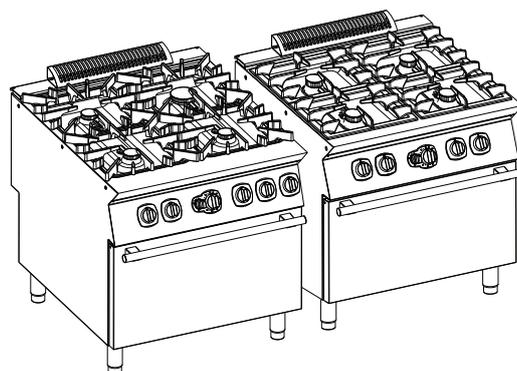


Cuisinières électriques et au gaz

N7E / N9E



FR

Guide rapide



Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
B	GARANTIE	12
C	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	13
D	TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE	13
E	INSTALLATION ET MONTAGE	13
F	DESCRIPTION DU PRODUIT	14
G	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	15
H	ENTRETIEN DES CUISINIÈRES	16
I	DÉPANNAGE.....	17

Remarque importante

Ce guide rapide fournit les informations de base sur l'installation et l'utilisation de l'appareil.

Les Manuels d'installation et d'utilisation complets sont disponibles sur le site Web Electrolux.

Repérer le code QR à la première page de ce guide :

- vérifier que l'on dispose de l'application pour la lecture des codes QR sur son appareil et d'une connexion Internet ;
- scanner le code QR ;
- consulter les documents requis

Pour consulter le dernier manuel à jour, toujours se référer au site Web :

<https://professional.electrolux.com/>

Les Manuels d'installation et d'utilisation disponibles sur le site Web fournissent :

- Schémas d'installation
- Avertissements et consignes de sécurité
- Informations générales
- Transport, manutention et stockage
- Caractéristiques techniques
- Installation et montage
- Description du produit
- Configuration de l'appareil
- Fonctionnement
- Nettoyage et entretien de la machine
- Mise au rebut de la machine
- Informations supplémentaires

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.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



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



Détails et explications

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- 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	—	●	● ¹	—	—
Emploi courant	●	●	● ²	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	● ¹⁻³	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● ¹⁻³	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

1. Pendant ces opérations, les gants doivent être résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, doivent être résistants 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 la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
3. Pendant ces opérations, les gants doivent être adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer 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 utiliser de jets d'eau ou de vapeur.
- 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.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.

A.4 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.5 Installation et montage

- Les opérations décrites doivent être effectuées par le personnel qualifié, 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.6 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 la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation. Prévoir un interrupteur différentiel omnipolaire magnétothermique à rétablissement manuel haute sensibilité correctement dimensionné, avec une ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- 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.7 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 100 mm minimum entre l'appareil et les parois latérales et 100 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 100 mm entre l'appareil et toutes les 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 électrique permanent : le dispositif doit pouvoir être bloqué en position ouverte et être accessible après l'installation définitive de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Les ouvertures de ventilation dans le bâti de l'appareil doivent rester dégagées.

A.8 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, à réaliser exclusivement par le personnel qualifié, il subsiste certains risques impossibles à éliminer ; 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. Quoiqu'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.



ATTENTION

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 alimentations (électricité, gaz, eau).

A.9 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)
	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)

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.10 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

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 ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- 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 !

A.11 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 et vider toutes les cuves d'eau/d'huile ou de graisse ou bac collecteur de graisse.
- 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

- Pour garantir la sécurité et la performance de votre équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux agréés de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien d'Electrolux. Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV Electrolux local.

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.12 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 GARANTIE

B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
 - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
 - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque machine) ;
 - pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
 - négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;

- procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
- Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
- conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
- insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
- accidents ou force majeure ;
- transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pour plus de détails sur les données techniques de l'appareil, voir le Manuel d'installation complet sur le site Web.

D TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

D.1 Manutention

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

D.2 Déballage



IMPORTANT

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

Examiner les emballages avant et après le déchargement.

1. Enlever l'emballage.
En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.
2. Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

Remarque

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes visibles uniquement après le déballage.

D.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 :



Polyéthylène

- Emballage extérieur
- Sachet contenant les instructions



Polypropylène

- Sangles



Polystyrène expansé

- Cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

D.4 Stockage

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre 5°C / 41°F et 50°C / 122°F.

L'endroit où l'appareil sera installé devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.



ATTENTION

Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec l'appareil. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces originales.

