

Instructions pour l'installation,  
l'utilisation et l'entretien

---

# **TABLES DE CUISSON EN VITRO-CÉRAMIQUE ET À INDUCTION**

---

**AGB 368/WP · AGB 369/WP**

---



Whirlpool

---

## CARACTÉRISTIQUES

---

Fourni par :

\_\_\_\_\_

Date :

\_\_\_\_\_

Service Clients :



\_\_\_\_\_

FAX :

\_\_\_\_\_

email :

\_\_\_\_\_

---

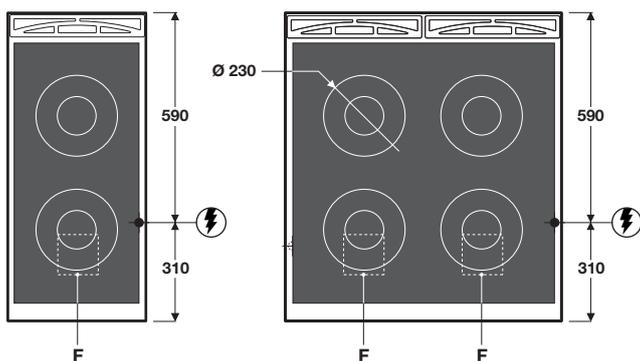
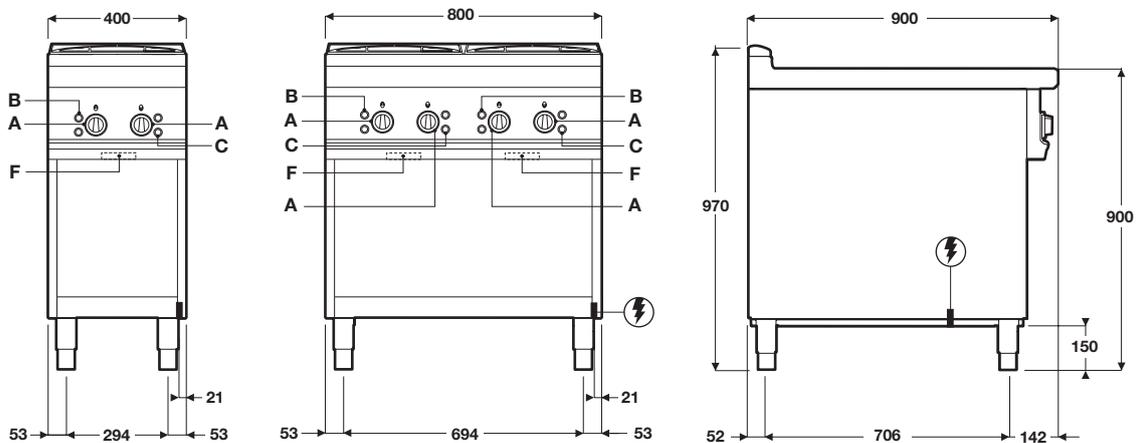
# SOMMAIRE

---

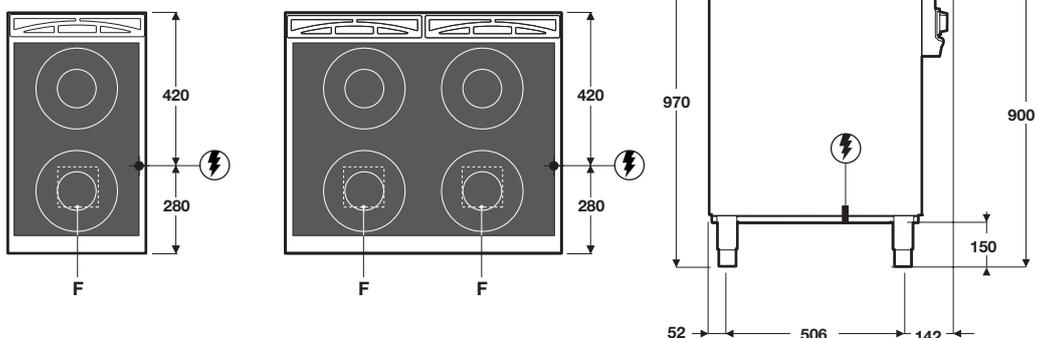
<b>1 Représentation schématique</b>	4
<b>2 Caractéristiques des appareils</b>	8
<b>3 Données techniques</b>	8
<b>4 Instructions pour la mise en service</b>	9
4.1 Normes de sécurité	9
4.2 Structure, châssis et dispositifs de sécurité des appareils	9
4.3 Montage	9
4.3.1 Emplacement de l'appareil	9
4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques	9
4.3.3 Installation	9
4.3.4 Raccordement électrique	9
4.3.5 Equipotentiel	9
<b>5 Prédiposition pour la mise en service</b>	10
5.1 Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction?	10
5.2 Pourquoi choisir l'induction?	10
5.3 Attention et danger	10
5.4 Sécurité de l'utilisateur et du personnel chargé de l'utilisation	10
5.5 Sécurité du personnel chargé de l'utilisation	10
5.6 Sécurité en matière d'installation, d'entretien et de contrôle	10
5.7 Opérations préliminaires à la mise en marche	10
5.7.1 Mise en marche	11
5.7.2 Recommandations pour l'installateur	11
5.8 Entretien	11
5.9 Casseroles	11
<b>6 Mode d'emploi</b>	11
6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, l'entretien et la réparation	11
6.2 Instructions d'utilisation	11
6.3 Mise en marche	12
6.3.1 Plagues induction et wok	12
6.4 Nettoyage	12
6.5 Arrêt en cas de panne	12
6.5.1 Que faire en cas de panne	12
6.5.2 Que faire en cas de d'inactivité prolongée de l'appareil	12
6.6 Recherche des pannes - élimination des pannes	12
6.7 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien	12
6.8 Recommandations concernant le traitement des cuisinières industrielles en "acier inoxydable"	14
6.8.1 Informations utiles sur l'"acier inoxydable"	14
6.8.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"	14
6.8.3 Directive RAEE	14
<b>7 Appendice: Pièces détachées</b>	15
7.1 Brève liste de pièces détachées	15
7.2 Accès	15
<b>8 Appendice: Schémas électriques</b>	16-18



