






INSTALLATION, UTILISATION AND MAINTENANCE

Fourneaux électriques Serie 700

286102	286326
286104	286347
286106	287410
286225	287420
286234W	287431
286247	

**TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES
TECHNIQUES \ DATA PLATE**

		Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten													
Production year: 04/2019 Designed: 2018															
MOD.	K7ECU10VV 286104		4 015613 484310												
SN.	19047ECU10VV018														
  IPX4		<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td colspan="3">400</td> </tr> <tr> <td>Ph</td> <td>3F+N ~</td> <td>Hz</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>kW</td> <td>10,4</td> <td>A</td> <td>15,01</td> </tr> </table>		V	400			Ph	3F+N ~	Hz	50	kW	10,4	A	15,01
V	400														
Ph	3F+N ~	Hz	50												
kW	10,4	A	15,01												

RECOMMANDATIONS GENERALES

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. N'obstruer pas les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- *Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La PLAQUE DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- 2014/35/UE - Basse tension (LVD)
- 2014/30/UE - Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 2006/42/CE - Réglementation machines
- 2011/65/UE - Rohs
- 1935/2004/UE - Réglementation matériaux au contact (MOCA)

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

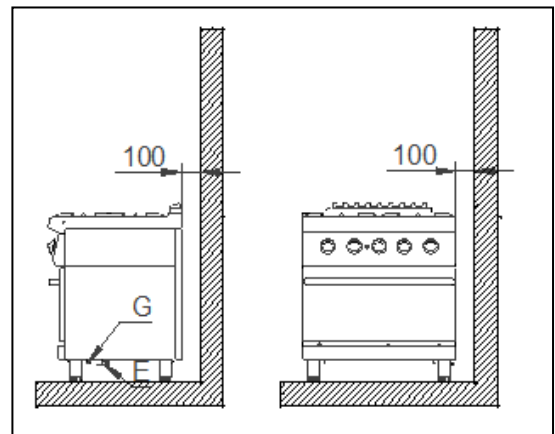
Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum, comme indiqué dans la figure selon la série rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.



Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:

Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. La boîte à bornes se trouve derrière le panneau de commande et peut être enlevée si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon qu'on peut les faire sortir avec la boîte. Avant tout il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.*

Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir TABLE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole.



En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon la législation en vigueur, le courant de fuite pour les équipements de ce type peut avoir la valeur de 1mA sans limiter le maximum pour chaque kW de puissance installée. Il convient également de noter que tous les commutateurs de courant de défaut disponibles sur le marché ont une tolérance pour le courant de déclenchement inférieur à 50% et, par conséquent, un commutateur approprié doit être sélectionné ;
- brancher seulement un appareil par chaque interrupteur ;
- Dans certains cas, il est possible qu'après une longue période de stockage, d'inactivité ou en cas de nouvelle installation, l'appareil déclenche l'interrupteur lors de la mise en service. la cause est principalement due à l'humidité de l'isolation. le problème est résolu avec un court chauffage à sec en contournant l'interrupteur de sécurité.


ENTRETIEN

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'UE

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole  ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différenciés qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils électro(n)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

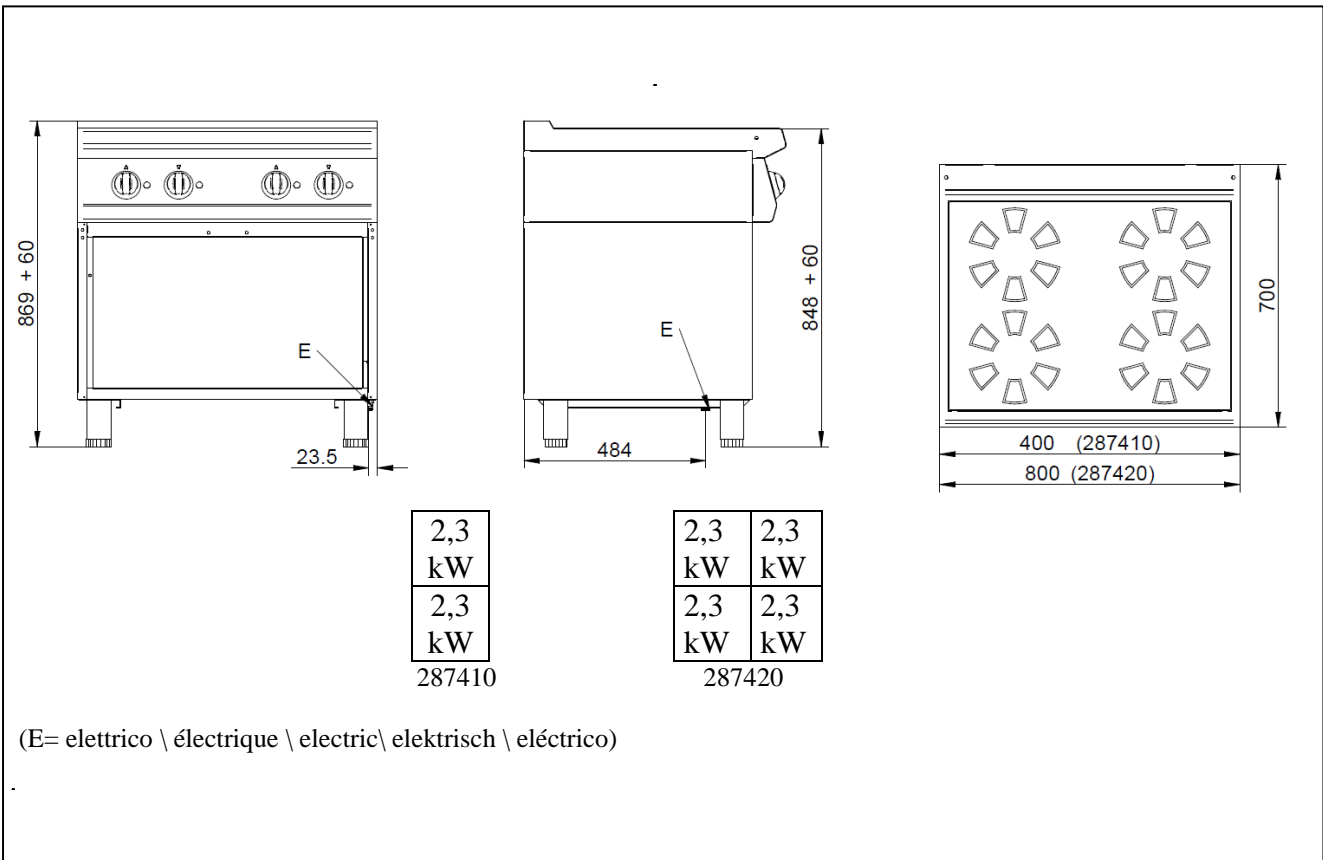
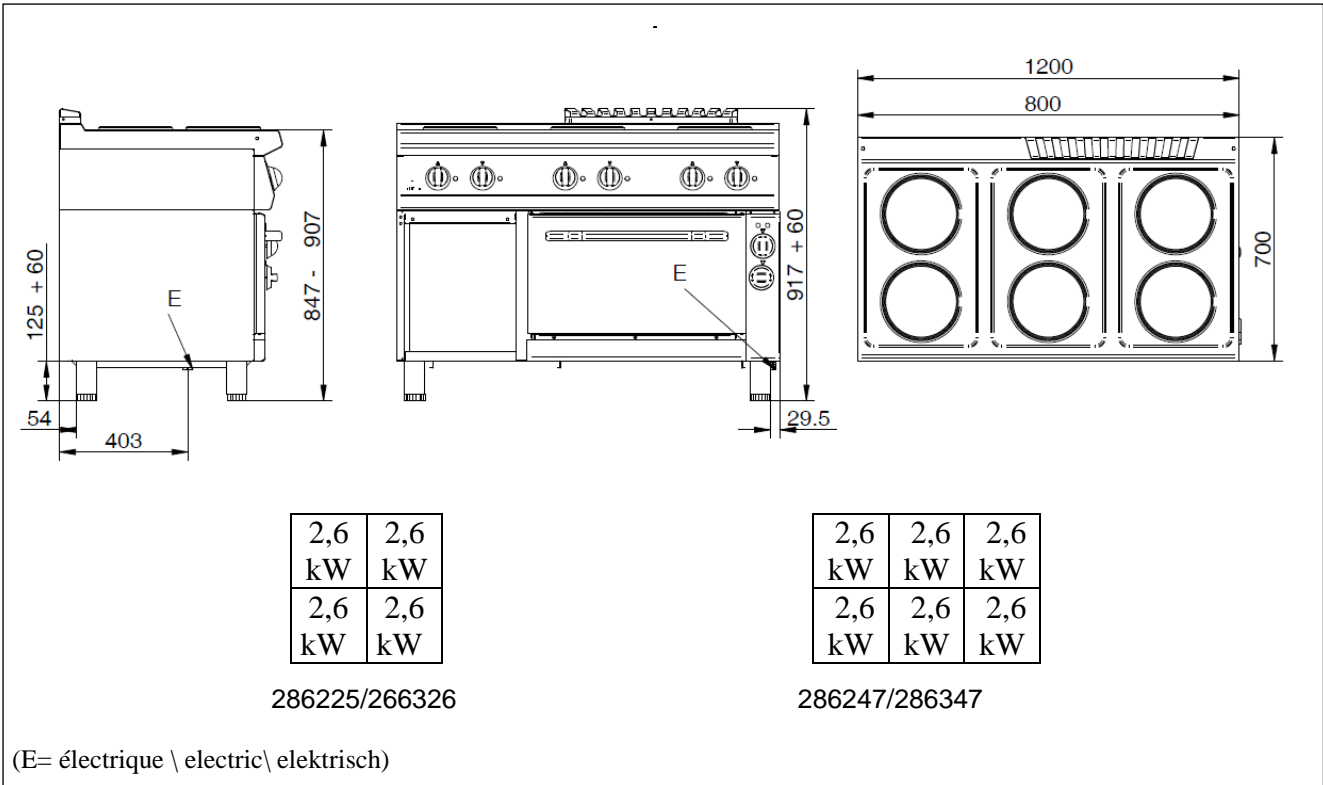
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE DATEN

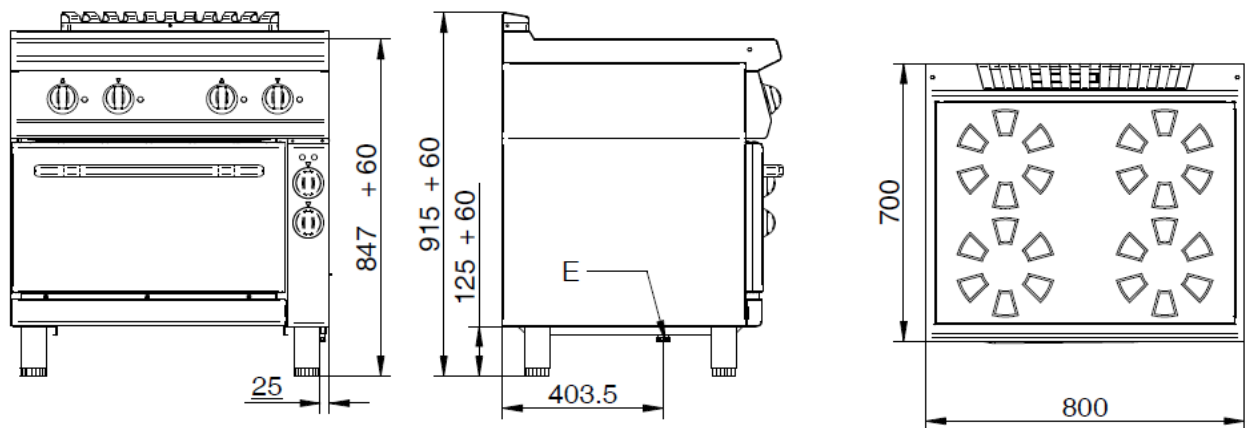
Modele Model Modell	Dimensions/ Masse/ [mm]	Elett./ Electr./ (E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Four/ Oven/ Ofen/ 3,65 kW [N°]	Four/ Oven/ Ofen/ 5, 4 kW [N°]	Res./ Heater/ Heizung 2.3 kW [N°]	Plaque/ Plate/ Platte/ 2,6 kW [N°]	Plaque/ Plate/ Platte/ 2,6 kW [N°]	Plaque/ Plate/ Platte/ 2,5 kW [N°]	Res. /Heater/ Heizung 2.25 kW [N°]
286102	400x700x845	5,2	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	2	-	-	-
286104	800x700x845	10,4	400 3N	50/60	5x4	-	-	-	4	-	-	-
286106	1200x700x845	15,6	400 3N	50/60	5x6	-	-	-	6	-	-	-
286225	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	4	-	-	-
286234W	800x700x845	15,8	400 3N	50/60	5x6	-	1	-	4	-	-	-
286247	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	6	-	-	-
286326	800x700x845	14	400 3N	50	5x4	1	-	-	-	4	-	-
286347	1200x700x845	19,2	400 3N	50	5x6	1	-	-	-	6	-	-
287410	400x700x845	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	2	-	-	-	-
287420	800x700x845	9.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	4	-	-	-	-
287431	800x700x845	12.85	400 3N	50/60	5x4	1	-	4	-	-	-	-

Technical drawings showing front, side, and top views of the oven models. Dimensions are provided in millimeters. The front view shows a height of 869 + 60 mm and a depth of 23.5 mm. The side view shows a height of 849 + 60 mm and a depth of 485 mm. The top view shows a width of 700 mm and three different widths: 400 mm (286102), 800 mm (286104), and 1200 mm (286106). Below the drawings, the electrical specifications for each model are listed in a table format.

2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
286102	286104	286106

(E= électrique \ electric\ elektrisch)

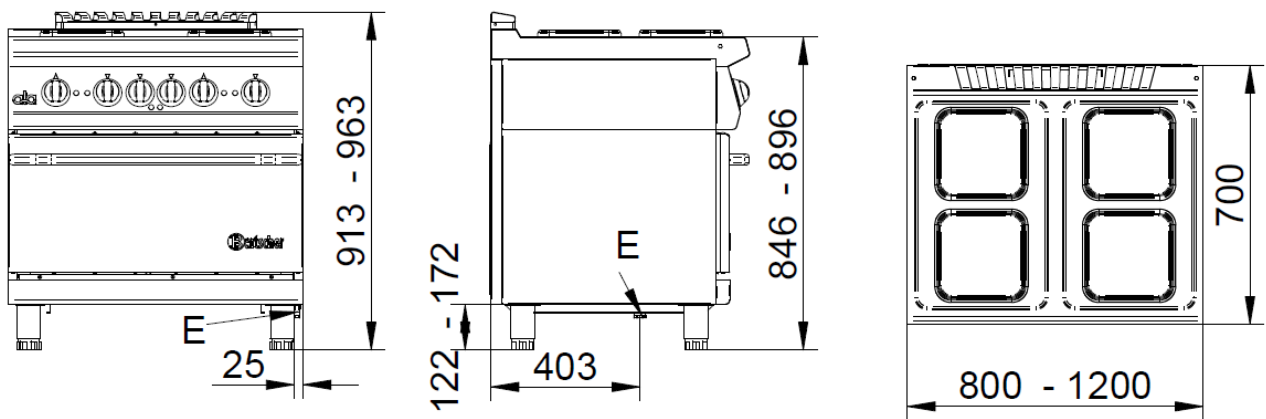




2,3	2,3
kW	kW
2,3	2,3
kW	kW

287431

(E= électrique \ electric\ elektrisch)



2,6	2,6
kW	kW
2,6	2,6
kW	kW

2,6	2,6	2,6
kW	kW	kW
2,6	2,6	2,6
kW	kW	kW

286234W

(E= électrique \ electric\ elektrisch)

DESCRIPTION DES APPAREILS

Plaque de cuisson électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

Chaque plaque du plan de cuisson est dotée d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de sept positions; la sécurité est garantie par un limiteur de température installé à l'intérieur de la plaque.

La plaque électrique est en fonte ; l'élément chauffant étant appliqué sur le fond à l'intérieur d'une protection en matériau isolant.

Plaque de cuisson électrique en vitrocéramique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

Plaque en vitrocéramique de épaisseur adapte à transmettre la chaleur, voir le zones consacrée à la cuisson. L'intensité de la chaleur est réglée :

- par régulateur d'énergie qui varie les temps de fonctionnement des spéciales résistances à infrarouges positionnées sous la plaque.

L'appareil est équipé par un thermostat de sécurité à réarmement automatique contre les surchauffes sur le verre.

Four électrique statique 2/1 GN

La chambre de cuisson est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas"). La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

Four électrique ventilé

La chambre de cuisson est réalisée en acier inox et les supports pour les grilles sont en inox. La sole est réalisée en acier inox et est renforcée. Sur demande est disponible une sole en fonte renforcée par une série de nervures placées au-dessus et en dessous.

La grille extractible est réalisée en acier revêtu d'une protection. L'isolation de la chambre de cuisson et de la porte est assurée par une épaisseur de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Le four est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C et d'un sélecteur permettant de sélectionner le type de cuisson ("haut", "bas" et "haut et bas") en utilisant aussi le ventilateur. Celui-ci est composé par une roue qui prend le mouvement de l'arbre d'un moteur électrique. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur pilote.

Le chauffage de la chambre est assuré par des résistances cuirassées placées sous la sole et au-dessus de la plaque de diffusion supérieure.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Remplacer la plaque électrique

Pour remplacer la plaque électrique, dévisser le panneau de commande et dévisser l'écrou de fixation de la plaque. Débrancher les câbles électriques de la résistance et retirer la plaque électrique. Procéder ensuite au remplacement de la plaque. Après avoir changé la plaque électrique, procéder au contraire.

Commutateur

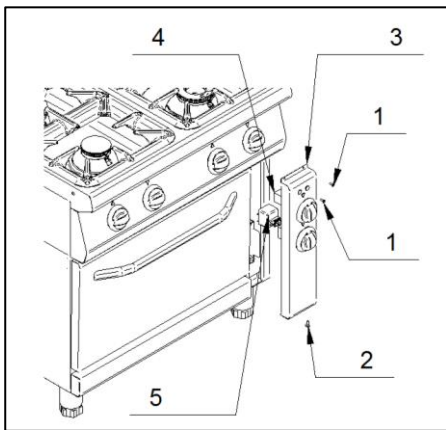
Pour remplacer le commutateur à sept positions de la plaque électrique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

Remplacer la résistance du fourneau vitrocéramique

Pour remplacer la résistance du fourneau vitrocéramique, enlever le panneau de commande ; dévisser les vis de fixation du châssis et le retirer. Débrancher les câbles électriques de la résistance en gardant d'avoir la partie ouverte de la résistance en haut ; procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, procéder au contraire.

Régulateur d'énergie de la plaque vitrocéramique

Pour remplacer le régulateur d'énergie de la plaque vitrocéramique, dévisser les vis de fixation du panneau de commande et le déplacer. Débrancher les câbles électriques du composant et procéder avec le remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le schéma électrique.

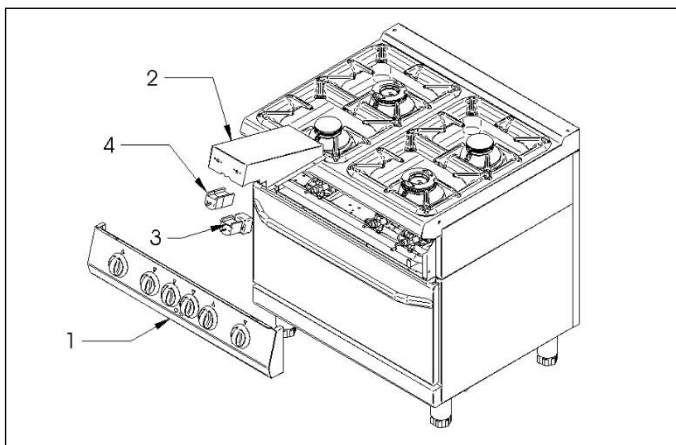
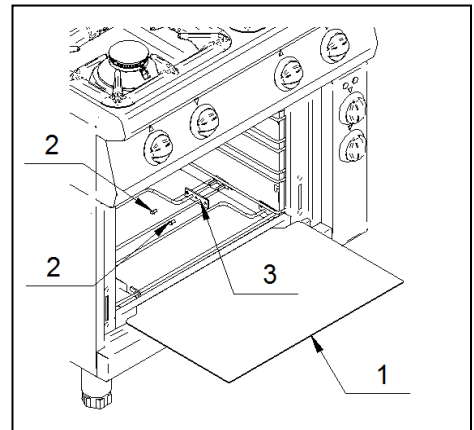


Composants électriques du four électrique ventilé

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (5) du four électrique, dévisser les vis de fixation des panneaux de commande (1 et 2) de fixation du panneau (3), le déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, brancher les câbles en respectant le schéma électrique.

Résistances du four électrique statique et ventilé

Pour changer les résistances du four, extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3) ; la dégager de son support sur le côté opposé. Extraire la résistance (câblage compris) et la débrancher. Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.

