



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FOURNEAU ELECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE



Cher Client,

Nous vous remercions de votre choix et de votre confiance. Nous sommes certains que cet appareil saura satisfaire vos exigences et vos attentes.

Nous vous prions de lire le présent manuel d'utilisation et d'entretien pour pouvoir profiter au mieux des potentialités de l'appareil que vous avez acheté. Pour de plus amples informations concernant son utilisation et son entretien, n'hésitez pas à nous contacter, nous serons heureux de répondre à vos questions.

Préambule

Avertissement sur la propriété des informations

- *Le fabricant, engagé dans une politique de développement et de mise à jour constants du produit, se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications nécessaires pour améliorer les caractéristiques essentielles de ce produit, sans devoir le communiquer et sans encourir aucune obligation. Si les modifications apportées ne modifient pas les aspects liés à la sécurité, le fabricant n'est pas tenu de le communiquer sur ce document annexé à l'appareil.*
- *Le fabricant se réserve en outre la propriété de ce document : toute reproduction ou communication de celui-ci à des tiers sans autorisation est interdite.*
- *Les illustrations et les dessins présents dans ce document sont des représentations simplifiées de l'appareil ; selon les améliorations et les modifications, il est possible que les illustrations ne correspondent pas exactement à la réalité.*

Modalité de mise à jour

- *La mise à jour et/ou la préparation d'une nouvelle version de ce document ne s'effectue qu'à la suite de modifications des aspects fonctionnels ou de sécurité de l'appareil.*

Version originale

- *Ce document a été rédigé à l'origine en langue italienne. En cas d'éventuelles controverses dues aux traductions, même si celles-ci ont été effectuées par le fabricant, le texte de référence sera uniquement la version italienne.*

- La reproduction, même partielle, de ce document sans l'autorisation écrite du fabricant est interdite. Celui-ci se réserve le droit de le modifier sans préavis, à condition que les modifications apportées ne comportent aucun risque pour la sécurité.
- Réalisé sous la direction de : VEGA srl

1 Informations sur la sécurité	5
1-1 Sécurité	6
2 Informations générales	9
2-1 But et description du manuel	10
2-2 Modalités de conservation du manuel	11
2-3 Données d'identification	12
2-4 Modalités de demande d'assistance	14
3 Informations techniques	15
3-1 Description générale de l'appareil	16
4 Mode d'emploi	19
4-1 Première utilisation	20
4-2 Cartographie complète des commandes	20
4-3 Allumage et extinction du plan de cuisson	22
4-4 Allumage et extinction du four électrique	23
4-5 Conseils d'utilisation	24
4-6 Comportement à suivre en cas d'inactivité prolongée	26
5 Informations sur l'entretien	27
5-1 Recommandations pour l'entretien	28
5-2 Nettoyage ordinaire	28
5-3 Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable	31
5-4 Recherche des pannes	33
6 Instructions pour l'installateur expert	35
6-1 Généralités	36
6-2 Stockage	36
6-3 Emballage	36
6-4 Données techniques	37
6-5 Pose et installation	41
6-6 Branchement électrique	45
6-7 Contrôle du fonctionnement et mise en marche	46
6-8 Entretien à la charge de l'installateur ou d'un technicien spécialisé	47
7 Tableaux et annexes	49
7-1 Schéma électrique	50

Page laissée blanche intentionnellement



1 INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

1-1 Sécurité

- Utiliser l'appareil exclusivement pour les usages prévus par le fabricant.
- L'emploi de l'appareil pour des usages inappropriés pourrait nuire à la sécurité et à la santé des personnes et provoquer des dommages d'ordre économique.
- Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il est nécessaire de prêter une attention particulière à tout ce qui concerne l'hygiène et de maintenir l'appareil et son milieu environnant constamment propres.
- L'appareil doit être utilisé par du personnel formé et instruit sur les caractéristiques et fonctionnalités de l'appareil. Se référer à ce manuel. En cas de plusieurs opérateurs préposés, il pourrait être nécessaire de livrer une copie de ce manuel à chacun.
- Toutes les opérations d'entretien qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié doté d'une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique de référence.
- Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments traités contre tous les phénomènes de contamination, il est nécessaire de nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones adjacentes. Effectuer ces opérations exclusivement avec des produits détergents à usage alimentaire et éviter à tout prix les produits inflammables ou contenant des substances nocives pour la santé des personnes.
- En cas d'inactivité prolongée, il faudra non seulement débrancher toutes les lignes d'alimentation mais également effectuer un nettoyage minutieux de toutes les parties internes et externes de l'appareil et de son milieu environnant.

1.1.1 Utilisation de l'appareil en toute sécurité

Cet appareil étant fabriqué exclusivement pour un usage professionnel, il doit être utilisé exclusivement par du personnel compétent.

- Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne pas placer trop près de l'appareil en fonctionnement des objets inflammables comme du papier, du plastique, des chiffons, du polystyrène, etc. qui peuvent provoquer des incendies.
- Maintenir la zone de travail propre : faire en sorte qu'aucun objet environnant ne menace la sécurité du personnel préposé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

**ATTENTION**

Il est interdit d'apporter des modifications ou d'effectuer des interventions sur l'appareil, à l'exception de celles relatives à l'entretien courant.

Toute modification apportée, non approuvée expressément par le fabricant, annule automatiquement la garantie et la conformité aux directives.

1.1.2 Instructions de sécurité en cas de mauvais fonctionnement

En cas d'urgence:

- S'adresser au Service d'assistance du fabricant ou à un technicien spécialisé.

**DANGER**

Éteindre l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

1.1.3 Mise au rebut de l'appareil

L'appareil est construit avec des matières premières recyclables et ne contient pas de substances dangereuses ou toxiques.

La mise au rebut de tous les matériaux qui composent l'appareil doit être réalisée en respectant scrupuleusement les lois en vigueur du lieu dans lequel l'appareil est installé.

Respecter la réglementation en matière de protection de l'environnement.



Page laissée blanche intentionnellement

2 *INFORMATIONS GÉNÉRALES*

2-1 But et description du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et a pour but de fournir les renseignements nécessaires pour :

- la sensibilisation des opérateurs aux questions de sécurité ;
- l'installation correcte ;
- la connaissance du fonctionnement de cet appareil et son utilisation correcte dans des conditions de sécurité ;
- la réalisation des opérations d'entretien de façon correcte et en toute sécurité ;
- la mise au rebut dans des conditions de sécurité et dans le respect des lois en vigueur sur la protection de la santé et de l'environnement.

Seul le respect de ces règles assure une utilisation parfaite de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par un mauvais entretien, une utilisation inexpérimentée, des altérations ou une utilisation non conforme à ce qui est indiqué dans ce manuel.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux dessins, aux textes et aux données techniques sans préavis ou responsabilité et sans s'engager à mettre à jour ce manuel à chaque fois.

En cas de problème de compréhension de ce manuel, contacter le fabricant.

Le manuel est divisé en sections:

- La section **1** contient des informations concernant la consultation du manuel et les données nécessaires à l'identification exacte du fabricant et de l'appareil.
- La section **2** regroupe des informations d'ordre général qui sont fondamentales pour bien connaître l'appareil (parties principales, emplois appropriés, caractéristiques techniques, etc.).
- La section **3** est consacrée à la sécurité de l'utilisateur.
- La section **4** s'adresse à l'utilisateur et contient les instructions nécessaires à une utilisation correcte de l'appareil.
- La section **5** contient des informations relatives à l'entretien et indique les opérations relevant de la compétence de l'utilisateur et celles qui doivent être obligatoirement réalisées par un installateur ou un technicien autorisé. En outre, elle contient un chapitre consacré à la recherche des pannes, des causes et des solutions possibles.
- La section **6** s'adresse à l'installateur expert et concerne l'installation de l'appareil.
- La section **7**, si présente, contient les tableaux et les annexes.

2.1.1 Symboles employés

Pendant l'utilisation de la machine des situations particulières peuvent survenir, pour lesquelles il faudra faire des considérations et analyses appropriées.

Dans ce manuel, les « symboles graphiques de sécurité » suivants sont utilisés. Leur but est de mettre en évidence des dangers ou des informations importantes :



DANGER

Il attire l'attention sur des actions pouvant provoquer de graves lésions, la mort ou des risques pour la santé des personnes ou pour l'environnement si elles ne sont pas effectuées correctement.



ATTENTION

Il attire l'attention sur des prescriptions, des procédures ou des actions pouvant provoquer de graves dommages à l'appareil ou au produit si elles ne sont pas effectuées correctement.



IMPORTANT

Il attire l'attention sur des informations techniques ou des conseils pratiques qui rendent possible une utilisation plus efficace et économique de l'appareil. Le non-respect de ces informations peut provoquer la perte de la garantie contractuelle.

2.1.2 Abréviations employées

Réf.	Description
Ann.	Annexe
Chap.	Chapitre
Fig.	Figure
Max.	Maximum
Min.	Minimum
Mod.	Modèle
P.	Page
Par.	Paragraphe
Réf.	Référence
Tab.	Tableau
U.m.	Unité de mesure

Tab. 1 Abréviations employées

2-2 Modalités de conservation du manuel

Ce manuel doit être conservé et manipulé avec attention, les mains propres, en évitant de le poser sur des surfaces sales ; de même, il doit être conservé dans un lieu à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Il est interdit d'éliminer, de déchirer ou bien de modifier arbitrairement des parties du manuel.



DANGER

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, il doit par conséquent être conservé jusqu'à la mise au rebut définitive de celui-ci.

2-3 Données d'identification

Vérifier que le manuel d'utilisation correspond à l'appareil auquel il fait référence.

En cas de demande d'informations ou d'assistance technique, il est nécessaire de spécifier le numéro de série, outre le modèle et le type d'appareil.

2.3.1 Modèle et type d'appareil

Le modèle et type d'appareil sont reportés dans la plaquette d'identification.

2.3.3 Plaquette d'identification

La plaquette d'identification représentée est appliquée directement sur l'appareil.

Les données d'identification de l'appareil, du fabricant et le marquage CE de conformité sont indiqués sur cette plaquette.