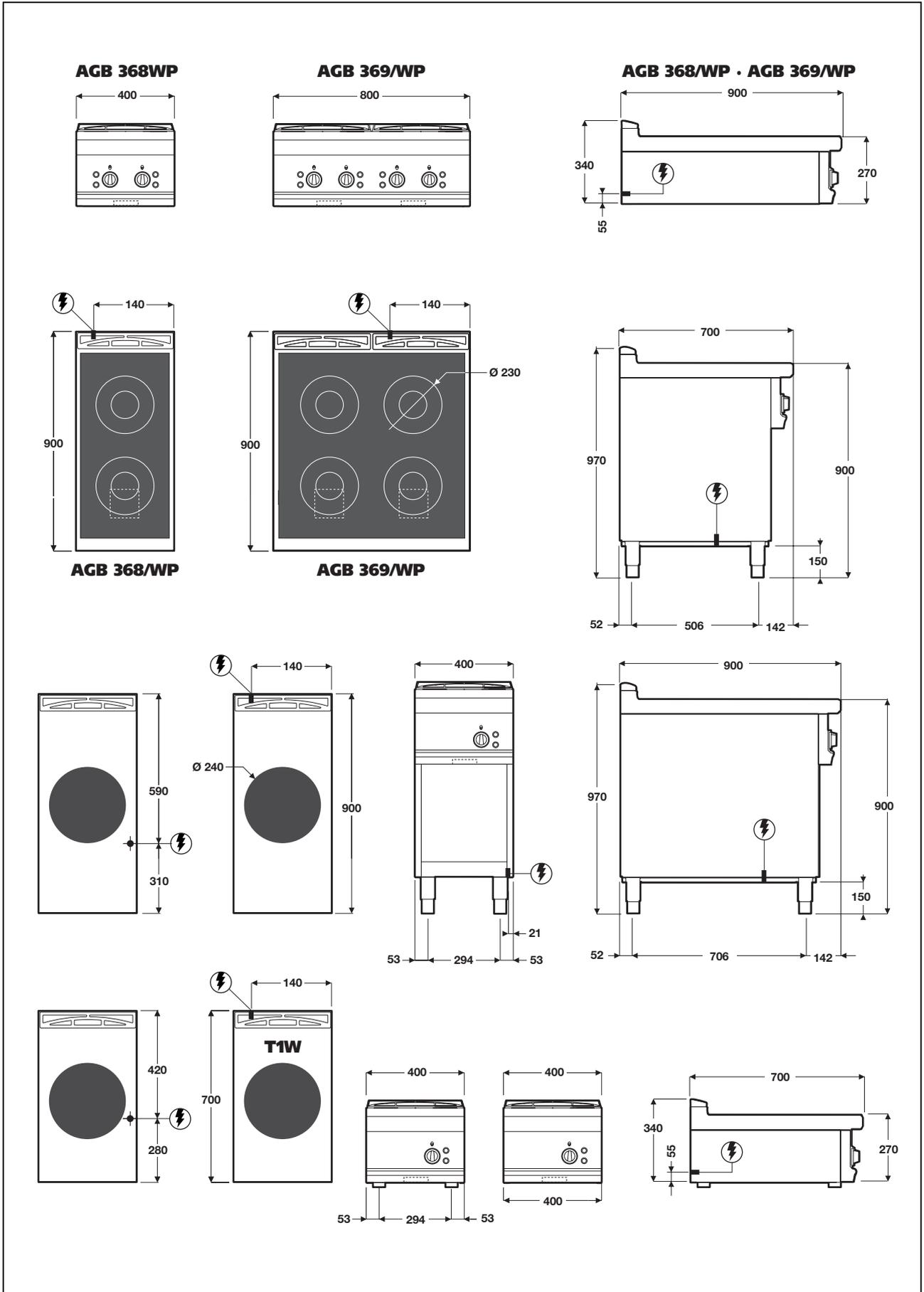
# 1 - REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE



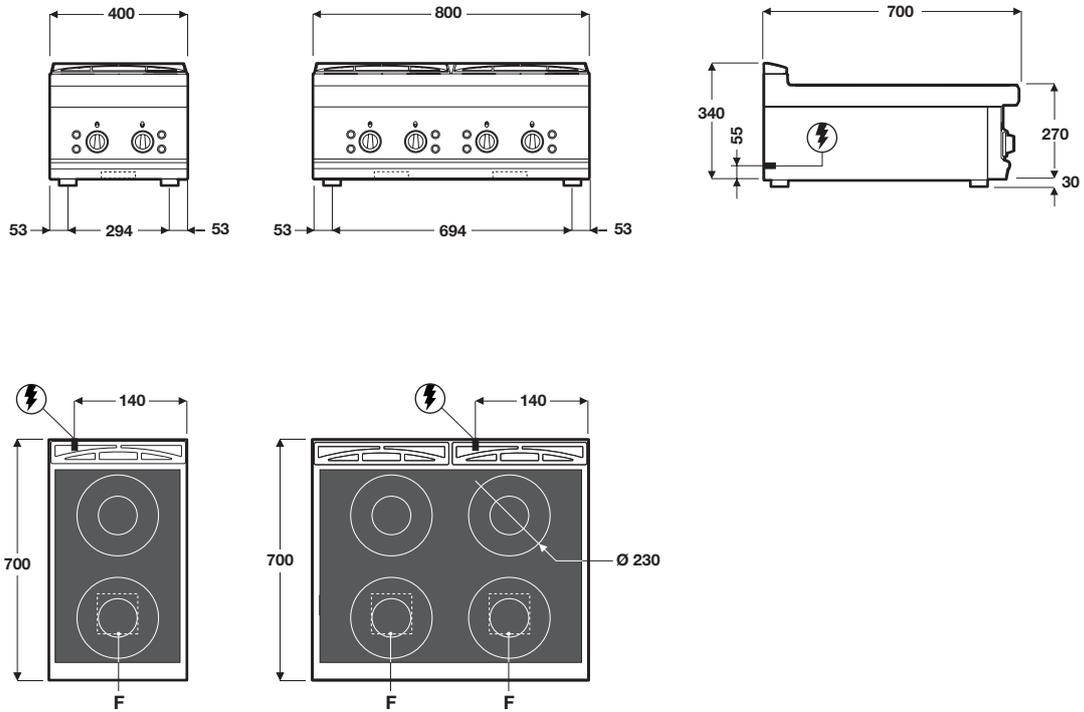
- A** Manette
- B** Lampe témoin rouge
- C** Lampe témoin vert
- F** Filtre d'aspiration



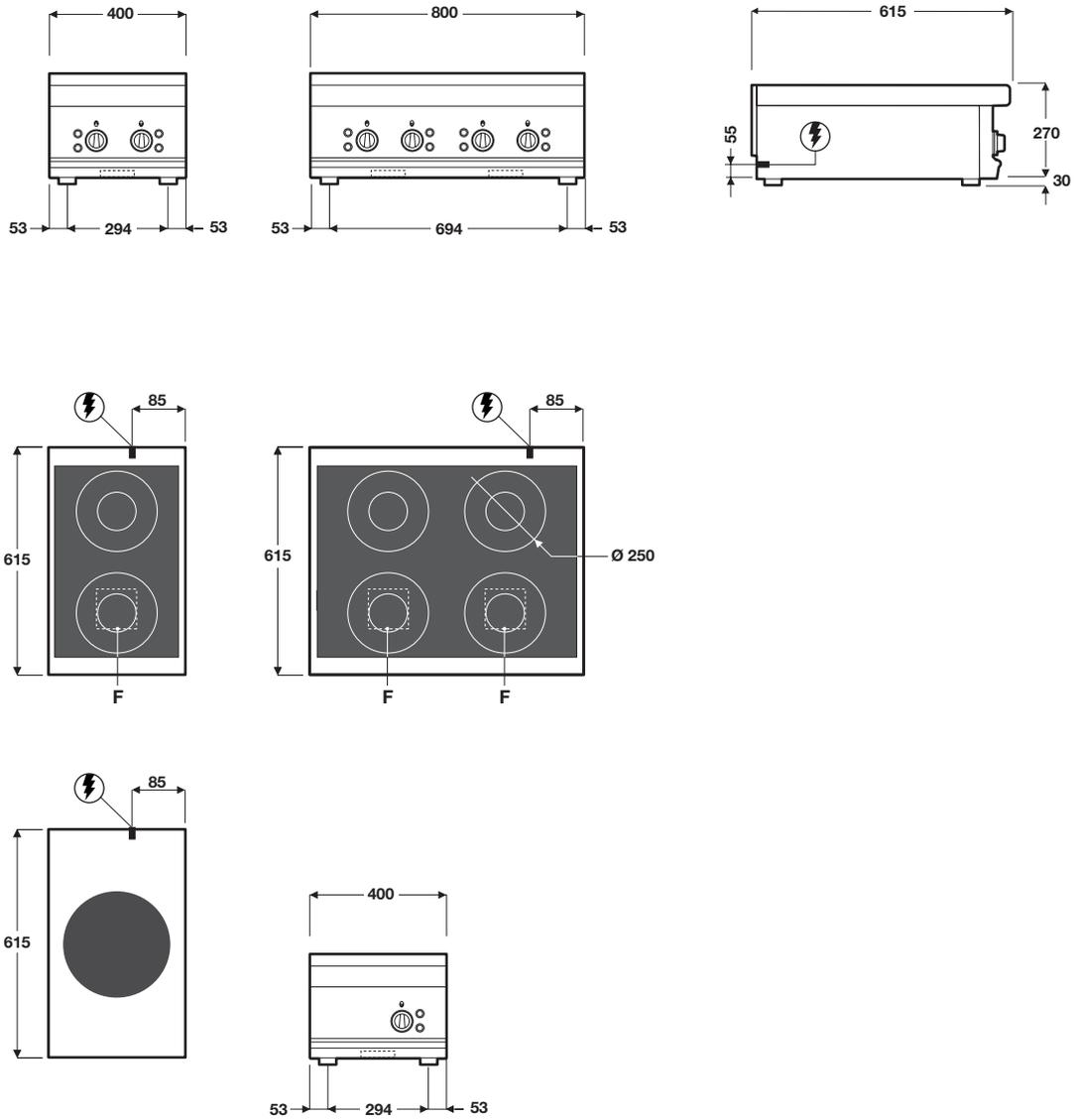
# 1 - REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE



# 1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE



# 1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE



## 2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.

L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

La plaque des caractéristiques techniques se trouve sur l'appareil et contient toutes les données nécessaires pour l'installation.

N'utiliser l'appareil que sous surveillance.

	CATIKAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
CE	I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NE <input type="checkbox"/>					
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>					
TIPO/TYPE	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
MOD.	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
ART.	I12E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
CE N.	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
N.	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
Σ Qn kW	I12B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
MOD.	I12+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Gedrukt voor:												
VAC	kW		Hz				MADE IN ITALY					
L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLÉ DANS UN LOCAL BIEN AÉRÉ. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.												

## 3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Version	Dim.: LxPxH
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 2 plaques - Compartiment à jour	400 x 900 x 900
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 4 plaques - Compartiment à jour	800 x 900 x 900
<b>AGB 368/WP</b>	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 2 plaques	400 x 900 x 270
<b>AGB 369/WP</b>	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 4 plaques	800 x 900 x 270
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 2 plaques - Compartiment à jour	400 x 700 x 900
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 4 plaques - Compartiment à jour	800 x 700 x 900
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 2 plaques	400 x 700 x 300
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 4 plaques	800 x 700 x 300
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 2 plaques	400 x 615 x 300
	Cuisinière électrique à induction en vitrocéramique - 4 plaques	800 x 615 x 300
	Cuisinière électrique à induction WOK - Compartiment à jour	400 x 900 x 900
	Cuisine électrique à induction WOK	400 x 900 x 270
	Cuisinière électrique à induction WOK - Compartiment à jour	400 x 700 x 900
	Cuisine électrique à induction WOK	400 x 700 x 300
	Cuisine électrique à induction WOK	400 x 615 x 300

**TABLEAU 1**

Modèle	Nombre de foyers	Puissance individuelle kW	Puissance totale kW	Tension nominale V	Absorption	Câble de raccordement H07RN-F mm <sup>2</sup>	Section bornier mm <sup>2</sup>
	2	5	10	400V/3	14,4	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	4	5	20	400V/3	28,8	4 x 4 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 368/WP</b>	2	5	10	400V/3	14,4	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
<b>AGB 369/WP</b>	4	5	20	400V/3	28,8	4 x 4 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	2	5	10	400V/3	14,4	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	4	5	20	400V/3	28,8	4 x 4 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	2	5	10	400V/3	14,4	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	4	5	20	400V/3	28,8	4 x 4 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	2	5	10	400V/3	14,4	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	4	5	20	400V/3	28,8	4 x 4 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	1	5	5	400V/3	7,2	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	1	5	5	400V/3	7,2	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	1	5	5	400V/3	7,2	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	1	5	5	400V/3	7,2	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>
	1	5	5	400V/3	7,2	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	6 mm <sup>2</sup>

## 4 - INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

### 4.1 Normes de sécurité

- L'installation et le raccordement à l'arrivée du gaz doivent être effectués exclusivement par un technicien agréé de la Compagnie de distribution du gaz locale. Les dispositions légales en vigueur (en Allemagne VDE, en Autriche ÖVE, en Suisse SEV, etc...) et les conditions de branchement de la compagnie de distribution du gaz doivent être scrupuleusement respectées.
- Prévoir nécessairement un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts; par ex. un interrupteur de sécurité qui permet de débrancher l'appareil du réseau électrique durant les opérations de réparation ou d'installation. Il faudra également installer un interrupteur différentiel automatique à haute sensibilité garantissant la protection contre les effets du contact direct ou indirect avec les éléments sous tension ainsi que contre les courants électriques dispersés à terre (la dispersion de courant maxima admise par les directives en vigueur est d'1 mA/KV).
- Grâce à un point de connexion prévu à cet effet, il est possible de raccorder le mur d'installation à un système de balancement du potentiel. Observer les normes de branchement VDE 0100 T 410 ou celles locales.
- Observer attentivement le schéma électrique! Comparer les données sur la plaquette avec celles qui sont indiquées sur ce livret et l'alimentation électrique présente.
- Ne pas plier, écraser ou endommager les câbles sur les angles vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter le contact avec des surfaces très chaudes.
- Le branchement au réseau doit être effectué avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- Le câble d'alimentation, complètement gainé, doit passer à travers le passe-fil prévu sur l'appareil.
- La pose de dispositifs techniques concernant le système de ventilation doit être assurée uniquement par du personnel spécialisé.
- Si l'appareil est positionné directement contre un mur, une cloison, des meubles de cuisine, des revêtements décoratifs, etc.. vérifier que ceux-ci ne soient pas réalisés avec des matériaux inflammables. Le cas échéant, les appareils devront être revêtus avec un matériau thermo-isolant ignifuge. Les normes anti-incendie doivent être scrupuleusement appliquées.

### 4.2 Structure, équipement et dispositifs de sécurité des appareils

Châssis robuste en acier, équipé de 4 pieds d'appui réglables en hauteur.  
Revêtement extérieur en acier.

