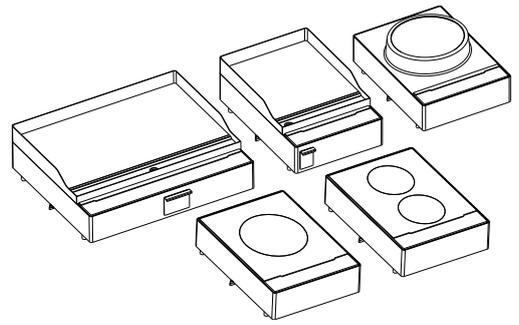


# Plaque de cuisson, wok et plaque à snacker à induction

LIBERO LINE



---

FR Instructions pour l'installation et l'utilisation



595J07T01- 2021.11

## Préambule

 Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Visiter notre site Web [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) et ouvrir la section Support pour :

---

 Enregistrer le produit

 Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

---

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité l'appareil.

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de l'appareil et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de l'appareil consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de l'appareil. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.



### IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
  - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
  - téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site internet ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

# Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	5
A.1	Informations générales .....	5
A.2	Équipements de protection individuelle .....	6
A.3	Sécurité générale .....	6
A.4	Consignes de sécurité générales concernant les appareils à induction .....	7
A.5	Protections installées sur l'appareil .....	8
A.6	Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité .....	8
A.7	Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible .....	9
A.8	Risques résiduels .....	9
A.9	Transport, manutention et stockage .....	10
A.10	Installation et montage .....	11
A.11	Branchement électrique .....	11
A.12	Mise en place .....	11
A.13	Limites d'encombrement de l'appareil .....	11
A.14	Entretien de l'appareil .....	12
A.15	Entretien préventif .....	12
A.16	Pièces et accessoires .....	12
A.17	Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien .....	12
A.18	Entretien de l'appareil .....	12
A.19	Élimination de l'appareil .....	13
B	GARANTIE .....	13
B.1	Conditions de garantie et exclusions de la garantie .....	13
C	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	14
C.1	Emplacement de la plaque signalétique .....	14
C.2	Données d'identification de la machine et du fabricant .....	14
C.3	Comment interpréter le type de famille .....	15
C.4	Appareils à induction .....	15
D	INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	16
D.1	Introduction .....	16
D.2	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation .....	16
D.3	Essai et inspection .....	16
D.4	Droits d'auteur .....	16
D.5	Conservation du Manuel .....	16
D.6	Destinataires du Manuel .....	16
D.7	Définitions .....	16
D.8	Responsabilités .....	17
D.9	Élimination de l'emballage .....	17
E	INSTALLATION ET MONTAGE .....	17
E.1	Introduction .....	17
E.2	Responsabilités du client .....	17
E.3	Présentation des raccordements .....	17
E.4	Branchement électrique .....	17
E.4.1	Appareils électriques .....	17
E.4.2	Coupe-circuit .....	18
E.4.3	Branchement à la terre et nœud équipotentiel .....	18
E.5	Encastrement .....	18
F	EMPLOI COURANT .....	18
F.1	Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de l'appareil .....	18
F.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil .....	18
F.3	Opérateur qualifié chargé de l'utilisation courante .....	18
G	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR .....	19
G.1	Introduction .....	19
G.1.1	Test des voyants .....	19
G.1.2	Plaque à snacker à induction .....	19
G.1.3	Wok à induction .....	20
G.1.4	Plaque de cuisson à induction .....	20
G.2	Utilisation de la plaque à snacker à induction .....	20
G.2.1	Mise sous tension .....	20
G.2.2	Réglage précis du niveau de température .....	21
G.2.3	Verrouillage .....	21
G.2.4	Modèle à double zone .....	21
G.2.5	Hob to Hood (disponible uniquement avec les appareils Libero Point) .....	21
G.2.6	Mise à l'arrêt .....	21
G.3	Utilisation du wok et de la plaque de cuisson à induction .....	21
G.3.1	Mise en marche (tous les modèles) .....	21
G.3.2	Niveau de puissance .....	21
G.3.3	Minuterie .....	21
G.3.4	Verrouillage .....	22
G.3.5	Modèle double zone (uniquement sur le modèle plaque de cuisson) .....	22
G.3.6	Hob to Hood (disponible uniquement avec les appareils Libero Point) .....	22
G.3.7	Mise à l'arrêt .....	22
G.4	Choix des casseroles .....	22

G.5	Conseils pour la cuisson .....	22
H	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL .....	23
H.1	Entretien courant .....	23
H.1.1	Informations concernant l'entretien .....	23
H.1.2	Nettoyage de l'appareil et des accessoires .....	23
H.1.3	Entretien de l'unité – Tous les jours .....	23
H.1.4	Entretien de l'unité – Tous les mois .....	24
H.1.5	Périodes d'inutilisation.....	24
H.1.6	Intérieur (tous les 6 mois).....	24
H.2	Réparation et entretien exceptionnel.....	24
H.3	Intervalles d'entretien .....	25
I	DÉPANNAGE.....	26
I.1	Introduction .....	26
I.2	Codification des signalisations.....	26
I.3	Problèmes relevés pendant la cuisson .....	27
J	MISE AU REBUT DE LA MACHINE .....	27
J.1	Stockage des déchets .....	27
J.2	Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil.....	27
K	DOCUMENTS JOINTS .....	28

---

## A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



#### **AVERTISSEMENT**

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



#### **AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



#### **ATTENTION**

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



#### **AVERTISSEMENT**

Danger des champs magnétiques.



#### **IMPORTANT**

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Par mesure de sécurité, ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres matériaux inflammables, liquides ou gazeux, à côté de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.

- Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le fabricant (par exemple, demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage devra être détruit.
- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

## A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de l'appareil.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Emploi courant	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
<b>Légende :</b>					
●	<b>EPI PRÉVU</b>				
○	<b>EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE</b>				
—	<b>EPI NON PRÉVU</b>				

1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

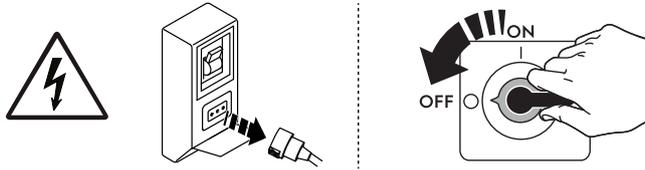
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

## A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.

- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent l'appareil ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.



Avant toute procédure d'installation, de montage, de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les marquages, les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Les opérations suivantes doivent être confiées exclusivement au personnel spécialisé autorisé ou aux techniciens du SAV, munis de tous les équipements de protection individuelle (A.2 *Équipements de protection individuelle*), des outils, des matériels et des moyens auxiliaires appropriés et qui peuvent demander au fabricant un Manuel de service :
  - Installation et montage
  - Mise en place
  - Branchement électrique
  - Nettoyage, réparation et entretien exceptionnel de l'appareil
  - Élimination de l'appareil
  - Intervention sur les équipements électriques

#### **A.4 Consignes de sécurité générales concernant les appareils à induction**

- La plaque chauffante ne peut pas être refroidie à l'aide de jets d'eau directs, que ce soit intentionnel ou accidentel (par exemple, en remplissant des casseroles d'eau provenant d'un verseur latéral ou de projection d'eau sur la plaque chauffante).
- La plaque vitrocéramique (de 4 mm d'épaisseur, gamme Libero uniquement) pourrait être endommagée par des impacts précis (par exemple, chute d'un objet métallique sur la surface) ou une manipulation trop brusque des ustensiles.
- Si la surface est endommagée ou fissurée, débrancher immédiatement l'appareil ou la pièce concernée de l'appareil.
- Pendant tout processus de cuisson normal, la table vitrocéramique est très chaude, ne pas la toucher (risque de se brûler).
- Pendant tout processus de cuisson normal, il faut vider les casseroles sur la table vitrocéramique (risque de surchauffe).

- Pendant tout processus de cuisson normal, ne pas placer du papier, du carton, des chiffons, etc. entre la casserole et la plaque vitrocéramique (risque d'incendie).
- Pendant tout processus de cuisson normal, ne placer aucun autre objet (par exemple, des récipients en plastique, des boîtes de conserve fermées, des feuilles d'aluminium, des couverts ou autres objets métalliques), que les ustensiles prévus à cet effet sur la plaque chauffante (risque de se brûler). La plaque chauffante ne doit pas être utilisée comme une surface d'appui.
- Si un dispositif anti-éclaboussures est utilisé pour la cuisson, celui-ci ne doit pas avoir une surface en métal.
- Pendant tout processus de cuisson normal, les objets portés par l'utilisateur comme, par exemple, bagues, montres, etc., peuvent devenir très chauds s'ils sont approchés de la surface de l'appareil (risque de se brûler).
- **Toute personne munie d'un pacemaker ou autres implants métalliques peut subir des blessures potentiellement mortelles en utilisant des appareils à induction.** Avant d'utiliser la cuisinière, s'informer auprès du fabricant de l'implant ou consulter le médecin concernant les risques éventuels.
- Ne placer aucun type d'objets réagissant à la magnétisation (par exemple, cartes de crédit, cartes de téléphone, etc.) près ou au-dessus de la plaque vitrocéramique.
- L'appareil à induction est équipé d'un dispositif de refroidissement à air interne. Veiller à ne pas boucher les fentes d'aspiration et d'émission de l'air, situées sous l'appareil, avec des objets ou des torchons (risque de surchauffe).
- En fin de cuisson, toujours couper les zones de cuisson.
- Il est conseillé d'utiliser des ustensiles spécialement conçus pour cet appareil à induction (voir G.4 *Choix des casseroles*), à défaut de quoi l'appareil peut subir des dysfonctionnements ou des dommages.

## A.5 Protections installées sur l'appareil

### Protections

L'appareil est équipé :

- de protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à l'appareil et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'outils ; c'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
- des protections mobiles verrouillées (porte) pour accéder à l'intérieur de l'appareil ;
- des volets d'accès à l'équipement électrique de l'appareil, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, qu'il est possible d'ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir la porte lorsque l'appareil est branché sur secteur.

## A.6 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil

Danger	Signification
	prudence, surface chaude
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)
	Risque de champs électromagnétiques
	Accès interdit aux porteurs d'un stimulateur électrique (pacemakers)

### A.7 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de l'appareil ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- l'utilisation de l'appareil pour se hisser plus haut ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.



### **AVERTISSEMENT**

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

### A.8 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur l'appareil. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;

- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels présentés par l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

<b>Risque résiduel</b>	<b>Description d'une situation dangereuse</b>
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau, de liquide ou de saleté sur le sol.
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil sans se munir de gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Écrasement ou lésion	Il se peut que le personnel spécialisé n'ait pas fixé correctement la console de commande permettant d'accéder au compartiment technique. Celui-ci risque alors de se refermer subitement.
Basculement des charges	En cas de manutention de l'appareil ou de retrait de son emballage à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré.
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex., détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.
Fermeture brusque du couvercle/ de la porte/de la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)	L'opérateur chargé de l'utilisation courante pourrait fermer brusquement et volontairement la porte/les tiroirs (le cas échéant, selon le type d'appareil) <ul style="list-style-type: none"> <li>• couvercle</li> <li>• porte/s</li> <li>• tiroirs</li> </ul>

## **A.9 Transport, manutention et stockage**

- Pour les possibilités d'empilement lors du transport, de la manutention et du stockage, voir les indications figurant sur l'emballage.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour effectuer le levage de l'appareil, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pour le déplacer, car il pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever l'appareil.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de l'appareil, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de l'appareil doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes de levage et au port des équipements de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent l'appareil ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de l'appareil, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

### **A.10 Installation et montage**

- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La fiche (le cas échéant) doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Les appareils ne sont pas prévus pour être installés à l'extérieur et/ou dans des endroits exposés aux agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

### **A.11 Branchement électrique**

- Le système d'alimentation doit être adapté au courant nominal de l'appareil connecté ; le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.
- Entre le câble d'alimentation et la ligne électrique, prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption spécifiée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conforme aux normes en vigueur.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

### **A.12 Mise en place**

- Installer les appareils en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- Veiller à ce que l'endroit où l'appareil doit être installé ne soit pas pollué par des substances corrosives (chlore, etc.). S'il est impossible de garantir l'absence de corrosion, il faudra enduire toute la surface en acier inoxydable d'une couche de paraffine de protection, à l'aide d'un chiffon imbibé de paraffine. Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.

### **A.13 Limites d'encombrement de l'appareil**

- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 minimum entre l'appareil et les parois latérales et 10 mm par rapport à la paroi arrière ou suffisamment d'espace pour permettre les opérations d'entretien et de maintenance.

- Veiller à maintenir une distance d'au moins 50 mm entre l'appareil et toutes les parois combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

#### **A.14 Entretien de l'appareil**

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Avant de procéder au nettoyage, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique. Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau, des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur.

#### **A.15 Entretien préventif**

Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux Professional agréés de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien d'Electrolux Professional. Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV Electrolux Professional local.

#### **A.16 Pièces et accessoires**

Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que l'appareil risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

#### **A.17 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien**

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
  - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
  - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent Manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

#### **A.18 Entretien de l'appareil**

- Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des

intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de l'appareil pour minimiser toutes interruptions de service.

- Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes fournies dans le Manuel.

## A.19 Élimination de l'appareil

- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

---

## B GARANTIE

### B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
  - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
  - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;
  - pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
  - négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
  - procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
  - Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;

– conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;

– insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;

– accidents ou force majeure ;

– transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;

- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

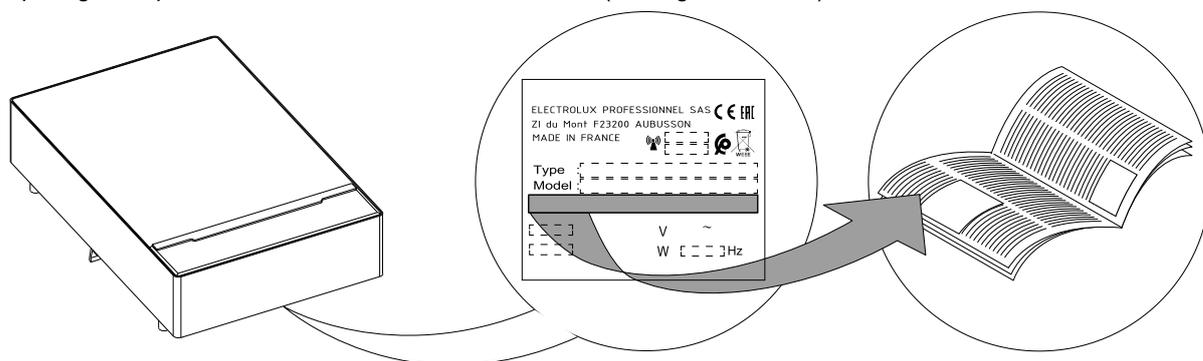
## C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### C.1 Emplacement de la plaque signalétique



#### IMPORTANT

Ce Manuel d'utilisation fournit des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir Fig. ci-dessous).