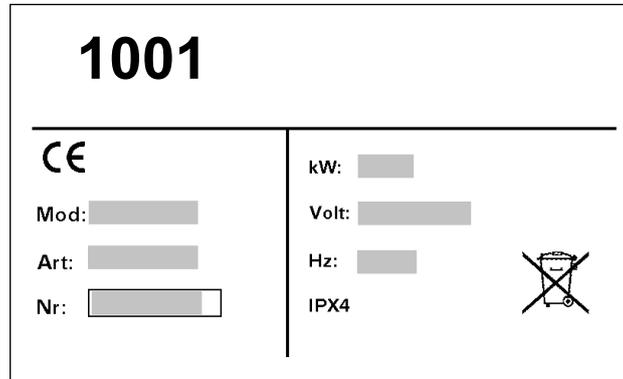


Fig. 1 Plaquette d'identification

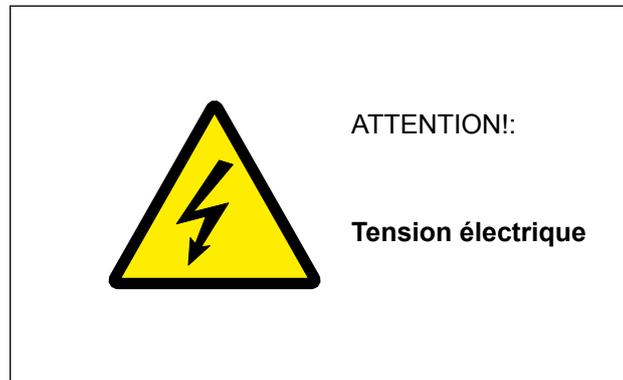


Fig. 2 Plaquette tension électrique



Fig. 3 Position de la plaquette

2.3.4 Plaquettes d'identification des composants principaux

Les plaquettes d'identification de tous les composants commerciaux non réalisés par le fabricant sont appliquées directement sur ces composants, aux endroits où leurs fournisseurs respectifs les ont placées à l'origine.

2.3.5 Marquage CE de conformité

La marque CE appliquée sur la plaquette d'identification indique que l'appareil est conforme aux critères de sécurité requis par les directives suivantes :

Directive 2014/35/UE (Basse tension)

Directive 2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)

Règlement 2004/1935/CE (Matériaux en contact avec les aliments)

2-4 Modalités de demande d'assistance

- L'appareil est couvert par une garantie, comme prévu dans les conditions de vente. Si des fonctionnements défectueux ou des pannes rentrant dans les cas prévus par la garantie sont détectés pendant la durée de validité, le fabricant s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses après avoir effectué les vérifications qui s'imposent.
- Les modifications effectuées par l'utilisateur, sans autorisation écrite du fabricant, annulent la garantie et dégagent le fabricant de toute responsabilité pour les dommages provoqués par l'appareil défectueux. Les mêmes considérations sont valables en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Pour toutes ces raisons, en cas de besoin, il est conseillé de s'adresser directement au Service d'assistance du fabricant.

**IMPORTANT**

Pour tout type de demande d'assistance, il est nécessaire de spécifier les données indiquées sur la plaquette d'identification de l'appareil et le type de défaut constaté.

3 *INFORMATIONS TECHNIQUES*

3-1 Description générale de l'appareil

3.1.1 Emplois admis

L'appareil a été conçu et fabriqué pour l'exploitation dans le secteur de la restauration professionnelle.

L'utilisation prévue de la cuisinière électrique est la cuisson des produits dans des casseroles ou poêles appuyés sur les plaques.

Pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité, il est indispensable de l'installer conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.



ATTENTION

Pour obtenir un bon rendement et une consommation réduite d'énergie il est obligatoire d'utiliser des casseroles et des poêles adéquats à la cuisson électrique (consulter les sigles reportés sur leurs fonds) : le fond doit avoir un gros épaisseur et parfaitement plat.



ATTENTION

Le diamètre des récipients doit être au moins égal au diamètre de la zone de cuisson sélectionnée, s'il est inférieur on aura un gaspillage inutile d'énergie, donc il vaut mieux un diamètre supérieur. Le fond des casseroles doit être propre et sec de même que le plan de cuisson. Pendant les premières utilisations des appareils on pourrait sentir une odeur aigre ou de brûlé. Ce phénomène disparaît complètement après deux ou trois fonctionnements consécutifs.



DANGER

Après l'utilisation les zones restent chaudes pendant un certain temps même si elles sont éteintes (chaleur résiduelle). Éviter d'y appuyer les mains et tenir à l'égard des enfants.

3.1.2 Emploi contre-indiqué

Par emploi contre-indiqué on entend l'emploi de l'appareil selon des critères non conformes aux instructions figurant dans ce manuel et s'avérant dangereux pour la sécurité.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par un emploi incorrect de l'appareil.



DANGER

**Ne pas utiliser l'appareil à des fins non prévues par le fabricant.
L'emploi contre-indiqué est interdit.**



DANGER

**Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer les milieux ; ce n'est pas une étuve.
Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson directe des aliments sur les plaques.**

3.1.3 Parties principales de l'appareil

L'image et les descriptions portent sur l'appareil muni de tous les équipements possibles. Selon le modèle choisi, votre appareil pourrait être différent.

- A. Plan de cuisson avec plaques rondes
- B. Four électrique, armoire chaude ou placard neutre
- C. Bandeau de commande plan de cuisson
- D. Pieds réglables
- E. Grille d'évacuation de la chaleur

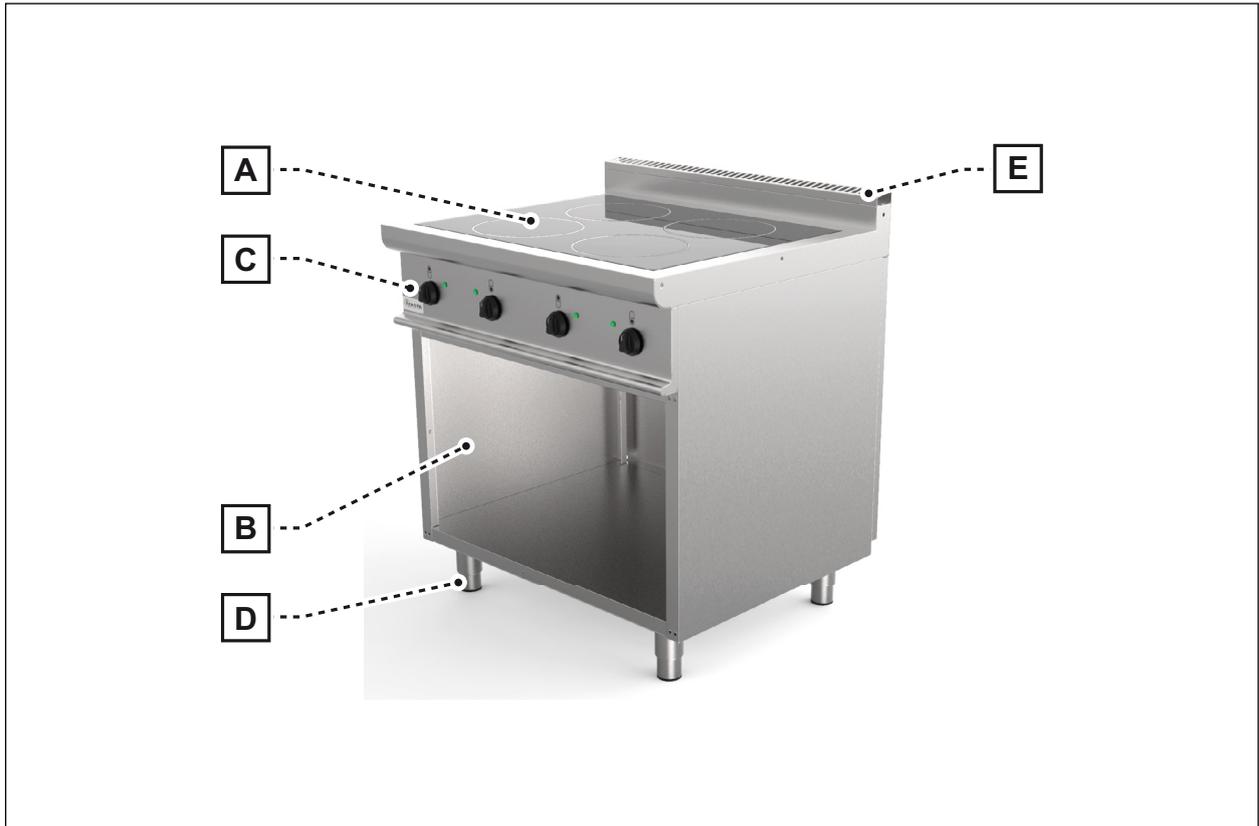
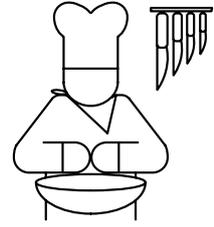


Fig. 4 Parties principales de l'appareil

Page laissée blanche intentionnellement



4 MODE D'EMPLOI

4-1 Première utilisation

Lors de la première utilisation, il est conseillé de nettoyer l'appareil avec soin, en enlevant la pellicule de protection.

Libérer l'appareil de tous les matériaux d'emballage et le nettoyer en utilisant de l'eau chaude et une éponge. Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées avec un détergent ne contenant aucune substance abrasive et spécifiquement indiqué pour le nettoyage de ces surfaces. (voir le par. *Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable*).

Après avoir nettoyé l'appareil, rincer à l'eau propre et essuyer avec un chiffon.

Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

4-2 Cartographie complète des commandes

4.2.1 Cartographie commandes plan de cuisson

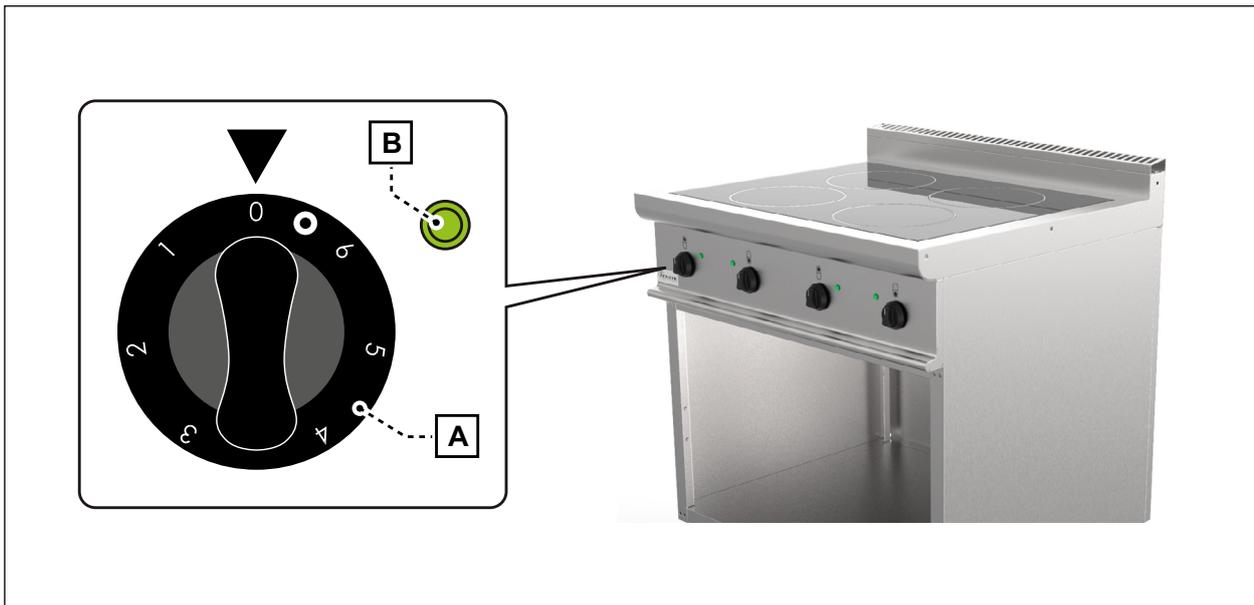


Fig. 5 Bandeau de commande cuisinière électrique

A. Manette d'allumage

B. Voyant d'« appareil en fonction »

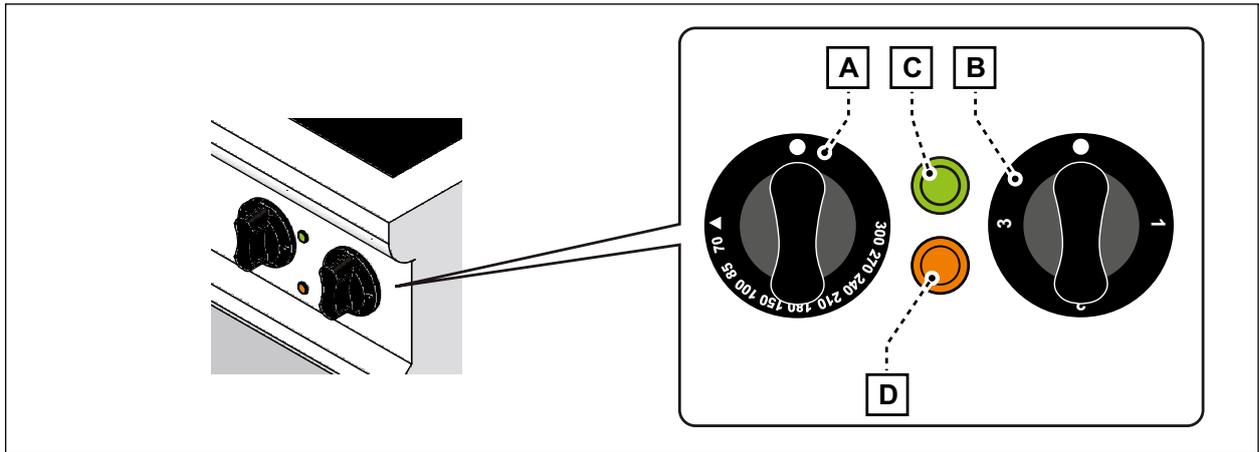
4.2.2 Cartographie commandes four électrique

Fig. 6 Bandeau de commande cuisinière électrique avec four

- A. Manette de réglage température de cuisson du four
- B. Manette de sélection mode de cuisson du four
- C. Voyant d'« activation four » (vert)
- D. Voyant de « four en service » (orange)

4-3 Allumage et extinction du plan de cuisson

- Activer l'interrupteur en amont de l'appareil.
- Pour l'allumage tourner la manette correspondante à la zone de chauffage choisie et sélectionner une position, **1** ou **6**, le témoin s'allume pour indiquer que l'appareil est en fonction.
- Il est conseillé d'allumer les plaques à la température maximale, et une fois cette température atteinte, tourner la manette dans une position inférieure.
- L'extinction de chaque plaque se fait en tournant la manette dans la position **0**.

IMPORTANT

La rotation de la manette commande la zone interne (1) ; si on la fait tourner au-delà de la position « 6 » et que le ressort se détend, la zone externe (2) s'allume également ; à ce stade, on peut régler la puissance des deux zones à l'aide de cette manette. En repositionnant ensuite la manette entre « 1 » et « 6 », seule la zone interne (1) fonctionnera, jusqu'à ce que vous effectuiez à nouveau les opérations ci-dessus.

Position de la manette	Température
0	Plaque désactivée
1	Pour maintenir les aliments au chaud ou fondre le beurre
2	Pour poursuivre la cuisson de petites quantités
3	Pour poursuivre la cuisson de grandes quantités
4	Pour cuire à température moyenne
5	Pour cuire à haute température
6	Pour début cuisson max 5/10'

Tab. 2 Données température chambre four

L'indication de la manette à utiliser pour l'allumage des plaques est donnée par les repères situés sur le bandeau de commande, juste au-dessus de la manette.

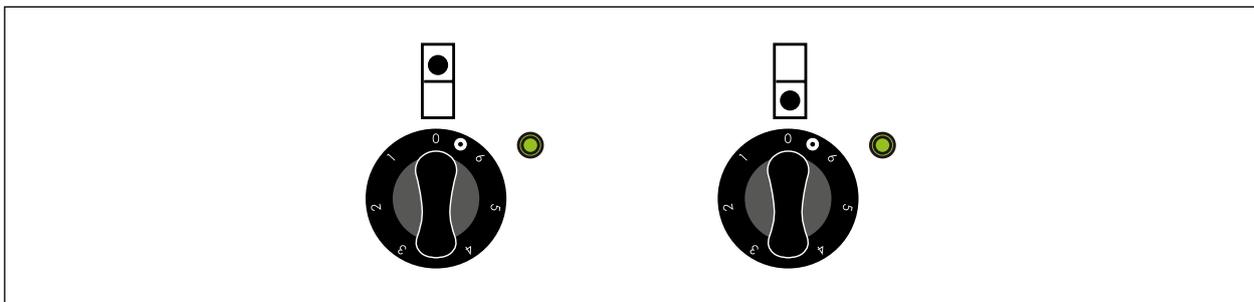


Fig. 7 Repère plaque

4.3.1 Premier allumage

Pour la première utilisation du plan en vitrocéramique :

- L'isolant thermique de l'appareil et les éventuels résidus de graisse présents peuvent produire des fumées ou des vapeurs ; elles ne sont cependant pas nocives pour la santé.
- Nous conseillons donc, à la première utilisation, de chauffer exceptionnellement l'appareil à vide (sans casserole) sans dépasser 10 minutes en réglage maximum et de ventiler le local lors de cette première opération.
- Pendant la première période de fonctionnement du plan, il se peut que vous remarquiez une odeur âcre ou de brûlé, qui disparaîtra complètement après deux ou trois utilisations.

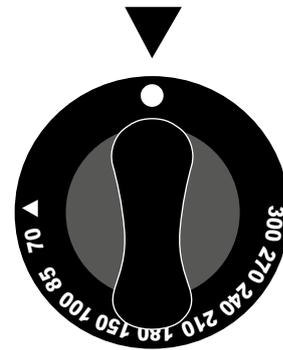
4-4 Allumage et extinction du four électrique

4.4.1 Allumage du four

- Choisir le mode de chauffage (en haut, en bas, en haut et en bas) en agissant sur la manette du commutateur (1-2-3).
- Régler la température de cuisson en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le voyant vert (« activation du four ») s'allume.
- Le voyant orange (« four en service ») s'allume.
- Les résistances du four commencent à fonctionner. Quand la chambre de cuisson atteint la température fixée, le voyant orange s'éteint. Pendant la cuisson, le voyant peut s'allumer plusieurs fois pour maintenir la température stable.

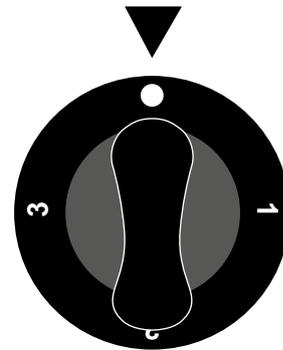
Position de la manette	Température
●	Éteint
70	70° (min)
85	85°
100	100°
150	150°
180	180°
210	210°
240	240°
270	270°
300	300° (max)

Tab. 3 Température de cuisson



Position de la manette	Mode
●	Éteint
3	En bas
2	En haut
1	En haut et En bas

Tab. 4 Mode de chauffage



4.4.2 Préchauffage

Le préchauffage du four permet une cuisson optimale. Pour ce faire, s'assurer que la porte est bien fermée et régler la température sur une valeur supérieure d'environ 70 °C à celle que l'on souhaite obtenir (de cette façon, la baisse de température due à l'ouverture de la porte aura moins d'impact).

4.4.3 Premier allumage

La présence d'odeurs désagréables lors du premier allumage est normale, elle est due à la surchauffe des résidus d'huiles utilisées au cours de l'usinage du métal et des matériaux isolants. Pour cette raison, il est conseillé de réaliser un premier allumage « à vide », sans introduire de nourriture, en portant le four à la température maximum jusqu'à ce que l'odeur disparaisse.

4.4.4 Pour éteindre le four

- Tourner la manette de sélection mode de chauffage et la manette de réglage de la température jusqu'à la position ● (Éteint).
- Les deux voyants s'éteignent.

4-5 Conseils d'utilisation

4.5.1 Plan de cuisson

L'appareil est doté d'une zone de cuisson de diamètre et de puissance qui varient en fonction du modèle, mais les positions optimales sont marquées grâce à des sérigraphies sur le verre. Nous vous rappelons que le chauffage a lieu uniquement à l'intérieur de ces sérigraphies (généralement en cercle).

Pour obtenir un bon rendement et une consommation adéquate d'énergie électrique, il est essentiel de n'utiliser que des casseroles et poêles adaptées à la cuisson électrique (notez les sigles figurant sur le fond de celles-ci) : leur fond doit être très épais et parfaitement plat (à contrôler avec une règle, si nécessaire).

Le diamètre des casseroles ne doit pas être supérieur au diamètre du cercle sur le plan de cuisson ; s'il est plus petit, vous gaspillerez de l'énergie, s'il est plus grand, la cuisson ne sera pas homogène. En outre, avant de les utiliser, le fond des casseroles doit être propre et sec, tout comme le plan de cuisson.

Les zones radiantes s'allument au bout de quelques secondes et peuvent être réglées à l'aide de la manette multipositions sur le devant. Pour réaliser la cuisson, après avoir placé la casserole sur la zone de cuisson, régler la manette sur la position de puissance maximale.



IMPORTANT

Une fois à ébullition, ou après avoir atteint la température souhaitée, régler la manette sur une position inférieure.

L'appareil est doté d'un voyant en façade qui s'allume dès qu'une zone de cuisson est en fonction. Si on place le repère de la manette sur la position **0**, le voyant de chaleur résiduelle, qui se trouve dans un cadre sur le verre, reste allumé en indiquant pendant un certain temps que la zone de cuisson correspondante est encore chaude.



ATTENTION

Durant cette période, il ne faut surtout pas effectuer des tâches d'entretien et/ou de nettoyage sur le plan.

Le plus gros avantage de la cuisson sur plan en vitrocéramique est la rapidité avec laquelle la température de cuisson est atteinte. Il n'est donc pas nécessaire de laisser le plan de cuisson allumé toute la journée, il suffit de l'allumer au moment de l'utilisation ou de le laisser allumé au minimum (position **1**).

Le plan de cuisson ne doit pas fonctionner à vide, en particulier à pleine puissance (excepté à la première utilisation) ; un plat doit impérativement être placé dessus, absorbant la chaleur.

Ces règles sont très importantes, si elles sont respectées, il n'y aura pas de perte de chaleur et d'énergie et le rendement du plan de cuisson sera optimal.



DANGER

Faire très attention dans la mesure où après utilisation, la zone reste chaude pendant un certain temps, même si l'appareil est éteint (chaleur résiduelle). Éviter d'y appuyer les mains et tenir les enfants à l'écart !



IMPORTANT

La surface de cuisson est résistante, mais pas incassable, elle peut être endommagée par des objets durs et pointus s'ils tombent par accident sur le plan avec une certaine force.

En cas de bris, de fêlure ou de fissure, NE PLUS UTILISER L'APPAREIL et contacter le service d'assistance.

4.5.2 Four**IMPORTANT**

Toutes les cuissons doivent être réalisées avec la porte fermée.

**ATTENTION**

Éviter de laisser la porte du four ouverte plus que de nécessaire dans la mesure où cela provoquerait une surchauffe des robinets du plan de cuisson compromettant son bon fonctionnement au fil du temps.

- Pour ouvrir la porte du four, saisir la poignée par la partie centrale.
- Utiliser toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Utiliser des récipients conçus pour résister aux températures élevées (par ex. plats en métal, céramiques pour four, etc.)
- Au cours des cuissons avec des huiles et des graisses, faire attention à ce que les condiments ne surchauffent pas. En effet, ces substances portées à haute température peuvent prendre feu. Pour cette raison, lors de l'introduction des plats dans le four ou de leur retrait, il est nécessaire de s'assurer que les condiments (huiles, jus, graisses fondues) ne tombent pas en trop grande quantité sur le fond. Si c'est le cas, nettoyer soigneusement le fond du four avant de commencer une nouvelle cuisson. De cette manière, la formation de fumées et d'odeurs désagréables peut être évitée.

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité ; ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique si la température des résistances dépasse un seuil donné.

Si le thermostat de sécurité intervient, procéder comme suit ::

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en agissant sur l'interrupteur général ;
- retirer les vis du bandeau de commande pour accéder au thermostat de sécurité ;
- appuyer sur la touche **(M)** ;
- remonter le bandeau de commande et rétablir la connexion électrique de l'appareil ;
- réactiver l'appareil en agissant sur la manette de commande ; si le thermostat de sécurité intervient de nouveau, contacter le **Service d'assistance technique**.

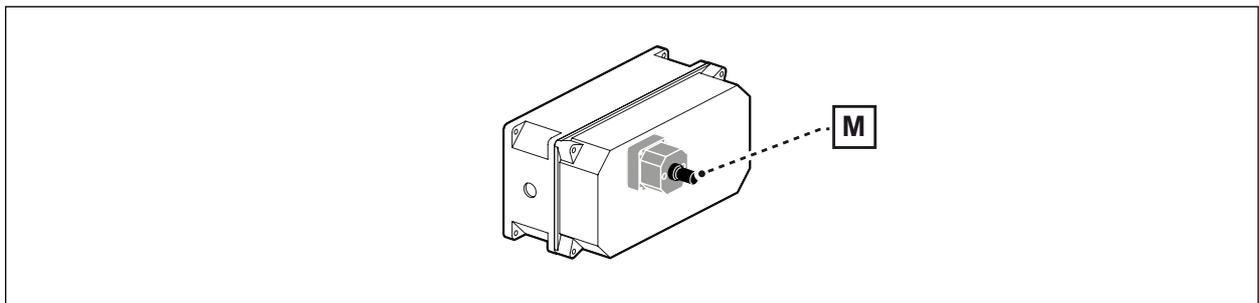


Fig. 8 Thermostat de sécurité

4-6 Comportement à suivre en cas d'inactivité prolongée

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période de temps déterminée, il faut procéder comme indiqué.

- nettoyer et sécher l'appareil ;
- après avoir nettoyé et séché l'appareil, celui-ci doit être protégé avec une pellicule de produit approprié (par exemple, de l'huile de vaseline en spray ou des produits similaires) ;
- couper l'alimentation électrique ;
- laisser la porte du four (si présente) entrouverte afin que l'air puisse circuler à l'intérieur de la chambre de cuisson.

5 INFORMATIONS SUR L'ENTRETIEN

5-1 Recommandations pour l'entretien

La conservation de l'appareil en parfait état, grâce aux opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant, permettra d'obtenir les meilleures performances, une durée de vie plus longue et un maintien constant des conditions de sécurité.

À la **fin de chaque utilisation**, et à chaque fois qu'il est nécessaire, nettoyer les parties extérieures de l'appareil et le milieu environnant.

Faire appel, au moins **deux fois par an**, aux services d'un technicien autorisé pour le contrôle de l'appareil ; **dans tous les cas, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.**



DANGER

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, éteindre l'appareil et couper l'alimentation électrique (débrancher le câble d'alimentation).

Le nettoyage doit être effectué quand l'appareil a refroidi.

5-2 Nettoyage ordinaire

Un nettoyage quotidien et minutieux de l'appareil après utilisation assure un fonctionnement parfait et une longue durée de vie. Il faut l'effectuer avec un chiffon humide, en utilisant de l'eau et du savon ou des détergents, mais en évitant les détergents abrasifs ou acides, qui ne doivent pas même être utilisés pour laver le sol à proximité de l'appareil car leurs vapeurs peuvent se déposer et détériorer l'acier.

Rincer avec de l'eau pure et sécher ; ne jamais utiliser des jets d'eau directs afin de ne pas entraîner des complications dues à des infiltrations risquant d'endommager l'appareil.

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et ne laissant aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de :
	- potasse caustique à 5 % maximum
	- soude caustique à 5 %
Produits pour éliminer les odeurs désagréables	Produits de rinçage à base de :
	- acide citrique
	- acide acétique

Tab. 5 Tableau des produits de nettoyage



ATTENTION

L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau ni avec des nettoyeurs à vapeur.

5.2.1 Conseils pour le nettoyage du plan de cuisson

Pour une longue durée de vie de l'appareil, il est essentiel d'effectuer fréquemment un nettoyage général approfondi, en tenant compte des recommandations suivantes :

- Les pièces chromées doivent être nettoyées avec un chiffon humidifié avec de l'eau et du savon ou de l'eau et un détergent liquide non corrosif.
- Les taches ou dépôts sur la surface du verre doivent être éliminés rapidement, de préférence lorsque la plaque est encore chaude (attention aux brûlures) et en tout cas avant de réutiliser le plan ; pour plus d'informations, vous pouvez également consulter le livret bleu du fabricant de verre céramique livré avec le plan.
- Si la couche déposée est mince et encore fraîche, il suffit d'essuyer avec un chiffon doux et humide ; en revanche, en cas de dépôt important ou d'incrustations, il faudra humidifier légèrement (NE PAS VAPORISER TROP D'EAU, LE PLAN DEVRA DANS TOUS LES CAS ÊTRE DÉBRANCHÉ) le dépôt, utiliser le cas échéant le grattoir fourni, puis essuyer avec un chiffon doux et humide.

Si le suivi de ces recommandations ne suffit pas, il faut attendre que le plan refroidisse complètement et utiliser ensuite des produits adaptés et impérativement NON ABRASIFS.

Après le nettoyage, sécher complètement le plan et utiliser un produit spécial vitrocéramique qui, une fois appliqué sur la plaque, créera un film protecteur.



ATTENTION

Il est totalement déconseillé d'utiliser des détergents en poudre de quelque type que ce soit.

Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau, l'eau risquerait de s'infiltrer dans les composants électriques internes, ce qui pourrait endommager l'appareil et constituer un danger pour les personnes le manipulant.

Ne jamais verser d'eau froide directement sur la plaque chaude, pour les mêmes raisons mentionnées plus haut.



IMPORTANT

En cas de fonctionnement anormal de l'appareil, celui-ci doit être contrôlé par un technicien qualifié.

En cas de panne, les composants défectueux doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine, fournies directement par le fabricant.

5.2.2 Conseils pour le nettoyage du four

Pour le nettoyage, utiliser un produit dégraissant adapté (non moussant), à appliquer par pulvérisation, pour atteindre les zones les plus cachées.

5.2.3 Principales causes de détérioration ou de corrosion de l'acier inox

La liste contient les principales causes de détérioration ou de corrosion de l'acier inox.

- Utilisation de détergents abrasifs ou acides, notamment à base de chlore, comme l'acide chlorhydrique ou l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Par conséquent, avant d'acheter un produit détergent, s'assurer qu'il ne corrode pas l'acier ;
- Accumulation de dépôts ferreux (comme ceux causés par la rouille dissoute dans l'eau qui traverse les tuyaux, notamment après une certaine période d'inactivité), cette accumulation est donc à éviter. Éviter également d'utiliser de la paille de fer pour enlever les résidus de nourriture plus difficiles à éliminer, utiliser plutôt de la paille ou des racloirs en acier inox ou en matériaux plus tendres, mais non ferreux ;
- Accumulation de substances avec des composants acides (vinaigre, jus de citron, sauces, sel, etc.) Éviter donc le contact prolongé de ces substances avec les parties en acier de l'appareil. L'évaporation des solutions salines sur les surfaces est particulièrement nuisible pour ces dernières.

Voir aussi le par. *Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable.*

5-3 Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable

L'acier inoxydable est défini ainsi car il doit sa résistance à la corrosion à une fine pellicule protectrice d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire sur sa surface, formée de l'oxygène absorbé lors de l'exposition du métal à l'air. Il est donc évident que tout ce qui peut empêcher la formation de cette pellicule et sa permanence sur la surface (matériaux étrangers appuyés dessus, résidus de nourriture, sel, etc.) réduit la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Sa résistance et sa durée sont donc directement liées à la qualité de l'entretien, qui doit être effectué lors de l'utilisation, et à l'emploi de produits et de matériaux appropriés à cet entretien.



