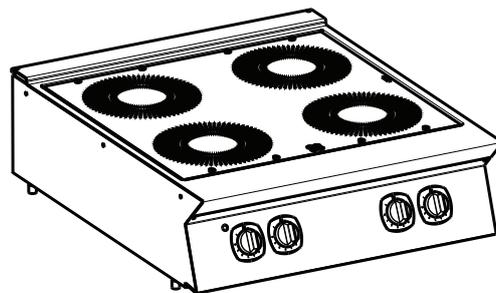


Tables de cuisson à infrarouge et à induction

N7E/N9E



FR Instructions pour l'installation et l'utilisation



59589FJ01- 2018.04

Préambule



Le manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après désigné Manuel) fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l'aidant à utiliser la machine (ci-après désignée la "machine" ou l'"appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur la machine.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation doivent toujours être respectées à toutes les phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.



IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
 - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
 - téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site internet ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de la machine, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
A.1	Informations générales	5
A.2	Équipements de protection individuelle.....	6
A.3	Sécurité générale	6
A.4	Consigne de sécurité générale concernant les woks à induction	7
A.5	Consignes de sécurité générales	8
A.6	Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil	9
A.7	Transport, manutention et stockage.....	10
A.8	Installation et montage.....	11
A.9	Branchement électrique.....	11
A.10	Limites d'encombrement de la machine.....	11
A.11	Limites d'utilisation.....	11
A.12	Mise en place	11
A.13	Usages incorrects raisonnablement prévisibles	12
A.14	Nettoyage et entretien de l'appareil.....	13
A.15	Mise au rebut de la machine	14
B	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	15
B.1	Emplacement de la plaque signalétique.....	15
B.2	Données d'identification de la machine et du fabricant	15
B.3	Appareil à infrarouge.....	16
B.4	Appareil à induction	16
C	INFORMATIONS GÉNÉRALES	17
C.1	Exigences légales applicables uniquement pour le marché australien	17
C.2	Introduction.....	17
C.3	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation.....	17
C.4	Essai et inspection.....	17
C.5	Droits d'auteur	17
C.6	Conservation du Manuel	17
C.7	Destinataires du Manuel	17
C.8	Définitions.....	17
C.9	Responsabilités	17
D	EMPLOI COURANT	18
D.1	Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine	18
D.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine	18
D.3	Opérateur chargé de l'utilisation courante	18
E	INSTALLATION ET MONTAGE	18
E.1	Introduction	18
E.2	Responsabilités du client.....	18
E.3	Élimination de l'emballage	18
E.4	Solidarisation d'appareils	19
E.4.1	Installation sur pont ou en porte-à-faux (appareils à infrarouge uniquement)	19
E.4.2	Scellement des espacements entre les appareils (N9E uniquement)	19
E.5	Limites d'installation	19
E.6	Branchements au gaz, à l'électricité et à l'eau (le cas échéant, selon le type d'appareil et/ou du modèle).....	19
E.7	Branchement électrique	19
E.7.1	Appareils électriques	19
E.7.2	Pour accéder à la plaque à bornes.....	20
E.7.3	Coupe-circuit.....	20
E.7.4	Branchement à la terre et nœud équipotentiel	20
E.7.5	Câble d'alimentation	20
F	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	20
F.1	Modèles à infrarouge.....	20
F.1.1	Choix des casseroles	20
F.1.2	Mise sous tension	20
F.1.3	Arrêt.....	21
F.2	Modèles à induction	21
F.2.1	Choix des casseroles.....	21
F.2.2	Mise sous tension	21
F.2.3	Conseils pour la cuisson	21
F.2.4	Arrêt.....	21
F.3	Utilisation du four électrique (modèle à infrarouge N7E uniquement).....	21
F.3.1	Mise en marche.....	22
F.3.2	Arrêt.....	22
G	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL.....	22
G.1	Entretien courant.....	22
G.1.1	Informations concernant l'entretien	22
G.1.2	Nettoyage de l'appareil et des accessoires	22
G.1.3	Extérieur	22
G.1.4	Autres surfaces	22
G.1.5	Filtres	23
G.1.6	Intérieur (tous les ans).....	23

G.1.7	Périodes d'inactivité.....	23
G.1.8	Avertissements.....	23
G.1.9	Tableau des avertissements.....	23
G.1.10	Problèmes relevés pendant la cuisson.....	24
G.2	Réparation et entretien exceptionnel.....	25
G.3	Intervalles d'entretien.....	25
G.4	Entretien et calendrier.....	25
H	MISE AU REBUT DE LA MACHINE.....	26
H.1	Stockage des déchets.....	26
H.2	Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil.....	26
I	DOCUMENTS JOINTS.....	26

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.



AVERTISSEMENT

Danger des champs magnétiques.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur la machine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans ou près de cet appareil
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage "CE" de la machine.
- Se référer aux données figurant sur le marquage "CE" de la plaque signalétique de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple, pour une demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de la machine, le marquage "CE" devra être détruit.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	○	—	—
Emploi courant	●	●	● ¹	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	○	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	○	○	—
Maintenance	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

1. En usage normal, utiliser des gants résistant à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des opérateurs chargés de l'utilisation de l'appareil peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.

- Le recyclage d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.
- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxie. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.
- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).
- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique. Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
- Ne pas asperger d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas emmagasiner ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou éléments inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.