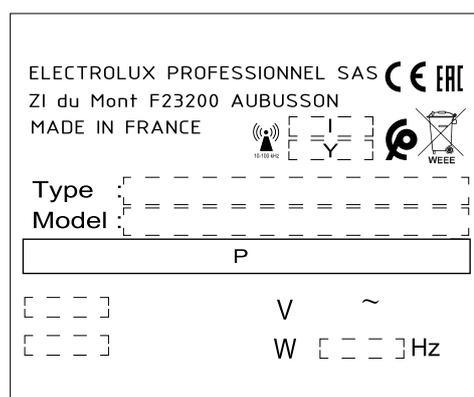


#### IMPORTANT

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

### C.2 Données d'identification de la machine et du fabricant

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

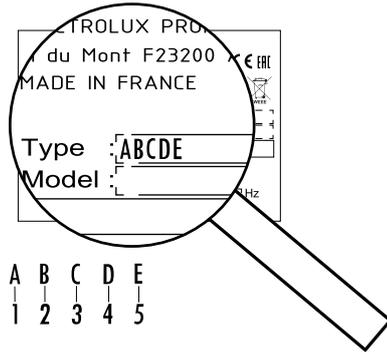


La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil. La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

Type	Type de famille
Model	Description de fabrication du produit
P	Code produit et numéro de série
V	Tension d'alimentation
W	Puissance maximale absorbée
Hz	Fréquence d'alimentation
CE	Marquage CE
I	Degré de protection à la poussière et à l'eau
Y	Année de fabrication
Electrolux Professionel SAS ZI du Mont F23200 Aubusson France	Fabricant

### C.3 Comment interpréter le type de famille

La description de fabrication présente sur la plaque signalétique a la signification suivante :



#### 1 - Produit / Marque

LL Libero Line

#### 2 - Type de fonction

F	Plat
W	Wok
FT	Plaque à frire

#### 3 - Dimensions / Zones

S	Une zone
D	Double zone

#### 4 - Alimentation électrique / Phases

1	1 phase
3	3 phases

#### 5 - Type de module

S	Autonome
D	Encastrable

### C.4 Appareils à induction

Plaque à snacker à induction				
TYPE		LLFTS1S		LLFTD3S
Description de l'appareil		Une zone	Une zone (Royaume-Uni)	Double zone
Modèles		E1IREEOMCS Z1IREEOMCS	E1IREEOMCU	E1IREDOMES Z1IREDOMES
Tension d'alimentation	V	220 – 240		380 – 415
Fréquence	Hz	50 – 60		50 – 60
Phases	N°	1N~		3N~
Courant max.	A	16	13	16
Puissance totale max.	kW	3,5	3	7
Fiche	TYPE	F (Schuko)	G	3N+PE 16A (CEI 60309)

Plaque de cuisson à induction						
TYPE		LLFS1S LLFS1D		LLFS3S LLFS3D	LLFD1S LLFD1D	
Description de l'appareil		Une zone	Une zone (Royaume-Uni)	Une zone	Double zone	Double zone (Royaume-Uni)
Modèles		E1HDEDOMCS E1HDEEOMCS Z1HDEDOMCS Z1HDEEOMCS	E1HDEDOMCU E1HDEEOMCU	E1HDDOMCT E1HDDEOMCT Z1HDDDOMCT Z1HDDEOMCT	E1HAEDOMCS E1HAEEOMCS Z1HAEDOMCS Z1HAEEOMCS	E1HAEDOMCU E1HAEEOMCU
Tension d'alimentation	V	220 – 240		380 – 415	220 – 240	
Fréquence	Hz	50 – 60		50 – 60	50 – 60	
Phases	N°	1N~		3~	1N~	
Courant max.	A	16	13	7	16	13
Puissance totale max.	kW	3,5	3	5	3,5	3
Fiche	TYPE	F (Schuko)	G	3N+PE 16A (CEI 60309)	F (Schuko)	G

Wok à induction				
TYPE		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Description de l'appareil		Une zone	Une zone (Royaume-Uni)	Une zone
Modèles		E1HCEDOMCS E1HCCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Tension d'alimentation	V	220 – 240		380 – 415
Fréquence	Hz	50 – 60		50 – 60
Phases	N°	1N~		3~

Wok à induction				
TYPE		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Description de l'appareil		Une zone	Une zone (Royaume-Uni)	Une zone
Modèles		E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Courant max.	A	16	13	7
Puissance totale max.	kW	3,5	3	5
Fiche	TYPE	F (Schuko)	G	3N+PE 16A (CEI 60309)

## D INFORMATIONS GÉNÉRALES



### AVERTISSEMENT

Voir “AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”

#### D.1 Introduction

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

#### D.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Il est destiné à un usage collectif.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



#### NOTE!

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

#### D.3 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai gaz/électrique - essai fonctionnel).

#### D.4 Droits d'auteur

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation de la société Electrolux Professional.

#### D.5 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner l'appareil.

#### D.6 Destinataires du Manuel

##### Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de l'appareil et au responsable du lieu de travail ;

- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

#### D.7 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entrepreneur).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

## D.8 Responsabilités

### Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de l'appareil et faire échoir la garantie originale du fabricant).
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de l'appareil ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

## D.9 Élimination de l'emballage

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :



### Polyéthylène

- Emballage extérieur
- Sachet contenant les instructions



### Polypropylène

- Sangles



### Polystyrène expansé

- Cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

## E INSTALLATION ET MONTAGE

### E.1 Introduction



### AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité".

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.



### ATTENTION

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.



### AVERTISSEMENT

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



### AVERTISSEMENT

L'appareil génère des champs magnétiques ; plage de fréquence : 10-100 kHz.

- installation d'une prise de courant avec contact de terre d'une capacité adaptée à l'intensité absorbée indiquée sur la plaque signalétique ;
- prévoir un disjoncteur magnétothermique à réenclenchement manuel haute sensibilité ;
- prévoir un dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.
- pour les informations sur le branchement électrique, se référer à "A.11 Branchement électrique" ;
- vérifier la planéité de la surface d'appui de l'appareil ;

### E.3 Présentation des raccordements

- Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'un système d'alimentation doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des raccordements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

### E.4 Branchement électrique

#### E.4.1 Appareils électriques



### AVERTISSEMENT

Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.

### E.2 Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au Client :



### IMPORTANT

Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.

