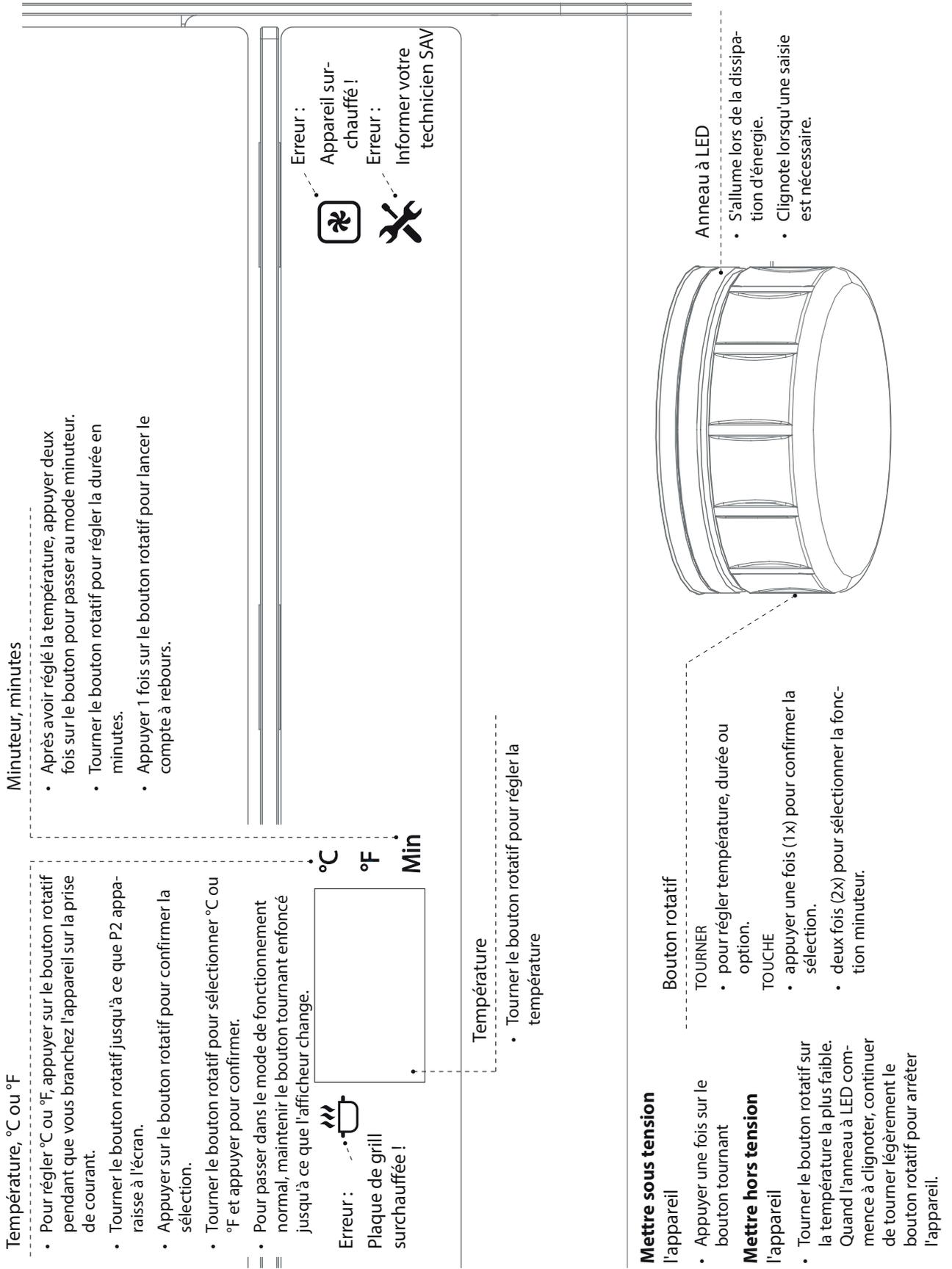
3 Nettoyer le filtre d'aspiration au moins une fois par semaine ou aussi souvent que nécessaire.



4 Ne pas utiliser de poêle sur la plaque du grill.



Brève vue d'ensemble afficheur et commande



Commande

METTRE SOUS TENSION L'APPAREIL

Appuyer sur le bouton rotatif et le tourner pour sélectionner la température.

ANNEAU À LED

- L'anneau à LED clignote lorsqu'une saisie utilisateur est nécessaire.
- L'anneau à LED s'allume en permanence lors de la cuisson.

SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE

1. Tourner le bouton rotatif jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'afficheur.
2. Après env. 5 secondes la température est validée ; sur l'afficheur, la température actuellement mesurée s'affiche alternativement avec la température réglée.

RÉGLER LE MINUTEUR

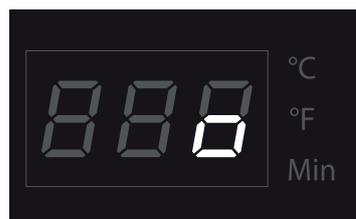
1. Après avoir réglé la température, appuyer deux fois sur le bouton rotatif pour passer en mode minuteur.
2. Tourner le bouton rotatif pour régler le minuteur de 1 minute à 240 minutes au maximum. L'anneau à LED clignote.
3. Appuyer une fois (1x) sur le bouton pour confirmer la sélection et lancer le compte à rebours.
4. Noter que la température s'affiche alternativement avec le minuteur.
5. Après écoulement du temps réglé, un signal sonore retentit et l'appareil se met automatiquement hors tension lorsque l'utilisateur n'entreprend rien.

MISE HORS TENSION

Tourner le bouton rotatif sur la température la plus faible.

Quand l'anneau à LED clignote, tourner le bouton rotatif un peu plus pour arrêter l'appareil.

Lorsque l'appareil est hors tension,  apparaît à l'afficheur.



Autres réglages

D'autres réglages sont disponibles pour réduire la consommation d'électricité et régler l'affichage sur °C ou °F.

Activation des réglages supplémentaires :

1. Appuyer sur le bouton rotatif pendant que vous branchez l'appareil sur la prise de courant.
2. Tourner ensuite le bouton rotatif pour sélectionner le réglage P1 ou P2 :
 - P1 = réduction de la puissance nominale maximale de 100 % à 25 %.
 - P2 = changer la température entre °C et °F.
 - P3 = indique le numéro du micrologiciel actuel.
 - P4 = activer / désactiver le ronfleur (fonction minuteur)
3. Appuyer une fois (1x) sur le bouton pour confirmer la sélection.
4. Tourner en P1 le bouton rotatif pour sélectionner la puissance.
Tourner le bouton rotatif en P2 pour sélectionner °C ou °F.
Tourner le bouton rotatif en P4 pour sélectionner « on » ou « off ».
5. Appuyer une fois (1x) sur le bouton pour confirmer la sélection.
6. Pour quitter la fonction réglages spéciaux, tenir enfoncé le bouton rotatif env. 5 secondes.

Mise hors service

Procédure lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant assez longtemps.

1. Mettre l'appareil hors tension par le bouton rotatif.
(voir section 3 Mise hors tension)
2. Sectionner l'appareil du réseau électrique.

DANGER

S'il n'est pas possible de séparer du réseau électrique le connecteur secteur sans vous mettre en danger, sectionner l'alimentation électrique sur le disjoncteur général.

Réceptier de collecte des graisses

- Vider le réceptier de collecte des graisses aussi souvent que nécessaire.
- Avant de mettre l'appareil en service, s'assurer que le réceptier de collecte des graisses est placé correctement et en toute sécurité sous la sortie de la graisse pour qu'il ne glisse pas ni ne tombe par terre.

 **Attention**

Risque de brûlure par installation brûlante, graisse et vapeur brûlantes. Porter l'équipement de protection individuelle.

Remarques

- **Toujours utiliser un peu d'huile avant de poser les aliments à griller**
- **Cuisson de surgelés**

Si vous cuisez régulièrement des surgelés, ne pas poser les aliments surgelés à chaque fois à la même place sur la plaque du grill. Dans le cas contraire, la plaque à ces endroits pourrait se déformer au cours du temps.
- **Utiliser les ustensiles de cuisine adéquats**

Utiliser uniquement la spatule fournie pour retourner les aliments sur la plaque du grill. En utilisant des objets à bords vifs tels que les couteaux ou fourchettes, la surface du grill peut être endommagée.
- **Compenser les pertes de température**

Une perte de température survient lorsque des aliments froids sont posés sur la plaque du grill. La technologie RTCSmp peut détecter immédiatement la perte de température et la corriger.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé

Lorsque l'appareil à induction n'est pas utilisé, le mettre hors tension.