A.4 Consigne de sécurité générale concernant les woks à induction

- La plaque chauffante ne peut pas être refroidie à l'aide de jets d'eau directs, que ce soit intentionnel ou accidentel (par exemple, en remplissant des casseroles d'eau provenant d'un verseur latéral ou de projection d'eau sur la plaque chauffante).
- La plaque vitrocéramique (de 6 mm d'épaisseur) pourrait être endommagée par des impacts précis (par exemple, chute d'un objet métallique sur la surface) ou une manipulation trop brusque des ustensiles.
- Si la surface est endommagée ou fissurée, débrancher immédiatement l'appareil ou la pièce concernée de l'appareil.
- Pendant tout processus de cuisson normal, la table vitrocéramique est très chaude, ne pas la toucher (risque de se brûler).
- Pendant tout processus de cuisson normal, il faut vider les casseroles sur la table vitrocéramique (risque de surchauffe).
- Pendant tout processus de cuisson normal, ne pas placer du papier, du carton, des chiffons, etc. entre la casserole et la plaque vitrocéramique (risque d'incendie).
- Pendant tout processus de cuisson normal, ne placer aucun autre objet (par exemple, des récipients en plastique, des boîtes de conserve fermées, des feuilles d'aluminium, des couverts ou autres objets métalliques), que les ustensiles prévus à cet effet sur la table de cuisson (risque de se brûler). Ne pas utiliser cette surface comme espace de rangement.
- Si un dispositif anti-éclaboussures est utilisé pour la cuisson, celui-ci ne doit pas avoir une surface en métal.
- Pendant tout processus de cuisson normal, les objets portés par l'utilisateur comme, par exemple, bagues, montres, etc., peuvent devenir très chauds s'ils sont approchés de la surface de l'appareil (risque de se brûler).
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin pour savoir si leur sécurité est garantie lors de l'utilisation de ce type d'appareil.

- Ne placer aucun type d'objets réagissant à la magnétisation (par exemple, cartes de crédit, cartes de téléphone, etc.) près ou au-dessus de la plaque vitrocéramique.
- La table à induction est équipée d'un dispositif de refroidissement interne à air. Veiller à ne pas boucher les fentes d'aspiration et d'émission de l'air, situées sous l'appareil, avec des objets ou des torchons (risque de surchauffe).

A.5 Consignes de sécurité générales

Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les dispositifs de protection sont représentés par :
 - des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

Instructions d'utilisation et d'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
 - soit directement en adoptant des solutions appropriées.
 - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent Manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et fournit des consignes importantes de sécurité.

Risques résiduels

- L'appareil met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité. Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :
 - être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;

- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces situations sont considérées comme incorrectes et formellement interdites.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures/abrasions (par ex. résistances)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Fermeture brusque du couvercle/de la porte/de la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)	L'opérateur chargé de l'utilisation courante pourrait fermer soudainement et volontairement le couvercle/la porte/la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)
Basculement des charges	En cas de manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré

Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques

- L'appareil ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie. Les dispositifs de protection des organes en mouvement ou des pièces sous tension sont fixés au meuble avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.



IMPORTANT

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur doit désactiver immédiatement la machine.

A.6 Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)

Interdiction	Signification
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil
	Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce

Danger	Signification
	Prudence, surface chaude
	risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)
	Risque de champs électromagnétiques
	Accès interdit aux porteurs d'un stimulateur électrique (stimulateur cardiaque)

Non-utilisation

- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

A.7 Transport, manutention et stockage

- Les appareils sont de dimension telle qu'ils peuvent être empilés pour le transport, la manutention et le stockage conformément aux instructions figurant sur le talon apposé sur l'emballage.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour effectuer le levage de l'appareil, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation des systèmes de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuels appropriés au type d'opération à effectuer (par exemple, salopette de travail, chaussures de sécurité, gants et casque de protection).
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent la machine ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne

provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de la machine, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

- Le positionnement, le montage et le démontage de l'appareil sont du ressort exclusif du personnel spécialisé.

A.8 Installation et montage

- Les opérations décrites doivent être effectuées par le personnel qualifié (voir D.1 *Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine*), agissant conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.
- La fiche (le cas échéant) doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Avant toute procédure d'installation, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

A.9 Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.
- Veiller à alimenter l'équipement à l'aide de systèmes protégés contre la surtension ; le fabricant décline toute responsabilité pour les effets résultant des anomalies dues au système d'alimentation électrique.

A.10 Limites d'encombrement de la machine

- Un espace suffisant doit être prévu autour de l'appareil (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.).
- Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail.

A.11 Limites d'utilisation

Appareils à induction : pour garantir un fonctionnement continu à la puissance maximale, la température ambiante doit être inférieure à 40°C.

A.12 Mise en place

- Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour le déplacer et le mettre en place.

- Le schéma d'installation indique les dimensions générales de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- Veiller à ce que l'endroit où la machine doit être installée ne soit pas polluée par des substances corrosives (chlore, etc.). S'il est impossible de garantir l'absence de corrosion, il faudra enduire toute la surface en acier inoxydable d'une couche de paraffine de protection, à étaler à l'aide d'un chiffon imbibé de paraffine. Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.
- L'appareil peut être installé seul ou en combinaison uniquement avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 mm minimum entre l'appareil et les parois latérales et 10 mm par rapport à la paroi arrière ou suffisamment d'espace pour permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Isoler correctement les surfaces à des distances inférieures à celles préconisées.
- Veiller à maintenir une distance d'au moins 10 mm entre l'appareil et toutes parois combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.
- Se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine en procédant comme suit :
 - couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;
 - retirer le couvercle (en carton), les cornières en polystyrène et les protections verticales ;
 - pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection sans le déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus ;
 - le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ;
 - Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer un voile de protection.
- En cas de branchement permanent : le dispositif pouvant être bloqué en position ouverte doit être accessible après l'installation définitive de l'appareil.

A.13 Usages incorrects raisonnablement prévisibles

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par exemple, l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptées) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;

- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.
- Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !



IMPORTANT

- En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles sortant du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, odeur de gaz signalant une fuite éventuelle, etc.), l'opérateur est tenu de respecter les consignes suivantes :
 - désactiver immédiatement la machine et débrancher toutes les arrivées (électricité, gaz, eau)

A.14 Nettoyage et entretien de l'appareil

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension et retirer délicatement la fiche de la prise de courant pour le débrancher (si l'appareil en est équipé).
- Pendant les opérations d'entretien, il faut placer la prise et la fiche de manière à ce que l'opérateur chargé de l'intervention puisse toujours les voir.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts (selon le type d'appareil).
- Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection). Pour les équipements de protection individuels appropriés, voir "A.2 Équipements de protection individuelle".

Entretien courant

- Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Précautions à prendre en cas de périodes prolongées

- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV
- Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien préventif

- L'entretien préventif réduit les durées d'immobilisation et maximise l'efficacité des machines. Le SAV peut donner des conseils sur le meilleur contrat d'entretien à choisir en fonction de l'intensité d'utilisation et de l'âge de l'équipement.

Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défaillance ou de dégât résultant de l'intervention d'un technicien non autorisé par le fabricant, auquel cas la garantie originale du fabricant sera invalidée.

Pièces et accessoires

- Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que la machine risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.15 Mise au rebut de la machine

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

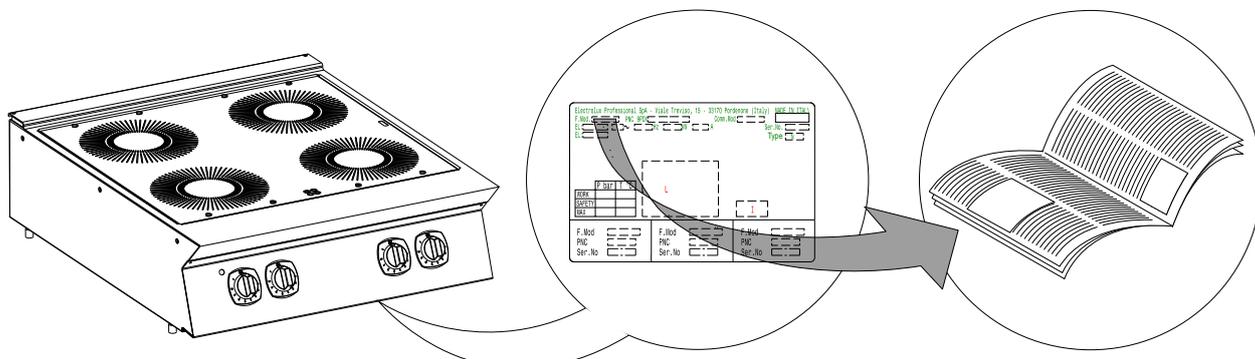
B CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

B.1 Emplacement de la plaque signalétique



IMPORTANT

Ce Manuel d'utilisation fournit des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir Fig. ci-dessous).



IMPORTANT

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

B.2 Données d'identification de la machine et du fabricant

Ci-dessous, un exemple du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY			
F.Mod.	PNC	Comm.Mod.	
EL:	Hz	kW	A
EL:			
			Ser.No.
			Type
P bar T °C		L	I
WORK			
SAFETY			
MAX		EAC CE	
F.Mod	PNC	F.Mod	PNC
Ser.No		Ser.No	
F.Mod	PNC	F.Mod	PNC
Ser.No		Ser.No	

La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil. La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	Description de fabrication du produit
Comm.Model	Description commerciale
PNC	Code de production
Ser.Nr.	numéro de série
Type	Type de famille
Él.	Tension d'alimentation + phase
Hz	Fréquence d'alimentation
kW	puissance maximum absorbée
A	courant absorbé
Puissance él. :	Puissance
I	Degré de protection à la poussière et à l'eau
CE	Marquage CE
N	Groupe de certification
L	Logo IMQ/GS
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italie	Fabricant

B.3 Appareil à infrarouge

Modèles		N7E				
		+7IRED2000	+7IREH4000	+7IREH40E0	+7IRED200N	+7IREH400N
		400mm	800mm	800mm	400mm	800mm
Tension d'alimentation	V	380-400			230	
Fréquence	Hz	50/60				
Phases	N°	3+N			3	
Plaques chauffantes	N°	2	4	4	2	4
Plaques de la table de cuisson	kW	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Four	kW	—	—	4,95	—	—
Puissance totale max.	kW	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Section du câble d'alimentation	mm2	1,5	2,5	6	1,5	2,5

Modèles		N9E			
		+9IRED2000	+9IREH4000	+9IRED200N	+9IREH400N
		400mm	800mm	400mm	800mm
Tension d'alimentation	V	380-400		230	
Fréquence	Hz	50/60			
Phases	N°	3+N		3	
Plaques chauffantes	N°	2	4	2	4
Plaques de la table de cuisson	kW	6,8	13,6	6,8	13,6
Four	kW	—	—	—	—
Puissance totale max.	kW	6,8	13,6	6,8	13,6
Section du câble d'alimentation	mm2	1,5	2,5	3	6

B.4 Appareil à induction

Modèles		N7E	
		+7INED200N	+7INEH400N
		400mm	800mm
Tension d'alimentation	V	230	
Fréquence	Hz	50/60	
Phases	N°	3	
Plaques chauffantes	N°	2	4
Plaques de la table de cuisson	kW	3,5	
Puissance totale max.	kW	7	14
Section du câble d'alimentation	mm2	4	10

Modèles		N9E	
		+9INED200N	+9INEH400N
		400mm	800mm
Tension d'alimentation	V	230	
Fréquence	Hz	50/60	
Phases	N°	3	
Plaques chauffantes	N°	2	4
Plaques de la table de cuisson	kW	5	
Puissance totale max.	kW	10	20
Section du câble d'alimentation	mm2	4	10

C INFORMATIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

Voir “AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”

C.1 Exigences légales applicables uniquement pour le marché australien

Cet appareil sera installé exclusivement par des personnes autorisées, conformément aux instructions d'installation du fabricant, dans le respect des réglementations locales en matière de raccordement au gaz, aux codes de la construction municipaux, aux réglementations concernant le câblage électrique, aux réglementations locales sur l'alimentation en eau, à la norme australienne AS5601 sur les installations au gaz, aux directives des autorités sanitaires et à toutes autres réglementations légales.

C.2 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'usage auquel cet appareil est destiné, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et des informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

C.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Il est destiné à un usage commercial.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs et/ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.



ATTENTION

l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

C.4 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai gaz/électrique - essai fonctionnel).

C.5 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

C.6 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner la machine.

C.7 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;

- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

C.8 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur préposé à l'emploi courant de la machine	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	La personne qui a acheté l'appareil ou qui le gère et l'utilise (par exemple, société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

C.9 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie originale du fabricant) ;
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;

- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé, formé et entraîné ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être

portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui auraient pu se glisser dans le Manuel, si elles sont imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

D EMPLOI COURANT



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

D.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

D.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine

Il incombe au client de s'assurer que les opérateurs chargés de différentes tâches ont :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;

- avoir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

D.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante

Cet opérateur doit au moins :

- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique du fonctionnement de la machine ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris pouvoir interpréter correctement les croquis, la signalisation et les pictogrammes ;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel ;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement la machine et débrancher toutes les alimentations (électricité, gaz, eau).

E INSTALLATION ET MONTAGE



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

E.1 Introduction

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.



ATTENTION

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.



AVERTISSEMENT

La fréquence ou le champ de fréquence en kHz du générateur d'induction est indiqué (e) sur l'appareil.



AVERTISSEMENT

L'appareil génère des champs magnétiques ; plage de fréquence : 10-100 kHz.

E.2 Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au client :

- prévoir un disjoncteur magnétothermique à réenclenchement manuel haute sensibilité ;
- prévoir un dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.
- Vérification de la planéité de la surface d'appui de la machine.
- installer une vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil (en fonction du modèle). Installer la vanne dans un lieu facilement accessible.
- Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir E.7.1 *Appareils électriques* ;

E.3 Élimination de l'emballage

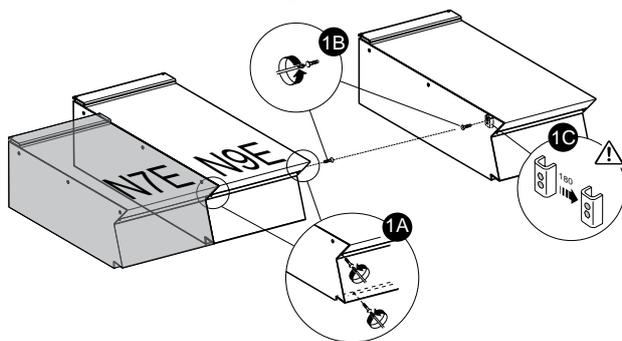
Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

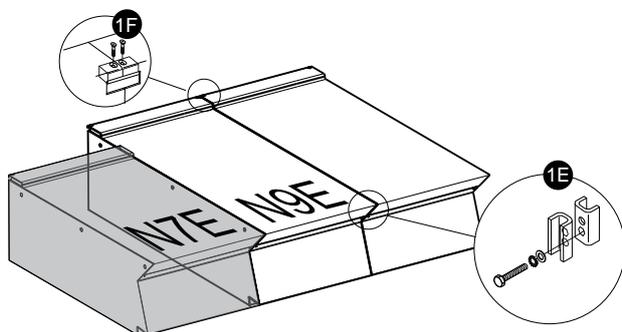
 PE	Polyéthylène <ul style="list-style-type: none"> • Film extérieur d'emballage • Sachet d'instructions
 PP	Polypropylène <ul style="list-style-type: none"> • Sangles
 PS	Polystyrène expansé <ul style="list-style-type: none"> • Cornières de protection

E.4 Solidarisation d'appareils

1. Dévisser les 4 vis de fixation ;
2. Retirer les panneaux avant des appareils (Fig.1A) ;
3. Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau, de chaque côté à solidariser (Fig.1B) ;
4. Solidariser les appareils ;
5. Tourner les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau (Fig.1D) ;
6. Tourner de 180°C une des deux plaquettes se trouvant à l'intérieur des appareils (Fig.1C) ;



7. En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les solidariser à l'avant en vissant une vis TH M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée (Fig.1E) ;
8. En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque de liaison fournie dans les logements latéraux des panneaux arrière ;
9. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête plate fournies (Fig.1F).



E.4.1 Installation sur pont ou en porte-à-faux (appareils à infrarouge uniquement)

- Suivre attentivement les instructions annexées à chaque accessoire.
- Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

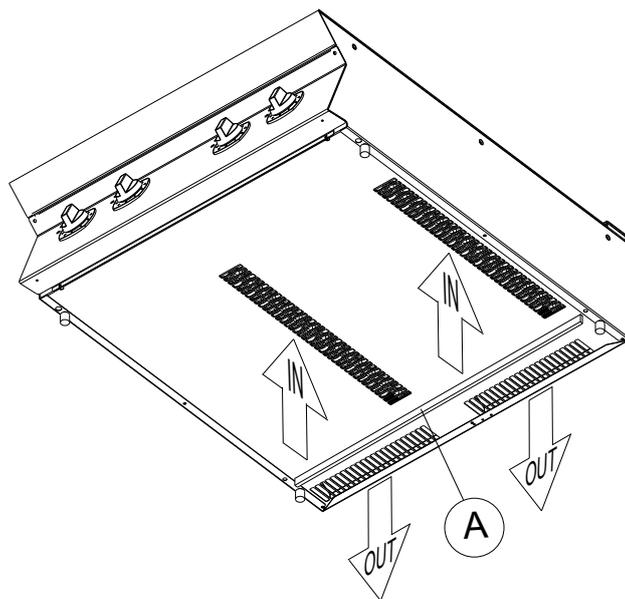
E.4.2 Scellement des espacements entre les appareils (N9E uniquement)

Suivre les instructions figurant sur l'emballage de la colle.