E INSTALLATION ET MONTAGE



AVERTISSEMENT

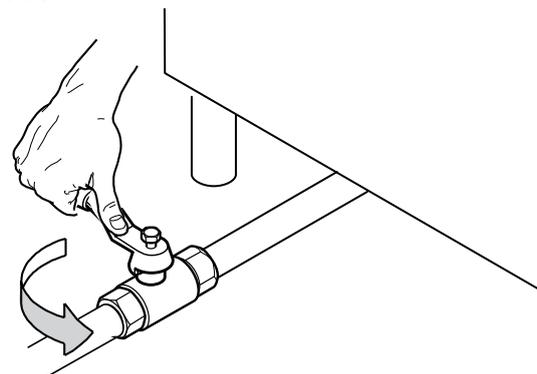
Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

E.1 Raccordement gaz

Avant de brancher l'appareil au tuyau de gaz

1. Enlever le capuchon de protection en plastique du conduit de gaz, s'il est présent.
2. Prévoir un robinet/vanne d'arrêt de gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil.

3. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation.
Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.

Pour plus de détails sur les branchements au gaz et toutes les réglementations applicables à l'appareil, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet et son annexe sur le site Web.

E.2 Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique

- Vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux spécifications figurant sur la plaque signalétique.
- Le branchement de l'appareil doit être de type permanent, avec un câble de type H07 RN-F.
- Le câble d'alimentation doit être installé dans un tube métallique ou en plastique rigide ne présentant pas de parties coupantes.
- Prévoir un interrupteur différentiel omnipolaire magnéto-thermique à rétablissement manuel haute sensibilité correctement dimensionné, avec une ouverture des

contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Installer cet interrupteur dans l'installation électrique permanente de l'établissement, et à proximité immédiate de l'appareil.

- 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.
- Installer en amont de l'appareil un dispositif (fiche interbloquée, interrupteur verrouillable ou dispositifs similaires) qui doit pouvoir être bloqué en position ouverte durant l'entretien.
- Raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. Le bornier comporte à cet effet une borne portant le symbole  pour le raccordement du fil de terre.
- Intégrer également l'appareil dans un système équipotentiel.
Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée , qui se trouve à l'extérieur près de l'entrée du câble d'alimentation.

Pour plus de détails sur l'installation du câble d'alimentation, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

F DESCRIPTION DU PRODUIT

F.1 Introduction

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.
- Éviter d'utiliser l'appareil à vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement optimal.
Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

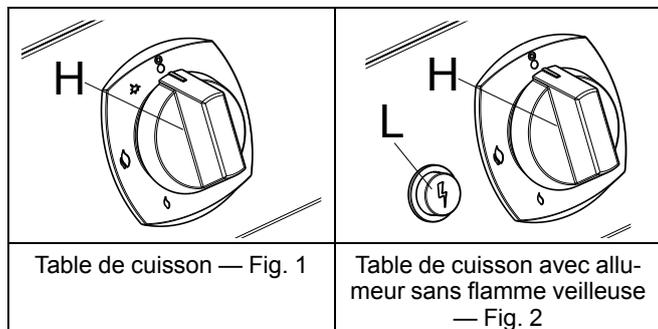


ATTENTION

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.).

F.2 Vue d'ensemble de l'appareil

Modèles à gaz



La manette "H" de commande du gaz de chaque brûleur comporte les symboles suivants (voir Fig. 1 ou Fig. 2) :

- "Arrêt"
- ★ "Allumage veilleuse"

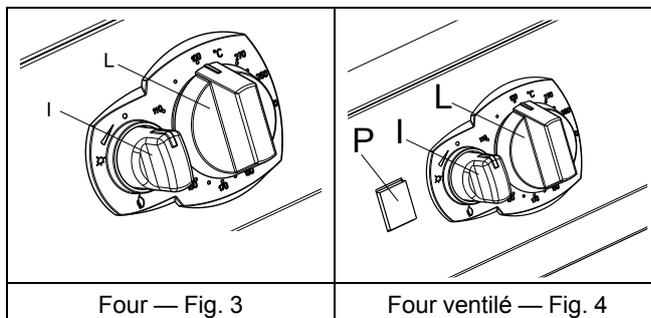
 "Flamme max."

 "Flamme min."