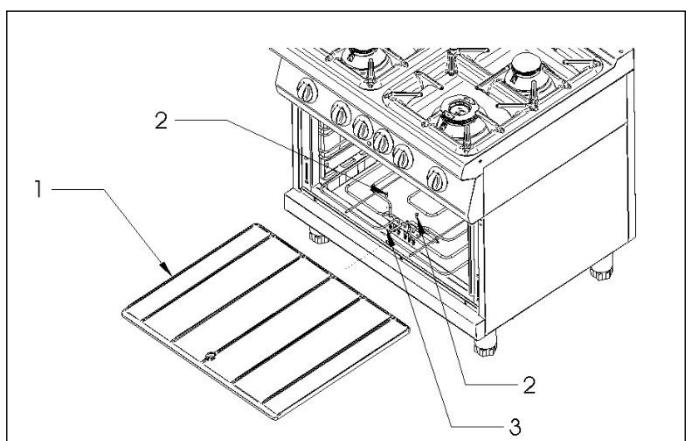


Composants électriques du four électrique

Pour remplacer le bouton (4) et le thermostat (3) du four électrique, dévisser les vis de fixation des panneaux de commande (1), et de la protection (2), les déplacer, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant. Une fois le remplacement effectué, brancher les câbles en respectant le chemin électrique.

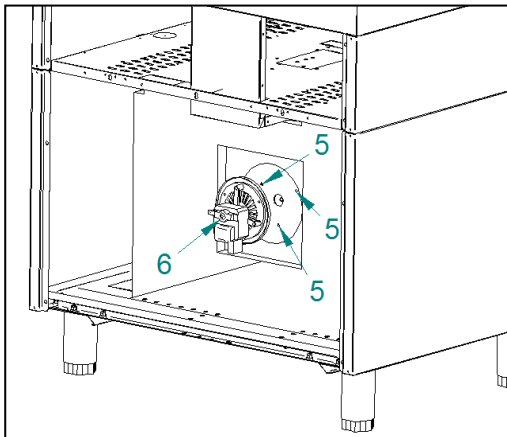
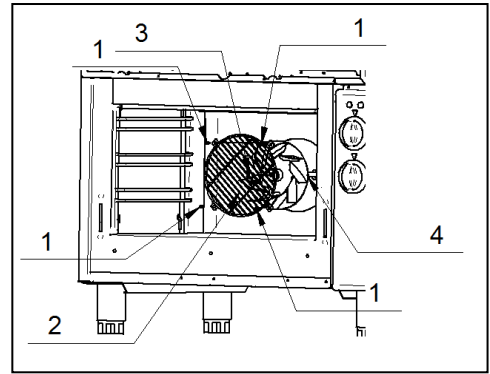
Résistances du four électrique

Pour changer les résistances du four, il est nécessaire d'extraire la grille, la sole (1), la plaque de diffusion supérieure et les supports de grille. Ensuite il est nécessaire de dévisser les vis de fixation (2) de la résistance à changer (3), de la dégager de son support sur le côté opposé, de l'extraire (câblage compris). Monter ensuite la résistance neuve en veillant à la brancher.



Roue du four électrique ventilé

Pour remplacer la roue du four électrique, dévisser les vis de fixation (1) du panneau de protection (2), l'enlever, dévisser l'écrou (3) de blocage du ventilateur (4) et sortir la roue. Procéder ensuite à son remplacement. Pour l'installation, procéder de manière inverse.



Moteur du four électrique ventilé

Pour remplacer le moteur du four électrique ventilé, suivre les instructions du paragraphe précédent ; enlever la roue, puis accéder au côté postérieur du four en enlevant le panneau de l'appareil. Une fois les câbles électriques débranchés, dévisser les vis de fixation (5) qui assurent le soutien du moteur et sortir le moteur (6) de son support.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Pas de réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la tension d'alimentation • Vérifier l'état de la résistance. • Contrôler le sélecteur/thermostat.
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la tension d'alimentation • Vérifier l'état du voyant
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le réglage du sélecteur d'énergie et/ou commutateur et /ou thermostat • Vérifier l'état des résistances • Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECOMMANDATIONS

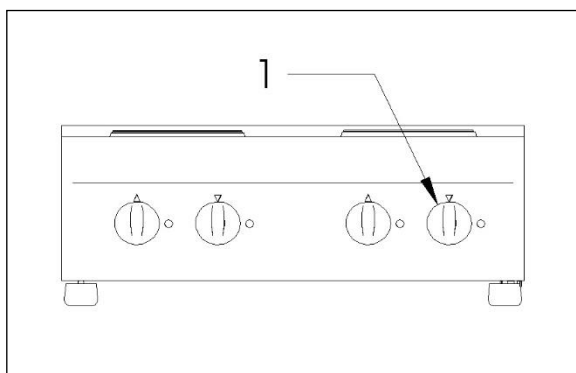
- *L'appareil est destiné à un usage EXCLUSIF avec des récipients adaptés au contact alimentaire et résistants à la chaleur ; tous les autres usages seront considérés comme non conformes.*
- *L'appareil dont la plaque en vitrocéramique est endommagée (ruptures, fissures, fentes) ne doit en aucun cas être utilisé. Il faut immédiatement s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *La cuisine en vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme plan d'appui car un allumage involontaire pourrait provoquer la surchauffe de l'objet posé.*
- *Veillez à ne pas faire tomber d'objets durs sur le verre de la cuisine en vitrocéramique, car, selon le type de choc, le verre risquerait d'être endommagé.*
- *Au cours du processus de cuisson, veillez à ne pas placer de casserole et/ou de torchons sur le four de façon à couvrir partiellement la partie en acier inoxydable du plan, afin d'éviter toute surchauffe du plan en acier.*

Plaques électriques

Pour allumer une plaque des cuisinières électriques procéder comme suit :

- placer la commande (1) dans la position souhaitée ; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer l'allumage de la plaque.

Il est recommandé d'allumer la plaque à la température maximum - pour obtenir ensuite plus rapidement la température voulue - et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes ; ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue. Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position 0.



Position [N°]	Fonction
0	Plaque éteinte
1	Maintien à température
2	Cuisson de petites quantités
3	Cuisson de grandes quantités
4	Cuisson à température moyenne
5	Cuisson à haute température
6	Début de cuisson

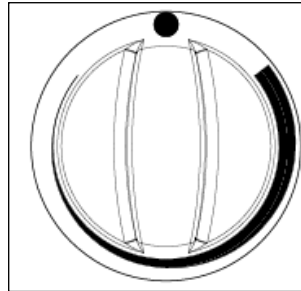
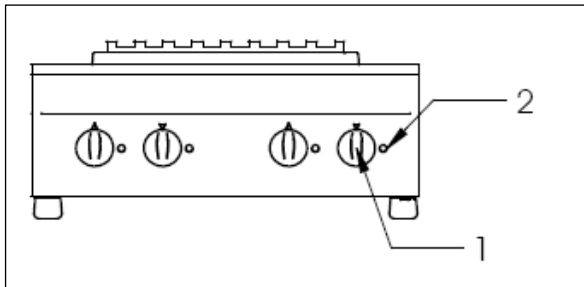
AVIS IMPORTANT POUR LE PREMIER ALLUMAGE DU PLAN

L'isolant thermique de l'appareil et des résidus gras éventuels peuvent entraîner la formation de fumées et/ou de vapeurs sans risque pour la santé. C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons **POUR LA PREMIÈRE UTILISATION** de faire chauffer exceptionnellement

l'appareil à vide (sans casserole) pendant une durée qui ne devra pas excéder 10 minutes à la température maximale et d'aérer la pièce pendant cette première utilisation.

Au cours de la première période de fonctionnement, une odeur âcre ou de brûlé peut être ressentie ; elle disparaîtra après deux à trois utilisations.

Fourneaux vitrocéramiques



Pour accéder à la plaque procéder selon les indications suivantes :

- Tourner le sélecteur (1) en la position souhaitée. Le témoin (2) s'allume

pour matérialiser l'allumage de la plaque choisie (la zone s'allumera de rouge sur le plan en vitrocéramique). Le sélecteur est associé au régulateur d'énergie, en le tournant la machine démarre. En fonction de la position la plaque effectuera un cycle d'allumages et d'extinctions pour maintenir la température constante. En augmentant la surface du sélecteur, nous augmentons le temps d'allumage par rapport à celui d'extinction. Entre la limite de la zone maximale et l'indicateur la machine fonctionne toujours au maximum.

- Pour éviter des hausses dangereuses de la température, la machine est équipée d'un thermostat à réarmement manuel qui s'enclenche à la température fixée.