Les générateurs à induction permettent d'utiliser toutes les casseroles spécifiquement conseillées pour la cuisson à induction, comme les casseroles en fonte et en fer/chrome, même émaillées.

Les générateurs à induction ne doivent pas être utilisés pour chauffer des objets autres que ceux mentionnés plus aut.

### 4.3 Montage

#### 4.3.1 Emplacement de l'appareil

L'appareil doit être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte aspirante (s'informer sur les normes actuellement en vigueur).

L'appareil peut être installé seul ou bien avec un autre appareil similaire.

En cas de murs réalisés en matériau inflammable, prévoir sur les côtés et derrière la cuisinière, une distance minima de 150 mm.

Dans le cas où les distances praticables s'avèreraient inférieures à celles prescrites, adopter des mesures de sécurité telles que, par exemple, la pose de carreaux en faïence sur les parois autour de la cuisinière ou l'application d'une protection contre les radiations thermiques.

Avant de raccorder l'appareil, contrôler sur la plaquette signalétique si la cuisinière est prédisposée et homologuée pour le type du gaz utilisé.

#### 4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques

Lors de la mise en service, observer scrupuleusement les normes suivantes :

- Dispositions légales en la matière;
- Décrets régionaux pour le secteur du bâtiment et décrets en matière de combustion;
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz";
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz liquide";
- Feuille de travail "Installation de dispositifs de consommation de gaz dans le secteur cuisinières industrielles";
- Réglementation en vigueur concernant les accidents du travail;
- Directives de la compagnie de distribution du gaz;
- Réglementation du secteur du bâtiment et dispositions locales anti-incendie;
- Les lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité électrique.

#### 4.3.3 Installation

L'installation, la mise en marche et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.

Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués dans le respect des lois en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une installation non conforme aux indications.

Le non-respect des normes de sécurité peut constituer un risque de danger pour les personnes, le milieu et pour le générateur à induction. Le non-respect des normes de sécurité fait déchoir le droit au remplacement des pièces endommagées.

En particulier, le non-respect comporte:

- des risques en tous genres pour les biens et les personnes.
- des dangers en tous genres pour les biens et les personnes.

#### 4.3.4 Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, contrôler que:

- La tension du réseau corresponde aux valeurs reportées sur la plaque signalétique de la cuisinière;
- La mise à la terre soit efficace;
- Le câble d'alimentation électrique soit adéquat à la puissance absorbée par l'appareil (voir le tableau 1 pag. 8) et homologué. Le câble d'alimentation doit être au moins du type H07 RN-F.

Le conducteur de terre doit être plus long que les autres, de sorte que, en cas de rupture du bloque-cable, il soit le dernier à se débrancher, après les câbles de tension.

Par ailleurs, l'appareil doit être équipé d'un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, qui permet de débrancher l'appareil.

Dans ce cas, il peut être utile de protéger l'installation au moyen d'un disjoncteur.

L'interrupteur omnipolaire doit se situer à proximité de l'appareil et être facilement accessible.

#### 4.3.5 Équipotentiel

L'appareil doit être assemblé avec un dispositif équipotentiel. La borne prévue à cet effet se trouve près de l'entrée du câble alimentation et est indiquée par une plaquette portant le symbole .



Le constructeur ne peut être retenu responsable des dommages dus à des erreurs d'installation ou à un non respect des directives et ne les indemnise en aucun cas

## 5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

### 5.1 Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction?

Le principe de base de la cuisson à induction est très simple. Quand on pose le récipient sur la surface vitrocéramique du plan, celui-ci entre dans un champ magnétique qui est généré par un système à induction. Le fond ferreux du récipient se réchauffe rapidement, car il se produit un "frottement" de molécules qui dégage de la chaleur. Le contrôle du champ magnétique permet de régler la vitesse et l'intensité de la chaleur.

### 5.2 Pourquoi choisir l'induction?

Pour la **Sécurité**, il n'y a aucune flamme ni source de chaleur susceptible d'entraîner un danger lorsque la casserole est retirée du plan de cuisson. Le plan s'éteint automatiquement dès que le récipient est retiré.

Pour la **Vitesse**, la chaleur est générée à l'intérieur du récipient ce qui lui permet de se réchauffer immédiatement. Pour la même raison, le réglage de température a un effet immédiat, comparé par exemple, à la cuisson à gaz.

Pour l'**Efficacité**, par rapport aux autres types de cuisson, l'induction a un rendement énergétique très élevé, de l'ordre de 85%. En outre, ce système de cuisson laisse l'air de la pièce sain et frais, car il n'y a aucune dispersion de chaleur comme il se produit en revanche avec les autres types d'appareils de cuisson.

### 5.3 Attention et danger



**Attention! L'emploi incorrect ou le non-respect des indications fournies peut causer des lésions ou des dommages aux biens et aux personnes.**



**Attention! Bien lire le présent manuel d'emploi, d'entretien et d'installation avant tout emploi ou entretien de l'appareil.**



**Danger! Le non-respect des normes, des lois et des directives en vigueur en matière de sécurité constitue un risque de danger.**



**Danger! L'emploi et la manipulation inappropriée des générateurs constituent une source de danger pour les êtres vivants et pour les objets animés et non animés. Omettre de bien lire le présent manuel d'emploi d'installation constitue aussi un risque de danger.**

### 5.4 Sécurité de l'utilisateur et du personnel chargé de l'utilisation

Il faut exclure toute source de danger dérivant du courant électrique. Le générateur à induction doit être utilisé par du personnel qualifié et son installation doit être effectuée par des professionnels qualifiés et en conformité aux normes régionales, nationales et internationales en vigueur soit en matière d'appareils électriques et électroniques à usage collectif qu'en matière d'installations électriques à usage résidentiel et industriel.

### 5.5 Sécurité du personnel chargé de l'utilisation

La zone en vitrocéramique est chauffée par la chaleur de la casserole. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la zone chauffante. Pour éviter toute surchauffe excessive, éviter d'y laisser une casserole vide ou de la chauffer inutilement. En cas d'utilisation de plusieurs casseroles pendant la cuisson, veiller à ne pas entrecroiser les manches et à les placer hors du champ d'induction. Les manches peuvent atteindre un haut degré en fonction du matériau dont ils sont constitués.

**Danger de brûlure!** Il est conseillé d'utiliser un gant athermique ou des maniques.

Les casseroles doivent toujours être légèrement espacées entre elles. Elles ne doivent pas se toucher. Lors du retrait de la casserole, il est conseillé d'éteindre la zone de cuisson pour éviter qu'en y reposant invo-

lontairement cette dernière, le système de chauffage ne puisse démarquer automatiquement de manière non désirée.

Ne pas poser d'autres matériaux (papier, carton, tissu, etc.) entre la casserole et la zone de cuisson, car ce dernier pourrait s'incendier.

Les objets métalliques se chauffent très rapidement s'ils sont posés sur une zone chauffante en fonction ; donc à part les casseroles, il ne faut pas poser d'autres objets sur le plan de cuisson à induction (canettes, boîtes fermées, papier aluminium, couverts, bagues, clefs, montre, etc.).

