

INSTINCT

 **GARLAND**[®] powered by
INDUCS

Gamme des modèles de table, à induction

Modèles simple et double grill

Notice d'installation et d'utilisation

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

Remarque: Cette ligne d'équipement est destinée à un usage professionnel uniquement.



GreenHeat

Modèles

INSTINCT Griddle 3
INSTINCT Griddle 3.5
INSTINCT Griddle 5
INSTINCT Griddle 10

Notice d'origine – Français



Vous trouverez également
le présent manuel sur www.garland-group.com

VEUILLEZ LIRE LE PRÉSENT MANUEL

▲ Avertissement

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

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

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

Aux propriétaires, conseillers, fabricants et constructeurs :

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

Installateurs, opérateurs et personnel :

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

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

Votre service après-vente autorisé et ses coordonnées

Votre fournisseur d'équipement et ses coordonnées

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'installation

A PROPOS DU PRÉSENT MANUEL

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

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

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

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

VÉRIFIER LA LIVRAISON

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

Conserver tous les emballages.

CONSERVER LE BON DE LIVRAISON

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

Consignes de sécurité

DÉFINITIONS

DANGER

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

Avertissement

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

Attention







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

Remarque

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

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

SYMBOLES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

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

DANGER

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

CAUTION **ATTENTION**

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

01648-5

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ**⚠ DANGER**

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

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

▲ Avertissement

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

▲ Avertissement

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

▲ Avertissement

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

Remarque

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

Remarque

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

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

ÉLIMINATION DE CET ÉQUIPEMENT EN TOUTE CONFORMITÉ



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

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

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

⚠ DANGER

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

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

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

Importante

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

Table des matières

Consignes de sécurité

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

Table des matières

Section 1 Généralités

Description de l'équipement.....	10
Utilisation	10
Conformité.....	10
Emplacement de la plaque signalétique.....	11
Numéro de modèle	11
Numéro de série	11

Section 2 Installation

Sécurité d'installation—Exclusion de responsabilité.....	14
Sécurité d'installation – Écartement et ventilation.....	14
Sécurité d'installation – connexions électriques	15
Protection des personnes	16
Spécifications	17
Dimensions : INSTINCT Griddle 3, INSTINCT Griddle 3.5, INSTINCT Griddle 5	17
Dimensions : INSTINCT Griddle 10.....	18
Exemple d'installation	19
Spécifications électriques	19
Câbles électriques.....	19
Conditions de fonctionnement	20
Poids	20
Notice d'installation	21
Site de l'appareil à induction	21
Exigences de ventilation.....	21
Mise à niveau de l'appareil	22
Réglage du pied d'appareil.....	22
Mise en service.....	23
Essai de fonctionnement	23

Section 3 Fonctionnement

Sécurité de fonctionnement—Exclusion de responsabilité.....	24
Sécurité du travail-Protection des personnes.....	24
Règles importantes – Utilisation et entretien.....	26
Brève vue d'ensemble afficheur et commande	27
Commande	28
Mettre sous tension l'appareil	28
Anneau à LED	28
Sélectionner la température	28
Régler le minuteur	28
Mise hors tension.....	28
Autres réglages	29
Mise hors service	29
Remarques.....	30
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé.....	30
Temps de chauffage courts	30

Section 4 Maintenance

Sécurité de maintenance – Exclusion de responsabilité.....	31
Tension électrique dangereuse.....	31
Sécurité de maintenance – Nettoyage.....	32
Protection des personnes	33
Nettoyage et entretien quotidiens	34
Corps en acier inox	34
Récipient de collecte des graisses.....	34
Nettoyer la plaque du grill	34
Nettoyage et entretien hebdomadaires.....	35
Filtre à air aspiré.....	35
Maintenance annuelle	35

Section 5 Recherche des défauts

Tension électrique dangereuse.....	36
Problèmes survenant souvent	36
Symptômes.....	36
Éviter les dangers en cas d'accident ou de défauts	37
Recherche des défauts sans code d'erreur	38
Recherche des défauts – code d'erreur.....	40

Section 1

Généralités

Description de l'équipement

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

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

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

Utilisation

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

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

De nombreuses applications sont possibles car :

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

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

Conformité



Les modèles 400V /230V répondent aux normes européennes les plus récentes :

EN 55014-1	EN 55014-2
EN 60529	EN 62233 (CEM)
EN 60335-1	EN 60335-2-36
EN 61000-3-11	EN 61000-3-12

Les modèles 208 V sont conformes aux dernières normes nord-américaines:

UL 197
CSA 22.2 109-M1981
UL 746C
FCC (CFR Titre 47 Partie 8)
ICES-001 (Numéro 4)
ICES-003

Ces appareils sont conformes aux parties 15 et 18 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux conditions suivantes: (1) Ces appareils ne doivent pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) Ces appareils doivent accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Cet appareils ISM sont conforme à la norme canadienne ICES-001.