IMPORTANT

Avant d'utiliser un quelconque produit détergent pour le nettoyage de l'acier inoxydable ou des sols situés au-dessous ou à côté des appareils, se renseigner auprès du fournisseur habituel de détergents pour savoir quel est le type de produit le plus approprié et si celui qui est utilisé ne risque pas de corroder l'acier.

Nettoyage quotidien : Nettoyer soigneusement et fréquemment les surfaces, en utilisant un chiffon humide ; il est possible d'utiliser de l'eau et du savon ou des produits ordinaires pourvu qu'ils ne contiennent pas d'abrasifs ni de substances colorées. Frotter seulement et uniquement dans le sens du satinage. Rincer ensuite abondamment à l'eau pure et sécher soigneusement.

Taches de nourriture ou résidus durcis : Enlever les résidus de nourriture à l'eau chaude, avant qu'ils ne durcissent. Si les résidus ont déjà durci, utiliser de l'eau et du savon ou des détergents non abrasifs en se servant éventuellement d'un racloir en bois ou d'une paille d'acier inox douce ; rincer à l'eau et bien sécher.

Dépôts calcaires : Les dépôts calcaires au fond des casseroles, des cuves, etc. doivent être éliminés en utilisant des produits détartrants.

Rayures des surfaces : Si les surfaces présentent des égratignures ou des rayures, il est nécessaire de les polir en utilisant de la laine d'acier inox ultra-fine ou des feutres abrasifs en fibre synthétique, en frottant dans le sens du satinage. Bien rincer et sécher.

Élimination d'éventuelles décolorations de l'acier causées par les taches de nourriture, les brûlures ou les taches dues à la chaleur : utiliser de la laine d'acier inox douce ou des feutres abrasifs en matériau synthétique, en frottant soigneusement dans le sens du satinage. Rincer et sécher soigneusement. Attention à ne pas rayer la surface.

Rouille : En présence de taches de rouille, il est nécessaire de s'adresser à des fabricants de détergents industriels afin d'utiliser un produit qui les élimine. Il est également possible d'utiliser des produits industriels pour le nettoyage des dépôts calcaires. Après utilisation et rinçage à l'eau pure, un détergent alcalin peut être nécessaire pour neutraliser les composés acides restés sur la surface.



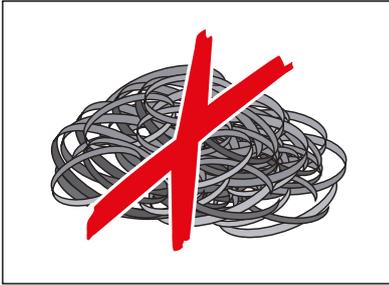
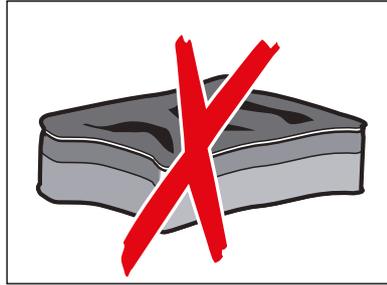
IMPORTANT

Après avoir nettoyé l'acier inox, une fois que les surfaces extérieures de l'appareil sont bien sèches, il est nécessaire de les protéger avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce.

Ces produits éliminent les auréoles, restituent le brillant de l'acier et empêchent la pénétration d'humidité et de saleté, qui sont à l'origine de la corrosion.

5.3.1 Les produits qui ne doivent pas être utilisés sur l'acier inoxydable

- Ne jamais utiliser de produits chlorés, comme par exemple de l'eau de Javel, de l'acide muriatique ou des solutions similaires. Ces produits attaquent rapidement l'acier inoxydable, provoquant des phénomènes de corrosion irréversibles.
- Pour nettoyer les sols situés sous les appareils ou à proximité, ne jamais utiliser les produits listés ci-dessus ; en effet, les vapeurs ou les éventuelles gouttes qui peuvent tomber sur l'acier produisent des effets de corrosion analogues, comme spécifié plus haut.
- Ne jamais utiliser de pailles de fer ni les laisser appuyées sur les surfaces, dans la mesure où de très petits dépôts pourraient y rester et conduire à la formation de rouille ; on peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inox douce ou des feutres abrasifs en fibre synthétique, en frottant toujours dans le sens du satinage et en veillant à ne pas rayer les surfaces. Ensuite rincer et sécher.

*Fig. 9 Paille en acier**Fig. 10 Éponge abrasive**Fig. 11 Substances acides***5.3.2 Conseils utiles**

- Les tuyaux des réseaux de distribution d'eau qui alimentent les casseroles, les lavoirs, les cuisines, les lave-linge, etc. transportent inévitablement de la rouille en plus ou moins grande quantité, surtout lorsqu'on ouvre les robinets après une certaine période d'inactivité ou lorsque les installations sont neuves. Il faut absolument éviter que ces oxydes ou dépôts ferreux stagnent longtemps en contact avec l'acier inoxydable, car ils produisent des phénomènes de corrosion. Il est donc toujours préférable que les tuyaux soient parfaitement galvanisés, et il est conseillé de laisser couler l'eau jusqu'à ce que le jet soit parfaitement clair.
- Éviter que les solutions salées s'évaporent, sèchent ou stagnent sur les surfaces en acier inoxydable. Dans le cas des casseroles, ne jamais employer du sel de cuisine à gros grain qui, étant trop lourd, se dépose sur le fond et ne peut pas être mis en circulation et se dissoudre complètement. Ce sel qui ne se dissout pas, ou qui prend trop de temps à le faire, peut donner naissance à des phénomènes de corrosion au niveau des points de contact. Il est donc conseillé de mettre dans les casseroles du sel à grain fin et seulement lorsque l'eau bout ; si cela n'est pas possible et que le sel à dissoudre présente un gros grain, le dissoudre dans un récipient à part. Éviter à tout prix de mettre du sel dans des casseroles avec de l'eau froide, voire sans eau.
- Lorsque les récipients des casseroles, les cuves des lave-linges, des bains-marie, des lavoirs, etc. ne sont plus utilisés, ils doivent rester de préférence découverts dans le but de conserver et de stabiliser la pellicule de passivation qui protège l'acier contre le contact d'éventuels agents agressifs.

5-4 Recherche des pannes

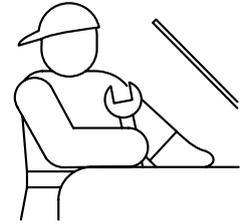
Avant d'être mis en service, l'appareil a été préventivement testé par du **personnel spécialisé**. Les informations présentées dans le tableau suivant ont pour but de faciliter l'identification et la correction d'éventuelles anomalies et dysfonctionnements qui pourraient se présenter lors de l'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres **une compétence technique précise est requise et ils doivent donc être résolus par du personnel qualifié et expert.**

Problème	Cause possible	Actions réservées à l'utilisateur	Actions réservées au personnel autorisé
Les résistances du four ne chauffent pas	Fusibles de protection sautés	Contrôler que les fusibles de protection de l'installation électrique n'ont pas sauté. Si les fusibles de protection sautent plusieurs fois s'adresser à un électricien.	-
Les plaques de cuisson ne chauffent pas			
Une température est réglée mais l'appareil ne s'allume pas	Thermostat de réglage défectueux.	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le thermostat.
	La tension ne suffit pas	S'adresser à un technicien qualifié.	Contrôler l'installation électrique et vérifier qu'elle est conforme aux conditions requises de l'appareil.
	Une ou plusieurs résistances du four sont défectueuses	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer les résistances.
	Thermostat de sécurité actif.	S'adresser à un technicien qualifié.	Réarmer la sécurité.
L'appareil ne s'allume pas	Coupure d'alimentation électrique	Contrôler que l'appareil est branché à l'alimentation électrique	-
	Aucun réglage de la manette de la température	Agir sur la manette et régler une température de cuisson.	-
La température ne se règle pas	Thermostat de travail endommagé	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le thermostat de travail.
La cuisson du four n'est pas homogène (différence marquée dans la coloration du produit)	Position incorrecte du sélecteur	Tourner le sélecteur de sorte à chauffer de la partie inférieure et de la partie supérieure en fonction du type de cuisson à réaliser.	-
	Une résistance est en panne	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer la résistance.

Tab. 6 Problèmes concernant l'installation électrique

Page laissée blanche intentionnellement



6 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR EXPERT

6-1 Généralités

L'aménagement et l'installation de l'appareil doivent être conformes aux règles en vigueur UNI-CIG 8723 et au Décret Ministériel Italien du 12 avril 1996.

L'installation et l'entretien de l'appareil **doivent être effectués par un opérateur qualifié et autorisé**, qui devra respecter les règles de sécurité en vigueur dans les pays où l'appareil est installé.

6-2 Stockage

Si l'appareil est stocké dans un entrepôt à une température inférieure à 0 °C, il est nécessaire de le porter à une température d'au moins +10 °C avant de l'utiliser.

6-3 Emballage

L'appareil est normalement emballé et expédié déjà monté, il n'est donc pas nécessaire d'effectuer un quelconque assemblage à sa réception. Les parties en acier inox et tous les panneaux de la structure sont protégés par une pellicule adhésive anti-rayures.

L'appareil est emballé à l'intérieur d'une boîte placée sur une palette.

L'appareil emballé doit être manipulé et maintenu dans la position correcte, selon ce qui est indiqué par les symboles présents sur l'emballage.

Au cours du déballage, s'assurer que l'appareil est en ordre et qu'il ne manque aucun composant. Lors du retrait de la pellicule anti-rayures, veiller à ce qu'il ne reste pas de marques d'adhésif sur les panneaux.

Il est recommandé conserver l'emballage jusqu'au moment de la mise en marche afin que l'appareil soit conservé en bon état.