Avant de brancher l'appareil, vérifier que :

1. L'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
2. La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil. Veillez à ce que la fiche ne soit pas écrasée par l'appareil. Un cordon d'alimentation détérioré pourrait surchauffer et prendre feu ou provoquer un court-circuit.
3. S'assurer que la tension d'alimentation de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
4. Veiller à ce que le contact de terre de la prise soit fonctionnel.
5. Brancher la fiche électrique à la prise de courant seulement à la fin de l'installation.
6. Utiliser toujours une prise aux normes contre le risque d'électrocution correctement installée.
7. Ne pas utiliser d'adaptateurs multiprise ni de rallonges.
8. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirer toujours la fiche.
9. Ne pas toucher le cordon électrique ou la fiche avec les mains mouillées.
10. L'appareil doit également être inclus dans un système équipotentiel dont la connexion est réalisée à travers la vis "EQ" (voir le paragraphe "Schéma d'installation") identifiée par le symbole  $\nabla$ .

#### E.4.2 Coupe-circuit

Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique.

L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

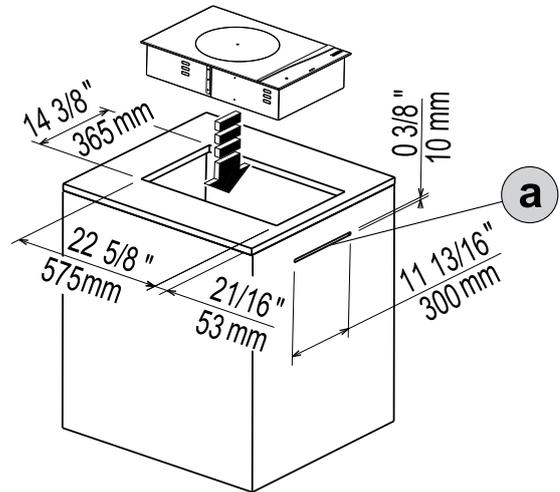
#### E.4.3 Branchement à la terre et nœud équipotentiel

Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis.

La vis porte le symbole  $\nabla$ .

#### E.5 Encastrement

Pour une installation correcte, utiliser les dimensions spécifiées dans l'image ci-dessous.



"a" Section minimale du trou d'aspiration d'air : 3000 mm<sup>2</sup>



#### NOTE!

Un "kit de fixation" servant à bloquer le haut de l'appareil sans utiliser de colle ou de silicone, et un "kit d'aspiration" servant à garantir l'aspiration d'air frais correcte sont disponibles comme accessoires.

## F EMPLOI COURANT



### AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

#### F.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de l'appareil

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de l'appareil a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de l'appareil.

#### F.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

Il incombe au client de s'assurer que les opérateurs chargés de différentes tâches ont :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;

- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.

#### F.3 Opérateur qualifié chargé de l'utilisation courante

Cet opérateur doit au moins :

- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique du fonctionnement de l'appareil ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris pouvoir interpréter correctement les croquis, la signalisation et les pictogrammes ;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel ;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement l'appareil et débrancher toutes les arrivées (électricité, gaz, eau).

## G INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



### AVERTISSEMENT

Voir “AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”.

#### G.1 Introduction

Les appareils à induction sont conçus pour être posés sur une table.

Les schémas d'installation indiquent les dimensions de l'appareil.

Ces appareils ne doivent en aucun cas être installés dans une machine, un meuble, une armoire ou autre unité.

Laisser un espace suffisant entre l'appareil et toute surface potentiellement inflammable.

Ces appareils peuvent être déplacés manuellement et raccordés dans une prise électrique avec leur fiche.

Pour réduire les consommations d'énergie, il est conseillé d'éviter l'utilisation prolongée de l'appareil à vide ou dans des conditions compromettant son rendement optimal.

Ces appareils (à l'exception des plaques à snacker) n'ont pas besoin d'un préchauffage. Au lieu de les laisser continuellement en marche, il est donc conseillé de les allumer uniquement au moment de les utiliser.

Principaux avantages d'un système de cuisson à induction :

1. efficacité énergétique élevée ;
2. rapidité d'utilisation, étant donné que la pleine puissance de chauffe est disponible quasi instantanément dans le fond de la casserole ou l'ustensile utilisé ;
3. le contrôle de la puissance est précis, sans inertie sur une plage très large ;
4. l'aspect et les fonctions de l'interface utilisateur sont similaires sur tous les modèles ;

5. excellentes économies d'énergie, taux de conversion élevé ;
6. coûts d'utilisation faibles ;
7. excellente uniformité ;
8. facilité de nettoyage de la plaque en céramique / plaque à snacker plaquée.



#### IMPORTANT

Ne pas couvrir l'écran avec une casserole, une cuve ou un récipient chaud, de quel type que ce soit.

#### G.1.1 Test des voyants

À la mise sous tension, l'appareil exécute un test des voyants, l'écran s'allume dans un ordre prédéterminé, en affichant les informations suivantes :

1. Version de logiciel ;
2. Configuration de l'appareil.

#### G.1.2 Plaque à snacker à induction

La plaque à snacker à induction est un appareil polyvalent conçu pour cuire et rôtir de la viande, des saucisses, des hamburgers, de la volaille, du poisson (en papillote), des aliments panés, des œufs, des légumes, etc. ;

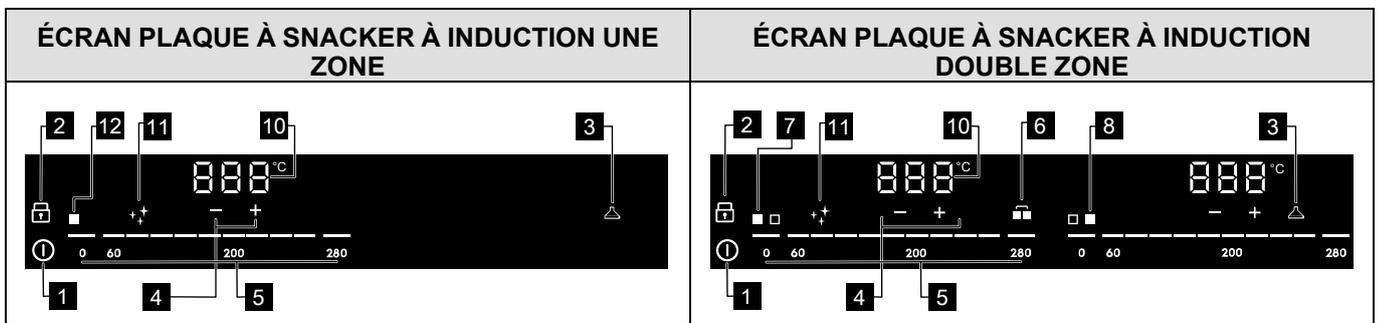
La plaque à snacker lisse est disponible en version une zone (demi-module) ou double zone (module complet) : les deux zones peuvent être utilisées séparément ou ensemble ;

L'ensemble peut être réglé en continu de la température ambiante jusqu'à 280°C et est contrôlé par thermostat ;

L'appareil reste propre, grâce au collecteur d'égouttement avant qui recueille tous les fluides (huile, graisse, ...) et débris générés pendant la cuisson, ainsi que les résidus grattés ou les liquides utilisés pour le nettoyage après cuisson ;

Les protections contre les éclaboussures installées sur trois côtés réduisent les salissures autour de l'appareil.