Cet appareils ISM sont conforme à la norme NMB-001 du Canada.

Numéro de fichier UL: E502348, E505967

Emplacement de la plaque signalétique

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

Numéro de modèle

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

LIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE

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

Numéro de série

Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique.



GARANTIE LIMITÉE POUR LES PRODUITS À INDUCTION (États-Unis et Canada)

GARANTIE LIMITÉE

Au cours de la période de la garantie, la société Garland s'engage à réparer ou, à sa discrétion, à remplacer les pièces qui présentent selon elle tout défaut matériel ou de fabrication, ainsi qu'à effectuer de nouveau toute partie défectueuse d'un service.

Cela constitue l'unique obligation de Garland à l'égard de la présente garantie limitée et de ses équipements, produits et services. En ce qui concerne les équipements, matériaux, pièces ou accessoires produits par un fabricant tiers, Garland est uniquement tenue de faire tout ce qui est en son pouvoir pour bénéficier de l'intégralité des garanties dudit fabricant. La société Garland ne saurait être tenue pour responsable que ce soit au titre de contrat, de préjudice, de négligence ou de toute autre cause d'action pour tout produit qu'elle n'a pas fabriqué.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

- La présente garantie limitée est disponible uniquement à l'acheteur d'origine et ne peut pas être cédée. De plus, vous devez disposer du reçu d'origine afin de jouir de ladite garantie.
- Toute réparation ou tout remplacement de pièces est exclu en cas de mauvaise utilisation, d'entretien ou de stockage non adapté, de négligence, d'altération des pièces, d'accident, d'endommagement lors de leur transport, d'incendie, d'inondation, de modification apportée à l'alimentation électrique, d'utilisation de pièces de rechange non compatibles, de non-respect des consignes de maintenance, de tout autre risque ou catastrophes naturelles.
- La présente garantie couvre uniquement tout équipement installé dans le respect des procédures exposées dans le manuel d'installation et d'utilisation de Garland.
- Tout élément faisant l'objet d'opérations de maintenance normales dont, entre autres, les ampoules, les fusibles, les joints (y compris toriques), les finitions internes et externes, la lubrification, le détartrage, le verre brisé, etc.
- Le réglage et l'étalonnage de la température, de la vitesse et du débit d'air.
- Toute anomalie découlant d'une tension électrique ou d'une alimentation en gaz instable.
- Tout équipement exporté à l'étranger ou utilisé à d'autres fins que celles qui sont approuvées par Garland
- Tout dommage indirect (coûts découlant de la réparation d'une autre propriété endommagée), toute perte de temps, de bénéfices ou d'utilisation, ou tout dommage indirect qui n'est pas lié à des activités de cuisine.
- Tous frais de déplacement aux États-Unis d'une distance supérieure à 160 km et de déplacement au Canada d'une distance supérieure à 150 km, ou d'une durée de deux (2) heures, tous frais de déplacement non terrestre, toute heure supplémentaire, tous frais de vacances et arrangements spéciaux.
- Tous frais de déplacement dépassant la durée susmentionnée (trajet simple UNIQUEMENT).
- Tous frais liés à des interventions dépassant la durée de réparation standard sont autorisés et pris en charge à la discrétion de Garland.
- Toute réparation incorrecte ou non autorisée.
- La garantie couvre les dispositifs de protection contre les incendies de toutes les gammes pendant les 90 jours suivant la date d'installation de l'équipement d'origine.
- La présente garantie ne s'applique pas ni ne couvre les produits ou équipements fabriqués ou vendus par Garland, s'ils sont installés ou utilisés à des fins non commerciales. De plus, si les réglementations en matière de construction ou de prévention des incendies ne sont pas respectées lors de l'installation dudit produit ou équipement, la présente garantie limitée ainsi que toute responsabilité ou obligation deviendraient nulles et non avenues. Cela comprend tout dommage, tous coûts ou toute action en justice découlant de l'installation de tout équipement de cuisson ou de chauffage à des fins non commerciales.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Les paragraphes précédents exposent les recours pouvant être pris dans le cadre de réclamations pour toute anomalie ou tout défaut que présente les produits ou services vendus, que ladite anomalie ou ledit défaut se produise avant ou pendant la période de garantie et que la réclamation, quoiqu'engagée, soit formulée au titre de contrat, d'indemnité, de garantie, de préjudice (y compris de négligence), de responsabilité stricte ou encore d'une loi. Garland, ses employés et ses représentants ne sauraient être tenus pour responsables de tout dommage corporel ou indirect, ou de toute perte, quelle qu'en soit la cause. Une fois la période de garantie expirée, toutes lesdites responsabilités ne s'appliquent plus. LES GARANTIES SUSMENTIONNÉES SONT EXCLUSIVES ET SE SUBSTITUENT À TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT ÉCRITE, VERBALE OU STATUTAIRE. AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION À UN USAGE DÉTERMINÉ N'EST PRÉVUE PAR LES PRÉSENTES. GARLAND NE GARANTIT AUCUN PRODUIT ET SERVICE PROPOSÉ PAR DES TIERS.

RECOURS

- La responsabilité de Garland pour la violation de toute obligation de la présente garantie se limite : (i) à la réparation ou au remplacement de l'équipement faisant l'objet de la responsabilité, ou à la nouvelle réalisation du service ; ou (ii) le remboursement du montant payé pour ledit équipement ou service, à la discrétion de Garland.
- Toute violation de la part de Garland porte uniquement sur l'élément, l'équipement ou le service qui en fait l'objet.

INTÉGRALITÉ DES PRODUITS GARLAND

Garland Commercial Ranges Limited (ci-après « Garland ») garantit que tous ses produits ne présentent aucun défaut matériel et de fabrication pendant un (1) an à compter de leur date d'installation ou pendant 18 mois à compter de leur date d'expédition de ses usines, selon laquelle des périodes se produisent en premier, sauf indication contraire pour tout produit ou toute gamme de produit spécifique.

GARANTIE LIMITÉE SPÉCIFIQUE

Les équipements robustes, des gammes Master Series et U.S. Range Cuisine, et à induction bénéficient d'une garantie contre tout défaut matériel et de fabrication pendant deux (2) ans à compter de leur date d'installation ou de 30 mois à compter de leur date d'expédition des usines de Garland, selon laquelle des périodes se produisent en premier, ainsi que d'une garantie d'un (1) an sur les pièces ou la main-d'œuvre.

Les friteuses en acier inoxydable sont couvertes par une garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, et contre tout défaut découlant d'une rupture de soudure pouvant provoquer des fuites. Bien que lesdites friteuses soient garanties pendant cinq (5) ans, la garantie se limite uniquement au remplacement de pièces une fois la première année de garantie écoulée.

Grills à clapet grand public :

Au Canada et aux États-Unis, ces produits bénéficient d'une garantie contre tout défaut matériel et de fabrication pendant deux (2) ans à compter de leur date d'installation ou de 30 mois à compter de leur date d'expédition des usines de Garland, selon laquelle des périodes se produisent en premier, ainsi que d'une garantie de deux (2) ans sur les pièces ou la main-d'œuvre.

Dans les autres régions, ces produits bénéficient d'une garantie contre tout défaut matériel et de fabrication pendant un (1) an à compter de leur date d'installation ou de 30 mois à compter de leur date d'expédition des usines de Garland, selon laquelle des périodes se produisent en premier, ainsi que d'une garantie de deux (2) ans sur les pièces et d'un (1) an sur la main-d'œuvre.

Garantie des fours à convection :

- Modèles MCO (de taille normale uniquement) : garantie limitée de deux (2) ans sur les pièces et d'un (1) an sur la main-d'œuvre.
- Garantie limitée de cinq (5) ans sur la porte de four (ne couvrant pas les fenêtres).
- Modèles SunFire : garantie limitée d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre. Garantie limitée de trois (3) ans sur la porte de four (ne couvrant pas les fenêtres).
- Modèles U.S. Range Summit : garantie limitée d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre. Garantie limitée de cinq (5) ans

Au cours de la période de la garantie, la société Garland s'engage à réparer ou, à sa discrétion, à remplacer les pièces qui présentent selon elle tout défaut matériel ou de fabrication, ainsi qu'à effectuer de nouveau toute partie défectueuse d'un service.

Cela constitue l'unique obligation de Garland à l'égard de la présente garantie limitée et de ses équipements, produits et services. En ce qui concerne les équipements, matériaux, pièces ou accessoires produits par un fabricant tiers, Garland est uniquement tenue de faire tout ce qui est en son pouvoir pour bénéficier de l'intégralité des garanties dudit fabricant. La société Garland ne saurait être tenue pour responsable que ce soit au titre de contrat, de préjudice, de négligence ou de toute autre cause d'action pour tout produit qu'elle n'a pas fabriqué.

Remarque : les conditions de garantie peuvent varier selon le contrat signé au moment de l'achat.

RÉSUMÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

ENGAGEMENTS DE GARLAND

Garland s'engage à réparer ou remplacer les équipements, composants ou pièces défectueux. Tous frais de réparation ou de remplacement sont à la charge de Garland, hormis tous frais de déplacement dépassant la durée susmentionnée (trajet simple UNIQUEMENT).

PIÈCES DE RECHANGE

Garantie de 90 jours sur les pièces (main-d'œuvre non comprise). KitchenCare : 1-844-724-2273 Fax : 1-812-406-4100.