Le bouton d'allumage "L" (s'il est présent) comporte le symbole suivant (voir Fig. 2) :

 "Mise en marche"

Modèles à gaz



La manette de commande de la vanne thermostatique "I" comporte les symboles suivants (voir Fig. 3 ou Fig. 4) :

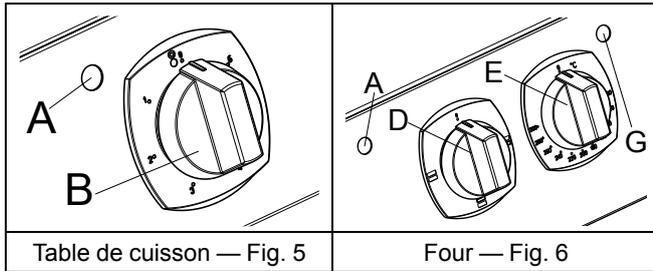
- "Arrêt"
- ★ "Allumage veilleuse"
-  "Marche"

La manette de réglage "L" permet de sélectionner la température requise et peut prendre les positions suivantes (voir Fig. 3 ou Fig. 4) :

- 100 : "Température minimale"
- 110...250 : "Températures moyennes, avec une plage de positions comprise entre 110°C et 250°C"
- 270 : "Température maximale"

La touche "P" sert à activer le four ventilé.

Modèles électriques



Le voyant "A" indique que la plaque correspondante est allumée.

Le voyant jaune "G" indique que les résistances chauffantes fonctionnent.

La manette de commande électrique "B" de chaque plaque peut prendre les positions suivantes (voir Fig. 5) :

0 :	"Arrêt"
1...5 :	"Puissance moyenne, avec une plage de positions d'énergie comprise entre 1 et 5"
6 :	"Puissance maximale"

Le sélecteur "D" comporte les symboles suivants (voir Fig. 6) :

○	"Arrêt"
1	"Appareil allumé"
■	"Résistances supérieures et inférieures"
▬	"Résistances supérieures"
▬	"Résistances inférieures"

La manette de réglage "E" comporte les symboles suivants (voir Fig. 6) :

100 :	"Température minimale"
120.-	"Température moyenne, avec une plage de positions d'énergie comprise entre 120 et 180"
0 :	
300 :	"Température maximale"

Pour plus de détails sur la vue d'ensemble de l'appareil, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

G UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

G.1 Modèles au gaz — Mise en marche

Table de cuisson

Voir Fig. 1

- Appuyer et tourner la manette "H" en position *.
- Appuyer à fond sur la manette et approcher simultanément une flamme à la veilleuse gaz pour obtenir l'allumage.
Maintenir la pression sur la manette pendant 20 secondes environ ; lorsqu'elle est relâchée, la petite flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position * à la position 🔥.
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position 🔥 à la position ●.

Table de cuisson avec allumeur sans flamme veilleuse

Voir Fig. 2

- Appuyer et tourner la manette "H" sur la position 🔥. Abaisser sur la manette et appuyer simultanément sur le bouton de l'allumeur "L". Maintenir la manette abaissée pendant 10 secondes environ ; lorsqu'elle est relâchée, la flamme doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, vérifier la présence d'humidité résiduelle sur les bougies, les essayer au besoin et répéter l'opération. Si le problème se répète, allumer directement à l'aide d'un briquet.
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position 🔥 en position ●.

Four

Voir Fig. 3

- Appuyer légèrement sur la manette "I" et la tourner simultanément de quelques degrés dans le sens anti-horaire pour la débloquent.
- L'appuyer à fond et la tourner jusqu'à la position *.
Un déclic indiquera que l'étincelle a jailli.
- Toujours avec la manette "I" enfoncée, la tourner jusqu'à la position 🔥.
- La maintenir dans cette position pendant environ 15/20 secondes pour permettre au gaz d'arriver au brûleur veilleuse gaz et au thermocouple de chauffer.
- Utiliser la manette "L" pour choisir la température voulue.

Four ventilé

Voir Fig. 4



NOTE!

Appuyer sur la touche "P" pour activer le four ventilé.

- Appuyer légèrement sur la manette "I" et la tourner simultanément de quelques degrés dans le sens anti-horaire pour la débloquent.
- L'appuyer à fond et la tourner jusqu'à la position *.
Un déclic indiquera que l'étincelle a jailli.
- Toujours avec la manette "I" enfoncée, la tourner jusqu'à la position 🔥.
- La maintenir dans cette position pendant environ 15/20 secondes pour permettre au gaz d'arriver au brûleur veilleuse gaz et au thermocouple de chauffer.
- Utiliser la manette "L" pour choisir la température voulue.

Pour plus de détails sur la mise en marche de l'appareil au gaz, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

G.2 Modèles électriques — Mise en marche

Table de cuisson

Voir Fig. 5.