Temps de chauffage courts

Pour chauffer de 20 °C à 200 °C (68 °F à 392 °F), une plaque de grill nécessite sur une seule zone de cuisson :

- FLEX Griddle 3 5 minutes env.
- FLEX Griddle 3.5, 4 ½ minutes env.
- FLEX Griddle 5, 3 minutes env.
- FLEX Griddle 10, 3 minutes env.

Section 4

Maintenance

SÉCURITÉ DE MAINTENANCE – EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

DANGER

Il est de la responsabilité du propriétaire de l'appareil d'effectuer une évaluation des dangers en termes d'équipements de protection individuelle, afin de garantir une protection adéquate lors des travaux de maintenance.

Avertissement

Une maintenance correcte de l'appareil implique le nettoyage, la remise en état et l'entretien réguliers. Le collaborateur responsable sur place et l'opérateur doivent s'assurer que tous les composants relevant de la sécurité fonctionnent impeccablement, à tout moment.

REMARQUE : Les outils et consommables de nettoyage ne sont pas fournis avec.

TENSION ÉLECTRIQUE DANGEREUSE

DANGER

Ne pas ouvrir l'appareil. Les travaux de maintenance et de remise en état, en plus du nettoyage décrit dans la présente notice, doivent uniquement être effectués par des spécialistes autorisés.

DANGER

Si une partie de l'appareil est endommagée ou défectueuse, **mettre immédiatement l'appareil hors tension et le sectionner sans délai du réseau électrique**. Ne toucher aucune pièce à l'intérieur de l'appareil.

Couper l'alimentation électrique sur le disjoncteur général pour tous les appareils devant être maintenus.

Si l'alimentation électrique n'est pas sectionnée, cela peut engendrer de graves blessures voire la mort. Le bouton rotatif ne sectionne PAS l'alimentation électrique.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.

SÉCURITÉ DE MAINTENANCE – NETTOYAGE**▲ Avertissement**

N'utiliser en aucun cas un nettoyeur haute pression pour le nettoyage et ne projeter jamais de l'eau à l'aide d'un tuyau dans ou sur l'appareil. S'assurer qu'aucun liquide ne puisse pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

▲ Avertissement

Laisser refroidir les appareils / surfaces vitrées chauffés avant de nettoyer celles-ci, de les entretenir ou de les déplacer.

▲ Avertissement

Pour nettoyer le bouton rotatif ou le câble secteur, utiliser exclusivement un chiffon humide. Pour nettoyer le bouton rotatif ou le câble secteur, sectionner l'appareil de l'alimentation électrique. S'assurer que le bouton rotatif et le câble secteur sont secs avant de raccorder à nouveau l'appareil.

⚠ Attention

N'utiliser aucun nettoyant corrosif pour l'appareil. Utiliser des savons ou nettoyants doux, non abrasifs, à appliquer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

⚠ Attention

Veiller à ce que tous les résidus de nettoyant soient éliminés des surfaces de cuisson. Essuyer ces surfaces à l'aide d'un chiffon propre et humide.

⚠ Attention

Utilisation de nettoyants ou produits chimiques habituels du commerce : Avant utilisation, lire les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité. Veiller à la concentration du nettoyant et au temps de séjour du nettoyant sur les surfaces, de l'appareil ou non, entrant en contact avec les aliments.

Remarque**Vérifier et nettoyer le filtre à air**

Nous recommandons vivement d'installer des filtres à air dans toutes les installations pour protéger l'appareil des particules de graisse. Un filtre à air aspiré encrassé, colmaté, bloque la ventilation et peut provoquer des dommages à l'électronique. Contrôler, nettoyer ou remplacer au moins une fois par semaine ou autant que nécessaire les filtres à air.

▲ Avertissement**Vérifier le joint silicone**

Si le joint silicone est endommagé, l'appareil peut tomber en panne par pénétration d'eau et tout dysfonctionnement peut conduire à des dommages corporels.

PROTECTION DES PERSONNES**⚠ DANGER**

Tous les dispositifs d'alimentation (gaz, électricité, eau et vapeur) doivent, lors de l'installation, de la maintenance et de l'entretien, être COUPÉS et sécurisés contre toute remise en service, conformément aux prescriptions nationales/régionales et selon les procédures agréées par l'entreprise. Toujours laisser l'appareil refroidir.