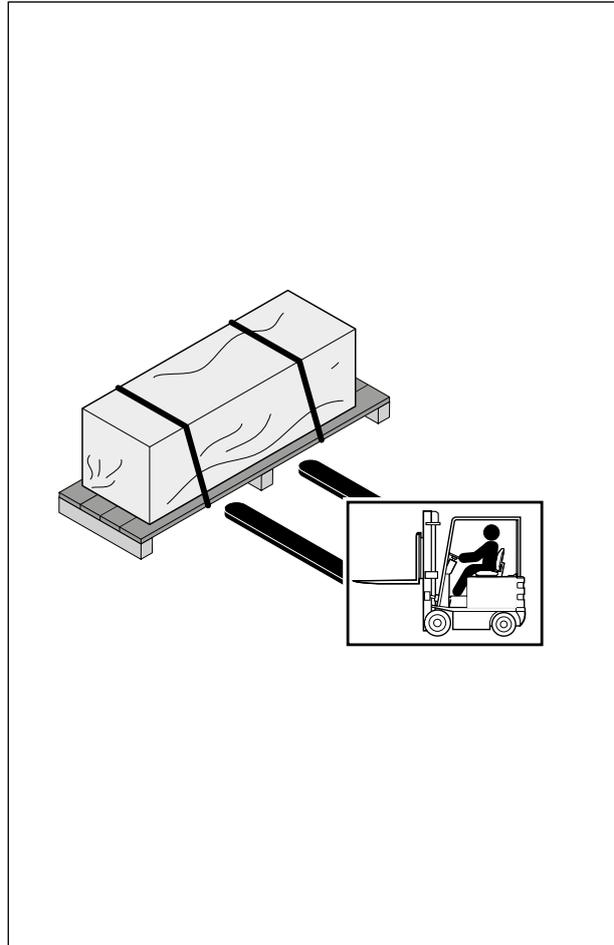


Fig. 12 Emballage



ATTENTION

Ne pas utiliser de cutters ou autres outils pointus au cours du déballage. Les surfaces de l'appareil risqueraient d'être irrémédiablement rayées.



ATTENTION

La mise au rebut des emballages doit être réalisée selon les règles en vigueur de l'endroit où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés en fonction de leur nature et remis aux centres de récupération spécialisés.

Respecter la réglementation en matière de protection de l'environnement.

6-4 Données techniques**6.4.1 Composition et puissance de l'appareil**

Modèle	Description	Dimensions (mm)	Tension d'alimentation (V)	Puissance plaques (kW)
E7/CVE2BB	cuisinière de comptoir 2 plaques	400x700x270	400 - 3N	5,0
E7/CVE4BB	cuisinière de comptoir 4 plaques	800x700x270	400 - 3N	10,0
E7/CVE2BA	cuisinière avec soubassement ouvert 2 plaques	400x700x850	400 - 3N	5,0
E7/CVE4BA	cuisinière avec soubassement ouvert 4 plaques	800x700x850	400 - 3N	10,0
E7/CVE4LE	cuisinière 4 plaques avec four électrique	800x700x850	400 - 3N	10,0+5,48

Tab. 7 Données techniques

6.4.2 Dimensions

Cuisinière de comptoir

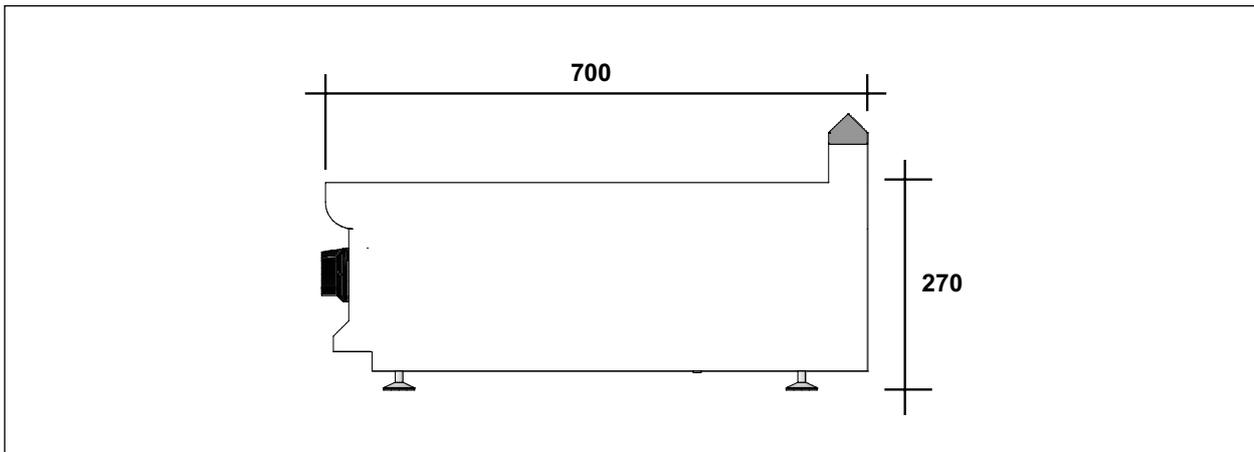


Fig. 13 Dimensions de la cuisinière de comptoir en vitrocéramique

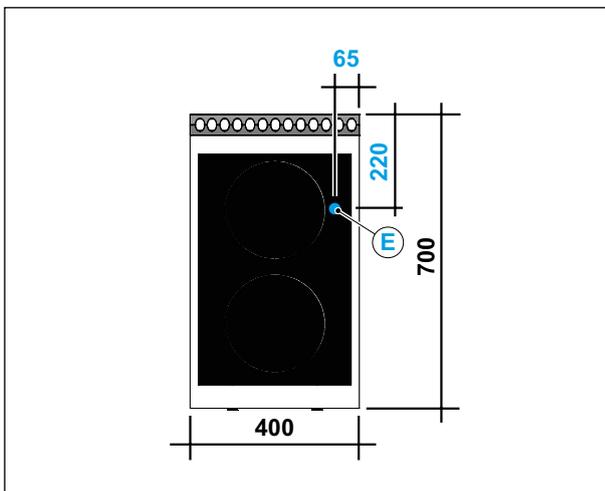


Fig. 14 Cuisinière 2 plaques

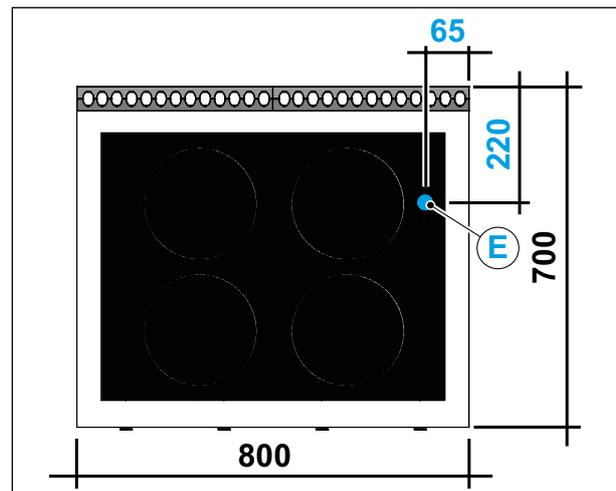


Fig. 15 Cuisinière 4 plaques



Alimentation électrique 400 V 3N~

6.4.3 Dimensions

Cuisinière avec soubassement fermé ou four

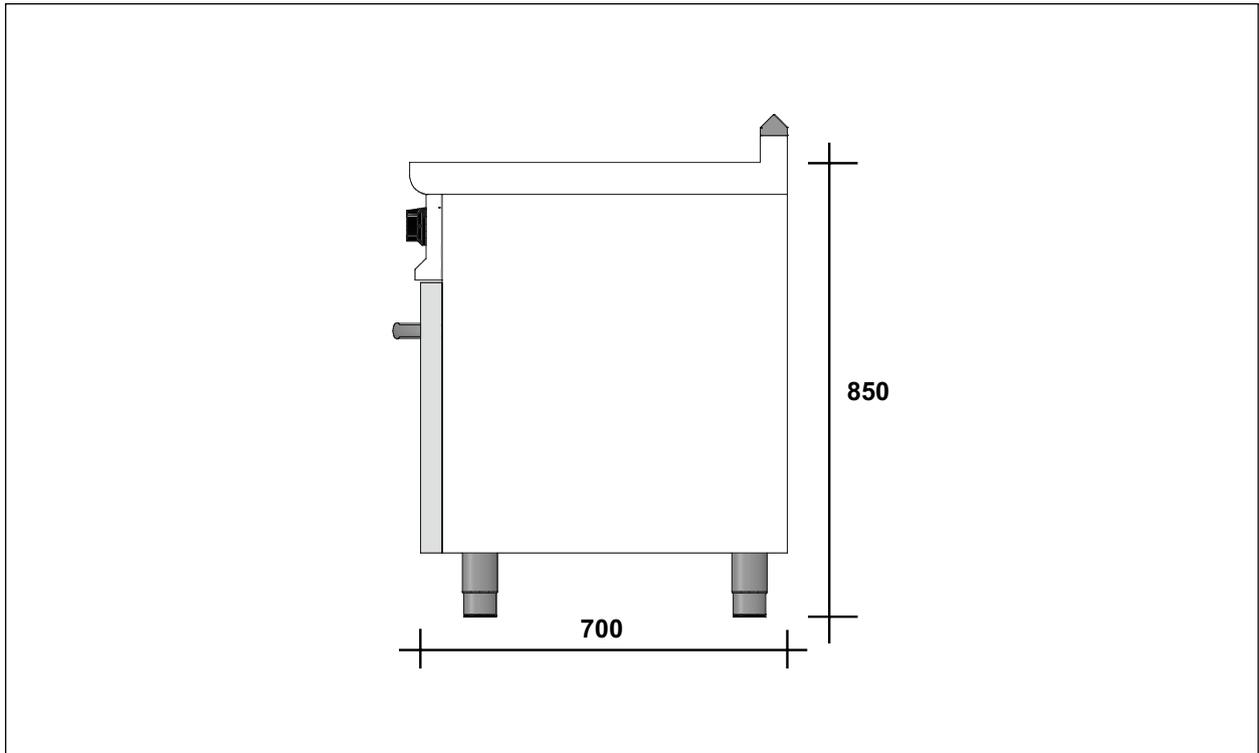


Fig. 16 Dimensions de la cuisinière plan en vitrocéramique

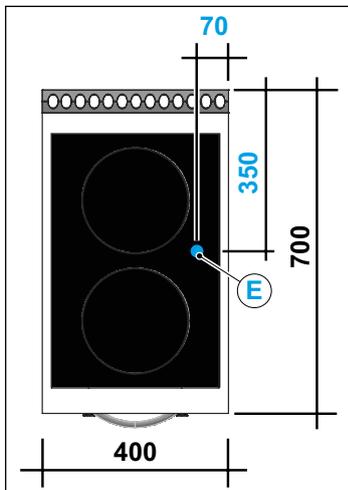


Fig. 17 Cuisinière 2 plaques

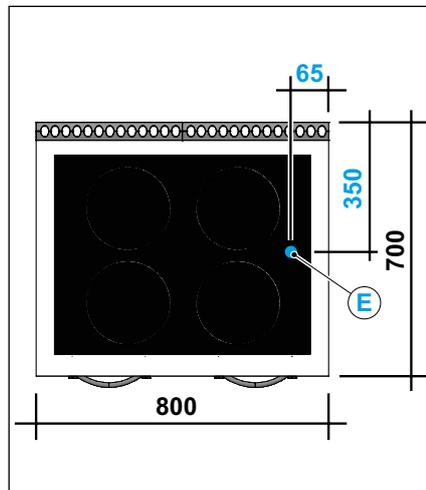


Fig. 18 Cuisinière 4 plaques

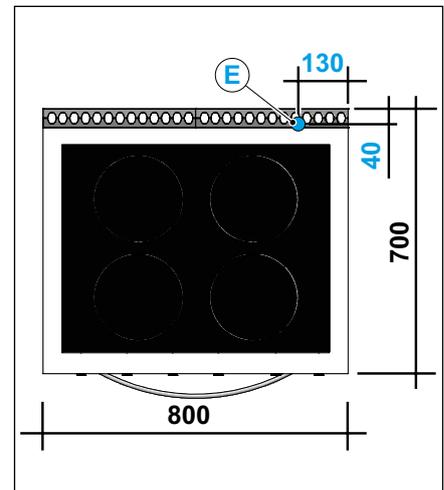


Fig. 19 Cuisinière avec four



Alimentation électrique 400 V 3N~

6.4.4 Caractéristiques du four électrique

Description de la valeur	Four électrique
Tension (V) / Fréquence de service (Hz)	400 - 50/60
Puissance totale absorbée (kW)	5,48
Puissance absorbée par la résistance inférieure (kW)	2,74
Puissance absorbée par la résistance supérieure (kW)	2,74

