

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



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



Appareils de table, à induction

Simple et double zone de cuisson

Notice d'installation et d'utilisation

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

⚠ AVERTISSEMENT : Si le verre présente des fissures, séparer sans délais l'appareil de l'alimentation électrique.

Modèles

FLEX 3

FLEX 3.5

FLEX 5

FLEX 10

FLEX Wok 3

FLEX Wok 3.5

FLEX Wok 5

FLEX Wok 8

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.	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">CAUTION  ATTENTION</p> <p style="text-align: center;">DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR DESCONECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR</p> <p style="text-align: center;">Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε إ فصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح.</p> </div>	

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 des notices d'utilisation, 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	11
Utilisation	11
Conformité	11
Emplacement de la plaque signalétique	11
Numéro de modèle	11
Numéro de série.....	11
Accessoires	12

Section 2

Installation

Sécurité d'installation—Exclusion de responsabilité.....	13
Sécurité d'installation—Écartement et ventilation	13
Sécurité d'installation—connexions électriques	14
Protection des personnes	15
Spécifications.....	16
Dimensions : FLEX 3, FLEX 3.5, FLEX 5	16
Dimensions : FLEX Hob 10	17
Dimensions : FLEX Wok 3.5, FLEX Wok 5, FLEX Wok 8.....	18
Spécifications électriques	19
Câbles électriques.....	19
Exemple d'installation.....	19
Conditions de fonctionnement	20
Poids	20
Notice d'installation	21
Site de l'appareil à induction	21
Exigences de ventilation	21
Réglage du pied d'appareil	21
Mise en service.....	22
Essai de fonctionnement.....	22

Section 3 Fonctionnement

Sécurité de fonctionnement—Exclusion de responsabilité.....	23
Sécurité du travail-Protection des personnes	24
Règles importantes—Utilisation et entretien	27
Batterie de cuisine compatible induction.....	28
État	28
Poêles wok à fond rond	28
Matière.....	29
Essai d'ébullition.....	29
Taille de poêle	29
Placement de la poêle sur une zone de cuisson	30
Brève vue d'ensemble afficheur et commande	31
Commande	32
Mettre sous tension l'appareil	32
Anneau à LED	32
Basculement entre mode cuisson et mode maintien en température ...	32
Réglage du niveau de puissance (1 à 12) et blocage/déverrouillage	32
Sélection de la température de maintien au chaud et blocage/ déverrouillage	32
Régler le minuteur	33
Mise hors tension	33
Autres réglages	33
Détection automatique de poêle, sans poêle pas de chauffe	34
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé	34
Mise hors service	34

Section 4 Maintenance

Sécurité de maintenance—Exclusion de responsabilité.....	35
Tension électrique dangereuse	35
Sécurité de maintenance—Nettoyage	36
Protection des personnes	37
Nettoyage et entretien quotidiens.....	38
Nettoyage du verre	38
Inox	38
Contrôle visuel du joint silicone	38
Nettoyage et entretien hebdomadaires	39
Filtre à air aspiré.....	39
Maintenance annuelle.....	40

Section 5

Recherche des défauts

Tension électrique dangereuse	41
Problèmes survenant souvent.....	41
Symptômes	41
Essai d'ébullition.....	42
Éviter les dangers en cas d'accident ou de défauts.....	42
Recherche des défauts sans code d'erreur.....	43
Recherche des défauts – code d'erreur	45

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® (Realtime 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 :

- Des fonctions de sécurité telles que détection de poêle et protection anti-cuisson à vide.
- L'appareil délivre de l'énergie uniquement lorsqu'une poêle est placée sur la zone de cuisson.
- 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.

Avec votre appareils, tous les jours de nombreuses applications sont possibles telles que cuire, réchauffer, tenir au chaud, flamber ou rôtir des mets. Toutes ces applications sont possibles car :

- La température est précise
- La forte puissance permet la saisie rapide
- La forte puissance signifie également que vous pouvez réchauffer rapidement une grande casserole.

HINWEIS: Afin de garantir la fiabilité et la puissance de l'appareil, vous devez utiliser les types et tailles de poêle recommandés avec l'appareil. Voir en section 3 Fonctionnement

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	Surface de cuisson
FLEX Wok	Wok individuel
3 / 3.5 / 5 / 8 / 10	Puissance totale en kW REMARQUE : 10 kW caractérisent les doubles foyers de cuisson

Numéro de série

Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique.

Accessoires

Les appareils de cuisson à induction nécessitent pour fonctionner des poêles **adaptées à l'induction**. Vous obtiendrez une liste de notre sélection de poêles et les prix auprès de votre fournisseur.



Hinweis- Équipement de wok

Utiliser les poêles wok de la forme adéquate

Les poêles wok utilisées doivent posséder la forme correcte pour le bol en verre Ceran®. Afin d'éviter tout défaut prématuré, tel que surchauffe, les poêles wok ne devraient pas toucher le verre mais seulement reposer sur le bord supérieur.

Afin de garantir la forme correcte, nous proposons une sélection de poêles wok à induction. Veuillez vous renseigner auprès de votre fournisseur sur tous les détails.



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.

HINWEIS: 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 électrique 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.

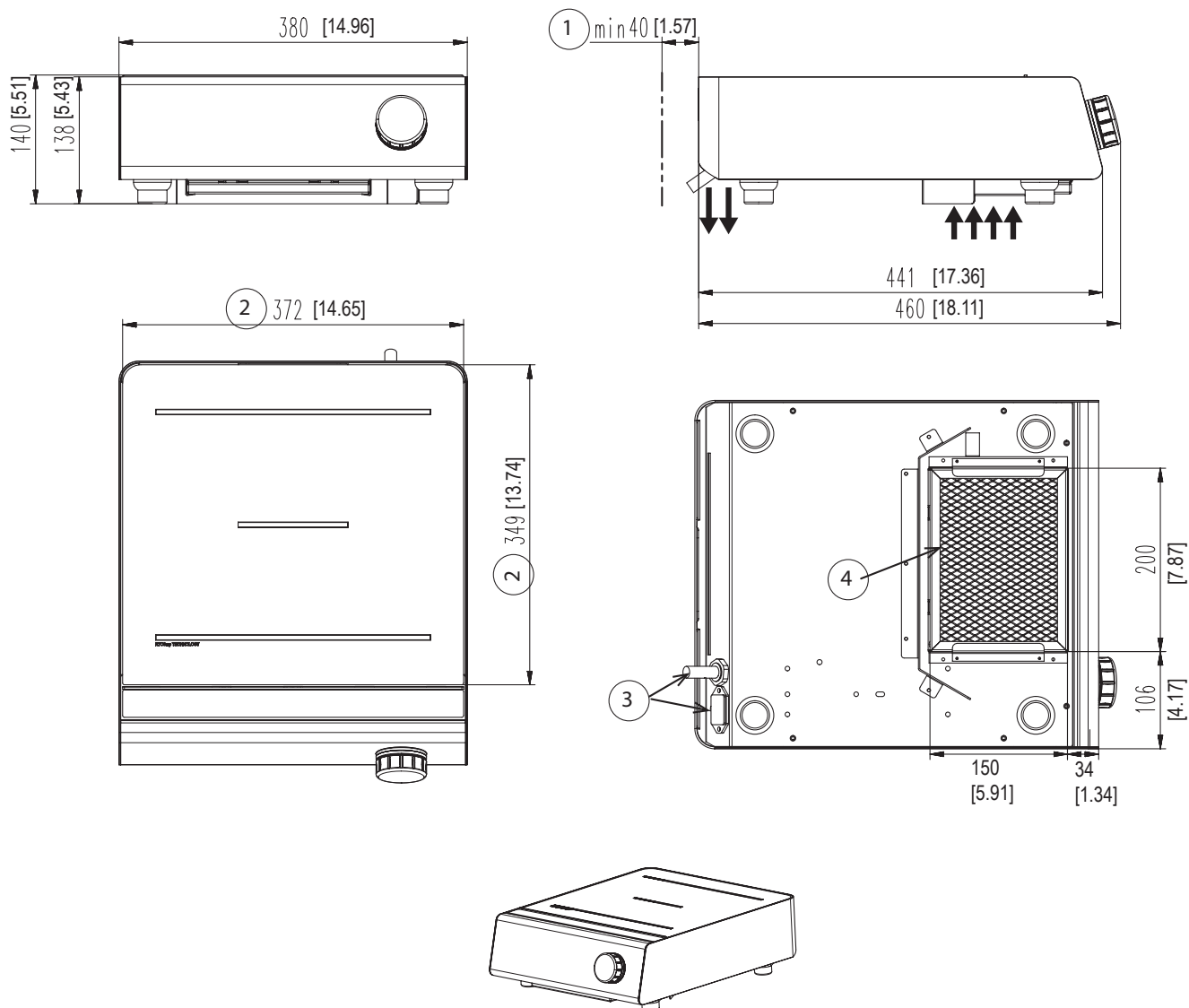
⚠ Attention

Prêter attention aux bords métalliques des appareils.

Spécifications

DIMENSIONS : FLEX 3, FLEX 3.5, FLEX 5

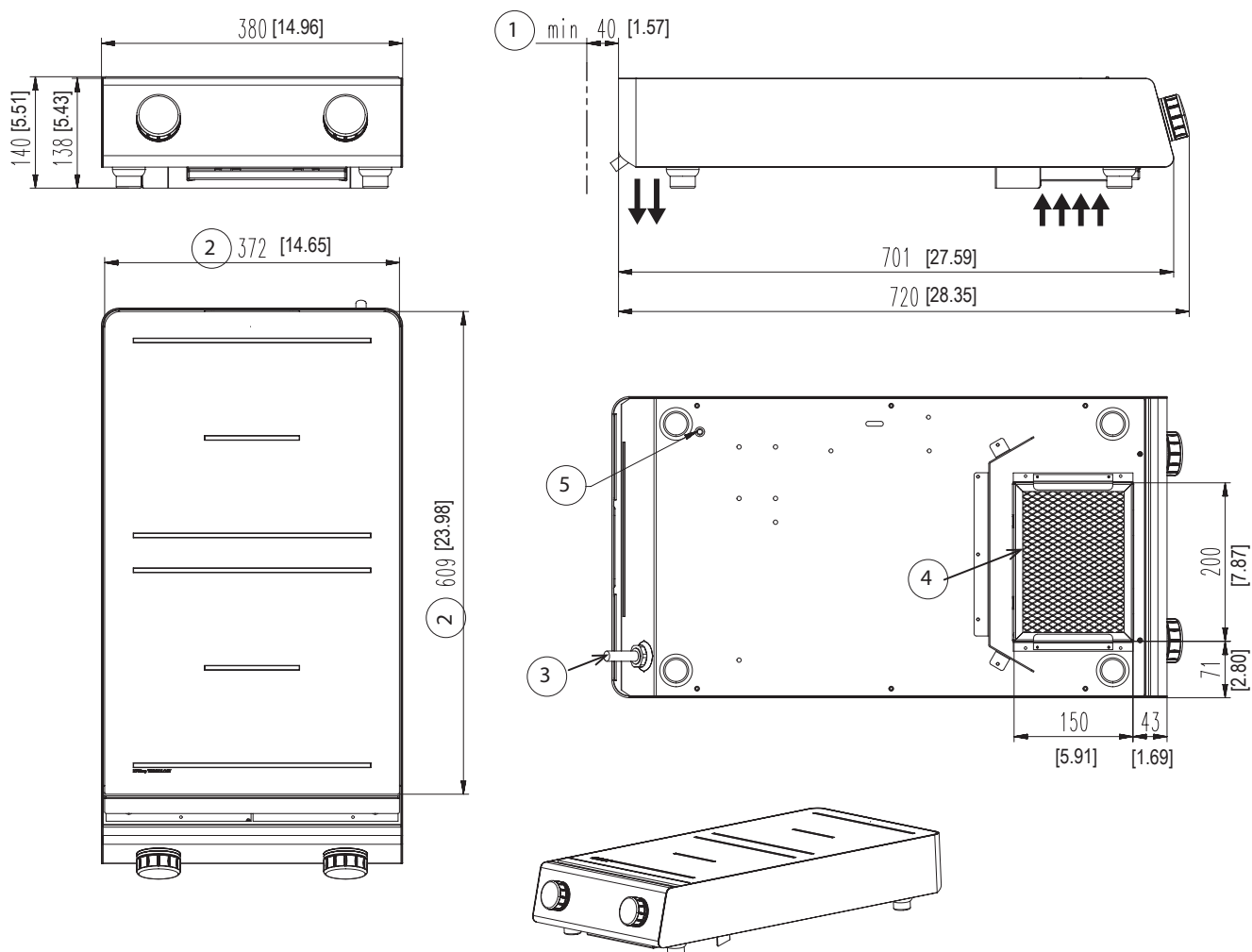
Les dimensions sont indiquées en mm [pouces].



➔	Indique le sens d'écoulement de l'air
1	Distance au mur ou autres obstacles, distance minimum = 40 mm [1,57"]
2	Dimensions zone de cuisson verre Ceran
3	Raccordement câble secteur
4	Filtre à air