⚠ DANGER

Lors de l'installation, de la maintenance et de l'entretien, utiliser des équipements de protection appropriés.

⚠ DANGER

Ne jamais se tenir debout, assis ni s'appuyer sur l'appareil ! Il n'est pas destiné à porter le poids d'un adulte et peut s'effondrer ou basculer s'il est utilisé par mésusage de cette manière.

⚠ DANGER

Afin d'éviter tout dérangement de votre stimulateur cardiaque, veuillez vous informer auprès de votre médecin ou du fabricant du stimulateur sur les effets des champs électromagnétiques sur votre stimulateur cardiaque.

⚠ DANGER

Remplacer immédiatement les câbles secteur défectueux, auprès d'un centre de service après-vente agréé.

⚠ Avertissement

Les symboles et panneaux avertisseurs apposés directement sur l'appareil doivent impérativement être respectés et tenus dans un bon état de lisibilité.

⚠ Avertissement

Risque de brûlure par hautes températures. Vous pouvez vous brûler si vous touchez des parties de l'appareil lors du fonctionnement. Les surfaces à proximité de la zone de cuisson, y compris les parois latérales, peuvent devenir si chaudes qu'elles brûlent la peau. Rester particulièrement précautionneux afin d'éviter le contact avec des surfaces chaudes ou de la graisse chaude. Porter l'équipement de protection individuelle.

⚠ Avertissement

Lors du fonctionnement ou du nettoyage, il est possible que le sol dans l'environnement de l'appareil devienne glissant. Porter à cet effet des chaussures adaptées et nettoyer le sol au besoin.

⚠ Attention

Prêter attention aux bords métalliques des appareils.

Nettoyage et entretien quotidiens

CORPS EN ACIER INOX

1. Sur tous les appareils avec corps en acier inox ou bord en acier inox, nettoyer les surfaces inox à l'aide d'un chiffon doux et d'un nettoyant doux et/ou d'un nettoyant liquide de qualité alimentaire.
2. Assécher en essuyant à l'aide d'un chiffon doux et propre.

RÉCIPIENT DE COLLECTE DES GRAISSES

- Vider le récipient de collecte des graisses aussi souvent que nécessaire.

 **Attention**

Risque de brûlure par appareils brûlants, graisse et vapeur brûlantes. Porter l'équipement de protection individuelle.

 **Attention**

Avant la mise en service de l'appareil, il faut disposer d'un récipient de collecte de graisse adapté.

NETTOYER LA PLAQUE DU GRILL

 **Attention**

Risque de brûlure par installation brûlante, graisse et vapeur brûlantes. Porter l'équipement de protection individuelle.

Remarque

N'UTILISER EN AUCUN CAS des nettoyeurs ou solvants puissants tels que cétone, éther et nettoyeurs alcalins. Selon la concentration, le temps de réaction et la température, ces produits chimiques peuvent endommager le revêtement spécial sur la plaque du grill.

N'UTILISER EN AUCUN CAS de la paille de fer, des éponges récurantes dures ni des couteaux sur la plaque du grill. Utiliser le tampon de nettoyage fourni avec l'appareil.

N'UTILISER EN AUCUN CAS des glaçons, cela pouvant conduire à une déformation de la plaque du grill.

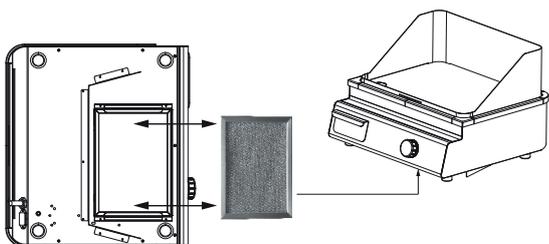
Nettoyer la plaque du grill :

1. Régler la température à 60 °C ou 140 °F.
2. Verser un peu d'eau sur la plaque et détacher la saleté avec de l'eau très chaude.
3. Utiliser la spatule pour gratter les résidus dans le récipient de collecte des graisses.