Tab. 8 Caractéristiques du four électrique

6-5 Pose et installation

La zone d'installation doit être pourvue de tous les raccordements d'alimentation, de ventilation, d'aspiration et d'évacuation des résidus de production. Elle doit être adéquatement éclairée et répondre à toutes les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur, afin d'éviter que les aliments ne soient contaminés.

Contrôler la surface et la solidité du sol ou du plan d'appui afin que la base de l'appareil puisse trouver un appui uniforme.



ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets découlant d'erreurs d'installation ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil.

Toute panne due à une mauvaise installation rend automatiquement nulle la garantie.

L'aménagement et l'installation de l'appareil doivent être conformes aux règles en vigueur UNI-CIG 8723 et au Décret Ministériel Italien du 12 avril 1996.

L'installation et l'entretien de l'appareil **doivent être effectués par un opérateur qualifié et autorisé**, qui devra respecter les règles de sécurité en vigueur dans les pays où l'appareil est installé.

6.5.1 Pose et installation de l'appareil**DANGER**

L'appareil doit être installé à 200 mm de distance minimum de parois inflammables. Cette distance peut être inférieure quand les parois sont incombustibles ou protégées par un isolant thermique. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.

**ATTENTION**

Veiller à installer l'appareil de manière à ce que le personnel préposé au service technique puisse y accéder facilement en cas de panne éventuelle.

- Déballer l'appareil et l'installer dans le lieu d'utilisation.
- Agir sur les pieds d'appui pour niveler l'appareil.
- Retirer la pellicule de protection plastique adhésive transparente des surfaces, en la décollant lentement pour éviter que des traces de colle ne persistent.
- Effectuer le raccordement au réseau électrique de l'établissement (chap. *Branchement électrique* à page 45).

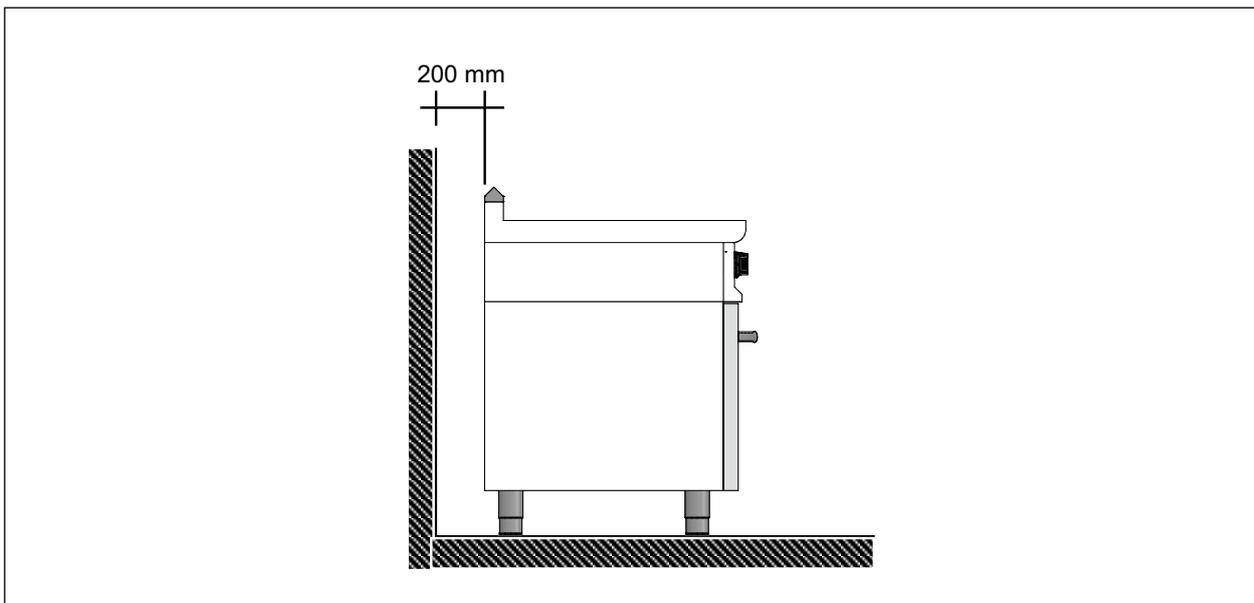


Fig. 20 Distance minimum de parois inflammables

6.5.2 Ventilation du local d'installation et d'évacuation chaleur et vapeurs générées par la cuisson

Des prises d'air doivent être présentes dans le local où l'appareil est installé pour garantir son fonctionnement correct et pour permettre le renouvellement de l'air.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions appropriées, être protégées par des grilles et être placées de manière à ne pas pouvoir être obstruées.



Fig. 21 Ventilation du local d'installation

Pour assurer l'évacuation complète de la chaleur et des vapeurs générées pendant le réchauffement de l'eau, l'appareil doit être installé dans un local bien aéré (dans la mesure du possible sous une hotte aspirante), conformément aux lois en vigueur.

En cas d'installation au-dessous d'une hotte (voir fig. 23), la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à environ **1,8 m** de la surface d'appui de l'appareil et le débouché du conduit d'évacuation doit être situé dans le périmètre de base de la hotte.

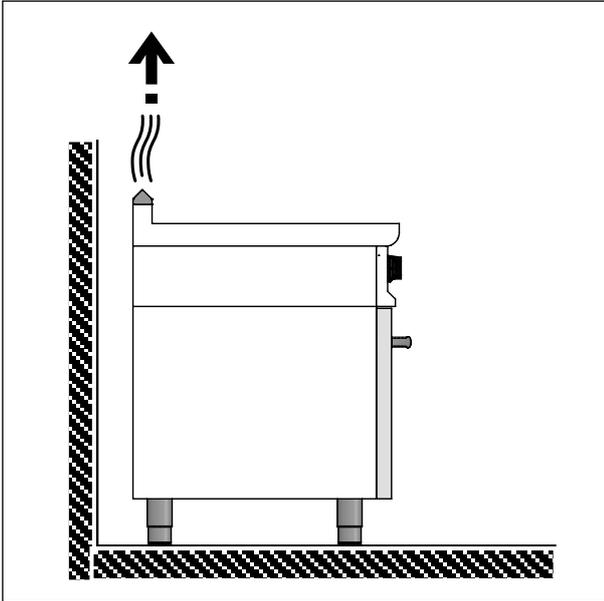


Fig. 22 Échappement chaleur

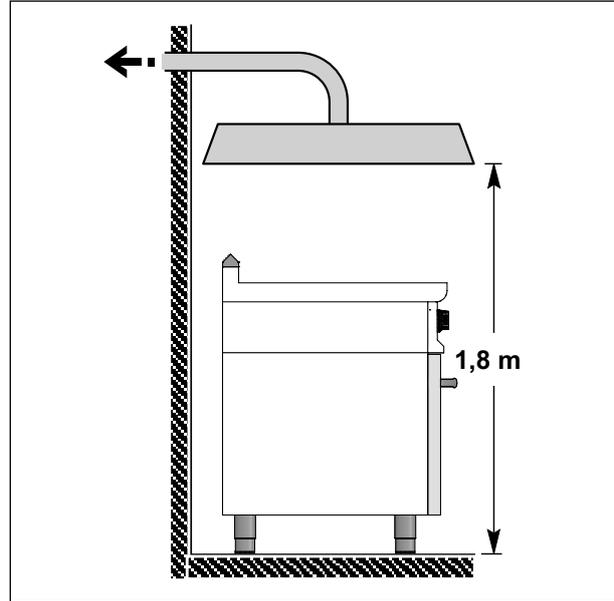


Fig. 23 Échappement à travers une hotte

6-6 Branchement électrique



ATTENTION

Toutes les interventions électriques nécessaires pour installer l'appareil et le câble d'alimentation doivent être réalisées par des électriciens qualifiés ou par des techniciens compétents conformément aux lois en vigueur.

- L'appareil est prévu pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette d'identification ; avant de brancher électriquement l'appareil, il est nécessaire de contrôler que la tension du réseau de distribution de l'établissement est conforme aux données indiquées sur la plaquette d'identification.
- Le câble d'alimentation ne peut être installé que par le fabricant ou par un opérateur expérimenté et qualifié.
- **Le câble d'alimentation doit être en caoutchouc, de qualité égale à H07RN-F au moins, et avec des conducteurs de section 5G4.**
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être exposé à des sources de chaleur directes ; une fois l'installation et le branchement terminés, le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'aucun point ne puisse atteindre une température supérieure de 50 °C par rapport à la température ambiante.
- La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement quand celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace. Il est nécessaire de vérifier ce critère de sécurité fondamental et, en cas de doute, faire réaliser un contrôle soigné de l'installation par des professionnels qualifiés.



IMPORTANT

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace !

Le fabricant ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.

- Un interrupteur de classe II efficace doit être monté dans l'installation électrique d'alimentation, en amont de l'appareil. Des interrupteurs magnétothermiques automatiques peuvent également être utilisés.
- L'interrupteur omnipolaire doit se trouver à proximité immédiate de l'appareil et doit être facilement accessible, une fois l'installation terminée.
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.



IMPORTANT

Il est conseillé d'installer un interrupteur magnétothermique doté de fusibles de protection.