ASSISTANCE

Contactez un agent de service agréé pour faire valoir votre garantie. Pour trouver le nom et l'emplacement du centre de service agréé le plus proche de chez vous, appelez votre distributeur ou la ligne de service de Garland au 1-844-724-2273. Vous pouvez également vous rendre sur le site Internet de Garland (www.garland-group.com), sélectionner Service, puis Locator (localisation d'un centre de service) et saisir votre code postal. Vous trouverez ainsi le centre de service agréé le plus proche de la ville dont vous avez saisi le code postal. Lorsque vous appelez le centre de service, assurez-vous de connaître le numéro de modèle et de série de votre équipement, ainsi que la date d'achat ou d'installation de celui-ci, et décrivez le problème que vous rencontrez. Vous devez conserver les reçus afin d'attester de la date d'achat.

PROCÉDURE DE RÉCLAMATION

Le client est tenu de :

- fournir immédiatement le numéro de série de l'équipement et d'expliquer la nature du problème rencontré au distributeur ou au centre de service agréé. Pour consulter la liste des agents de service agréés, rendez-vous sur le site Internet de Garland : www.garland-group.com ;
- s'assurer que le problème découle d'un défaut de fabrication. La mauvaise installation ou utilisation de l'équipement, ou encore tout réglage de l'arrivée de gaz ne sont pas couverts par la présente garantie limitée ;
- coopérer avec le centre de service afin que les opérations couvertes par la présente garantie puissent être effectuées durant les heures de travail ;
- soumettre dans les meilleurs délais la documentation nécessaire au remboursement.

DROIT APPLICABLE

Dans le cas d'équipements, de produits ou services vendus au Canada, la présente garantie limitée est régie par le droit de la province de l'Ontario. Autrement, celle-ci est régie par le droit de l'État du Delaware (États-Unis), sans égard aux principes applicables aux conflits de lois. L'intégralité de la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises ne saurait donc s'appliquer dans le cadre de la présente garantie limitée.

Garland Commercial Ranges Ltd.

1177 Kamato Road, Mississauga, Ontario, Canada L4W1X4
844-724-2273

WWW.GARLAND-GROUP.COM



Garland Commercial Ranges Ltd. se réserve le droit de modifier sans préavis ses prix, accessoires ou produits.

Pièce no 4530446 Rév. 1 (11 juin 2020)

Section 2 Installation

SÉCURITÉ D'INSTALLATION—EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

DANGER

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

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

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

Avertissement

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

Avertissement

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

Attention

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

Remarque

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

SÉCURITÉ D'INSTALLATION – ÉCARTEMENT ET VENTILATION

DANGER

Risque d'incendie, de choc électrique et de panne

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

Attention

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

Remarque

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

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

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

SÉCURITÉ D'INSTALLATION – CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

DANGER

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

Avertissement

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

Avertissement

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

Avertissement

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

Remarque

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

Remarque

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

Remarque

Tous les câbles doivent être protégés et posés sans traction.

PROTECTION DES PERSONNES**⚠ DANGER**

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Avertissement

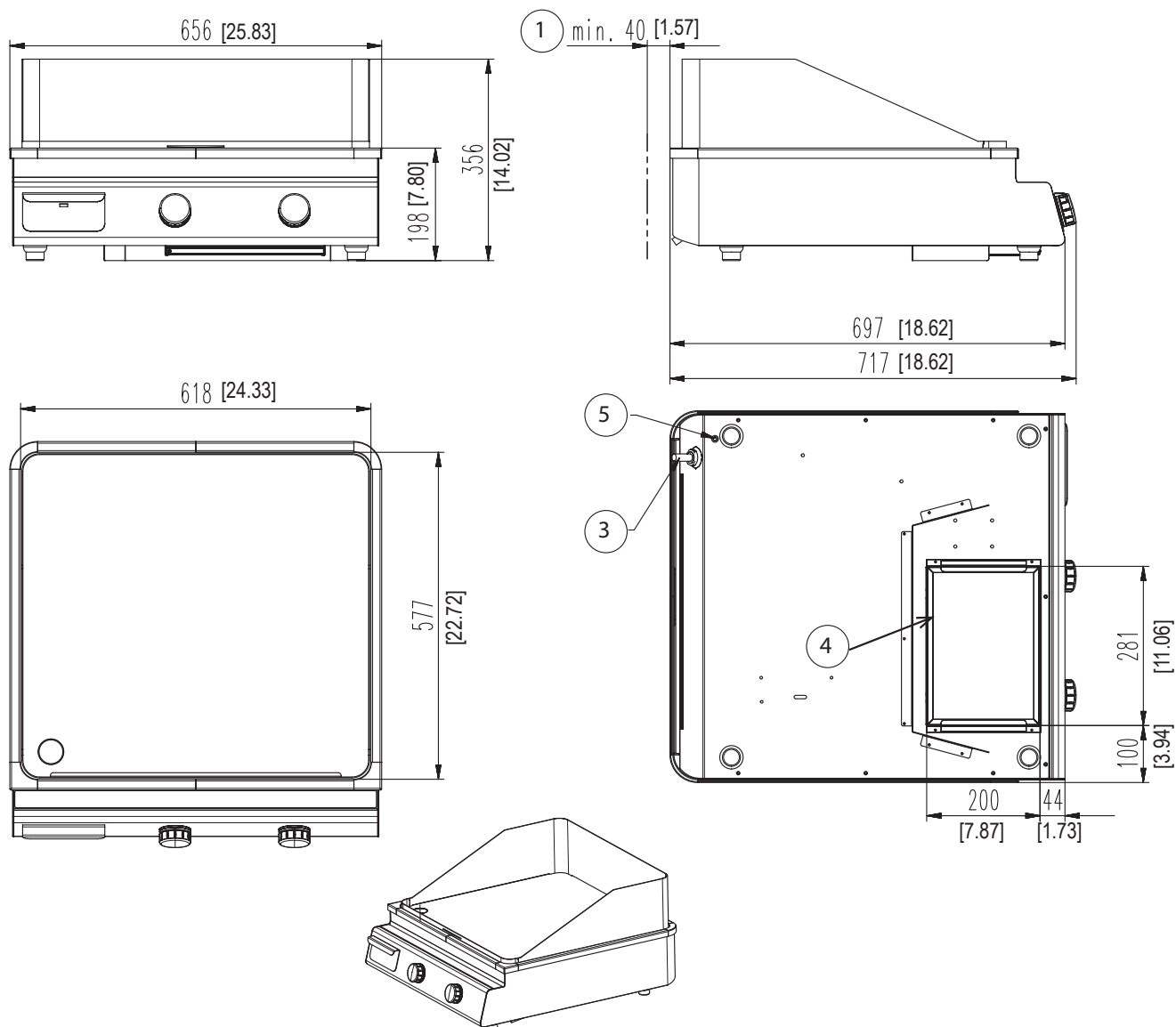
Risque de brûlure par hautes températures. Vous pouvez vous brûler si vous touchez des parties de l'appareil lors du fonctionnement. Les surfaces à proximité de la zone de cuisson, y compris les parois latérales, peuvent devenir si chaudes qu'elles brûlent la peau. Rester particulièrement précautionneux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

⚠ Attention

Prêter attention aux bords métalliques des appareils.

DIMENSIONS : INSTINCT GRIDDLE 10

Dimensions en millimètres et [pouces].



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

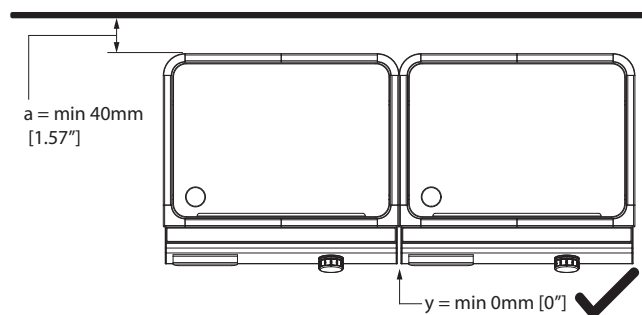
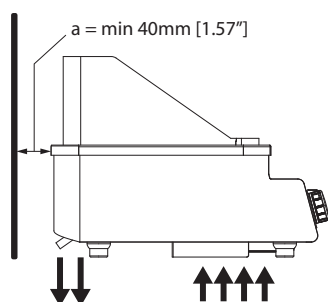
EXEMPLE D'INSTALLATION

Remarque

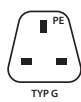






Si des appareils sont côte à côte, cela influe sur les exigences de ventilation. Veiller à ce que le montage final réponde à toutes les exigences de fonctionnement et de ventilation.

Voir exemple ci-dessous :

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



SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

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

CÂBLES ÉLECTRIQUES

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

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

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

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

POIDS

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

Notice d'installation

SITE DE L'APPAREIL À INDUCTION

 **Attention**

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

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

EXIGENCES DE VENTILATION

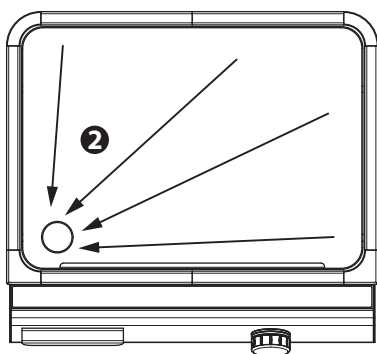
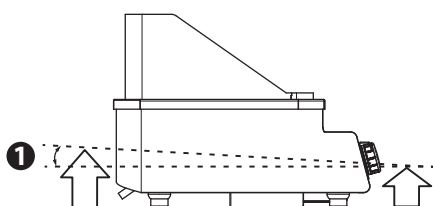
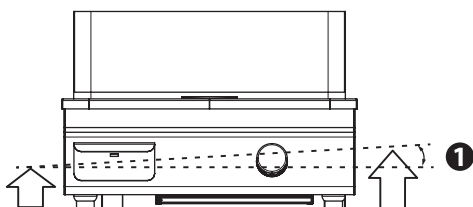


Veillez lire et observer toutes les consignes de sécurité de l'installation par rapport à l'écartement minimum et la ventilation au début du présent chapitre.

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

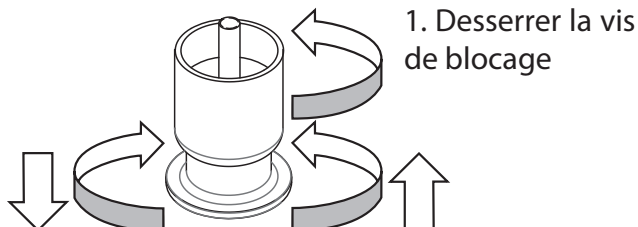
MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL

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



RÉGLAGE DU PIED D'APPAREIL

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



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

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

MISE EN SERVICE



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

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


Essai de fonctionnement



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

Procédure d'essai :

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

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

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

Section 3

Fonctionnement

SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT— EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

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

Remarque

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

Remarque

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

Remarque—Plaques grill à induction

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

SÉCURITÉ DU TRAVAIL-PROTECTION DES PERSONNES

Remarque

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

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

⚠ DANGER

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

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

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Attention**Temps de cuisson courts**

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

⚠ Attention

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

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

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

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

Ne PAS utiliser l'appareil comme surface de dépose.

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

Remarque

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

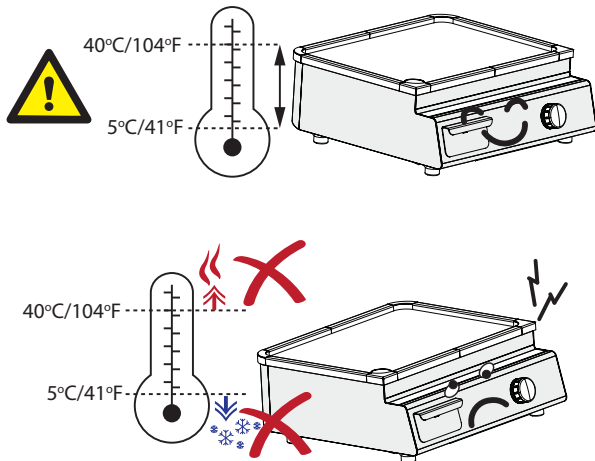
Cuisson avec une plaque grill à induction**⚠ Attention****Plaques de grill à induction**

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

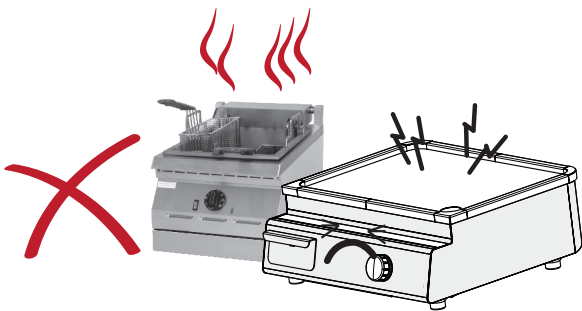
Règles importantes – Utilisation et entretien

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

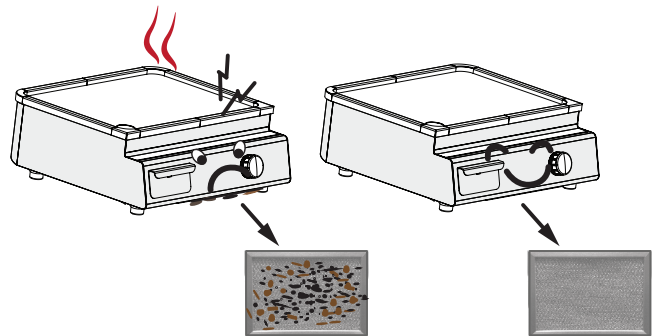
1 Tenir la température de la cuisine inférieure à 40 °C [104°F].



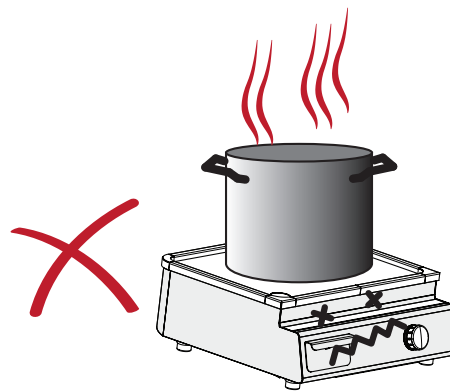
2 Vos appareils à induction ne doivent jamais être disposés à proximité d'équipement générant de la vapeur ou de la chaleur.