E.5 Limites d'installation

- En cas d'installation sur une table, placer une cloison ("A") pour séparer les flux d'entrée (IN) et de sortie (OUT) de l'air de refroidissement.

La cloison doit fermer l'espace entre le fond et la table.



IMPORTANT

L'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.) à des altitudes dépassant 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

E.6 Branchements au gaz, à l'électricité et à l'eau (le cas échéant, selon le type d'appareil et/ou du modèle)

- Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'un système d'alimentation (gaz, électricité, eau, le cas échéant) est exclusivement réservée au personnel de la compagnie de distribution ou à un installateur agréé.
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des raccordements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

E.7 Branchement électrique

E.7.1 Appareils électriques



AVERTISSEMENT

Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.

Avant de brancher l'appareil, vérifier que :

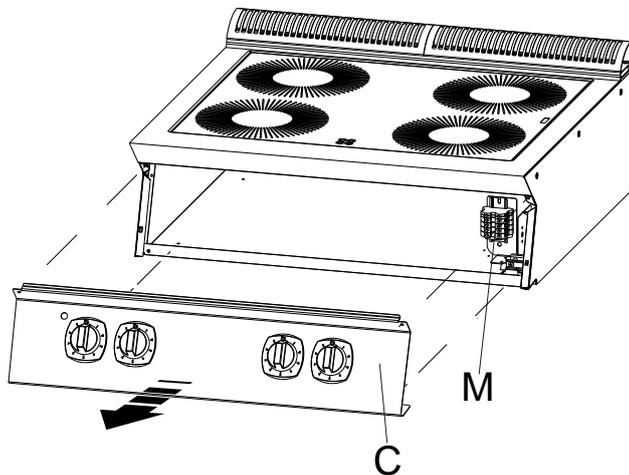
- les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur ;
- le contact à la terre est suffisant ;
- l'alimentation électrique est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes et dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux

normes en vigueur, est prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique.

Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

E.7.2 Pour accéder à la plaque à bornes

- Démontez le panneau de contrôle "C" de l'appareil en desserrant les vis de fixation.
- Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes "M" comme le montre le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquez le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.



- Lorsque le branchement est terminé, vérifiez qu'une tolérance de $\pm 10\%$ est respectée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
- L'installation prévoit le montage d'un dispositif pouvant être bloqué en position "ouverte" pendant l'entretien.

E.7.3 Coupe-circuit

Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique.

L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

E.7.4 Branchement à la terre et nœud équipotentiel

Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite.

La vis porte le symbole

E.7.5 Câble d'alimentation

Sauf indication contraire, nos appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

L'installateur doit utiliser un câble flexible présentant des caractéristiques au moins égales à celles des câbles sous gaine en caoutchouc H07RN-F.

Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.



AVERTISSEMENT

Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque



AVERTISSEMENT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil

F INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



IMPORTANT

En cas de rupture accidentelle de la surface vitrocéramique, débrancher immédiatement l'appareil

F.1 Modèles à infrarouge

Les tables de cuisson d'un 1/2 module ont deux zones radiantées de 2,2 kW (N7E)/3,4 kW (N9E). Les tables de cuisson d'1 module ont quatre zones radiantées de 2,2 kW (N7E) / 3,4kW (N9E).

Toutes les zones radiantées sont équipées d'un limiteur de température qui interrompt l'alimentation électrique lorsque la température atteint la valeur maximale.

Le limiteur se réinitialise automatiquement. Pour l'utiliser correctement et pour économiser de l'énergie, respecter les consignes ci-dessous :

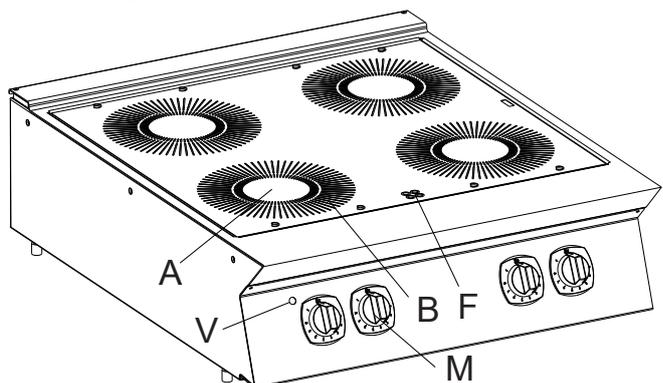
- allumer la plaque seulement après avoir placé la casserole ;
- ne pas laisser la plaque allumée inutilement sans casserole ou avec une casserole vide ;
- ne pas faire tomber de liquides froids sur la plaque chaude.

F.1.1 Choix des casseroles

- Tous les types de récipients en métal avec un fond non rugueux peuvent être utilisés afin d'éviter de rayer la plaque vitrocéramique.

- Le fond des récipients doit être propre et sec avant leur utilisation.
- Le diamètre du fond des récipients doit coïncider avec celui de la zone de cuisson. L'épaisseur idéale pour les récipients en acier inox est de 4 - 6 mm.
- Les fonds des récipients doivent être parfaitement plats afin de permettre une meilleure transmission de l'énergie.

F.1.2 Mise sous tension



- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Pour mettre en marche la zone centrale "A" relative à la plaque chauffante concernée, tourner la manette "M" sur la

puissance voulue. La manette peut prendre les positions suivantes :

- "0" : zones radiantes A-B éteintes ;
 - "1"... "5" : puissance minimale ;
 - "6"... "8" : puissance moyenne ;
 - "9" : puissance maximale.
- Si le voyant vert "V" s'allume, il indique que l'appareil est sous tension.
 - Pour faire marcher simultanément les deux zones concentriques "A" et "B" de chaque zone de cuisson, il faut tourner la manette jusqu'à la position "6", la tourner ensuite dans le sens inverse sur la puissance voulue.
 - Pour avoir de nouveau une seule zone chauffante (zone centrale "A"), mettre le repère de la manette sur "0", la tourner ensuite sur le niveau de puissance voulu.
 - Lorsque la température de la zone radiante concernée dépasse 50° C, le voyant rouge "F" correspondant s'allume. Il s'éteint seulement lorsque la température de la zone redescend au-dessous de 50° C.

F.1.3 Arrêt

- Mettre les manettes de commande "M" sur la position "0".

F.2 Modèles à induction

Les tables de cuisson en 1/2 module sont dotées de deux zones chauffantes de 3,5 kW (N7E)/5 kW (N9E). Les tables de cuisson en 1 module sont dotées de quatre zones chauffantes de 3,5 kW (N7E)/5 kW (N9E).

Toutes les zones chauffantes sont indépendantes et peuvent être réglées séparément.



NOTE!

La plaque de cuisson à induction (en vitrocéramique) est prête à l'emploi ; une phase de préchauffage n'est pas nécessaire.

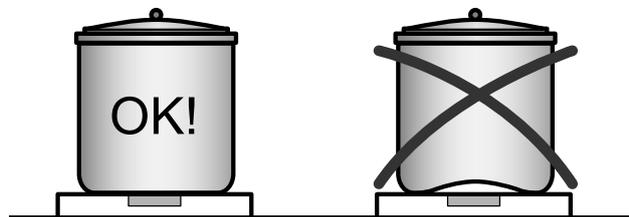
F.2.1 Choix des casseroles

Le système de cuisson à induction est équipé d'un système de reconnaissance des casseroles.

Si on enlève la casserole de la zone de cuisson activée, cette dernière s'éteint automatiquement.

La zone se rallume dès que l'on pose à nouveau la casserole.

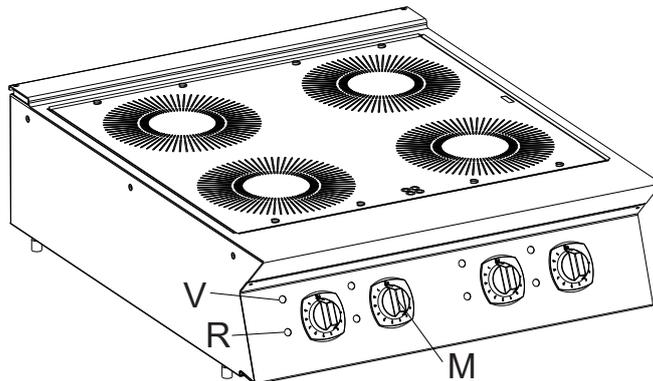
- Il est conseillé d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour l'induction, notamment des casseroles de type multicouche.
- Utiliser des casseroles avec un fond en fer, tôle de fer, fer émaillé, fonte, métaux spéciaux à plusieurs couches.
- Ne pas utiliser des casseroles en métal stratifié avec un corps en aluminium à bord ouvert.
- Avec des casseroles en matériaux non adaptés, à savoir acier inoxydable au nickel, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine, ce système de chauffage ne fonctionne pas.
- Les casseroles d'un diamètre inférieur à **12 cm** environ ne sont pas reconnues par le système ; le chauffage reste éteint.
- Par ailleurs, il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre MAXIMUM de **28 cm** pour obtenir une efficacité de chauffage maximale.
- Pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'inducteur, éviter absolument d'utiliser des **casseroles avec un fond qui n'est pas parfaitement plat** : la température est susceptible de ne pas être mesurée correctement, ce qui pourrait détériorer l'appareil.



- Ne pas poser de poêles ou de casseroles vides sur l'appareil étant donné que la température monte très rapidement.

F.2.2 Mise sous tension

Chaque zone chauffante est commandée par une manette "M" :



- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Pour allumer la zone chauffante concernée, tourner la manette **M** sur la puissance voulue ; la manette peut prendre les positions suivantes :
 - "0" : éteinte ;
 - "1"... "4" : puissance minimale ;
 - "5"... "8" : puissance moyenne ;
 - "9" : puissance maximale.
- Lorsque l'interrupteur est enclenché et qu'il y a une casserole adéquate sur l'appareil, le voyant vert **V** indiquant que l'appareil marche est allumé.
- Si aucune casserole ne se trouve sur l'appareil ou si une casserole inadéquate se trouve dessus, le voyant clignote toutes les 2 secondes.
- Si le voyant rouge **R** s'allume, ceci indique un grave problème au niveau de l'inducteur. Dans ce cas, appeler un technicien agréé.

F.2.3 Conseils pour la cuisson

- Une excellente uniformité de chauffage s'obtient avec des casseroles bien centrées sur la sérigraphie circulaire.
- Ne jamais mettre plus d'une casserole sur le même foyer.
- Ne jamais faire entrer en contact deux ou plusieurs ustensiles de cuisine sur le plan en marche.
- L'induction a une inertie très basse lors du transfert de l'énergie électrique de la source à l'aliment ; si l'on modifie la valeur d'énergie, la réaction sur l'aliment est immédiate.
- Le chauffage est très rapide : à une puissance maximale, les fonds de poêles ou de casseroles vides atteignent 200°C en une minute environ.
- Les différents déplacements sur la plaque vitrocéramique provoquent une adduction de chaleur irrégulière dans le fond, ce qui fait que les aliments attachent sur une partie du fond : la casserole doit donc toujours rester au milieu de la zone de cuisson.
- En chauffant de l'huile ou de la graisse, surveiller la casserole en permanence parce que ces substances peuvent surchauffer rapidement et brûler.

F.2.4 Arrêt

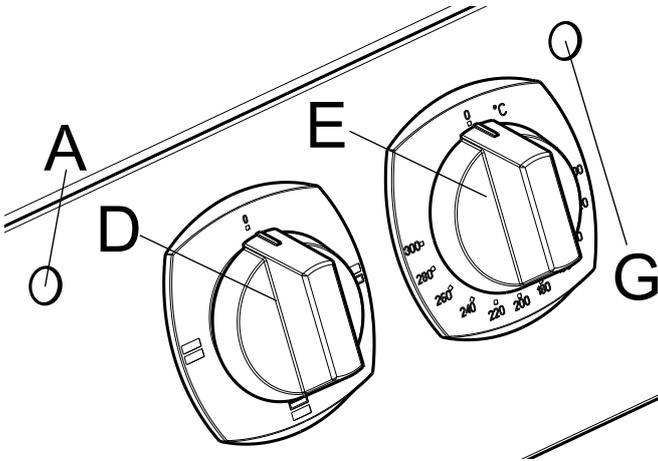
- Mettre les manettes de commande "M" sur la position "0".

F.3 Utilisation du four électrique (modèle à infrarouge N7E uniquement)

Le fonctionnement des résistances est contrôlé par un sélecteur à quatre positions "D", tandis que la température à l'intérieur de la chambre est contrôlée par un thermostat "E".

Le sélecteur permet de choisir le type de chauffage le plus adapté en allumant correctement les éléments chauffants :

○	Arrêt
1	Appareil allumé
	Résistances supérieures et inférieures
	Résistances supérieures
	Résistances inférieures



NOTE!

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

F.3.1 Mise en marche



IMPORTANT

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

- Tourner la manette "D" du sélecteur de commande des résistances sur la position requise.
- Le voyant vert "A" allumé indique que l'appareil est sous tension.
- Tourner la manette "E" du thermostat sur la température de cuisson désirée (entre 140 et 320°C).
- Le voyant jaune "G" allumé signale que les résistances fonctionnent ; éteint, il signale que la température réglée est atteinte.

F.3.2 Arrêt

- Mettre la manette de commande en position d'arrêt ○. Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

G NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité".

G.1 Entretien courant

G.1.1 Informations concernant l'entretien

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après.



NOTE!

Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.

G.1.2 Nettoyage de l'appareil et des accessoires

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement.



IMPORTANT

Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène) ou de poudres abrasives.

G.1.3 Extérieur

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle est fraîchement formée.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant.
Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliments se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent :
Le frottement en gestes circulaires et le dépôt de particules de saletés sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.

- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont d'avantage sujettes à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

- L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées.
Ces auréoles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

G.1.4 Autres surfaces

Surfaces vitrocéramiques

- Nettoyer la table vitrocéramique à l'aide d'une serviette en papier imbibée d'un produit nettoyant spécial vitres ; rincer la table et le sécher ensuite avec un chiffon sec et propre.
- Ne pas nettoyer le plan lorsqu'il est chaud.

Infrarouge :

Pour nettoyer la table, utiliser un racloir à lame de rasoir (fourni) ;

- Éliminer immédiatement de la zone de cuisson tout morceau de plastique ou dépôt d'aliment à base de sucre avec un racloir : en fondant sous l'effet de la température élevée, ils abîment la vitrocéramique

Induction :

- Enlever immédiatement de la zone de cuisson tout morceau de papier alu car il causerait des dommages au dispositif à induction.



IMPORTANT

Éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations d'eau peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

G.1.5 Filtres

Filtres à air pour induction

- Pour éviter toute rupture et détérioration, vérifier et nettoyer le filtre une fois par mois minimum ; cette opération doit être effectuée par un technicien agréé

G.1.6 Intérieur (tous les ans)



IMPORTANT

Opérations à confier exclusivement au personnel spécialisé.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.



IMPORTANT

Dans des conditions ambiantes particulières (par ex., utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage susmentionnée.

G.1.7 Périodes d'inactivité

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter

une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.



ATTENTION

Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que la machine est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.



ATTENTION

Respecter les consignes relatives aux interventions d'entretien courant et exceptionnel ; le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques pour le personnel.

G.1.8 Avertissements

Les voyants rouge et verts qui clignotent entre deux phases d'illumination plus longues requièrent une première intervention de l'utilisateur et éventuellement un examen plus approfondi de la part de l'assistance technique (voir le tableau ci-dessous).

Chaque zone de cuisson possède un dispositif interne de contrôle de la température qui s'active avant une éventuelle surchauffe, en réduisant la puissance de la zone de cuisson.

- Si la surchauffe persiste, la zone de cuisson est momentanément désactivée.
- Le refroidissement est plus rapide si la casserole est enlevée de la plaque vitrocéramique.
- Il est conseillé de désactiver la zone avec la manette de commande et d'attendre pendant un peu de temps.

Une fois refroidie, la zone de cuisson peut être réactivée en tournant la manette de commande de "0" au degré voulu.

