



MOD : E65/4VC7T-N

Production code : F65/70PVE/T

04/2024



FR

PLAQUES CHAUFFANTES ÉLECTRIQUES - CUISINIERS AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE

Installation-Emploi-Entretien



CE



MOD.

_60/30 PVE...
_60/60 PVE...

_65/40 PVE
_65/70 PVE

_70/40 PVE...
_70/70 PVE...
_70/70 CFVE
_70/80 TPE...
_70/80 TPFE

_60/40 PVE-D
_60/60 PVE-D

_65/40 PVE-D
_65/70 PVE-D

Doc.n°

252.446.00

Edition

02

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN	26
I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	26
1. <i>ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....</i>	<i>27</i>
2. <i>DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....</i>	<i>27</i>
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	27
3. <i>AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....</i>	<i>27</i>
4. <i>NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE</i>	<i>28</i>
5. <i>DÉBALLAGE.....</i>	<i>28</i>
6. <i>MISE EN PLACE</i>	<i>28</i>
7. <i>RACCORDEMENTS</i>	<i>28</i>
8. <i>MISE EN SERVICE</i>	<i>29</i>
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	30
9. <i>AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....</i>	<i>30</i>
10. <i>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE.....</i>	<i>30</i>
11. <i>UTILISATION PLAQUE COUP-DE-FEU (SÉRIE 700)</i>	<i>31</i>
12. <i>UTILISATION PLAQUE COUP-DE-FEU (SÉRIE 900)</i>	<i>31</i>
13. <i>MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVENTION</i>	<i>32</i>
14. <i>MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE</i>	<i>32</i>
15. <i>PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....</i>	<i>33</i>
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	33
16. <i>AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE</i>	<i>33</i>
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	34
17. <i>AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN</i>	<i>34</i>
18. <i>ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ</i>	<i>34</i>
19. <i>MISE EN SERVICE</i>	<i>34</i>
20. <i>RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....</i>	<i>34</i>
21. <i>REMPLACEMENT DE PIÈCES.....</i>	<i>35</i>
22. <i>NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES.....</i>	<i>36</i>
23. <i>PIÈCES PRINCIPALES</i>	<i>36</i>

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

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

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

APPAREIL

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

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

Le rendre inutilisable avant son élimination.

Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.

LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.

LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE.

UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.

L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

PLAQUE COUP-DE-FEU (SÉRIE 900)/ FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

PLAQUE COUP-DE-FEU (SÉRIE 700)

L'allumage du voyant rouge situé sur le bandeau de commandes (près du jaune) indique un dysfonctionnement du ventilateur: il est donc recommandé d'éteindre immédiatement l'appareil et de contacter le service après-vente.

L'allumage de ce voyant est dû à l'intervention d'un thermofusible qui doit être remplacé en même temps que le ventilateur.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer les appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

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

Enlever l'emballage.

Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis près de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au " Type " d'appareil. Le " Type " est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE " A1 "

Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE " B21 "

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE " B11 "

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

7. RACCORDEMENTS

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

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.

Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.

Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la

borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le

conducteur à la borne portant le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

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

Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.

Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.

8. MISE EN SERVICE

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

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre "INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION" et vérifier:

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

9. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

10. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

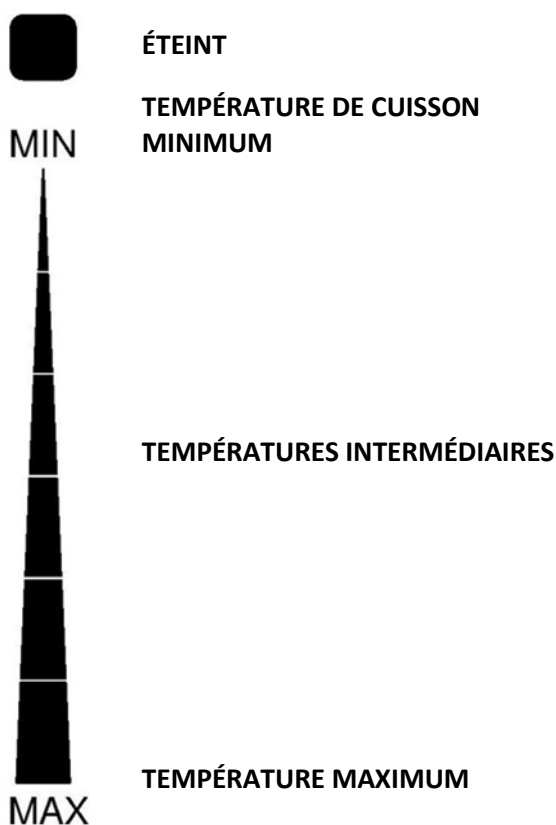
Utiliser des casseroles à fond plat et de diamètre approprié à la zone de cuisson. Le fond des casseroles doit être propre, lisse et sec pour éviter les éraflures de la surface de la table de cuisson vitrocéramique.