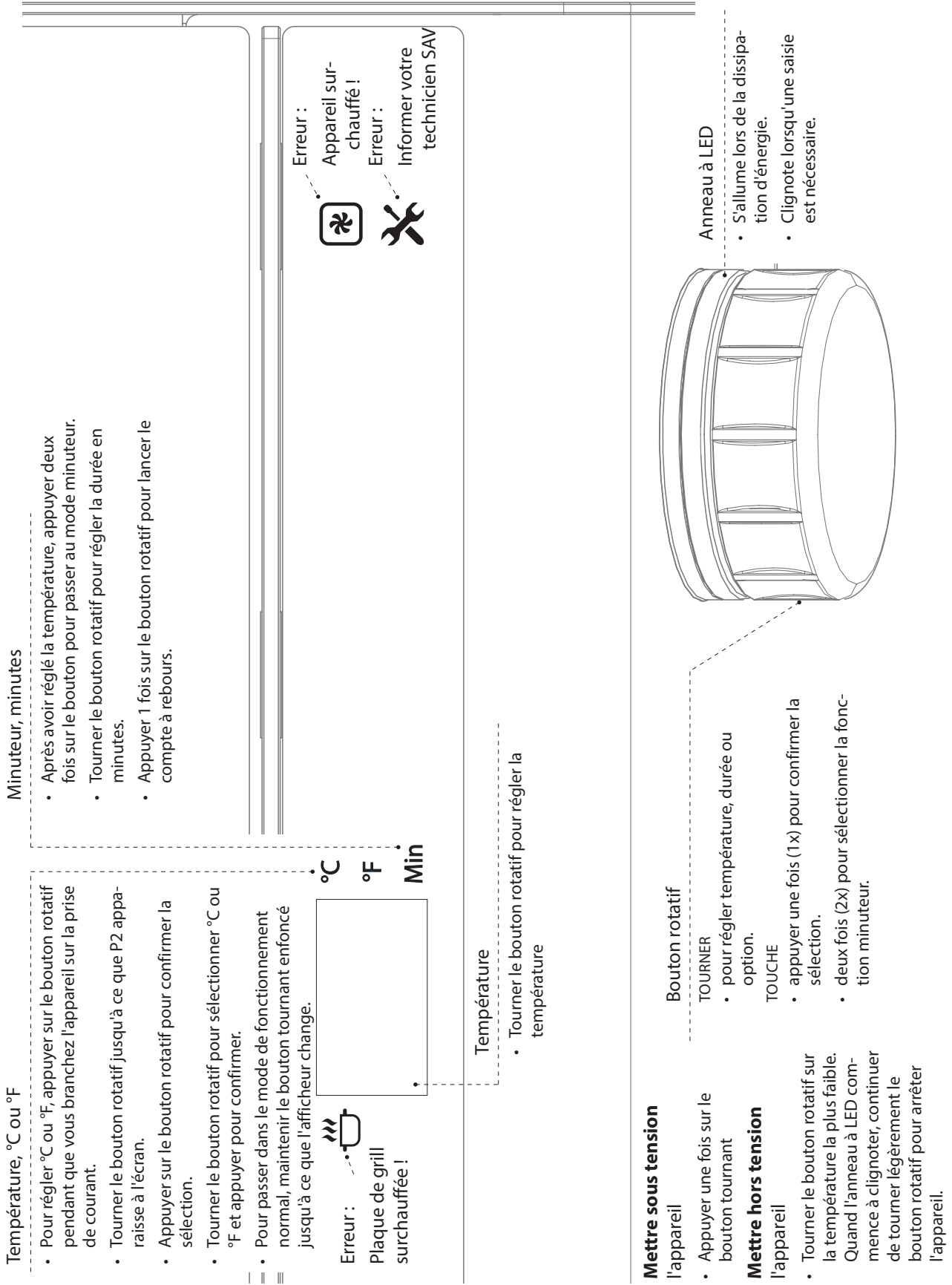
3 Nettoyer le filtre d'aspiration au moins une fois par semaine ou aussi souvent que nécessaire.



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



Brève vue d'ensemble afficheur et commande



Commande

METTRE SOUS TENSION L'APPAREIL

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

ANNEAU À LED

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

SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE

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


RÉGLER LE MINUTEUR

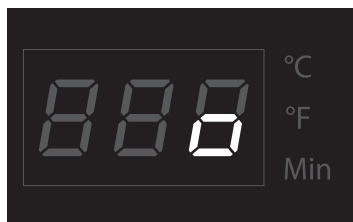
1. Après avoir réglé la température, appuyer deux fois sur le bouton rotatif pour passer en mode minuteur.
2. Tourner le bouton rotatif pour régler le minuteur de 1 minute à 240 minutes au maximum. L'anneau à LED clignote.
3. Appuyer une fois (1x) sur le bouton pour confirmer la sélection et lancer le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

MISE HORS TENSION

Tourner le bouton rotatif sur la température la plus faible.