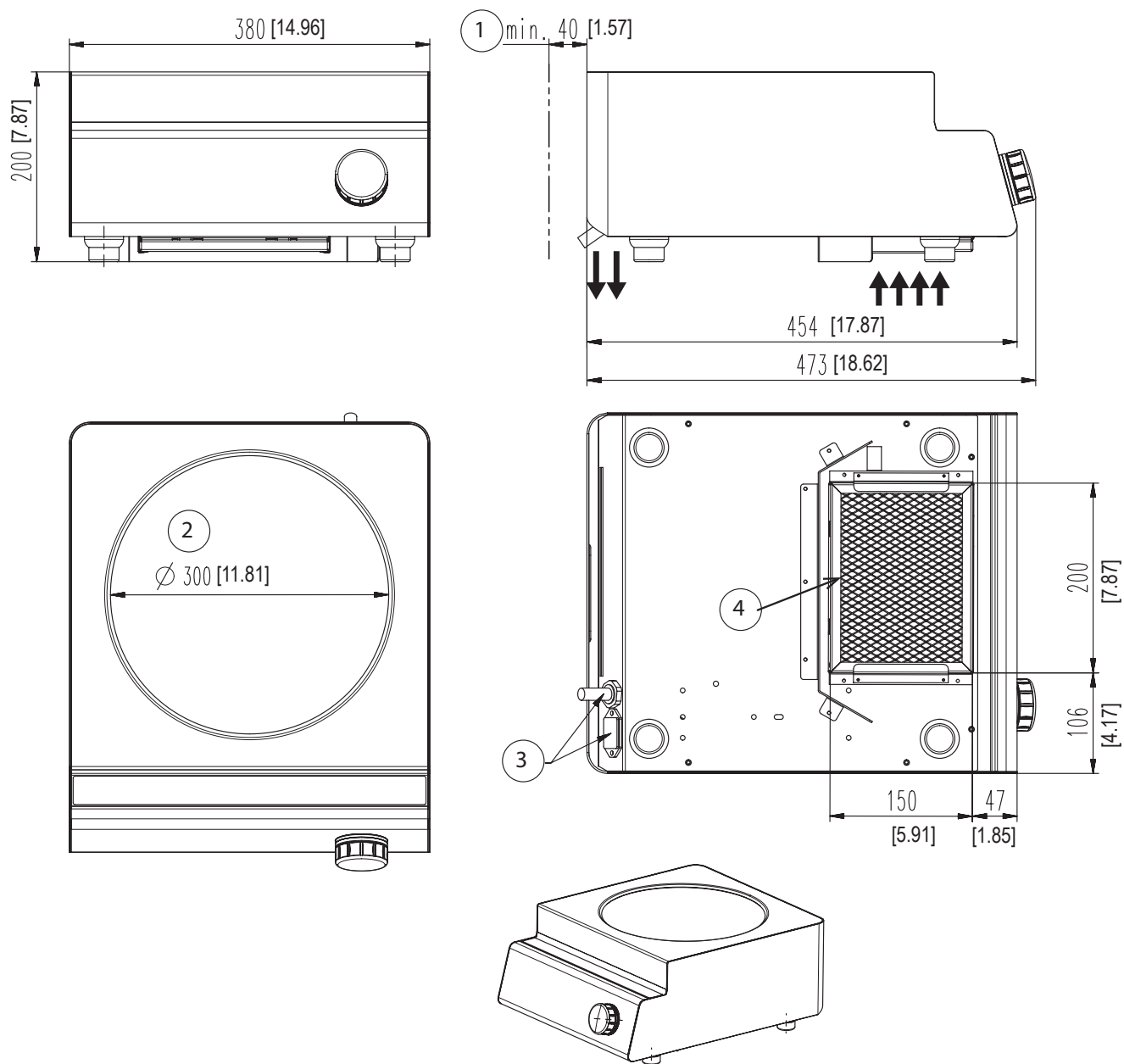
DIMENSIONS : FLEX HOB 10

Les dimensions sont indiquées en mm [pouces].
















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

DIMENSIONS : FLEX WOK 3.5, FLEX WOK 5, FLEX WOK 8



➔	Indique le sens d'écoulement de l'air
1	Distance au mur ou autres obstacles, distance minimum = 40 mm [1,57"]
2	Diamètre bol wok en verre Ceran
3	Raccordement câble secteur
4	Filtre à air

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance / Courant	Tension / Phases	Connecteur
FLEX 3	3 000 W / 13 A	230 V / 1Φ	 TYP G
FLEX 3.5	3 500 W / 16 A	230 V / 1Φ	 EU1-16P
	3 500 W / 17 A	208V / 1Φ 208 V / 2Φ	 NEMA 6-20P
FLEX 5	5 000 W / 8 A	400 V / 3Φ	 EU 5-Pole
	5 000 W / 14 A	208 V / 3Φ	 NEMA 15-20P
FLEX 10	10 000 W / 16 A	400 V / 3Φ	 EU 5-Pole
	10 000 W / 28 A	208 V / 3Φ	 NEMA 15-50P
FLEX Wok 3	3 000 W / 13 A	230 V / 1Φ	 TYP G
FLEX Wok 3.5	3 500 W / 16 A	230 V / 1Φ	 EU1-16P
	3 500 W / 17 A	208V / 1Φ 208 V / 2Φ	 NEMA 6-20P
FLEX Wok 5	5 000 W / 8 A	400 V / 3Φ	 EU 5-Pole
	5 000 W / 14 A	208 V / 3Φ	 NEMA 15-20P
FLEX Wok 8	8 000 W / 12 A	400 V / 3Φ	 EU 5-Pole

CÂBLES ÉLECTRIQUES


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

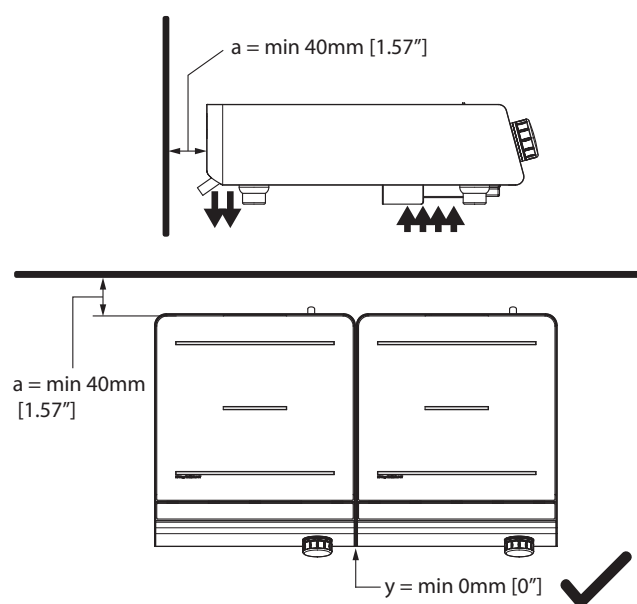
EXEMPLE D'INSTALLATION

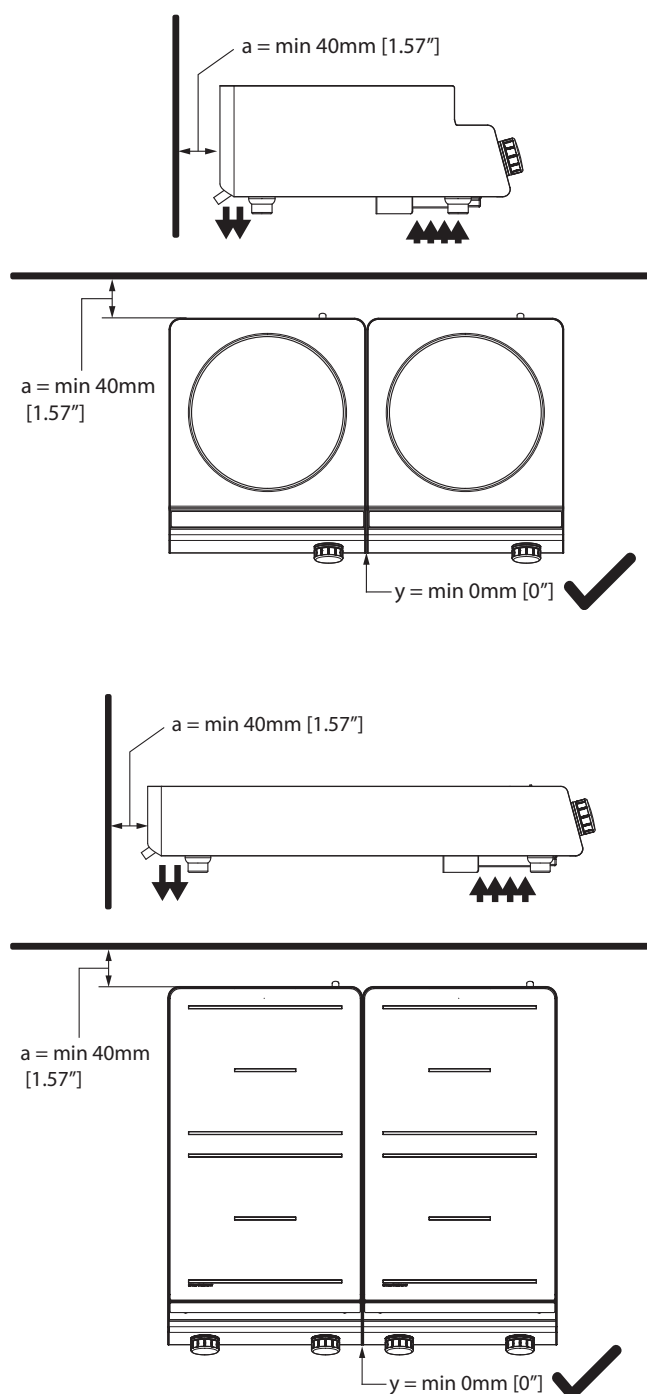
Remarque

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 plans de travail.





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 %
Fréquence du secteur	50/60 Hz
Indice de protection	IP X3
Diamètre minimum des poêles à induction	12 cm [5"]
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 de bruit	< 45 dB

POIDS

Modèle	Poids net	
	kg	lb
FLEX 3	12	27
FLEX 3.5	12	27
FLEX 5	14	31
FLEX 10	21	47
FLEX Wok 3	14	31
FLEX Wok 3.5	14	31
FLEX Wok 5	16	36
FLEX Wok 8	18	40

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 40 kg [88,2 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 rester horizontal.
- 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

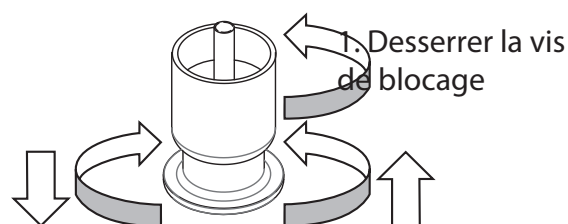


Veillez lire et observer toutes les consignes de sécurité de l'installation par rapport à l'écartement minimum et la ventilation au début du présent chapitre.

- 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

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.

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 surface vitrée et contrôler le verre.

⚠ Attention

Ne pas poursuivre si la plaque vitrée est rayée, a des éclats ou est endommagée d'une autre manière. Veuillez vous adresser pour toute réparation à un point de service après-vente agréé.


1. Raccorder l'appareil sur l'alimentation électrique.
2. Essayer les différentes fonctions de l'appareil.

Essai de fonctionnement

- Veuillez 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. Vérifier la batterie de cuisine quant à la cuisson par induction :
 - Les poêles doivent être compatibles induction. Voir les explications en section 3 Utilisation.
 - Taille minimale de la poêle : La poêle doit posséder un diamètre de fond d'au moins 12 cm [5"]. Dans le cas contraire, la poêle ne sera pas chauffée. Il s'agit ici d'une caractéristique de sécurité. L'appareil ne reconnaît aucune poêle inférieure à 12 cm.

3. Verser un peu d'eau dans une poêle à induction et placer celle-ci au milieu du foyer.
4. Pour l'essai, suivre les instructions données en section 3 :
 - Mode de cuisson à différents niveaux de puissance.
 - Mode de maintien en température avec températures réglées.
 - Fonction de blocage
 - Fonction temporisation
5. Tirer la poêle hors du foyer ; le symbole « pas de poêle » apparaît à l'afficheur.
6. Remettre la poêle sur le foyer et le chauffage reprend.
HINWEIS: L'anneau à LED s'allume de nouveau en continu lorsque l'énergie est transmise à la poêle.
7. Mettre l'appareil hors tension. Sur l'afficheur apparaît  et l'anneau à LED ne s'allume pas.

Si l'appareil, malgré l'utilisation de poêles à induction de grande qualité, ne fonctionne pas comme attendu, voir au chapitre 5 Recherche des défauts.

Pour tester si une poêle convient pour la cuisson à induction, voir en section 5 Élimination 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—Modèles en verre Ceran

Utiliser uniquement des batteries de cuisine compatibles induction

Utiliser uniquement des batteries de cuisine compatibles induction, de taille adaptée et de matériau adapté. La batterie de cuisine compatible induction doit être dans un bon état et ne doit pas présenter de fond non plat, voûté ou en partie séparés.

L'utilisation de batteries de cuisine inadaptées peut conduire à une panne prématurée de l'appareil, à l'extinction de la garantie et à des frais de maintenance trop élevés.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL-PROTECTION DES PERSONNES

Remarque

Les appareils à induction sont plus performants, chauffent les poêles 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 séparée, cela peut conduire à de graves blessures voire à 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.

⚠ 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 dépose.

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

Ne poser AUCUN objet métallique tel que ustensile de cuisine, couvert etc. sur la surface de cuisson au sein des zones de cuisson, car elles peuvent devenir brûlantes.

⚠ Attention

Les feuilles d'aluminium ne doivent pas être utilisées en même temps qu'un foyer à induction ! La feuille d'aluminium peut s'enflammer et provoquer un incendie !

Remarque

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

⚠ 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 de l'utilisation de l'appareil, faire attention que les bagues, montres et autres objets portés par l'utilisateur à proximité immédiate de la surface du foyer peuvent s'échauffer.

⚠ 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.

Fonctionnement de l'appareil à induction

⚠ Avertissement

Ne jamais laisser une poêle vide sur le foyer

Les poêles vides sont très vite chauffées par les appareils à induction. Ne jamais utiliser l'appareil avec une poêle vide. Ne pas préchauffer la poêle. Avant de mettre l'appareil en marche, toujours verser des aliments, de l'eau ou de l'huile dans la poêle. Dans le cas contraire, des dommages irréparables peuvent survenir.

Remarque

Protection de cuisson à vide

Les zones de cuisson sont surveillées par des sondes de température. Les sondes peuvent reconnaître une surchauffe au fond de la poêle.

Si une poêle surchauffée (huile surchauffée, poêle vide) est détectée, l'appareil cesse immédiatement tout transfert d'énergie vers la poêle. Mettre l'appareil hors tension et le laisser refroidir avant de le remettre en service.

⚠ Attention

Ne pas toucher un appareil surchauffé

Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher l'appareil lorsqu'une poêle a été surchauffée et pour retirer la poêle surchauffée, prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.

⚠ Avertissement

La vapeur peut provoquer de graves blessures. Toujours porter des gants de protection lorsque vous retirez le couvercle ou la poêle hors de l'appareil. Lever le couvercle ou la poêle de sorte que la vapeur s'échappant soit dirigée à l'opposée de votre visage et votre corps.

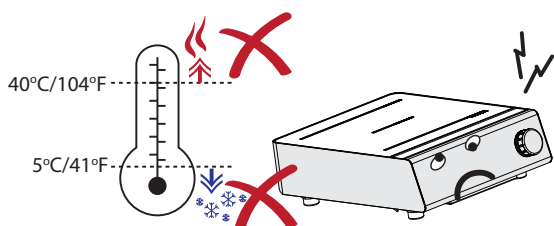
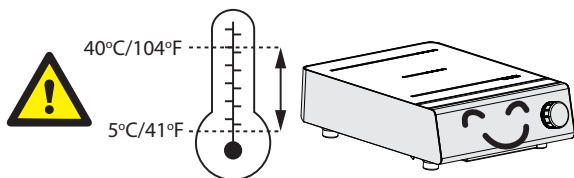
⚠ Avertissement

Ne jamais laisser une poêle sans surveillance lors d'une cuisson.

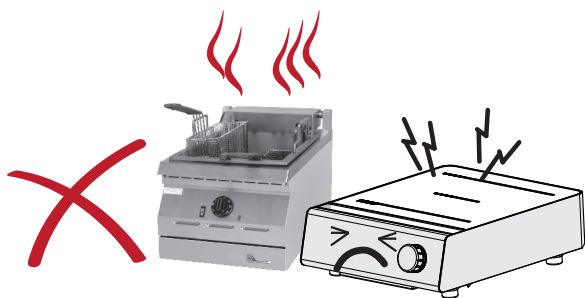
Règles importantes—Utilisation et entretien

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

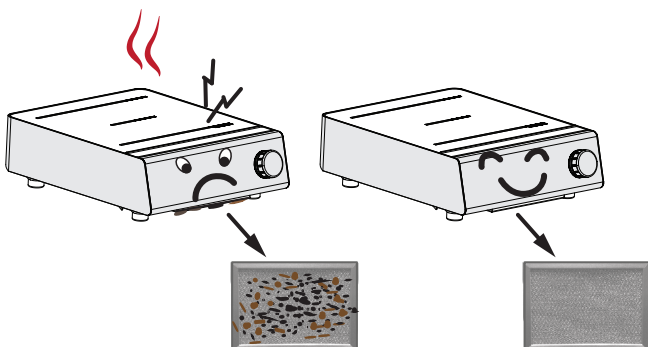
1 Tenir la température de la cuisine inférieure à 40 °C [104°F].



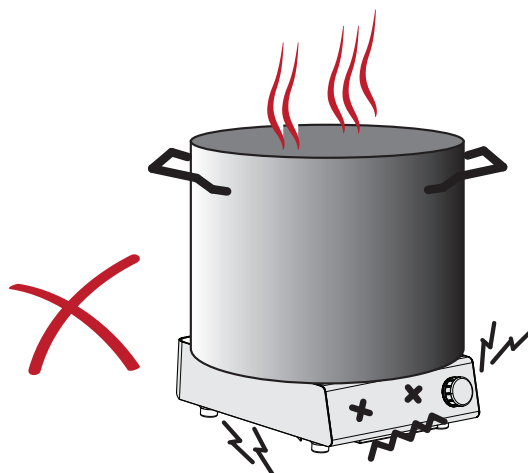
2 Vos appareils à induction ne doivent jamais être disposés à proximité d'équipement générant de la vapeur ou de la chaleur.



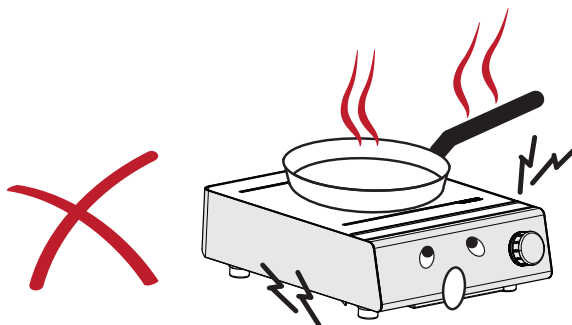
3 Nettoyer le filtre d'aspiration au moins une fois par semaine ou aussi souvent que nécessaire.



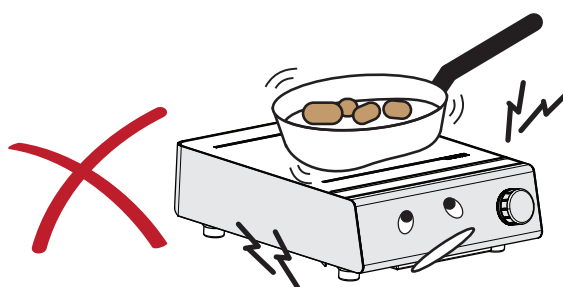
4 Utiliser exclusivement des poêles d'une taille convenable pour la surface de cuisson. Ne pas utiliser de poêles trop grandes.



5 Ne préchauffer en aucun cas la poêle. Poser la poêle sur la zone de cuisson seulement lorsque vous êtes prêt à cuisiner.



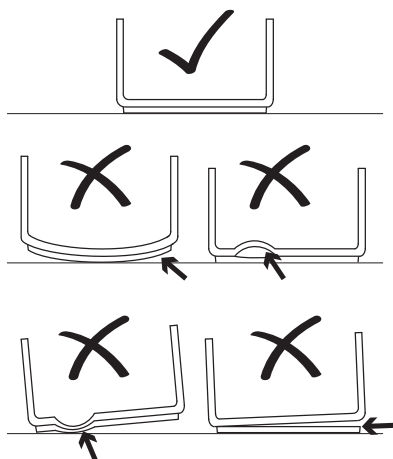
6 N'utiliser aucune poêle bosselée, car celles-ci pourraient endommager l'électronique.



Batterie de cuisine compatible induction

ÉTAT

- Les poêles présentant un fond défectueux (boursouflures orientées vers l'extérieur ou l'intérieur), bombé ou en partie détaché, doivent être remplacés.
- En utilisant de telles poêles, les sondes sous la plaque vitrée ne peuvent pas saisir correctement la température. Ces poêles surchauffent et endommagent au final l'appareil. (Ci-dessous vous trouverez des exemples de poêles convenables et non convenables en section).



POÊLES WOK À FOND ROND

- Pour les modèles à bol wok en verre Ceran® :

RemarqueUstensiles pour wok

Utiliser les poêles wok de la forme adéquate

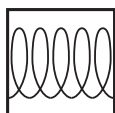
Les poêles wok utilisées doivent posséder la forme correcte de bol en verre Ceran®. Afin d'éviter tout défaut prématuré, tel que surchauffe, les poêles wok ne devraient pas toucher le verre mais seulement reposer sur le bord supérieur.

Afin de garantir la forme correcte, nous proposons une sélection de poêles wok à induction. Veuillez vous renseigner auprès de votre fournisseur sur tous les détails.



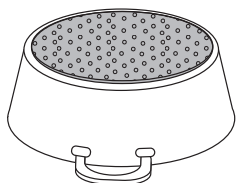
MATIÈRE

- **UTILISER une** batterie de cuisine en **matériaux conducteurs et magnétiques**. Lorsque le fond de poêle attire un aimant, la poêle convient pour la cuisson par induction. Choisir des éléments de cuisson portant l'inscription **pour induction** ou caractérisé par un symbole d'induction.



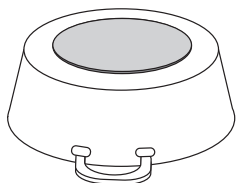
- **N'UTILISER AUCUNE** batterie de cuisine en aluminium, cuivre, verre ou céramique.
- REMARQUE—inserts magnétiques en sous-face :

Les fonds de batterie de cuisine avec inserts magnétiques ont une surface magnétique réduite. L'appareil transmet possiblement moins d'énergie à la batterie de cuisine ou a des difficultés à reconnaître la poêle.



- REMARQUE—batterie de cuisine non magnétique avec un petit fond magnétique :

Le métal amagnétique à nu sur le fond peut intervenir sur le foyer à induction et en conséquence, il est possible qu'une énergie moindre soit transférée à la batterie de cuisine.

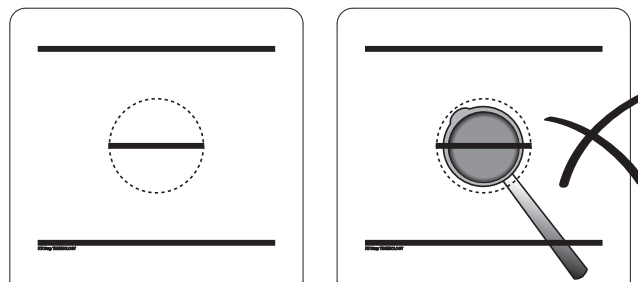


ESSAI D'ÉBULLITION

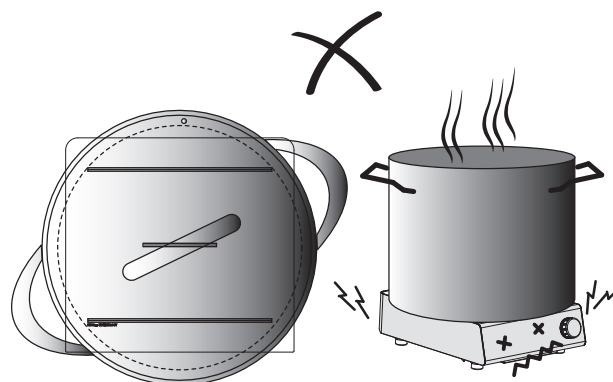
Pour tester si une poêle convient pour la cuisson à induction, effectuer un essai d'ébullition. Voir notice en section 5 Élimination des défauts.