Les personnes qui ont un pace-maker doivent consulter leur médecin pour savoir si elles peuvent rester à proximité d'un plan de cuisson à générateur à induction.

Ne pas poser de cartes de crédit, cartes téléphoniques, cassettes ou autres objets magnétiques sur la plaque en vitrocéramique du système à induction.

Le générateur à induction possède un système de refroidissement interne. Veiller à ce que les fentes d'entrée et de sortie de l'air ne soient pas obstruées par des objets (papier, chiffon ou autre). Ceci pourrait entraîner une surchauffe excessive et la conséquente extinction de l'induction.

Éviter de faire pénétrer des liquides dans le générateur à induction (eau, huile ou autre).

Il est absolument défendu de nettoyer à l'aide de jet d'eau.

Si le plan en vitrocéramique devait être fêlé ou brisé, éteindre le plan de cuisson à induction et couper l'alimentation électrique.

Ne toucher aucun des composants placés à l'intérieur du générateur à induction.

### 5.6 Sécurité en matière d'installation, d'entretien et de contrôle

Le personnel chargé de l'utilisation doit être qualifié et bien certain que toutes les opérations d'installation, d'entretien et de contrôle soient effectuées par du personnel qualifié et autorisé à délivrer les certificats exigés par les autorités compétentes en matière de sécurité sur les lieux de travail.

Ce personnel devra étudier le présent manuel de manière approfondie. En cas de montage, d'entretien, d'assistance, de réparation et de retrait du composant générateur à induction, le personnel doit être hautement qualifié. En pratique, il doit avoir suivi un cours de formation spécifique agréé par le fabricant en matière de générateurs à induction.

Il doit aussi posséder les conditions requises par les autorités compétentes en matière de sécurité électrique et électronique des installations. En général, les opérations sur le composant générateur à induction ne doivent être effectuées qu'après avoir coupé l'alimentation électrique du secteur.

Le générateur à induction doit être éteint et débranché de l'alimentation et du secteur électrique.

Les installations de sécurité et de protection doivent être reconstituées ou réinstallées à la fin des opérations décrites plus haut, en respectant les normes, les directives et les lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité pour l'emploi correct et en toute sécurité du composant.

### 5.7 Opérations préliminaires à la mise en marche

Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, enlever tous les films adhésifs qui le protègent.

Ensuite nettoyer soigneusement toutes les surfaces et les parties externes avec de l'eau tiède, un produit détergent et un chiffon humide pour éliminer toute trace de l'antirouille appliqué en usine. Essuyer avec un chiffon propre et doux.

## 5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

### 5.7.1 Mise en marche

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé de bien nettoyer la plaque (voir le chapitre 6.4 "Nettoyage").

Contrôler la connexion électrique de l'appareil; ensuite le mettre en marche en suivant attentivement les instructions.

La zone de chauffage est chauffée par la chaleur émanée par le fond de la casserole. Pour éviter toute brûlure ou lésion, ne pas toucher la zone de chauffage.

Brancher l'appareil au secteur après avoir contrôlé que la tension correspond bien à celle exigée pour le générateur à induction, comme indiqué sur la plaque apposée sur les générateurs par le fabricant.

Placer la casserole à chauffer en centrant la zone de cuisson sous laquelle sont placés les inducteurs.

### 5.7.2 Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur final le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions; lui remettre le manuel d'instructions en main propre.
- L'informer que toutes modifications ou travaux exécutés dans l'habitation et touchant l'alimentation d'air comburant entraînent la nécessité d'effectuer un nouveau contrôle du fonctionnement de l'appareil.

### 5.8 Entretien



**Attention! Avant d'effectuer tous travaux d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.**

- Ne jamais laisser fonctionner les plaques à vide!
- Ne pas se servir de la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- Sur les plaques, utiliser des récipients à fond plat et de diamètre non inférieur à 16 cm en veillant à ce que le dessous soit bien propre, sec et lisse pour ne pas rayer la vitrocéramique.
- N'utiliser que des casseroles adaptées (à fond ferrique, ex : acier 430).
- Ne pas poser de récipient en aluminium ou en plastique, ni de feuille d'aluminium sur les surfaces en vitrocéramique.

### 5.9 Casseroles

Les générateurs à induction en fonctionnent correctement qu'avec des casseroles à fond en fer, en fonte et en fer/chrome ; ces casseroles peuvent aussi être émaillées.

Les générateurs acceptent tous ces types de casseroles et s'adaptent en temps réel pour fournir une même puissance.

Le générateur n'accepte pas les casseroles non adaptées.

Tout produit non mentionné dans ce paragraphe doit être automatiquement considéré comme exclus et donc inapproprié pour un bon fonctionnement des générateurs à induction.

## 6 - MODE D'EMPLOI

### 6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la réparation



• L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments à l'échelle industrielle. L'utilisation et le nettoyage ne peuvent être effectués par du personnel qualifié. L'entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.



• Ces prescriptions doivent être communiquées aux collaborateurs directement intéressés et dans le cadre de la formation professionnelle interne.



• Attention! N'utiliser l'appareil que sous surveillance!



• Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. N'utiliser l'appareil que sous contrôle constant. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée! Les couvrir avec un couvercle, éteindre la cuisinière et retirer le récipient de la zone de cuisson.



• Les parties de l'appareillage et les accessoires qui entrent en contact avec les aliments après avoir été nettoyés avec des produits détergents doivent être rincés abondamment à l'eau claire.



• Ne pas projeter d'eau ou de vapeur à haute pression sur la cuisinière!



• Éteindre l'appareil avant de nettoyer le local avec des dispositifs à jets d'eau ou de vapeur à haute pression!



• Éteindre l'appareil avant et durant tout nettoyage.



• Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.



• Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.



• Pour les réparations, l'appareil doit être isolé par un dispositif omnipolaire de tension (interrupteur local, disjoncteur).



• Le niveau d'émission sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70dB (A). Des normes nationales de sécurité bien précises imposent impérativement ce paramètre.

#### RECOMMANDATION



**Attention!** Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes dues à des erreurs de traduction ou d'impression éventuellement contenues par ce livret d'instructions. Le fabricant se réserve en outre le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour améliorer le produit, sans varier pour autant les caractéristiques principales. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les directives prescrites dans ce manuel d'instructions ne seraient pas respectées.

### 6.2 Instructions d'utilisation

Chaque plaque est reliée à un régulateur d'énergie qui permet de choisir entre la température minimum. Pour la cuisson initiale, nous vous conseillons les températures les plus élevées.

chaque plaque est pourvue d'un limiteur de température qui se déclenche si la température atteinte est susceptible d'endommager le verre (voir paragraphe 6.5.1 "Que faire en cas de panne").

### 6.3 Mise en marche

#### 6.3.1 Plaques induction et wok

Illumer l'interrupteur principal prévu à cet effet.

Lampe témoin vert (pos. 3 fig. 1) s'allume dès que l'appareil entre en tension. Absence de la casserole: Clignotement.

Lampe témoin rouge (pos. 2 fig. 1) s'allume dès que en case de panne.

Faire tourner la cle de commande du régulateur d'énergie (pos. 1 fig. 1) en sens horaire en sachant que le minimum correspond à la partie étroite de la "comète" et que le maximum correspond à sa partie la plus large.