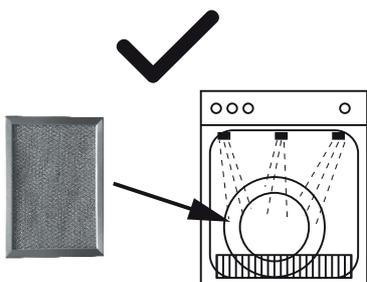
Nettoyage et entretien hebdomadaires

FILTRE À AIR ASPIRÉ

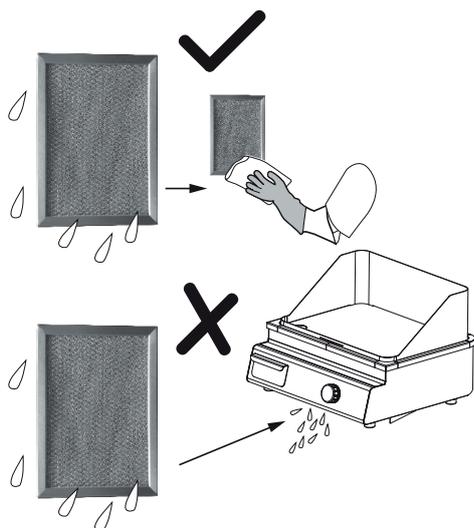
1. Le filtre à air aspiré se trouve en sous-face de l'appareil. Pour le sortir, pousser le filtre hors du support.



2. Le filtre est lavable en lave-vaisselle.



3. Le filtre doit être SEC avant de le remettre dans le support.



En cas de nettoyage insuffisant de l'appareil, les recours en garantie s'éteignent !

Maintenance annuelle

Recommandation : Laisser un technicien agréé contrôler l'appareil à induction une fois par an.

Section 5

Recherche des défauts

Tension électrique dangereuse

DANGER

Si une partie de l'appareil est endommagée ou défectueuse, **mettre immédiatement l'appareil hors tension et le sectionner sans délai du réseau électrique**. Ne toucher aucune pièce à l'intérieur de l'appareil.

Couper l'alimentation électrique sur le disjoncteur général pour tous les appareils devant être maintenus.

Si l'alimentation électrique n'est pas sectionnée, cela peut engendrer de graves blessures voire la mort. Le bouton rotatif ne sectionne PAS l'alimentation électrique.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.

DANGER

Ne pas ouvrir l'appareil. Les travaux de maintenance et de remise en état, en plus du nettoyage décrit dans la présente notice, doivent uniquement être effectués par des spécialistes autorisés.

Avertissement

Les symboles et panneaux avertisseurs apposés directement sur l'appareil doivent impérativement être respectés et tenus dans un bon état de lisibilité.

REMARQUE : Si lors du fonctionnement de votre appareil à induction un problème survient, veuillez suivre les instructions d'élimination des défauts avant d'appeler le service après-vente. Les réglages et travaux d'entretien courants sont exclus de la garantie.

Problèmes survenant souvent

Une ou plusieurs des circonstances suivantes peuvent entraver le fonctionnement ou conduire à la panne de votre appareil à induction :

- Température ambiante trop élevée.
- Ventilation insuffisante, de sorte que de l'air chaud peut pénétrer à nouveau à travers les fentes d'admission d'air.
- Filtre à air aspiré encrassé.

Symptômes

- Si un dysfonctionnement survient, l'appareil peut se trouver dans l'un des états suivants :
 - L'appareil se met immédiatement hors tension.
 - L'appareil continue de fonctionner à puissance réduite.
 - L'appareil continue de fonctionner normalement.

- REMARQUE :

Le ventilateur démarre lorsque la température ambiante dans la zone de contrôle dépasse 55 °C [130 °F].

Pour une température de radiateur de plus de 70 °C [160°F], le régulateur réduit automatiquement la puissance afin de conserver l'appareil dans des conditions de fonctionnement normales.

Éviter les dangers en cas d'accident ou de défauts

Afin d'éviter les dangers en cas de défaut ou de panne en relation avec l'appareil, procéder comme suit.

1. Couper l'alimentation électrique sur le disjoncteur prévu pour l'appareil.
2. Retirer la fiche secteur de l'appareil concerné afin d'empêcher toute remise sous tension.

DANGER

S'il n'est pas possible de séparer du réseau électrique le connecteur secteur sans vous mettre en danger, sectionner l'alimentation électrique sur le disjoncteur général.