Ne pas poser de papier d'aluminium ou des récipients en plastique sur les surfaces chaudes de la table de cuisson vitrocéramique.

Dans tous les cas, la table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme surface d'appui.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE

Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.



ATTENTION: UN VOYANT LUMINEUX PRÉSENT SUR LE BANDEAU DE COMMANDES S'ALLUME POUR SIGNALER LORSQUE LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE DE CUISSON EST SUPÉRIEURE À 50°C.

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position "0".

11. UTILISATION PLAQUE COUP-DE-FEU (SÉRIE 700)

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Utiliser des casseroles à fond plat.

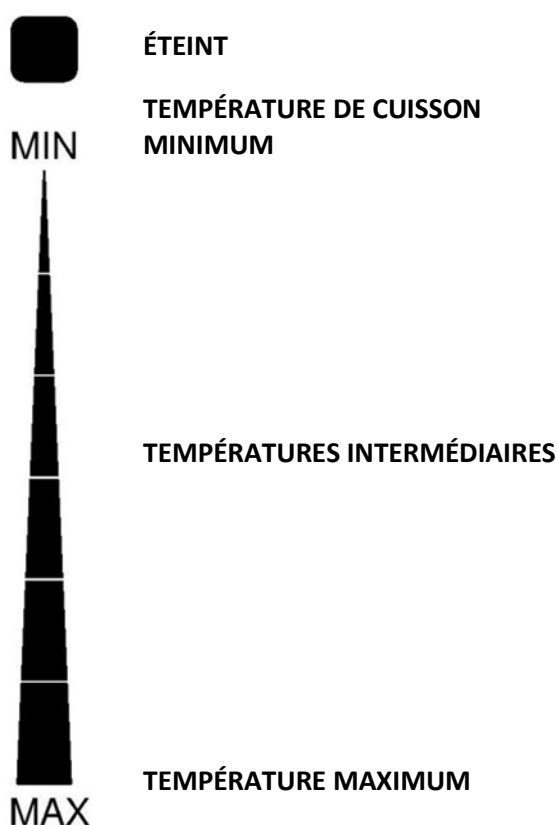
Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

Ne pas installer l'appareil top sur des éléments chauds.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE

Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le voyant jaune s'allume.

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position "0".

Le voyant jaune s'éteint seulement lorsque toutes les plaques sont éteintes.

12. UTILISATION PLAQUE COUP-DE-FEU

(SÉRIE 900)

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.

Utiliser des casseroles à fond plat.

Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

Ne pas installer l'appareil top sur des éléments chauds.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
1	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
2	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
3	TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Appuyer sur la manette et la tourner de la position " 1 " à la position " 3 " .

Le voyant jaune s'allume.

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

Le voyant jaune s'éteint seulement lorsque toutes les plaques sont éteintes.

13. MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVENTION

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
50	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
100	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
150	
200	
250	
300	TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.

Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le témoin jaune et le témoin vert s'allument.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

Le témoin jaune et le témoin vert s'éteignent.

14. MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE

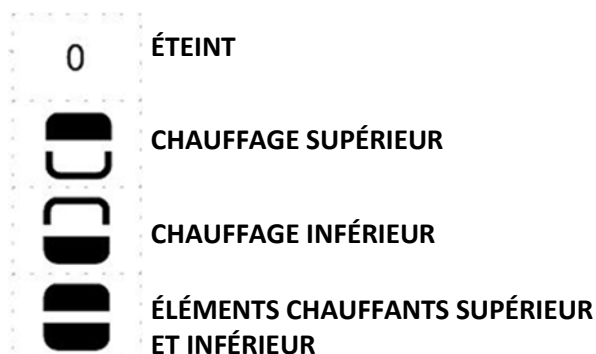
Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

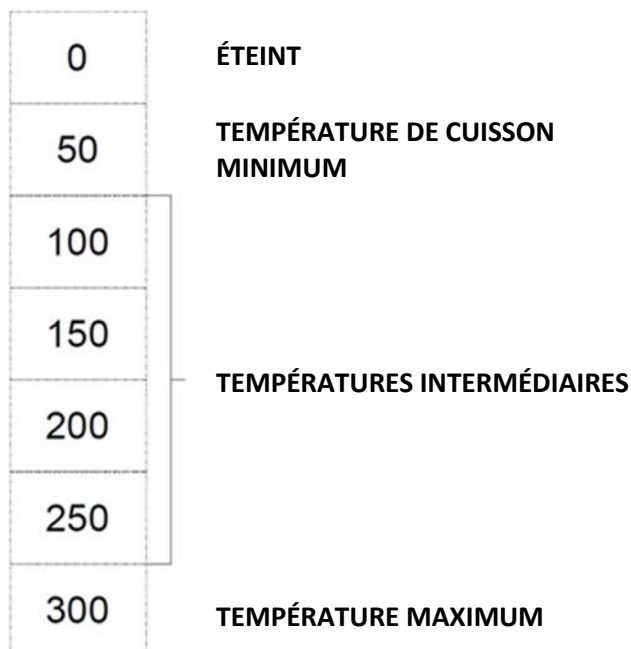
Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson). Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage. La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:



La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.
Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le voyant vert s'allume.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 " .

15. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

16. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



**COUPER L'ALIMENTATION
ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS
TENSION, AVANT TOUTE
OPÉRATION.**

Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.

Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.

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

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.

Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.

Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.

Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

Nettoyer la surface en maintenant la plaque à une température modérée (environ 80-100 °C). Utiliser un chiffon ou une éponge imbibés d'eau et vinaigre. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.

Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudres abrasives.

Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.

Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

**v. INSTRUCTIONS POUR
L'ENTRETIEN**

**17. AVERTISSEMENTS POUR LE
TECHNICIEN D'ENTRETIEN**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL
DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN
CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON
RESPECT DES CONSIGNES CI
DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

**18. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE
GAZ**

Voir le chapitre "Instructions pour l'installation".

19. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre "Instructions pour l'installation".

**20. RÉOLUTION DES
DYSFONCTIONNEMENTS**

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

LA PLAQUE NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Contrôler les valves fusibles.
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé.
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Élément défectueux ou mal relié (résistance interne brûlée).

LE CHAUFFAGE NE SE RÉGLE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

LA PLAQUE NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Contrôler les valves fusibles.
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé.
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Élément défectueux ou mal relié (résistance interne brûlée).

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

21. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION. APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

REEMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS RADIANTS

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Remplacer la pièce en panne.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DU THERMOSTAT

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Extraire le bulbe de son siège et remplacer la pièce endommagée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

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

TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

REEMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS RADIANTS

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Remplacer la pièce en panne.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DU THERMOSTAT

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et dégager le plateau par le devant en l'inclinant vers le bas.
- Extraire le bulbe de son siège et remplacer la pièce

endommagée.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

SUBSTITUTION VENTILATEUR ET THERMOFUSIBLE (SÉRIE 700)

- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever le couvercle du ventilateur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR ÉLECTRIQUE

REMPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures).
- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 10 cm environ.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

22. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

23. PIÈCES PRINCIPALES

TABLE DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU

- Voyant
- Ventilateur
- Élément chauffant zone de cuisson

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- Voyant
- Éléments radiants
- Thermostat de travail

FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant