



SERIE 650 SNACK

115.090 / 115.095 / 115.099

INDUZIONE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

INDUKTIONS-HERDE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

INDUCTION RANGES

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

FOURNEAUX A INDUCTION

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

COCINAS A INDUCCION

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

INDUCTIE MODELLEN

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

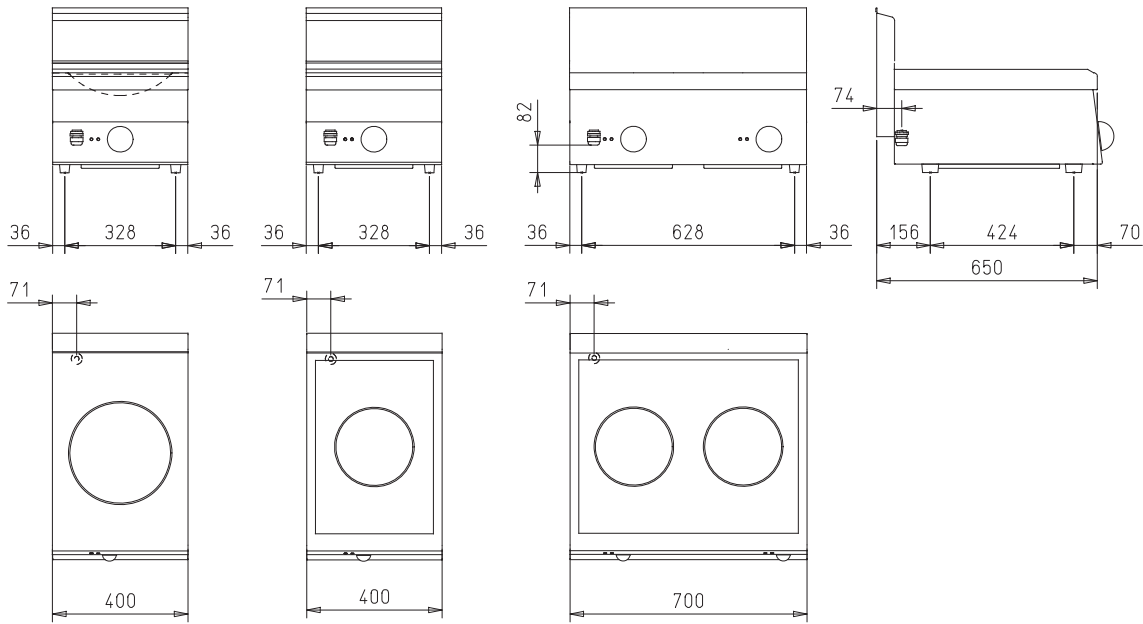
NL – BE

DOC.NO CR0930020
EDITION 001

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

IW64E	OIW64E	I64E	OI64E	I67E	OI67E
6NPC/WOK411	ECIW62T	6NPC/IND411	ECI62T	6NPC/IND722	ECI64T



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

T4									
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten									
Modelli Modelle Models Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
				mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	
I64E	6NPC/IND411	OI64E	ECI62T	400	400	3	50	5	4 G 1,5
I67E	6NPC/IND722	OI67E	ECI64T	700	400	3	50	10	4 G 1,5
IW64E	6NPC/WOK411	OIW64E	ECIW62T	400	400	3	50	5	4 G 1,5

INFORMATIONS GÉNÉRALES	23
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	23
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	23
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	23
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	23
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	23
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	23
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	23
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	24
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	24
4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	24
5 DÉBALLAGE	24
6 MISE EN PLACE	24
7 RACCORDEMENTS	24
8 MISE EN SERVICE	24
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	24
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	24
9 UTILISATION DE L'INDUCTION TABLE/WOK	25
10 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	25
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	25
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	25
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	26
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	26
12 MISE EN SERVICE	26
13 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	26
14 REMPLACEMENT DE PIÈCES	27
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	27
15 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	27
16 PIÈCES PRINCIPALES	27

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE**
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité psychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

3.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP)

3.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Appareils de la série DROP-IN (à encastrer)

- Effectuer l'installation en respectant rigoureusement les indications des schémas en annexe.
- N'installer ces appareils que sur des meubles métalliques (bois et/ou autres matériaux combustibles à éviter).
- Faire attention au cordon d'alimentation: le passage ne doit présenter ni angle ni bavure susceptible de couper le cordon. De plus, la différence entre la température ambiante et celle du cordon ne doit pas être supérieure à 50°C.