Recherche des défauts sans code d'erreur

Symptôme	Cause possible	Procédure
La plaque du grill ne devient pas chaude. Afficheur numérique éteint (sombre).	Pas d'alimentation électrique. L'appareil est hors tension. Appareil défectueux	Vérifier l'alimentation en courant électrique (par ex. le câble secteur est-il branché dans la prise de courant ?) Vérifier le coffret des fusibles dans la cuisine. Tourner le bouton rotatif en position MARCHÉ. Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. (1) Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
La plaque du grill ne chauffe pas et le symbole « SAV » apparaît.	Appareil défectueux	Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. (1) Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
Chauffage insuffisant, l'anneau à LED s'allume	Le refroidissement par air est bloqué. La température ambiante est trop élevée. Le système de refroidissement ne peut tenir l'appareil dans des conditions normales de fonctionnement.	S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. S'assurer que le filtre à air est propre. S'assurer que de l'air chaud ne soit pas aspiré par le ventilateur. Abaisser la température ambiante. La température d'arrivée d'air doit être inférieure à 40 °C [104°F].
	Il manque une phase (uniquement pour les appareils alimentés en triphasé). Réglage de puissance réduite Appareil défectueux	Vérifier l'alimentation en courant électrique (par ex. le câble secteur est-il branché dans la prise de courant ?) Vérifier le coffret des fusibles dans la cuisine. Vérifier si le réglage supplémentaire « P1 » est correct. Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. (1) Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
L'appareil ne réagit pas aux positions du bouton rotatif.	Bouton rotatif défectueux.	Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. (1) Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
Le symbole « appareil en surchauffe » s'allume, le ventilateur tourne	Le refroidissement par air est bloqué. Le ventilateur est encrassé.	S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. S'assurer que le filtre à air est propre. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.

Symptôme	Cause possible	Procédure
Le symbole « appareil en surchauffe » s'allume, le ventilateur ne tourne pas	Ventilateur ou commande de ventilateur endommagé(e).	Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. (1) Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
Le symbole « appareil en surchauffe » s'allume	Bobine d'induction surchauffée ; la zone de cuisson est trop chaude.	Mettre l'appareil hors tension. Attendre que l'appareil soit refroidi avant de le remettre en marche.

(1) **▲ DANGER** Si la fiche n'est pas accessible sans danger, alors mettre l'appareil hors tension par le disjoncteur.

Recherche des défauts – code d'erreur

Code d'erreur (Afficheur)	Problème	Procédure
E01	Fonctionnement normal Câblage interne/raccordement de la bobine défectueux. (2)	Fonctionnement normal Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E02	Surintensité dans la bobine. (2)	Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E03 + 	Le refroidissement par air est bloqué. Dysfonctionnement du ventilateur. Radiateur interne surchauffé. (2)	Laisser refroidir l'appareil. S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. Vérifier le ventilateur et le nettoyer. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E04 + 	Zone de chauffe surchauffée. Panne de la sonde	Laisser refroidir l'appareil. S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. Vérifier le ventilateur et le nettoyer. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E41, E42, E43, E44, E45, E46	Sonde surchauffée ou défectueuse. (2) REMARQUE : Erreur E41 à E46, il est possible que la plaque du grill continue de fonctionner.	
E06, E30 + 	Température ambiante trop élevée (le système de refroidissement ne peut tenir l'appareil dans des conditions normales de fonctionnement). Composants internes surchauffés. (2)	Laisser refroidir l'appareil. S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. Vérifier le ventilateur et le nettoyer. S'assurer que de l'air chaud ne soit pas aspiré par le ventilateur. Abaisser la température ambiante. La température d'arrivée d'air doit être inférieure à 40 °C [104°F]. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E29	Panne des composants du générateur. Problème avec le câblage de commande. (2)	Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.

Code d'erreur (Afficheur)	Problème	Procédure
E47	Avertissement de sonde de poêle surchauffée/vide ou connexion de bobine défectueuse. (2) REMARQUE : E47 indique que la plaque du grill est trop chaude.	Laisser refroidir l'appareil. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E21 + 	Erreur sonde du radiateur. Température ambiante en dehors de la plage de fonctionnement normale. (2)	S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. Vérifier le ventilateur. Abaisser la température ambiante. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E24 + 	Défaut sonde de l'UC. Platine surchauffée. Température ambiante en dehors de la plage de fonctionnement normale. (2)	S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. Vérifier le ventilateur. Abaisser la température ambiante. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.

- (1) **A DANGER** Si la fiche n'est pas accessible sans danger, alors mettre l'appareil hors tension par le disjoncteur.
- (2) L'appareil se met immédiatement hors tension.



Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.

CH | UE
Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15

www.hugentobler.com