6.6.1 Branchement du câble d'alimentation

Effectuer le raccordement du câble d'alimentation (fourni) conformément aux réglementations en vigueur ; le câble d'alimentation doit être bloqué avec le presse-étoupe monté sur l'appareil pour éviter les risques d'arrachement.



ATTENTION

Le câble de terre doit être plus long (d'environ 5 cm) que les autres câbles conducteurs. En cas de forte traction du câble ou de rupture du serre-câble, le conducteur de terre doit être débranché après les autres conducteurs.

6-7 Contrôle du fonctionnement et mise en marche



IMPORTANT

Avant la mise en service, l'installation doit être soumise à des essais, afin d'évaluer les conditions de fonctionnement de chacun des composants et d'identifier toute éventuelle anomalie. Au cours de cette phase, il est important de vérifier que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène sont rigoureusement respectées.

6.7.1 Contrôle de l'installation électrique

Mettre en marche le four en suivant les instructions d'utilisation, vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de commande et du système de chauffage par résistances, en essayant les différentes combinaisons.

- vérifier que la tension de réseau est conforme à celle de l'appareil.
- agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le raccordement électrique.
- vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.

6.7.2 Contrôle de l'évacuation de la chaleur

Vérifier que les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne sont pas obstruées.

6.7.3 Contrôle de la ventilation du local d'installation

Effectuer les vérifications suivantes :

- vérifier que le local où l'appareil est installé est suffisamment aéré.
- les ouvertures pour l'afflux d'air doivent être aménagées dans la partie basse des parois extérieures, de préférence à l'opposé de l'endroit où se trouve l'évacuation des vapeurs générées par la cuisson.
- les ouvertures pour l'afflux d'air doivent être réalisées de façon à ne pas être obstruées.

6.7.4 Instructions pour l'utilisateur

Une fois les essais réalisés, si nécessaire, former convenablement l'utilisateur, afin qu'il acquière toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en conditions de sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.



IMPORTANT

Lors des explications, se référer à ce manuel d'utilisation et d'entretien.

6-8 Entretien à la charge de l'installateur ou d'un technicien spécialisé

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an :

- Vérification de l'efficacité de l'éventuel système d'évacuation chaleur et vapeurs générées par la cuisson ;
- Vérification de l'efficacité des dispositifs de réglage.
- vérification de l'efficacité du thermostat de sécurité ;

6.8.1 Remplacement des résistances du four électrique

Réaliser cette opération de la façon indiquée.

- Couper l'alimentation électrique ;
- démonter le dossier ;
- Débrancher les câblages correspondant à la résistance à remplacer (inférieure ou supérieure) ;

Si la résistance à remplacer est celle **inférieure** :

- Soulever la plaque ;
- Dévisser le support de fixation de la résistance ;
- Remplacer la résistance ;

Si la résistance à remplacer est celle **supérieure** :

- Dévisser le support de fixation de la résistance ;
- Remplacer la résistance ;
- brancher de nouveau les câblages et remonter le dossier ;
- rétablir le courant électrique.



Page laissée blanche intentionnellement

7 TABLEAUX ET ANNEXES

7-1 Schéma électrique

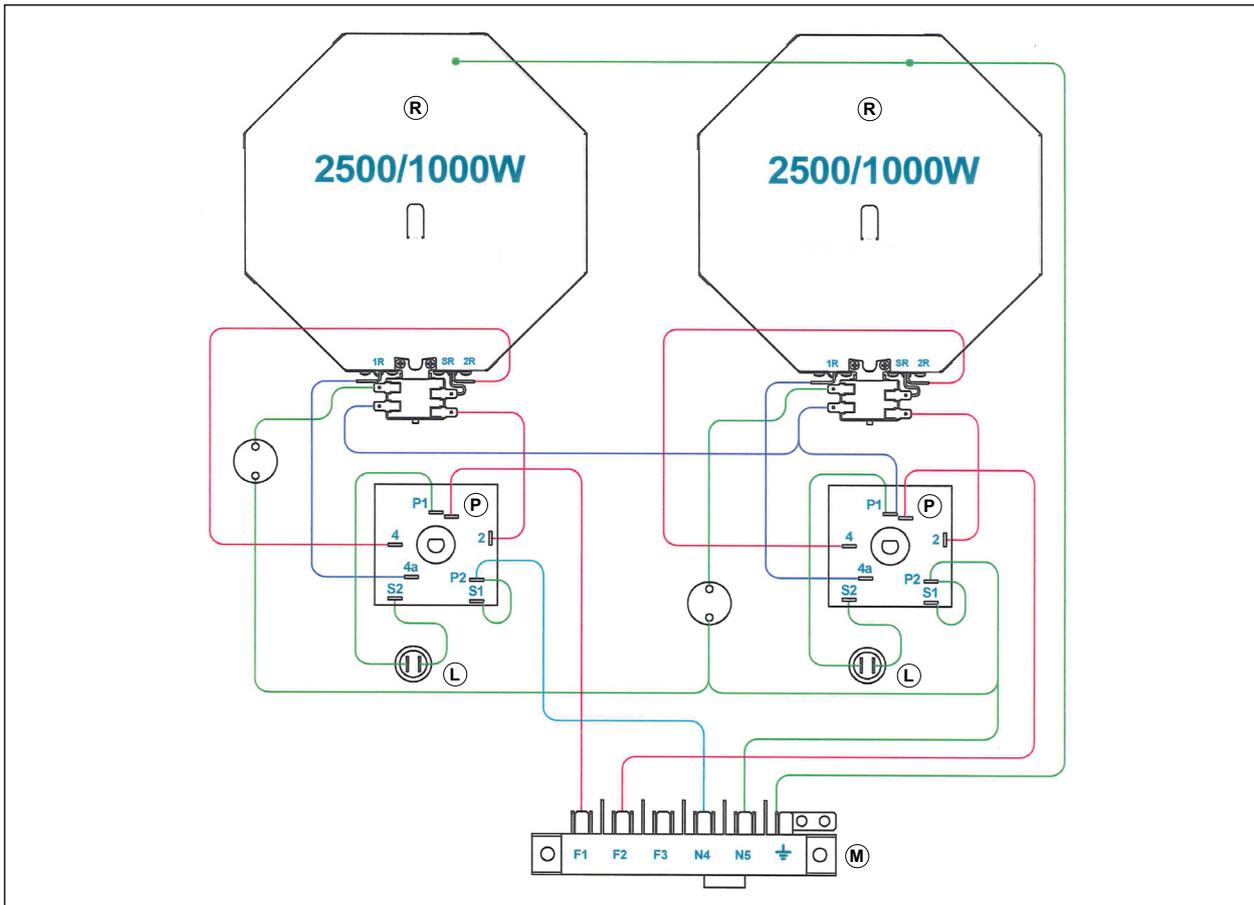


Fig. 24 Schéma électrique 2 résistances

R	Résistance
L	Voyant
M	Plaque à borne
P	Régulateur d'énergie

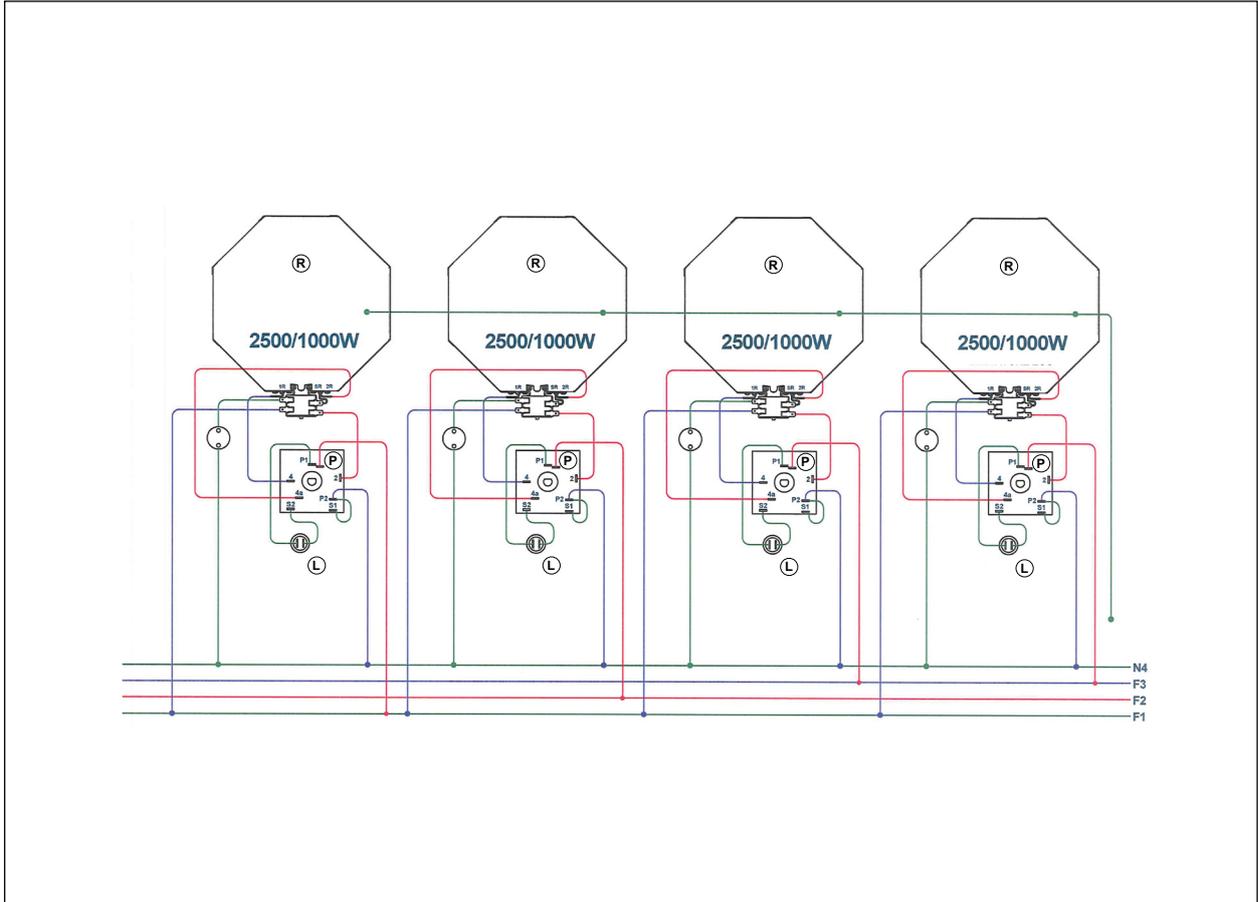


Fig. 25 Schéma électrique 4 résistances

R	Résistance
L	Voyant
P	Régulateur d'énergie