TAILLE DE POÊLE

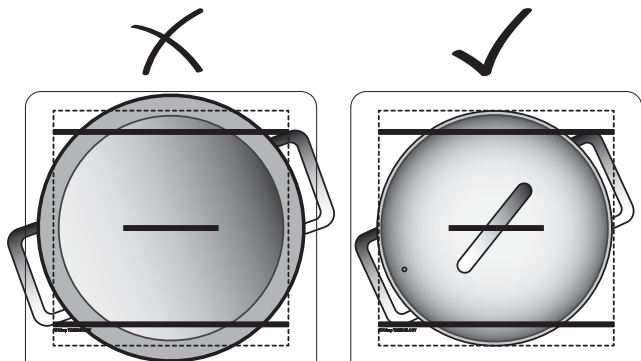
- **TAILLE MINIMALE : Le fond de la poêle doit posséder un diamètre minimum de 12 cm [5"]** (à l'intérieur des lignes en pointillés). Dans le cas contraire, la poêle ne sera pas chauffée. Il s'agit d'un mécanisme de sécurité pour que l'appareil ne puisse chauffer les petits objets métalliques, tels que les bijoux. REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas poser de petits objets métalliques sur une zone de cuisson.



- **NE PAS UTILISER DE POÊLE TROP GRANDE ! La taille du fond de poêle doit être adaptée au verre.** Si une poêle chaude trop grande couvre le joint silicone situé dessous, la chaleur de la poêle peut sur une longue période dessécher le silicone. Si le joint silicone dessèche et se déchire, du liquide peut pénétrer dans l'appareil et endommager l'électronique.



- **LA TAILLE DE POÊLE DOIT ÊTRE ADAPTÉ AU VERRE !** La poêle la mieux adaptée est celle ayant un fond correspondant à la bobine (en bas, les lignes en pointillés).

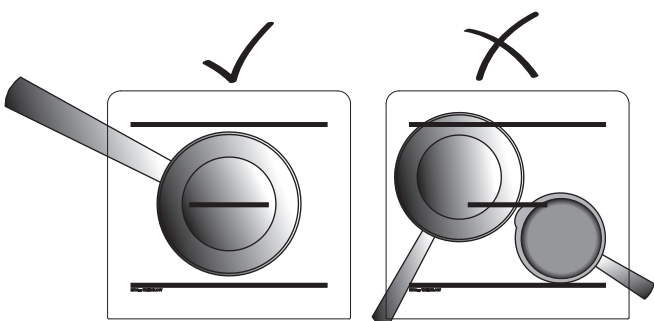


Placement de la poêle sur une zone de cuisson

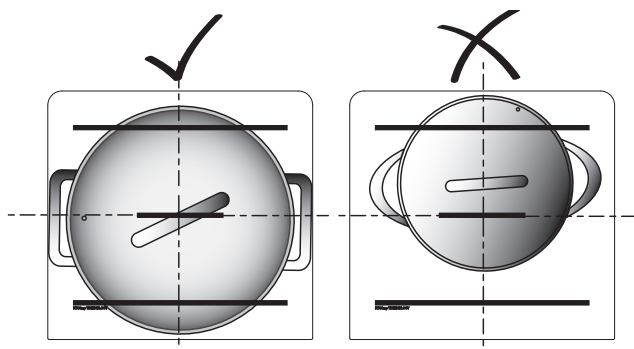
Chaque zone de cuisson de nos appareils est équipée des sondes RTCS® ou RTCSmp® les plus récentes. Ces sondes surveillent la température et la batterie de cuisine en continu, et en temps réel.

Afin d'obtenir des résultats optimaux avec les sondes, **vous devez placer la poêle toujours au milieu de la zone de cuisson.** Dans le cas contraire le fond de la poêle est chauffé irrégulièrement et les mets disposés dans la poêle pourraient brûler.

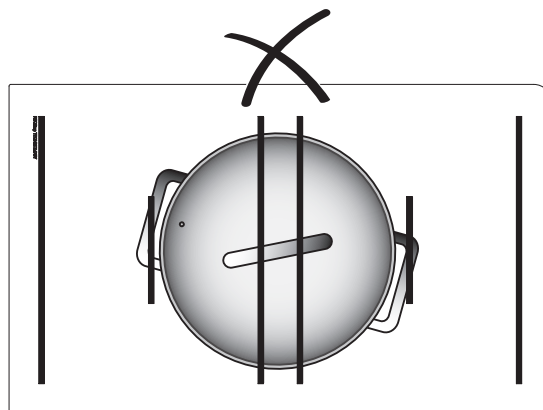
- **UNE SEULE POÊLE PAR ZONE DE CUISSON AU MAXIMUM.**



- **PLACER LA POÊLE TOUJOURS AU MILIEU DE LA ZONE DE CUISSON.**



- **LA POELE NE DOIT PAS COUVRIR PLUS D'UNE ZONE DE CUISSON SUR UN APPAREIL DOUBLE / QUADRUPLE OU SUR DEUX APPAREILS INDIVIDUELS.**



Brève vue d'ensemble afficheur et commande

Remarque : Le mode maintien en température et fonction température ne sont pas disponibles sur les modèles wok.

Température, °C ou °F

- Pour régler °C ou °F, appuyer sur le bouton rotatif pendant que vous branchez l'appareil sur la prise de courant.
- Tourner le bouton rotatif jusqu'à ce que P2 apparaisse à l'écran.
- Appuyer sur le bouton rotatif pour confirmer la sélection.
- Tourner le bouton rotatif pour régler °C ou °F et appuyer pour confirmer la sélection.
- Pour passer dans le mode de fonctionnement normal, maintenir le bouton tournant enfoncé jusqu'à ce que l'afficheur change.

Minuteur, minutes

- Après avoir réglé la température ou le niveau de puissance, appuyer deux fois sur le bouton pour passer au mode minuteur.
- Tourner le bouton rotatif pour régler la durée en minutes.
- Appuyer 1 fois sur le bouton rotatif pour lancer le compte à rebours.

Maintien au chaud, température

- Tourner le bouton rotatif pour régler la température
- Pour bloquer / débloquer la température, maintenir le bouton rotatif enfoncé pendant 2 secondes.

Mode cuisson, niveaux de puissance de 1 à 12

- Tourner le bouton rotatif pour sélectionner le niveau de puissance
- Pour bloquer / débloquer le niveau de puissance, maintenir le bouton rotatif enfoncé pendant 2 secondes.

Mettre sous tension l'appareil

- Appuyer une fois sur le bouton tournant

Mettre hors tension l'appareil

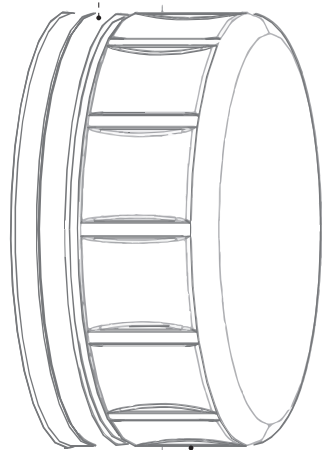
- Tourner le bouton rotatif sur la température la plus faible ou le niveau de puissance le plus faible. Quand l'anneau à LED commence à clignoter, continuer de tourner légèrement le bouton rotatif pour arrêter l'appareil.

Bouton rotatif

- TOURNER**
 - pour régler température, niveau de puissance, durée ou option.
- TOUCHE**
 - une fois (1x) pour passer entre mode cuisson et mode maintien en température ou pour confirmer la sélection.
 - deux fois (2x) pour sélectionner la fonction minuteur.
 - tenir 2 secondes enfoncée pour verrouiller / déverrouiller l'appareil.

Anneau à LED

- S'allume lors de la dissipation d'énergie.
- Clignote lorsqu'une saisie est nécessaire.



Commande

METTRE SOUS TENSION L'APPAREIL

Appuyer sur le bouton rotatif et le tourner pour sélectionner le niveau de puissance.

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 ou du maintien en température.