G.1.9 Tableau des avertissements

N° VOYANT VERT	IMPORTANT	CAUSE	ACTION CORRECTIVE (UTILISATEUR)	ACTION CORRECTIVE (ASSISTANCE)
1	Surcharge au niveau du matériel	Matériau de la casserole inadéquat	Utiliser une casserole fabriquée dans un matériau adéquat	-
2	Absence de courant au niveau de l'inducteur	Inducteur pas branché au générateur	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Brancher correctement l'inducteur
3	Température IGBT (cosses de puissance) trop haute	Filtres à air sales	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Nettoyer les filtres à air
		Conduit de refroidissement obstrué		Vérifier que l'entrée et la sortie de l'air de refroidissement ne sont pas obstruées
		Aspiration d'air chaud par les prises de refroidissement		Vérifier le parcours de l'air de refroidissement
		Ventilateur de refroidissement bloqué ou en panne		Nettoyer ou remplacer le ventilateur de refroidissement
		Capteur de température des cosses de puissance en panne		Remplacer le capteur de température
4	Température de l'inducteur trop haute ou trop basse	La casserole est vide	Enlever la casserole, éteindre l'unité et attendre que la zone de cuisson refroidisse	-
		Capteur de température de l'inducteur en panne	-	Remplacer le capteur de température de l'inducteur

5	Interruption de l'interface de commande	interface de commande en panne	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler ou remplacer l'interface
6	Température électronique de puissance trop haute ou trop basse	Filtres à air sales	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Nettoyer les filtres à air
		Conduit de refroidissement obstrué		Vérifier que l'entrée et la sortie de l'air de refroidissement ne sont pas obstruées
		Aspiration d'air chaud par les prises de refroidissement		Vérifier le parcours de l'air de refroidissement
		Ventilateur de refroidissement bloqué ou en panne		Nettoyer ou remplacer le ventilateur de refroidissement
		Capteur de température de l'électronique de puissance		Remplacer le capteur de température
7	Capteur de température de la zone de cuisson	Le capteur de température de la zone de cuisson	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler ou remplacer le capteur de
8	Panne au niveau des phases de secteur	Absence d'une phase ou des phases non synchronisées	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
9	Température extérieure	Température trop élevée/basse ; capteur défectueux	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler/remplacer le capteur
10	Erreur de communication	Erreur sur la ligne LIN ou bus CAN	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et appeler le SAV	Vérifier les branchements internes
		Interruption entre le générateur et les commandes		
11	Erreur d'initialisation	Erreur pendant l'initialisation du matériel	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Attendre que le générateur se réinitialise après 30 s
12	Erreur au niveau du courant électrique	Erreur au niveau de la mesure du courant électrique	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
13	Erreur au niveau du courant électrique	Tension de secteur trop élevée ou trop basse	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
14	Erreur de tension d'une phase	Tension d'une phase trop élevée ou trop basse	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Contrôler l'alimentation principale
15	Protection casserole vide	Erreur de secteur	Débrancher l'appareil et contacter l'assistance technique	Débrancher l'appareil, attendre quelques secondes puis le rallumer
		Casserole vide		Débrancher l'appareil, retirer la casserole et attendre quelques minutes jusqu'au refroidissement total de la table de cuisson
		Dysfonctionnement du capteur de la bobine		Remplacer le capteur

G.1.10 Problèmes relevés pendant la cuisson

PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
Chauffage de la zone de cuisson insuffisant	Matériau de la casserole inadéquat	Utiliser une casserole fabriquée dans un matériau adéquat
	Une phase du secteur fait défaut	Contrôler la connexion électrique
Chauffage continu de la zone	Interface de commande défectueuse	Contrôler ou remplacer l'interface
Une zone de cuisson vide	Capteur de détection de casserole défectueux	Réparer ou remplacer le générateur
Des petits objets en métal sont	Capteur de détection de casserole défectueux	Réparer ou remplacer le générateur

Pas de chauffage au niveau de la	Diamètre du fond de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole de dimensions adéquates
	Absence d'une phase	Contrôler la connexion électrique
L'appareil ne répond pas	Fusible principal grillé	Contrôler la connexion électrique
	Ligne d'alimentation défectueuse	
Les fusibles grillent en allumant	Court-circuit dans le générateur	Réparer ou remplacer le générateur
Pas de chauffage au niveau d'une	Générateur défectueux	Réparer ou remplacer le générateur

G.2 Réparation et entretien exceptionnel



NOTE!

Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis.

Quoi qu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de l'appareil afin de réduire au minimum les arrêts.

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

G.3 Intervalles d'entretien

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des

G.4 Entretien et calendrier

Tous les éléments ayant besoin d'un entretien sont accessibles depuis l'avant ou l'arrière de l'appareil.

Périodicité des entretiens

- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV.
- Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage général de la machine et de la zone environnante. 	Tous les jours	Opérateur
Protections mécaniques <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations. 	Tous les ans	Service
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état. 	Tous les ans	Service
Structure de la machine <ul style="list-style-type: none"> • Serrer les boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil. 	Tous les ans	Service
<ul style="list-style-type: none"> • Signalisation de sécurité Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité. 	Tous les ans	Service
<ul style="list-style-type: none"> • Armoire de commande électrique Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine. 	Tous les ans	Service
<ul style="list-style-type: none"> • Câble de branchement électrique et prise à fiche Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche. 	Tous les ans	Service
<ul style="list-style-type: none"> • Entretien exceptionnel de l'appareil Vérifier tous les éléments gaz (le cas échéant). 	Tous les ans	Service
Révision générale de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ... 	Tous les 10 ans ¹	Service

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- Vérifier la présence d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales ;
- Vérifier la structure, notamment des joints soudés ;

- Vérifier et remplacer les boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
- Vérifier l'installation électrique, électronique ;
- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
- Vérifier l'état général des protections et écrans.



NOTE!

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

Démontage

- Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la machine est arrêtée, froide et débranchée de l'alimentation électrique.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées à un électricien qualifié.
- Pour effectuer ces opérations, il faut obligatoirement se munir de : combinaison de travail, chaussures de sécurité et gants.
- Durant ces opérations de démontage et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimale par rapport au sol doit être maintenue.

H MISE AU REBUT DE LA MACHINE



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

H.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme. Les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

H.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaissements ou de ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il faut respecter les dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition

En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.



Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



NOTE!

Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

I DOCUMENTS JOINTS

- Classeur de fiches d'essai et d'inspection.
- Schéma électrique.
- Schéma d'installation.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux.com/professional