Lorsque l'on retire la casserole pendant de courts instants, l'inducteur ne fournit plus de puissance mais se remet aussitôt en fonction dès que la casserole y est replacée, ceci à la même puissance précédemment sélectionnée. Par mesure de sécurité, si la casserole est retirée pendant plus de 120 secondes, l'induction s'éteint complètement; en cas de réutilisation, il faudra donc répéter l'allumage en reportant le commutateur/potentiomètre en position de repos "0", puis régler à nouveau la puissance désirée en tournant toujours le commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre

Pour éteindre l'appareil, tourner la cle de commande vers la position "0".

Certaines parties du générateur restent sous tension même lorsque la plaque est éteinte. Par conséquent, en cas d'entretien, il faut d'abord débrancher l'appareil du secteur.

Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du générateur à induction, soit pendant l'utilisation ordinaire que pendant le nettoyage ou l'entretien du composant.

### 6.4 Nettoyage

- Éviter de laver l'appareil en dirigeant des jets d'eau ou de vapeur à haute pression directement sur l'appareil!
- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- Essuyer la plaque à l'aide d'un chiffon doux pour éliminer toute trace de détersif.
- Tous les soirs, après utilisation, nettoyer l'appareil avec soin.
- Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique. Nettoyer les surfaces et toutes les parties en acier avec de l'eau chaude et un produit détergent délicat. Ne jamais employer de produits détergents agressifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.
- Essuyer soigneusement l'appareil.
- Un nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement optimal et la longévité de l'appareil.
- Le verre doit être lavé avec des produits dégraissants liquides ou des acides à base de vinaigre et de citron, adaptés au nettoyage du verre et de la céramique. Pendant cette opération, il est préférable que le verre ne soit pas complètement froid de sorte que tout éventuel aliment ayant débordé, les graisses brûlées et autres, puissent être amollis avec un chiffon humide et ôtés encore chauds avec un racloir ordinaire pour éviter toute détérioration de la surface en verre. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

### 6.5 Arrêt en cas de panne

#### 6.5.1 Que faire en cas de panne

En cas de mauvais fonctionnement ou de fonctionnement irrégulier éteindre le plaques et le four. Débrancher la prise de courant éteindre l'interrupteur principal. Informer le service d'assistance après vente. En fonction des clignotements du témoin vert, le plan à induction signale le type de problème en cours. Ci-dessous, vous trouverez le code des clignotements et les conseils pour résoudre le problème.

#### 6.5.2 Que faire en cas d'inactivité prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, le nettoyer à fond que décrit au chapitre 6.7 "Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien", débrancher la prise de courant.

### 6.6 Recherche des pannes - élimination des pannes

**!** Attention! NE JAMAIS effectuer d'opérations sur les générateurs à induction avant de les avoir débranché du réseau électrique.

**!** Danger! d'alta tensione nel caso di generatori ad induzione alimentati dalla rete elettrica. I generatori ad induzione devono essere aperti solo da personale qualificato, autorizzato e nel rispetto delle direttive, normative e leggi internazionali, nazionali e regionali vigenti, in materia di sicurezza.

### 6.7 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien

**!** Attention! Ne pas utiliser d'appareil à jet d'eau ou à pression pour laver la cuisinière!

**Le nettoyage doit être effectué lorsque la cuisinière est froide.**

Un nettoyage soigneux et quotidien lorsque l'appareil est froid garantit un parfait fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les parties en "acier inoxydable" doivent être nettoyées avec un chiffon imprégné d'eau et de produit détergent ; ne pas utiliser de substances agressives ou abrasives.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui risquerait de provoquer la formation de rouille.

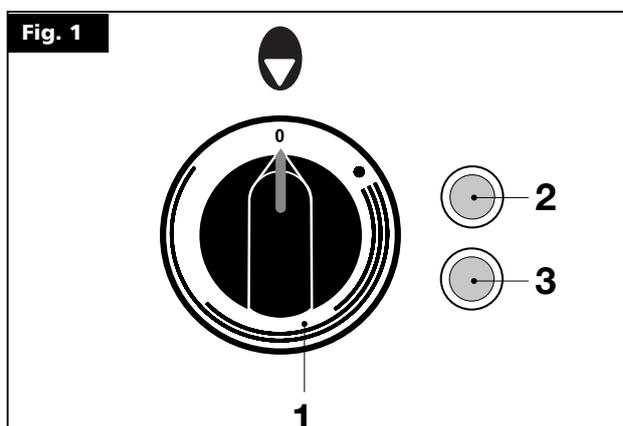
Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux ferreux. Éviter l'emploi de papier de verre et de papier imprégné de gel lubrifiant lors du nettoyage.

Dans certains cas, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce. Si les salissures sont tenaces, utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotch).

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau claire et essuyer avec un chiffon doux.

Toute opération d'entretien et de réparation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié agréé.

Faire contrôler la cuisinière au moins une fois par an ; il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.



## 6 - MODE D'EMPLOI

Type de panne	Cause possible	Intervention
<b>Aucun chauffage</b>		
Voyant vert éteint voyant rouge éteint	Absence d'alimentation.	Contrôler que le générateur soit branché au secteur.
Voyant vert allumé voyant rouge éteint	Vérifier d'avoir tourné la cle de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.	Tourner la cle de commande.
Voyant vert clignotant voyant rouge éteint	Vérifier d'avoir placé correctement la casserole appropriée.  Carte de contrôle défectueuse.	Placer la casserole appropriée.  <b>Appeler le technicien.</b>
<b>Aucun chauffage</b> (la pièce de puissance du générateur est trop chaude)		
Voyant vert allumé voyant rouge allumé	Entrée ou sortie d'air obstruée.	Contrôler et nettoyer l'entrée et la sortie d'air.
	Ventilateur défectueux. Casserole inappropriée.	<b>Appeler le technicien.</b> Utiliser une casserole appropriée.
<b>Aucun chauffage</b> (la pièce d'induction sous la vitrocéramique est trop chaude)		
Voyant vert allumé voyant rouge clignotant	Déclenchement de la protection de cuisson à vide. La température dépasse 220°C.  Capteur du point de cuisson défectueux.	Laisser refroidir du ventilateur.  <b>Appeler le technicien.</b>
Voyant vert clignotant voyant rouge éteint	Diamètre de la casserole inférieur à 160 mm.  Casserole non positionnée correctement et donc non reconnue.	Mettre une casserole adaptée.  Positionner correctement la casserole.
<b>Chauffage insuffisant</b>		
Voyant vert allumé voyant rouge allumé	La pièce de puissance est trop chaude, la réduction de puissance s'est déclenchée automatiquement.  Température interne élevée parce que le refroidissement est insuffisant.  Casserole inadaptée.	Vérifier que la casserole soit appropriée.  Vérifier que ne soit pas aspiré d'air chaud qui ne doit pas dépasser 40°C.  Remplacer par une casserole appropriée.
Voyant vert allumé voyant rouge clignotant	Augmentation de la température de la VTC trop rapide. Il pourrait y avoir une casserole vide.	Régler la puissance en fonction de la quantité d'aliment.
<b>Chauffage de petits objets métalliques</b>		
Voyant vert clignotant voyant rouge éteint	La reconnaissance des casseroles non n'est pas réglée correctement.	<b>Appeler le technicien.</b>

### 6.8 Recommandations pour le traitement des cuisines industrielles en "acier inoxydable"

#### 6.8.1 Renseignements utiles sur l'"acier inoxydable"

En général les cuisinières industrielles sont fabriquées avec les types d'"acier inoxydable" ayant les codes suivants:

- 1.4016 ou 1.4511 = acier chromé magnétisable
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571 = acier nickel-chrome non magnétisable

Les aciers chromés offrent des caractéristiques thermo-techniques favorables. En effet, ils présentent une tendance mineure à se déformer sous l'effet de la chaleur.