#### Fonctions d'affichage de la plaque à snacker à induction



TOUCHE TACTILE	FONCTION	NOTES EXPLICATIVES
1 —	ON/OFF	La plaque à snacker est activée / désactivée
2 —	Fonction de verrouillage	Fonction de verrouillage empêchant toute modification accidentelle des paramètres
3 —	Communication IR entre les appareils et le système de filtrage d'air du comptoir mobile	Régulation automatique de la vitesse du ventilateur du comptoir mobile en fonction de l'intensité de la cuisson
4 —	Moins et plus	Augmente / diminue le réglage de la température avec précision
5 —	Curseur de niveau de température	Règle la température
6 —	Fonction de couplage – couplage de la zone de cuisson (uniquement pour la plaque à snacker double zone)	Regroupe la zone de cuisson
7 —	Zone gauche (uniquement pour la plaque à snacker double zone)	Indique que la zone gauche de l'appareil est allumée

8 —	Zone droite	Indique que la zone droite de l'appareil est allumée
10 —	Affichage de la température réglée	Indique la valeur de la température réglée
11 —	Fonction de nettoyage	Fonction rapide de réglage de la température de nettoyage correcte
12 —	Une zone	S'allume lorsque l'appareil est en marche

### G.1.3 Wok à induction

La surface en vitrocéramique est conçue pour fonctionner avec des woks, pour préparer des plats "à la demande", en particulier des spécialités chinoises.

Le système de chauffage à induction est particulièrement rapide et peut amener rapidement l'appareil à une température très élevée, avec le risque que l'huile dégage de la fumée ou s'enflamme.

### G.1.4 Plaque de cuisson à induction

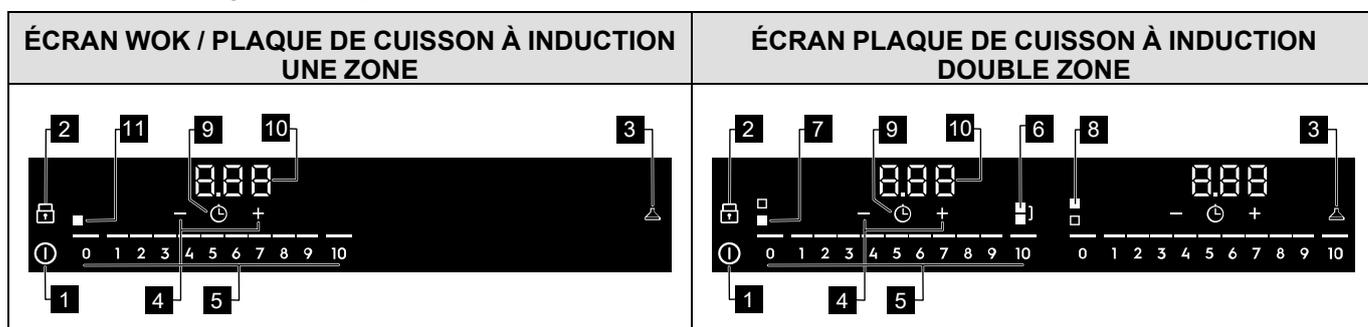
La surface de cuisson est en vitrocéramique.

Les plaques de cuisson à induction servent à faire bouillir, braiser, frire, régénérer et, de manière générale, préparer de nombreux plats dans des ustensiles spéciaux (spécifiquement conçus pour l'induction) : les dimensions des ustensiles pourraient affecter le bon fonctionnement, et les fonds avec un diamètre inférieur à une certaine valeur ne conviendront pas.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.

La plaque de cuisson en vitrocéramique sert de zone de cuisson pour les marmites et poêles à fond plat.

### Fonctions d'affichage du wok / plaque de cuisson à induction



TOUCHE TACTILE	FONCTION	NOTES EXPLICATIVES
1 —	ON/OFF	La plaque de cuisson / le wok est activé / désactivé
2 —	Fonction de verrouillage	Fonction de verrouillage empêchant toute modification accidentelle des paramètres
3 —	Communication IR entre les appareils et le système de filtrage d'air du comptoir mobile	Régulation automatique de la vitesse du ventilateur du comptoir mobile en fonction de l'intensité de la cuisson
4 —	Moins et plus	Augmente / diminue la durée
5 —	Curseur de niveau de puissance	Règle le niveau de puissance
6 —	Fonction de couplage – couplage de la zone de cuisson (uniquement pour la plaque à induction double zone)	Regroupe la zone de cuisson
7 —	Avant (uniquement pour les appareils à double zone)	Indique la présence d'un ustensile sur la zone avant de la plaque de cuisson
8 —	Arrière (uniquement pour les appareils à double zone)	Indique la présence d'un ustensile sur la zone arrière de la plaque de cuisson
9 —	Compte à rebours	Active le compte à rebours
10 —	Minuteur	Il s'agit du compte à rebours qui affiche le temps restant en minutes ou secondes avant que l'appareil ne s'éteigne
10 —	Une zone et wok	Indique la présence d'un ustensile sur la plaque de cuisson / le wok

## G.2 Utilisation de la plaque à snacker à induction

Chaque zone chauffante est commandée par un panneau tactile.

### G.2.1 Mise sous tension

Appuyer sur la touche : la plaque à snacker se met en mode utilisation, en attendant la mise sous tension d'une ou des deux zones de cuisson.

Régler la température entre 60 et 280°C en faisant glisser le panneau de contrôle ou en appuyant dessus sur différentes positions pour activer la température pré-réglée : l'icône

d'information correspondante  s'allume et la température réglée s'affiche à l'écran .

**Le panneau de contrôle tactile de température peut prendre les positions suivantes :**

- “0” : foyer éteint ;
- “60” : température minimale ;
- “280” : température maximale.



#### IMPORTANT

L'appareil reste toujours allumé, même si rien ne cuit.

### G.2.2 Réglage précis du niveau de température

Le réglage précis de la température permet de régler l'appareil à 1 degré près.

Appuyer sur la touche  : les zones de cuisson fusionnent et peuvent être commandées uniquement via le panneau de contrôle de gauche :

- Appuyer sur le panneau de contrôle pour régler le niveau de température souhaité ou faire glisser le doigt le long de la barre de contrôle jusqu'à atteindre la température requise .
- Appuyer sur la touche  pour augmenter ou diminuer la température, par étapes de 1 degré.

### G.2.3 Verrouillage

Il est possible de verrouiller le panneau de contrôle pendant que les zones de cuisson sont utilisées, afin d'éviter toute modification accidentelle du niveau de puissance.

Pour activer la fonction, appuyer sur la touche  pendant trois secondes ; le voyant correspondant se met à clignoter en rouge.

Pour désactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche  ; le niveau de puissance précédent s'allume.



#### NOTE!

Si un objet heurte par inadvertance le panneau de contrôle, 4 signaux sonores retentissent pendant 5 secondes, puis l'appareil se coupe.

### G.2.4 Modèle à double zone

Le modèle à double zone comporte deux zones de cuisson, qui peuvent être commandées soit séparément à l'aide de deux panneaux tactiles, soit couplées et commandées par un seul panneau tactile.

#### Mode zones indépendantes

- Deux réglages de températures différents peuvent être définis ; l'appareil fournira automatiquement la quantité d'énergie nécessaire à chaque zone de cuisson.



#### IMPORTANT

Même si les deux zones de cuisson fonctionnent séparément, si deux températures différentes sont réglées, la zone avec le réglage de température inférieure sera automatiquement chauffée à une température supérieure, étant donné que la plaque de cuisson transfèrera la chaleur depuis la zone à température plus élevée.