BASCULEMENT ENTRE MODE CUISSON ET MODE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Le mode maintien en température FLEX n'est pas disponible sur le wok.

1. Appuyer une fois sur le bouton rotatif lors du fonctionnement. La LED clignote.
1. Tout en observant l'afficheur, tourner le bouton rotatif dans le sens horaire ou anti-horaire pour activer le mode niveau de puissance ou maintien en température.
2. En appuyant à nouveau sur le bouton rotatif vous confirmez la sélection.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE (1 À 12) ET BLOCAGE/DÉVERROUILLAGE

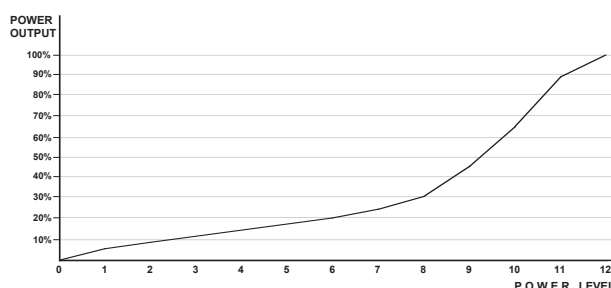
1. Tourner le bouton rotatif dans le sens horaire en mode niveau de puissance pour sélectionner le niveau de puissance :
 - Niveau de puissance (1) = la plus faible puissance
 - Niveau de puissance (12) = la plus forte puissance
3. Afin de bloquer la puissance au niveau réglé, appuyer sur le bouton tournant jusqu'à ce que le mot « LOCK » (BLOQUER) s'éclaire sur l'afficheur. Cela dure 2 secondes.
4. Pour déverrouiller, appuyer de nouveau sur le bouton tournant jusqu'à ce que le mot « LOCK » (BLOQUER) s'éteigne sur l'afficheur. Cela dure 2 secondes.

Réglages des niveaux de puissance

Les courbes de puissance (en bas) montrent que la différence de puissance entre deux niveaux de puissance plus haut est plus grande que la différence entre deux niveaux de puissance plus bas.

Ce rapport de puissance et de sortie vous donne la possibilité d'une régulation plus précise.

COURBE DE PUISSANCE 1 : NIVEAU DE PUISSANCE 0 À 12



Les réglages de (1) à (9) s'étendent sur les 50 % inférieurs de la puissance totale ; les réglages de (10) à (12) couvrent la plage de puissance de 50 % à 100 %.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD ET BLOCAGE/DÉVERROUILLAGE

1. Tourner le bouton rotatif en mode maintien en température jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'afficheur.
2. Maintenir enfoncé le bouton rotatif 5 secondes env. ; sur l'afficheur, la température actuellement mesurée s'affiche.
3. Afin de bloquer la température au niveau réglé, appuyer sur le bouton tournant jusqu'à ce que le mot « LOCK » (BLOQUER) s'éclaire sur l'afficheur. Cela dure 2 secondes.
4. Pour déverrouiller, appuyer de nouveau sur le bouton tournant jusqu'à ce que le mot « LOCK » (BLOQUER) s'éteigne sur l'afficheur. Cela dure 2 secondes.

RÉGLER LE MINUTEUR


La fonction minuteur peut s'utiliser aussi bien pour le mode cuisson que pour le mode maintien en température.

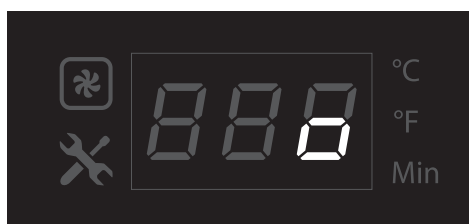
1. Après avoir réglé le niveau de puissance ou la température, appuyer deux fois sur le bouton rotatif pour passer en mode minuteur.
5. Tourner le bouton rotatif pour régler le minuteur de 1 minute à 240 minutes au maximum. L'anneau à LED clignote.
6. Appuyer une fois sur le bouton pour confirmer le compte à rebours et pour le démarrer.
7. Noter que dans le mode maintien en température avec minuteur, la température actuelle s'affiche alternativement avec le compte à rebours.
8. 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 en mode cuisson ou maintien en température sur le niveau de puissance ou la température la plus basse.

Quand l'anneau à LED clignote, tourner légèrement le bouton rotatif 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.
9. 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 de °C en °F (fonction non disponible sur les modèles Wok)
 - P3 = indique le numéro du micrologiciel actuel.
 - P4 = activer / désactiver le ronfleur (fonction minuteur)
10. Appuyer une fois (1x) sur le bouton pour confirmer la sélection.
11. Tourner le bouton rotatif sur P1 pour sélectionner la puissance.
Tourner le bouton rotatif sur P2 pour sélectionner °C ou °F.
Tourner le bouton rotatif sur P4 pour sélectionner « on » ou « off ».
12. Appuyer une fois (1x) sur le bouton pour confirmer la sélection.
13. Pour quitter la fonction réglages spéciaux, tenir enfoncé le bouton rotatif jusqu'à ce que le mode normal cuisson ou maintien en température s'affiche à l'afficheur.

Détection automatique de poêle, sans poêle pas de chauffe

Lorsqu'une température ou un niveau de puissance a été sélectionné, l'appareil fournit de l'énergie uniquement lorsqu'une poêle est posée sur la zone de cuisson.

Si vous retirez la poêle hors de la zone de cuisson, l'appareil cesse immédiatement toute diffusion d'énergie. Si la poêle est remise sur le foyer, la diffusion d'énergie reprend.

Remarque

S'il n'est pas utilisé, couper la zone de cuisson à l'aide de la commande. Ne pas vous fier à la détection de poêle comme commande MARCHE/ARRÊT.

Remarque

Les poêles dont le diamètre du fond est inférieur à 12 cm ou 5" ne sont pas reconnus par le système.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé

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

Remarque

Mettre l'appareil hors tension si vous retirez la batterie de cuisine pendant un long moment. Cela empêche que l'opération de chauffe démarre automatiquement et non intentionnellement lorsqu'une poêle est à nouveau posée sur la zone de chauffe. Si une personne souhaite utiliser l'appareil à induction, elle doit mettre l'appareil volontairement sous tension.

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)
14. 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, séparer l'alimentation électrique sur le disjoncteur général.

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.

⚠ 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.

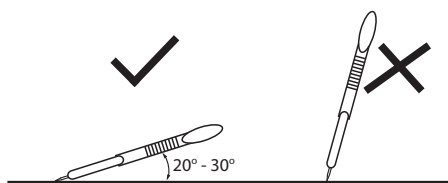
Nettoyage et entretien quotidiens

NETTOYAGE DU VERRE



REMARQUE : Le nettoyage du verre Ceran® ne diffère pas du nettoyage d'autres surfaces vitrées similaires. Vous pouvez utiliser tous les produits habituels du commerce pour le nettoyage du verre.

Pour éliminer les résidus difficiles à retirer, vous pouvez utiliser un grattoir à lame ou une éponge non récurante. Lors du grattage, appliquer votre grattoir à lame à un angle d'env. 20° à 30° sur le verre. Nettoyer ensuite le verre à l'aide d'un produit nettoyant.



INOX

1. 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.

CONTRÔLE VISUEL DU JOINT SILICONE

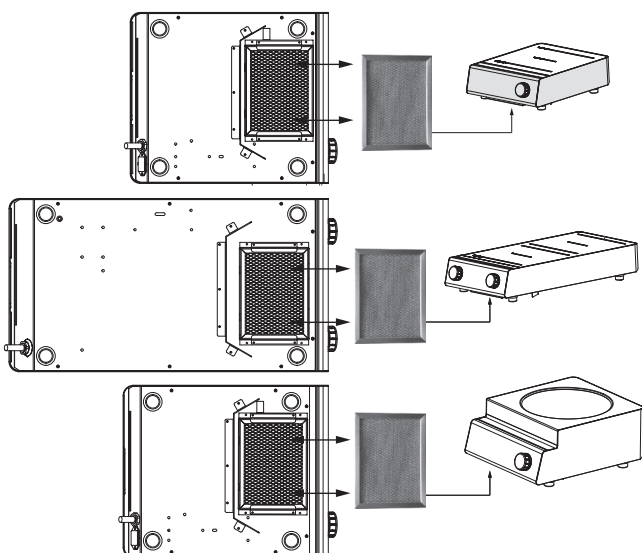
Vérifier le joint silicone autour du bord du verre. Appeler immédiatement le service après-vente si vous constatez :

- Des fissures dans le joint silicone
- Le joint silicone se détache du verre/corps ou se déplace en appuyant sur le joint.

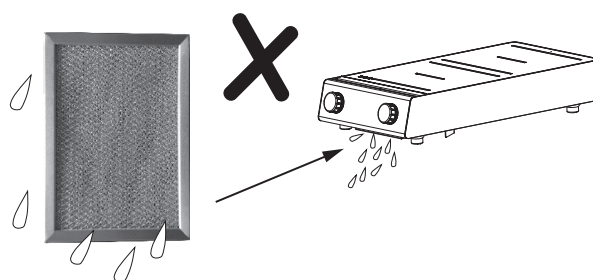
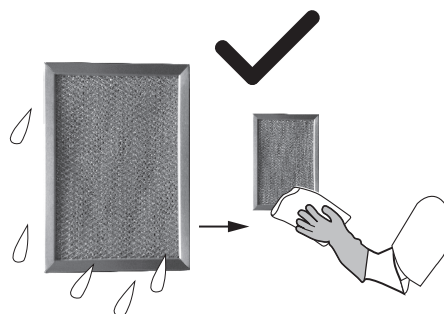
Nettoyage et entretien hebdomadaires

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.

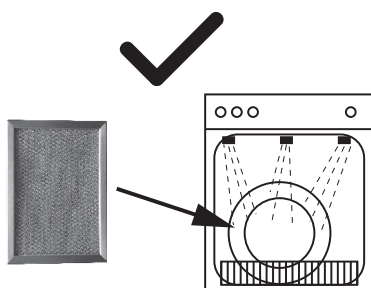


1. Le filtre DOIT ÊTRE SEC avant de le remettre dans le support.



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

2. Le filtre est lavable en lave-vaisselle.



Maintenance annuelle

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

Conseils généraux d'entretien :

- Contrôler l'état correct de la batterie de cuisine.
- Laisser vérifier un technicien agréé et s'assurer que :
 - Tous les filtres fonctionnent impeccablement
 - Aucune accumulation de graisse ne s'est formée autour de l'appareil et du filtre à air.

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 :

- Utilisation de batterie de cuisine inappropriée telle que poêles non compatibles induction, poêles trop grandes ou endommagées.
- 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.
- Surchauffe par cuisson à vide de la poêle.

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 fonctionne 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. Le cuiseur fonctionne de façon non permanente. Ce mode doit être écouté.

Essai d'ébullition

Pour tester la qualité d'une poêle pour la cuisson à induction, effectuer un essai d'ébullition.

Cet essai ne convient pas pour les plaques de grill. NE JAMAIS chauffer une poêle de cuisson sur une plaque de grill.

(Essai pour bobine à induction 3,5 kW ou 5,0 kW)

Effectuer un essai d'ébullition pour vérifier si une poêle convient pour la cuisson à induction.

- Verser un litre d'eau froide dans la poêle (idéalement en utilisant une poêle de 24 cm de diamètre) et la mettre à bouillir. Comparer le temps total d'entrée en ébullition avec les valeurs indicatives suivantes :
 - Bobine de 3,5 kW 140 secondes env.
 - Bobine de 5,0 kW 85 secondes env.

Si le temps d'ébullition se situe au-dessus de la valeur indicative citée ci-dessus, la poêle ne convient pas pour atteindre une efficacité optimale. Veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé pour acquérir des poêles à induction adaptées.

Si l'appareil, malgré l'utilisation de poêles à induction de grande qualité, ne fonctionne pas comme attendu, voir Indications pour la recherche des défauts.

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.
1. 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 poêle ne chauffe pas et l'afficheur est 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 cofret 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. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé. (1)
La poêle ne chauffe pas et le symbole « pas de poêle » apparaît. (Ne vaut pas pour les grills et les poêles à sauter)	La poêle est trop petite. La poêle n'est pas placée au milieu du foyer ; elle n'est pas détectée par la sonde. (2) Poêle inadaptée. Appareil défectueux	Utiliser une poêle adaptée possédant un diamètre de fond d'au moins 12 cm [5"]. Pousser la poêle au milieu du foyer. Utiliser une batterie de cuisine compatible induction. Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé. (1)
Chauffage insuffisant, l'anneau à LED s'allume	Le refroidissement par air est bloqué. Poêle inadaptée. (Ne vaut pas pour les grills et les poêles à sauter) La température ambiante est trop élevée. Le système de refroidissement ne peut tenir l'appareil dans des conditions normales de fonctionnement. Il manque une phase (uniquement pour les appareils alimentés en triphasé). Réglage de puissance réduite Appareil défectueux.	S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. S'assurer que le filtre à air est propre. Essayer différentes batteries de cuisine pour induction quant à la cuisson par induction. Comparer ensuite les résultats. 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]. Vérifier l'alimentation en courant électrique (par ex. le câble secteur est-il branché dans la prise de courant ?) Vérifier le cofret des fusibles dans la cuisine. Vérifier le réglage supplémentaire « P1 ». Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé. (1)

Symptôme	Cause possible	Procédure
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. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé. (1)
Le symbole « appareil en surchauffe » s'allume, le ventilateur tourne	Le refroidissement par air est bloqué. Le ventilateur interne est encrassé.	S'assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas bloquées. S'assurer que le filtre d'arrivée d'air est propre. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
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. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé. (1)
Le symbole « appareil en surchauffe » s'allume	Bobine d'induction surchauffée ; la zone de cuisson est trop chaude. Poêle surchauffée. La poêle est vide.	Mettre l'appareil hors tension. Par précaution, retirer le cas échéant la poêle de l'appareil. Attendre que l'appareil soit refroidi avant de le remettre en marche.
Les petits objets métalliques (par ex. cuillère) sont chauffés dans la zone de cuisson.	La détection de poêle est défectueuse.	Séparer l'appareil de l'alimentation électrique uniquement si cela est possible et en toute sécurité. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé. (1)

- (1) **▲ 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.

Recherche des défauts – code d'erreur

Code d'erreur (Afficheur)	Problème	Procédure
E01	Fonctionnement normal Poêle à induction inadaptée. Câblage interne/raccordement de la bobine défectueux. (2)	Fonctionnement normal Vérifier le matériau de la poêle. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E02	Poêle à induction inadaptée. Surintensité dans la bobine. (2)	Vérifier le matériau de la poêle. Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E03 + 	Le refroidissement par air est bloqué. Dysfonctionnement du ventilateur. Radiateur 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. Poêle surchauffée détectée. Panne de la sonde	Laisser refroidir l'appareil et/ou la poêle. Vérifier le matériau de la poêle. 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 grill et poêle à sauter continuent 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. (2)	Veuillez vous adresser à un point de service après-vente agréé.
E47	Avertissement de sonde de poêle surchauffée/vide ou connexion de bobine défectueuse. (2)	Laisser refroidir l'appareil et/ou la poêle. Vérifier le matériau de la poêle. Contrôler les aliments dans la poêle ou poêle vide.

Code d'erreur (Afficheur)	Problème	Procédure
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. 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) **▲ 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.

www.hugentobler.com

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