Les aciers au nickel-chrome en revanche, présentent de bonnes qualités de résistance à la corrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables dérive de la formation d'une patine passive sur la surface entrant en contact avec de l'oxygène.

L'oxygène contenu dans l'air suffit à former cette patine passive qui permet l'élimination automatique d'anomalies ou de détériorations causées par des actions mécaniques. La patine passive se forme ou se reforme plus rapidement si l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène.

Un effet renforcé s'obtient avec des acides à action oxydante (acide nitrique, acide oxalique). Ces acides sont utilisés lorsque l'acier a été soumis à de fortes sollicitations chimiques et par conséquent, a perdu grande part de sa patine passive.

La couche passive peut être détériorée ou chimiquement compromise lorsque des agents de réduction (qui consomment de l'oxygène) ou des températures élevées entrent en contact avec l'acier. Parmi ces substances agressives, on relève par exemple:

- les substances salines ou sulfureuses
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices tels que la moutarde, l'essence de vinaigre, les bouillons cubes, les solutions avec du sel de cuisine, etc.

D'autres détériorations peuvent être causées par:

- la rouille extérieure (par ex. celle d'autres composants, ustensiles ou début de rouille)
- des particules de fer (par ex. limaille)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- le manque d'oxygène (par ex. aucune prise d'air, eau pauvre en oxygène).

#### 6.8.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"

- La surface des appareils en "acier inoxydable" doit toujours être propre et en contact avec l'air. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laisser les portes ouvertes de façon à garantir le passage de l'air.
- Enlever régulièrement les incrustations de calcaire, graisses, amidon et blanc d'œuf sous lesquelles la rouille pourrait se former au cas où l'air ne passerait pas. Ne pas utiliser de produits blanchissants ou contenant du chlore lors du nettoyage. Suivre les éventuelles indications du fabricant pour ce qui concerne les produits détergents spécifiques et les méthodes de nettoyage à adopter pour l'appareil. En absence de recommandation spécifique pour ce qui concerne le nettoyage, il sera cependant nécessaire d'utiliser des produits détergents à basse teneur en chlorure.

Après le nettoyage, éliminer les éventuels résidus de produit détergent en rinçant abondamment à l'eau claire puis essuyer soigneusement les surfaces.

- Limiter le plus possible le contact de l'"acier inoxydable" avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Même les vapeurs acides qui se forment en nettoyant le carrelage favorisent la corrosion de l'"acier inoxydable".

- Notamment pour les casseroles, les marmites et les différents accessoires, il est déconseillé de charger la chambre de cuisson seulement avec des aliments ayant une teneur élevée en sel.

Il est préférable de cuisiner ensemble des aliments de nature différente, par ex. des mets gras ou des légumes contenant des acides.

- Éviter d'endommager la surface en "acier inoxydable", notamment avec des métaux divers. Les résidus d'autres métaux provoquent la formation de micro-éléments chimiques qui peuvent favoriser la corrosion. Dans tous les cas, éviter le contact entre fer et acier qui provoquerait l'apparition de rouille. L'éventuel contact de l'"acier inoxydable" avec le fer (laine d'acier, limailles de tuyaux, eau ferrugineuse) peut provoquer des phénomènes de corrosion.

Pour le nettoyage mécanique, il est par conséquent conseillé d'utiliser exclusivement de la laine d'acier ou des brosses en soie naturelle, en plastique ou en acier. La laine d'acier ou les brosses avec acier inox éliminent la rouille par frottement. Des zones de rouille à peine formées peuvent être éliminées avec des produits détergents liquides légèrement abrasifs ou avec du papier de verre fin. Des tâches de rouille plus étendues peuvent être enlevées avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. Si ces produits pour le nettoyage ne sont pas suffisants, un traitement avec de l'acide nitrique à 10% sera nécessaire.



**Attention! Ces traitements doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et dans le respect des normes en vigueur!**

#### 6.8.3 La Directive 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs



Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques.

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.

La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

---

## 7 - APPENDICE: PIÈCES DÉTACHÉES

---

### 7.1 Brève liste de pièces détachées

---

- Filtre d'air
- Manette de commande
- Interrupteur
- Régulateur température
- Table de cuisson en vitrocéramique
- Voyant lumineux
- Éléments inducteurs
- Générateur
- Filtres
- Câblage
- Bornier d'arrivée

Toute reproduction ou modification du composant générateur à induction est interdite. Il faut contacter le fabricant si l'on remarque des modifications apportées au générateur à induction. Pour garantir la sécurité, toujours utiliser exclusivement des pièces de rechange et des accessoires originaux, agréés par le fabricant.



**Attention! Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces non originales.**

Les capacités de fonctionnement des composants générateurs à induction ne sont garanties que si ce dernier est utilisé correctement comme décrit dans le présent manuel et utilisé en conformité aux normes, directives, lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique visant les composants tels que le générateur à induction.