#### Mode zones couplées

- Appuyer sur la touche  : les zones de cuisson fusionnent et peuvent être commandées uniquement via le panneau de contrôle de gauche.

### G.2.5 Hob to Hood (disponible uniquement avec les appareils Libero Point)

Cette fonction automatique avancée raccorde la plaque de cuisson à la hotte Libero Point.

La plaque de cuisson et la hotte sont dotées d'un communicateur de signaux infrarouge.

La vitesse du ventilateur est réglée automatiquement sur la base des réglages du mode et de la température de l'ustensile de cuisson le plus chaud sur la plaque de cuisson ; ce mode automatique est identifié par une icône rouge fixe .

Il est également possible de passer en mode manuel en appuyant sur la touche  ; dans ce cas, le ventilateur atteint la vitesse maximale et l'icône rouge se met à clignoter ; en appuyant de nouveau sur la touche, le système revient au mode automatique précédent.

### G.2.6 Mise à l'arrêt

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil.



## AVERTISSEMENT

À la fin de chaque journée de travail, ne pas débrancher l'appareil ni couper l'alimentation tant que les éléments de cuisson ne sont pas totalement refroidis et que toutes les indications n'ont pas disparu de l'écran.

## G.3 Utilisation du wok et de la plaque de cuisson à induction

Chaque zone chauffante est commandée par un panneau tactile.

### G.3.1 Mise en marche (tous les modèles)

Appuyer sur la touche  pour allumer l'appareil.

Dès qu'un ustensile de cuisson adéquat est posé sur la surface de la plaque de cuisson, les icônes  ou  s'allument et l'appareil est prêt pour le réglage du niveau de puissance.

Régler le niveau de puissance entre 1 et 10 en appuyant sur la touche .

**Le panneau de contrôle tactile de puissance peut prendre les positions suivantes :**

- “0” : foyer éteint ;
- “1” : puissance minimale ;
- “10” : puissance maximale.

Si des casseroles ou ustensiles inadaptés sont posés sur la surface, l'écran se met à clignoter par intervalles de 2 secondes, puis l'alimentation se coupe et l'appareil se coupe en 2 minutes ; l'alimentation reprend dès que l'on replace un ustensile sur la table de cuisson.

### G.3.2 Niveau de puissance

Appuyer sur la touche  pour régler ou modifier le niveau de puissance :

- Appuyer sur le panneau de contrôle pour régler le niveau de puissance souhaité ou faire glisser le doigt le long de la barre de contrôle jusqu'à atteindre le niveau requis.

### G.3.3 Minuterie

Cette fonction permet de régler la durée de cuisson.

Pour activer la fonction, appuyer sur la touche , puis appuyer sur  pour régler la durée de cuisson souhaitée, qui s'affiche en minutes à l'écran  ; quand il reste moins d'une minute, le compte à rebours se poursuit en secondes.

À la fin du compte à rebours, un signal acoustique est émis, la zone de cuisson est désactivée et le niveau de puissance tombe à zéro.

### G.3.4 Verrouillage

Il est possible de verrouiller le panneau de contrôle pendant que les zones de cuisson sont utilisées, afin d'éviter toute modification accidentelle du niveau de puissance.

Pour activer la fonction, appuyer sur la touche  pendant trois secondes ; le voyant correspondant se met à clignoter en rouge.

Pour désactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche  ; le niveau de puissance précédent s'allume.



#### NOTE!

Si un objet heurte par inadvertance le panneau de contrôle, 4 signaux sonores retentissent pendant 5 secondes, puis l'appareil se coupe.

### G.3.5 Modèle double zone (uniquement sur le modèle plaque de cuisson)

Le modèle double zone comporte deux panneaux de contrôle tactiles.

Les deux zones peuvent fonctionner en mode indépendant ou couplé.

#### Mode zones indépendantes

- Si les niveaux de puissance réglés pour chaque zone sont différents, le total (somme de la zone avant + zone arrière) du niveau de puissance réglé ne dépassera pas la puissance maximale.

#### Mode zones couplées

- La touche  permet de contrôler les deux zones depuis le panneau de contrôle de gauche.
- Quel que soit le niveau de puissance réglé sur le panneau de contrôle, entre 1 et 5, elle sera répartie uniformément sur les deux zones de cuisson.

### G.3.6 Hob to Hood (disponible uniquement avec les appareils Libero Point)

Cette fonction automatique avancée raccorde la plaque de cuisson à la hotte Libero Point.

La plaque de cuisson et la hotte sont dotées d'un communicateur de signaux infrarouge.

La vitesse du ventilateur est réglée automatiquement sur la base des réglages du mode et de la température de l'ustensile de cuisson le plus chaud sur la plaque de cuisson ; ce mode automatique est identifié par une icône rouge fixe .

Il est également possible de passer en mode manuel en appuyant sur la touche  ; dans ce cas, le ventilateur atteint la vitesse maximale et l'icône rouge se met à clignoter ; en appuyant de nouveau sur la touche, le système revient au mode automatique précédent.

### G.3.7 Mise à l'arrêt

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil.



## AVERTISSEMENT

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

### G.4 Choix des casseroles

Le système de cuisson à induction fonctionne avec des ustensiles dont le matériel du fond réagit au champ magnétique variable généré par les composants de l'équipement.

L'utilisation d'ustensiles présentant des caractéristiques différentes produit dès lors des effets différents.

Raison pour laquelle les performances obtenues peuvent varier en fonction du type d'ustensiles utilisés.

Le fabricant propose des accessoires supplémentaires (non fournis) qui garantissent une performance maximale.

Le système de cuisson à induction est équipé d'un système de reconnaissance des casseroles.

Si on enlève la casserole de la zone de cuisson activée, cette dernière passe automatiquement en veille.

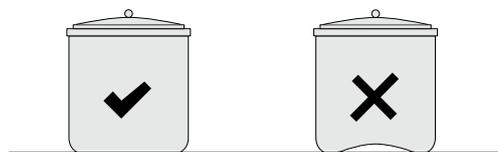
La zone se rallume dès que l'on pose à nouveau la casserole.

- Il est conseillé d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour l'induction, notamment des casseroles de type multicouche.
- Utiliser des casseroles avec un fond en fer, tôle de fer, fer émaillé, fonte, métaux spéciaux à plusieurs couches.
- Avec des casseroles en matériaux non adaptés, à savoir acier inoxydable au nichrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine, ce système de chauffage ne fonctionne pas.
- Les casseroles d'un diamètre inférieur à **12 cm [4,72"]** environ ne sont pas reconnues par le système ; le chauffage reste en veille.
- Par ailleurs, il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre maximum de **28 cm [11,02"]** pour obtenir une efficacité de chauffage maximale.
- Ne pas poser de poêles ou de casseroles vides sur l'appareil étant donné que la température monte très rapidement.

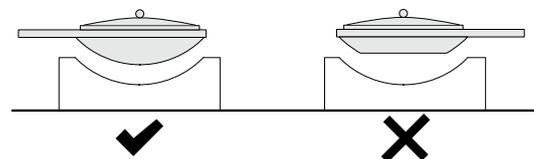


#### ATTENTION

Pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'inducteur, éviter absolument d'utiliser des casseroles ayant un fond pas parfaitement plat : la température est susceptible de ne pas être mesurée correctement, ce qui pourrait détériorer l'appareil.



Pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'inducteur, ne jamais utiliser des casseroles à fond pas parfaitement plat sur la table de cuisson Wok : la température est susceptible de ne pas être mesurée correctement, ce qui pourrait détériorer l'appareil.



#### NOTE!

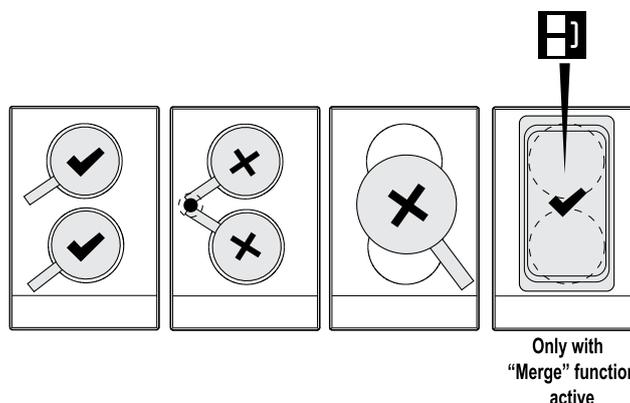
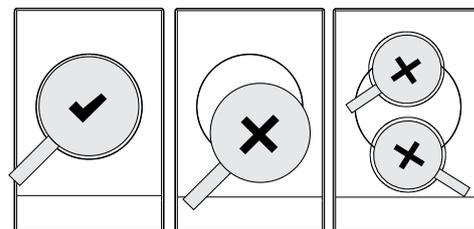
Utiliser des woks recommandés par Electrolux Professional pour conserver les performances maximales de votre appareil. Pour plus de détails à ce sujet, contacter Electrolux Professional.

### G.5 Conseils pour la cuisson

- Ne jamais faire entrer en contact deux ou plusieurs ustensiles de cuisine sur le plan en marche.
- L'induction a une inertie très basse lors du transfert de l'énergie électrique de la source à l'aliment ; si l'on modifie la valeur d'énergie, la réaction sur l'aliment est immédiate.
- Le temps de chauffe est très court.
- Les différents déplacements sur la plaque vitrocéramique provoquent une adduction de chaleur irrégulière dans le

fond, ce qui fait que les aliments attachent sur une partie du fond : la casserole doit donc toujours rester au milieu de la zone de cuisson.

- Une excellente uniformité de chauffage s'obtient avec des casseroles bien centrées sur la sérigraphie circulaire.
- En chauffant de l'huile ou de la graisse, surveiller la casserole en permanence parce que ces substances peuvent surchauffer rapidement et brûler.
- Ne jamais mettre plus d'une casserole sur le même foyer.



## H NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



### AVERTISSEMENT

Voir “AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”

#### H.1 Entretien courant

##### H.1.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien suivantes relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.



#### IMPORTANT

Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.



### AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.

##### H.1.2 Nettoyage de l'appareil et des accessoires

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement.



#### ATTENTION

Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène) ou de poudres abrasives.

##### H.1.3 Entretien de l'unité – Tous les jours

À la fin de la journée de travail, effectuer les opérations ci-dessous :

- Débrancher la fiche d'alimentation principale des appareils de cuisson de la prise.

#### Surfaces en acier satiné

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle est fraîchement formée.
- En présence de saletés incrustées, attendre que l'appareil soit froid, éliminer la graisse ou autres résidus alimentaires

des surfaces en acier avec de l'eau chaude savonneuse, avec ou sans détergent, et un chiffon ou une éponge, frotter dans le sens de la finition satinée, en rinçant fréquemment. Ne pas utiliser de détergents contenant des substances abrasives, de la laine de verre, des brosses ou des racleurs en acier.



#### ATTENTION

Le frottement en gestes circulaires et le dépôt de particules de saletés sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer ou détériorer le polissage de l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont d'avantage sujettes à la corrosion.

Repolir si nécessaire.

- Rincer avec un chiffon humide et sécher soigneusement après le nettoyage.

#### Surfaces en vitrocéramique

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

#### Surfaces d'induction

- Il est interdit d'utiliser une feuille d'aluminium à proximité des zones à induction : les dégâts qui en résulteraient ne seront pas couverts par la garantie du fabricant.
- En présence de feuilles d'aluminium (même en petits morceaux), les éliminer immédiatement pour éviter tout endommagement de l'appareil à induction.



#### ATTENTION

Éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations d'eau peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.



### IMPORTANT

Nettoyer les parties en verre, en métal et en plastique uniquement avec des détergents non agressifs. Arrêter immédiatement l'usage de ces produits si des changements caractéristiques ou visuels des surfaces surviennent et rincer abondamment à l'eau (exemples : verre mat/rayé/autres, décoloration/fusion du plastique/autres, ou apparition de traces de rouille/taches/rayures sur le métal). Sécher soigneusement après rinçage

### Plaque de cuisson à grilles

1. Pour mettre les aliments sur la plaque et les enlever, n'utiliser que des spatules en acier inox ;
2. Pendant la cuisson, nettoyer à l'aide du racleur avec le bord pour plaque lisse ;
3. Ne pas utiliser d'ustensiles susceptibles de détériorer la surface ;
4. En fin de journée, attendre que la plaque soit froide, nettoyer avec une éponge et laisser sécher soigneusement ; utiliser éventuellement du vinaigre pour éliminer les taches persistantes en veillant à bien rincer la plaque chaude ensuite ;



### IMPORTANT

Pour un nettoyage parfait de la plaque, il est recommandé d'utiliser un programme dédié "++" avec le détergent spécifique DEGREASER C40 d'Electrolux Professional (code 0S1841)

5. Ne pas utiliser une éponge métallique, des poudres abrasives ou des produits chimiques agressifs pour nettoyer la surface de cuisson.



### NOTE!

Remplacer la lame du racleur si elle n'est pas parfaitement aiguisée.

### Bacs et tiroirs de collecte (même plusieurs fois par jour)

- Éliminer les graisses, l'huile, les résidus alimentaires, etc., des bacs, tiroirs ou récipients de collecte ;
- Toujours nettoyer les récipients en fin de journée ;
- Vider les récipients pendant l'utilisation de l'appareil lorsqu'ils sont sur le point d'être pleins.

### Surfaces noircies par la chaleur (le cas échéant)

- L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces auréoles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

Après avoir terminé le nettoyage quotidien, remettre en place les modules de cuisson, les récipients latéraux et toutes les pièces.

### H.1.4 Entretien de l'unité – Tous les mois

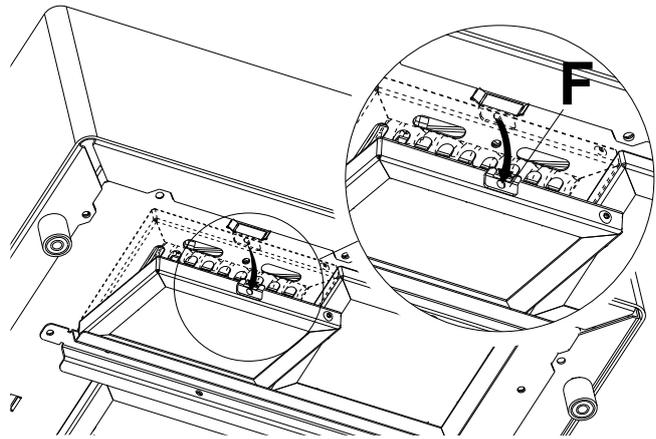


### IMPORTANT

Opérations à confier exclusivement au personnel formé à cet effet.