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

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



Autres réglages

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

Activation des réglages supplémentaires :

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

Mise hors service

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

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

DANGER

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

Réceptier de collecte des graisses

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

 **Attention**

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

Remarques

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

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

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

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

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé

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

Temps de chauffage courts

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

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

Section 4

Maintenance

SÉCURITÉ DE MAINTENANCE – EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

DANGER

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

Avertissement

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

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

TENSION ÉLECTRIQUE DANGEREUSE

DANGER

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

DANGER

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

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

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

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

SÉCURITÉ DE MAINTENANCE – NETTOYAGE**▲ Avertissement**

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

▲ Avertissement

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

▲ Avertissement

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

⚠ Attention

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

⚠ Attention

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

⚠ Attention

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

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

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

▲ Avertissement**Vérifier le joint silicone**

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

PROTECTION DES PERSONNES**⚠ DANGER**

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Attention

Prêter attention aux bords métalliques des appareils.

Nettoyage et entretien quotidiens

CORPS EN ACIER INOX

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

RÉCIPIENT DE COLLECTE DES GRAISSES

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

 **Attention**

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

 **Attention**

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

NETTOYER LA PLAQUE DU GRILL

 **Attention**

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

Remarque

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

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

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

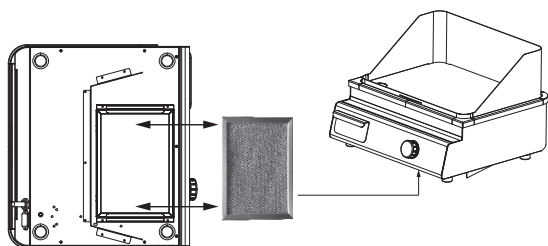
Nettoyer la plaque du grill :

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

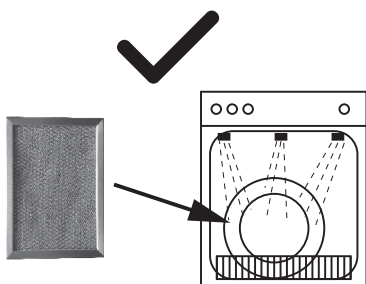
Nettoyage et entretien hebdomadaires

FILTRE À AIR ASPIRÉ

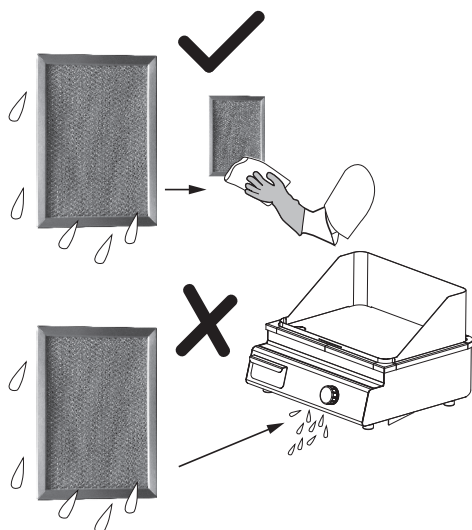
1. Le filtre à air aspiré se trouve en sous-face de l'appareil. Pour le sortir, pousser le filtre hors du support.



2. Le filtre est lavable en lave-vaisselle.



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



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

Section 5

Recherche des défauts

Tension électrique dangereuse

DANGER

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

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

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

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

DANGER

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

Avertissement

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

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

Problèmes survenant souvent

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

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

Symptômes

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

- REMARQUE :

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

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

Éviter les dangers en cas d'accident ou de défauts

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

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

DANGER

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




Recherche des défauts sans code d'erreur



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

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

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

Recherche des défauts – code d'erreur

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

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

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



powered by
INDUCS

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1XA

+1-888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM



WELBILT[®]
Bringing innovation to the table

WWW.WELBILT.COM

Welbilt offre des appareils et des solutions de première classe aux chefs cuisiniers du monde et aux exploitants de chaîne renommés, ainsi qu'aux producteurs indépendants en pleine ascension. Nos designs innovants et nos méthodes de fabrication au plus juste s'appuient sur des connaissances établies, des observations du guidage de l'utilisateur et des compétences culinaires.

Tous nos produits sont complétés par KitchenCare[®] – notre service de marché secondaire, de réparation et de pièces détachées.

- | | | | | | |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| ▶ CLEVELAND | ▶ DELFIELD [®] | ▶ FRYMASTER [®] | ▶ KOLPAK [®] | ▶ MANITOWOC [®] | ▶ MERRYCHEF [®] |
| ▶ CONVOTHERM [®] | ▶ FITKITCHEN [™] | ▶ GARLAND | ▶ LINCOLN | ▶ MERCOC [®] | ▶ MULTIPLEX [®] |