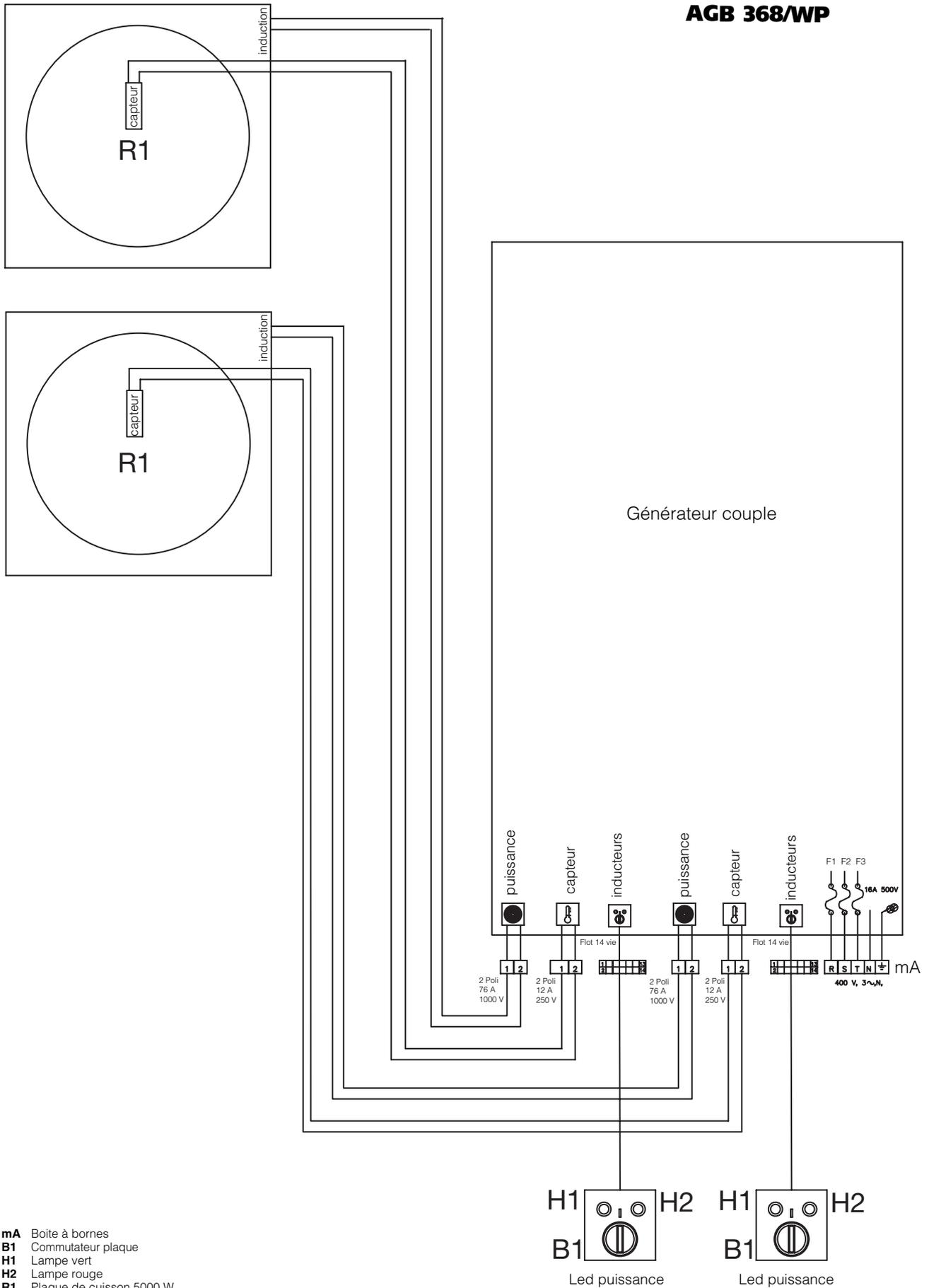
### 7.2 Accès

---

Pour accéder au bornier de branchement, retirer le panneau antérieur de l'appareil. Les éléments de commande sont accessibles depuis le panneau frontal: dévisser les vis de fixation du panneau frontal et retirer ce dernier.

## 8 - APPENDICE: SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

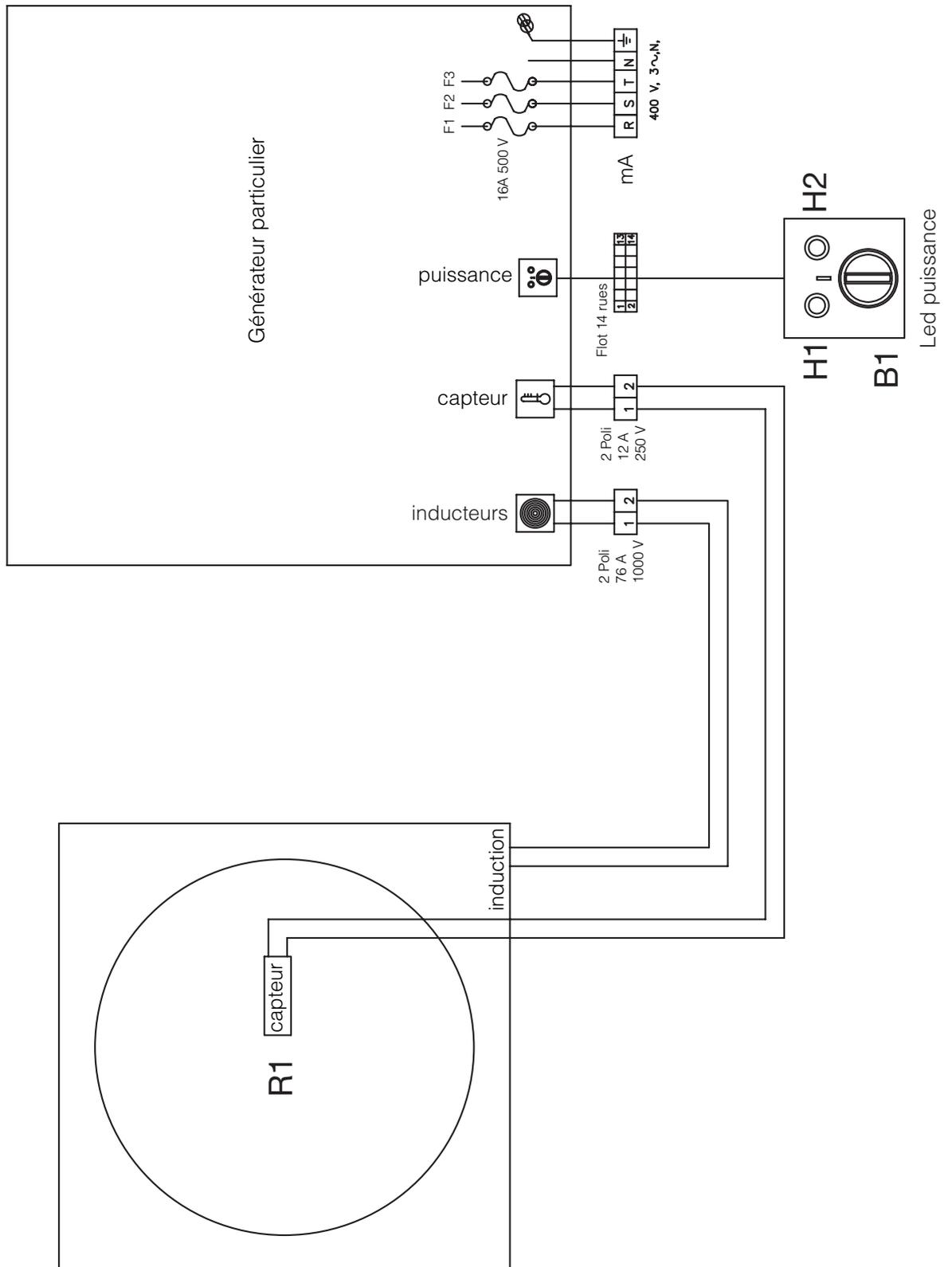
**AGB 368/WP**



- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe vert
- H2** Lampe rouge
- R1** Plaque de cuisson 5000 W



## 8 - APPENDICE: SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



- mA** Boite à bornes
- B1** Commutateur plaque
- H1** Lampe vert
- H2** Lampe rouge
- R1** Plaque de cuisson 5000 W

---

REMARQUE

**AVERTISSEMENT**

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE  
RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES  
EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS  
CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE  
TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.  
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS  
LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES  
OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE  
LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.  
**LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE  
RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES  
NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.**

**WHIRLPOOL EUROPE srl  
V.le Guido Borghi, 27  
I - 21025 Comerio - VA**