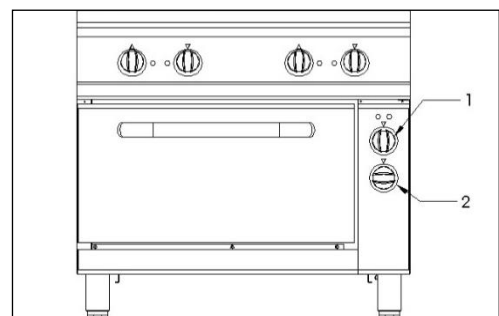
ATTENTION ! Veiller à utiliser l'appareil sous surveillance. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide. Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond plat et de le faire très souvent pour optimiser la consommation d'énergie électrique. Dès que les résistances qui chauffent le plan fonctionnent rapidement, il n'est pas nécessaire de conserver le plan toujours à la même température, mais lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est en veille, nous vous conseillons de mettre le bouton au minimum (voire même de l'éteindre en cas d'inutilisation prolongée.







ATTENTION ! Une fois l'appareil éteint, la plaque reste chaude pendant un certain temps. Veillez à ne rien déposer dessus.

Four électrique ventilé 1/1 GN

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit :

- placer la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson souhaité :






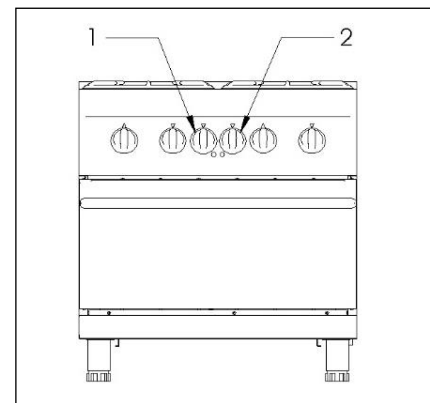
Position [N°]	Fonction
Plaque éteinte	
	Pulsé et chauffage total
	Chauffage total
	Pulsé et Sole
	Sole
	Pulsé et gratin
	Gratin

- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte ;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position **0**.

Four électrique statique 2/1 GN

Avant d'allumer le four, il est nécessaire de sélectionner le type de cuisson en procédant comme suit:

- amener la commande (1) sur la position correspondant au type de cuisson voulu: chauffage total  cuisson par le bas  ou grill 
- régler la température à l'aide du thermostat (2), les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste allumé pour indiquer que le four est allumé et le témoin orange s'éteint dès que la température programmée est atteinte;
- pour éteindre le four ramener une des deux commandes sur la position **0**.



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de

substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut ne mettre pas en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Pour le nettoyage du four, extraire la grille, la sole et la plaque de diffusion supérieure (pour le four électrique), et les supports de grille; les nettoyer à l'aide d'eau tiède, d'un détergent neutre et d'un accessoire approprié, ensuite bien rincer et essuyer. Une fois le nettoyage terminé, remettre place les éléments en veillant à bien les placer dans leur logement.

Le nettoyage des plaques en vitrocéramique est identique au nettoyage des surfaces vitrées. Ne pas utiliser détergents abrasifs ou corrosifs, comme spray pour fours, tissus pour grilles, poussière détergent ou éponges abrasives. Avant de nettoyer la plaque, la refroidir. Résidus de détergents doivent être enlevés car peuvent corroder pour effet du chauffage.

<i>Type de saleté</i>	<i>Matériels conseillés pour le nettoyage</i>
Saleté légère sans résidus	Tissus humide.
Traces de gras (sauces, soupes, huiles...)	Nettoyer et dégraisser à l'aide d'un tissu humide.
Saleté collante.	Détergent non abrasif et nettoyage à l'aide d'un tissu hum
Résidus de calcaire et eau	Éliminer avec du vinaigre, un détergent crémeux ou similaire et nettoyer à l'aide d'un tissu humide.
Incrustations de sucre, nourriture, plastique aluminium	Gratter (lame de rasoir), nettoyer à l'aide d'un tissu crémeux. Si la zone de cuisson refroidissait avec ce type de saleté collée, elle pourrait être détériorée

ATTENTION ! : Avant le nettoyage de la plaque, la laisser refroidir.

Nous vous déconseillons d'utiliser des casseroles et/ou des plats en terre cuite ayant un fond rugueux car cela risquerait d'endommager le verre.

Pour le nettoyage, veillez à ne pas utiliser d'objet pointu et effilé qui pourraient endommager le revêtement en silicone du verre.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.
Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.
Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.