4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

5 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

6.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

6.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

7 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

7.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

7.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole \perp situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole ∇ situé sur la partie extérieure du fond.

7.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

7.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

8 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité psychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les filtres préconisés.
- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou des craquelures, la cuisinière à induction ne doit pas être mise en service car elle deviendrait dangereuse.
- Suite à la transmission de chaleur provenant de la casserole, la plaque vitrocéramique est très chaude après chaque cycle de cuisson, raison pour laquelle elle ne doit pas être touchée (risque de brûlures).
- Ne pas poser d'objets métalliques (outils, coutellerie, etc.) près des zones de cuisson car ils peuvent chauffer très rapidement.
- Pendant son utilisation, faire attention aux bagues, montres ou objets similaires portés par l'utilisateur car ces objets sont susceptibles de chauffer à proximité de la zone de cuisson.
- Les utilisateurs doivent être informés des risques potentiels pour les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des prothèses en métal.

9 UTILISATION DE L'INDUCTION TABLE/WOK

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Utiliser des casseroles à fond plat. Sur le wok utiliser spécifiques casseroles.

- Ne pas laisser les plaques allumées sans casserole dessus ou avec une casserole vide.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.
- La plaque de cuisson à induction (en vitrocéramique) est prête à l'emploi : il n'est donc pas nécessaire de la préchauffer.
- Ne pas utiliser de casseroles en métal stratifié avec corps en aluminium à bord ouvert.
- Avec des matériaux inadaptés, ce système de chauffage ne fonctionne pas. Liste de ces matériaux : acier inoxydable au nickelchrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine.
- Les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm environ ne sont pas reconnues par le système et le chauffage reste désactivé.
- Il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre de 28 cm maximum pour obtenir la plus grande efficacité de chauffage.
- Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.
- Faire attention lors de la manipulation des casseroles. Les chocs peuvent endommager la table vitrocéramique.
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Il est vivement conseillé de n'utiliser que des casseroles spécialement conçues pour l'induction. Se méfier des casseroles trop économiques.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande des éléments radiants a les positions suivantes :

- 0 Éteint
- 1 Température minimum
- 2-5 Températures intermédiaires
- 6 Température maximum

10 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

11 FILTRES

Filtres air

- Pour éviter les ruptures et les endommagements de l'application, vérifiez et nettoyez le filtre de l'air périodiquement. Le filtre se trouve à l'extérieur de la machine.
- Pour le nettoyage, sortez le filtre de son logement : si le filtre est gras, le laver avec du savon dégraissant, rincer et sécher ensuite. En fin d'opération, remettre le filtre en place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Pour éviter les ruptures et les endommagements de l'application, vérifiez et nettoyez le filtre de l'air périodiquement.

12 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifiez le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consultez le paragraphe "Résolution des dysfonctionnements".

12.1 APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettez l'appareil en marche selon la procédure suivante :

- Retirer les casseroles des zones de cuisson.
- Contrôler que les zones de cuisson sont éteintes.
- Fournir la tension à l'appareil en agissant sur l'interrupteur principal situé sur la machine : les voyants verts clignotent une fois (ensuite ils ne doivent plus s'allumer ni clignoter).
- Allumer et augmenter le niveau de cuisson des zones : le voyant vert des zones doit clignoter régulièrement pour indiquer l'absence de la casserole.
- Mettre une casserole avec de l'eau sur chaque zone : le témoin vert reste allumé.

- Augmenter la puissance au maximum : après quelques minutes le ventilateur se met en marche.
- Vérifier les valeurs du courant de chaque phase.

13 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

PANNE	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Casserole inadaptée	Utiliser une casserole adaptée
Chauffage continu de la zone de cuisson à la puissance maximum	Panne pièces de la manette	Vérifier/remplacer la pièce
La zone de cuisson fonctionne sans casserole. Les petits objets métalliques chauffent	Le capteur de présence casserole est défectueux	Remplacer le générateur
L'appareil ne s'allume pas	Fusibles endommagés ou alimentation interrompue	Contrôler les branchements
Les fusibles interviennent à l'allumage	Court-circuit du générateur	Remplacer le générateur
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole adaptée
	Générateur défectueux	Remplacer le générateur

Si les voyants rouge et vert sont éteints :

- Contrôler les valves fusibles
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil

Si les voyants rouge et vert fonctionnent :

- Contrôler et compter les clignotements du voyant vert. Un clignotement long est suivi par un certain nombre de clignotements courts. Ce nombre est le code du message de panne selon le tableau suivant :

ERREUR	MESSAGE	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
1	Courant élevé	Casserole inadaptée, inducteur erroné ou défectueux	Utiliser une casserole adaptée, contrôler l'inducteur
2	Absence de courant sur l'inducteur	Connexion inducteur défectueuse	Relier correctement l'inducteur
3	Température élevée du générateur	Conduits d'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, capteur température défectueux	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre
4	Température zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Casserole vide, capteur température défectueux	Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer

5	Unité de contrôle défectueuse	Branchement défectueux ou panne pièces de la manette	Vérifier le branchement. Vérifier/remplacer la pièce
6	Température interne trop élevée	Conduits d'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, capteur température défectueux, proximité de sources de chaleur extérieures	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre, éliminer la source de chaleur extérieure
7	Avarie du capteur de température de la zone de cuisson	Court-circuit au niveau du capteur	Vérifier/remplacer la pièce
8	Panne alimentation	Panne alimentation ou synchronisation de réseau	Vérifier l'alimentation
9	Température extérieure	Température zone de cuisson trop élevée ou trop basse, capteur température défectueux	Vérifier/remplacer la pièce
10	Erreur de communication	Panne sur le LIN ou CAN-Bus, absence de connexion entre clavier et générateur	Déconnecter du réseau et contrôler les branchements
11	Erreur d'initialisation	Erreur durant l'initialisation du matériel	Attendre, l'appareil se remettra à zéro dans les 30 secondes
		Connexion erronée de l'unité de contrôle	Relier l'unité de contrôle sur le raccord correct
12	Erreur de alimentation	Erreur durant le mesurage de l'alimentation	Vérifier la connexion au réseau
13	Erreur de connexion au réseau	Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible	Vérifier la connexion au réseau
14	Erreur d'adaptateur au réseau	Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible	Vérifier la connexion au réseau
15	Casserole vide	Casserole vide, capteur défectueux	Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer. Déconnecter le générateur et le reconnecter après quelques minutes.

14 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

Remplacement de l'élément inducteur de la table de cuisson/générateur

- Enlever le fond de l'appareil.
- Extraire la pièce et la déconnecter.
- Remplacer la pièce en panne.

Remplacement de l'élément inducteur du Wok/générateur

- Enlever le fond de l'appareil.
- Extraire la pièce et la déconnecter.
- Remplacer la pièce en panne.

Remplacement du régulateur de température

- Démontez le panneau de commandes
- Remplacer la pièce en panne.

Remplacement de la table vitrocéramique

- En cas de rupture du plan d'appui vitrocéramique, il est conseillé de le faire remplacer par notre société.

15 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

16 PIÈCES PRINCIPALES

- Table de cuisson vitrocéramique
- Vitrocéramique wok avec inducteur
- Voyant
- Éléments inducteurs
- Générateur
- Filtre antiparasites