Pour éviter une diminution de la performance, Electrolux Professional recommande de nettoyer les filtres une fois par mois, comme décrit dans *Entretien de l'unité – Tous les jours*.

### Nettoyage des filtres à induction d'air



- Pour le nettoyage :
  - appuyer sur la patte "F" pour dégager les filtres de leurs sièges ;
  - éliminer la poussière des filtres et les nettoyer soigneusement ;
  - si les filtres sont encrassés, les laver avec un savon dégraissant, rincer ensuite et sécher ;
  - en fin d'opération, remettre les filtres dans leurs sièges.



### IMPORTANT

Les filtres peuvent être mis au lave-vaisselle ou lavés sous un jet d'eau chaude afin d'éliminer entièrement les graisses ou la saleté.

### H.1.5 Périodes d'inutilisation

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

- fermer le(s) robinets d'arrivée d'eau (si présents) ;
- débrancher l'appareil ou retirer la fiche de la prise de courant ;
- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- laisser les portes ou tiroirs entrouverts (selon le modèle) pour favoriser la circulation de l'air à l'intérieur et éviter la formation de mauvaises odeurs ;
- pour les modèles à chauffage électrique : régler l'appareil sur la puissance de chaleur minimale pendant au moins 45 minutes, afin de permettre l'évaporation de l'humidité qui s'est accumulée dans les éléments chauffants, sans endommager les éléments.
- Aérer périodiquement les locaux.

### H.1.6 Intérieur (tous les 6 mois)



### IMPORTANT

Opérations à confier exclusivement au personnel spécialisé.

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



### IMPORTANT

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

## H.2 Réparation et entretien exceptionnel



### NOTE!

Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

### H.3 Intervalles d'entretien

Tous les éléments ayant besoin d'un entretien sont accessibles depuis l'avant ou l'arrière de l'appareil.

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis.

Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service.

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :



#### IMPORTANT

Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés ;  
Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV.

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	Tous les jours	Opérateur
Protections mécaniques • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations.	Tous les ans	Service
Contrôle • Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Tous les ans	Service
Structure de la machine • Serrer les boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.	Tous les ans	Service
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Tous les ans	Service
Armoire de commande électrique • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Tous les ans	Service
Câble de branchement électrique et prise à fiche • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	Tous les ans	Service
Entretien préventif • Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.	Tous les ans <sup>1</sup>	Service
Contrôle • Vérifier l'état des parties internes.	Tous les ans <sup>1</sup>	Service
Contrôle • examiner et nettoyer le système d'évacuation.	Tous les ans <sup>1</sup>	Service
Révision générale de l'appareil • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc.	Tous les 10 ans <sup>2</sup>	Service

1. Dans des conditions ambiantes particulières (par ex., utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence d'entretien préventif.

2. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- Vérifier la présence d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales ;
- Vérifier la structure, notamment des joints soudés ;
- Vérifier et remplacer les boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
- Vérifier l'installation électrique, électronique ;
- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
- Vérifier l'état général des protections et écrans.



#### NOTE!

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

## Mise hors service

- Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la machine est arrêtée, froide et débranchée de l'alimentation électrique ;
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées à un électricien qualifié ;
- Pour effectuer ces opérations, il faut obligatoirement se munir de : combinaison de travail, chaussures de sécurité et gants ;
- Durant les opérations de mise hors service et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimale par rapport au sol doit être maintenue.

## I DÉPANNAGE



### IMPORTANT

L'appareil est équipé d'un système d'auto-diagnostic qui affiche l'erreur en cas de détection d'un dysfonctionnement.

### I.1 Introduction

Certaines anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation normale de l'appareil. Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions ci-dessous.

Un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu s'affiche à l'écran (si présent).

#### Si le problème persiste, appeler le SAV :

1. débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;

### I.2 Codification des signalisations

Anomalie	Cause possible	Remède
E031	Problème de logiciel	Éteindre/remettre en marche. Si l'erreur persiste appeler le SAV.
E311/E312	Tension d'alimentation trop élevée	Brancher dans une autre prise. Si l'erreur persiste, demander à un électricien de vérifier le système électrique.
E321/E322	Tension d'alimentation trop basse	Brancher dans une autre prise. Si l'erreur persiste, demander à un électricien de vérifier le système électrique.
E401/E402	Sonde de température en panne	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frire double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E411/E412	Sonde de température en panne	Appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frire double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E421/E422	Température trop élevée de la zone de cuisson	Éteindre l'appareil pendant 10 minutes, puis remettre en marche. Toutefois, sur les plaques à frire double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E431/E432	Erreur de détection de température	Éteindre/remettre en marche. Si l'erreur persiste appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frire double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E441/E442	Sonde de température en panne	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frire double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E501	Alimentation / Configuration	Appeler le SAV.
E611/E612	Surchauffe électronique	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frire double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E651	Défaut électronique	Éteindre/remettre en marche. Si l'erreur persiste appeler le SAV.
E661	Problème de logiciel	Appeler le SAV.

2. couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
3. fermer le(s) robinet(s) de gaz et d'eau (si présents) ;
4. Sans oublier de préciser :
  - le type d'anomalie
  - le PNC (code produit) de l'appareil
  - le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).



### IMPORTANT

Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

E701/E702	Arrêt du refroidissement électronique	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E711/E712	Arrêt du refroidissement de la bobine	Éteindre l'appareil pendant 5 minutes, puis remettre en marche. Si l'erreur persiste, appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E821/E822	Arrêt de la communication	Éteindre/remettre en marche. Si l'erreur persiste appeler le SAV. Toutefois, sur les plaques à frirer double zone, il est possible de continuer à travailler avec la zone non affectée.
E831/E832	Arrêt de la communication	Voir E821/E822.
Puissance de cuisson faible	Filtre encrassé	Nettoyer les filtres à air (voir point 3 de la première page).
Panneau tactile inactif	Mains/doigts/gants sales	Nettoyer l'interface avec un essuie-tout, nettoyer ses mains et doigts et/ou prendre un gant propre et réessayer.
Pas de chaleur	Casserole/poêle non conçue pour l'induction	Utiliser une casserole/poêle conçue pour l'induction.

### I.3 Problèmes relevés pendant la cuisson

PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
Chauffage de la zone de cuisson insuffisant	Matériau de la casserole inadéquat	Utiliser une casserole fabriquée dans un matériau adéquat
	Température excessive	Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et vérifier le degré d'encrassement des filtres
Pas de chauffage au niveau de la zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole de dimensions adéquates
	Température excessive	Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et vérifier le degré d'encrassement des filtres
	Casserole en matériau inadéquat	Utiliser une casserole fabriquée dans un matériau adéquat

## J MISE AU REBUT DE LA MACHINE



### AVERTISSEMENT

Voir *“AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”*

#### J.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.

Selon le modèle, les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

#### J.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

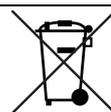
Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaiblissements ou de ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il faut respecter les dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition

En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.



Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



#### NOTE!

Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

---

## **K DOCUMENTS JOINTS**

---

- Classeur de fiches d'essai et d'inspection.
- Schéma électrique.
- Schéma d'installation.
- Déclaration de conformité



CE