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "B" de commande de la plaque souhaitée de façon à faire coïncider l'index figurant sur le bandeau de commandes avec une des six positions disponibles, en tenant compte du fait que la position "1" correspond à la puissance minimale et que la position "6" correspond à la puissance maximale. Le voyant vert "A" allumé indique que la plaque de cuisson correspondante est sous tension.
- Pour régler la chaleur des plaques, il est conseillé de d'abord placer les manettes en position "6" ; une fois la température de cuisson ou d'ébullition maximale atteinte, mettre la manette dans une position inférieure.

Four

Voir Fig. 6

- Tourner la manette "D" du sélecteur de commande des résistances sur la position requise.

2. Le voyant vert "A" allumé indique que l'appareil est sous tension.
3. Tourner la manette "E" du thermostat sur la température de cuisson désirée (entre 100°C et 300°C).
4. Le voyant jaune "G" allumé signale que les résistances fonctionnent ; éteint, il signale que la température réglée est atteinte.

Pour plus de détails sur la mise en marche de l'appareil électrique, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

G.3 Modèles au gaz — Mise à l'arrêt

Table de cuisson

Voir Fig. 1

1. Tourner la manette "H" de la position  ou  à la position  ;
2. Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer légèrement sur la manette et la tourner sur la position  .

Table de cuisson avec allumeur sans flamme veilleuse

Voir Fig. 2

1. Tourner la manette "H" de la position  ou  sur la position  ;

Four

Voir Fig. 3

1. Tourner la manette "I" sur la position  ;

2. Pour éteindre le brûleur veilleuse, tourner la manette "I" sur la position  .

Four ventilé

Voir Fig. 4

1. Tourner la manette "I" sur la position  ;
2. Pour éteindre le brûleur veilleuse, tourner la manette "I" sur la position  .

Pour plus de détails sur la mise à l'arrêt de l'appareil au gaz, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

G.4 Modèles électriques — Mise à l'arrêt

Table de cuisson

Voir Fig. 5

1. Mettre les manettes de commande en position "0".

Four

Voir Fig. 6

1. Mettre les manettes de commande en position "OFF"  . Couper l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

Pour plus de détails sur la mise à l'arrêt de l'appareil électrique, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

H ENTRETIEN DES CUISINIÈRES



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

H.1 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.



ATTENTION

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

H.2 Entretien de l'appareil

H.2.1 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'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : un frottement en cercles et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager 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)

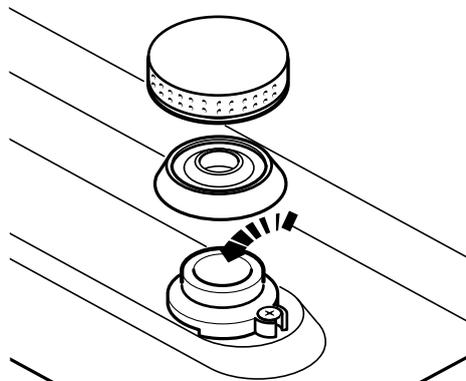
- L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auroles foncées. Ces auroles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.



IMPORTANT

Avec les appareils au gaz, éviter de salir l'intérieur des tubes de Venturi.

La présence de saletés à l'intérieur de la machine peut obstruer les buses et, par conséquent, la sortie de la flamme.



Plaques électriques en fonte

- Nettoyer les plaques avec un chiffon humide, les mettre ensuite en marche pendant quelques minutes pour les sécher rapidement ; étaler ensuite une fine couche d'huile alimentaire.
- Éviter de verser des liquides froids sur les plaques chaudes.

**IMPORTANT**

Pour les appareils électriques, 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.

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

**IMPORTANT**

Opérations à confier exclusivement au personnel spécialisé.

H.2.2 Intérieur (tous les 6 mois)

- Vérifier l'état des parties internes.

I DÉPANNAGE**I.1 Bref aperçu des dysfonctionnements et de leurs causes**

Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains dysfonctionnements ; une liste d'inconvénients avec leurs remèdes respectifs figure ci-dessous :

Dysfonctionnement	Causes possibles :
Le brûleur veilleuse gaz des brûleurs ouverts ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz. • Injecteur obstrué. • Vanne de gaz défectueuse
Le brûleur veilleuse gaz du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée. • L'allumage piézo-électrique ou le câble de la bougie sont détériorés. • Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz. • Injecteur obstrué. • Vanne à gaz défectueuse.
Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par la veilleuse gaz. • Le thermocouple est défectueux. • La manette de l'allumage gaz n'est pas suffisamment pressée • Pression insuffisante de gaz au niveau de la vanne. • Vanne à gaz défectueuse.
Le brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Chute de pression dans la conduite de gaz. • Injecteur obstrué ou vanne à gaz défectueuse. • Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés
Impossible de régler la température du four	<ul style="list-style-type: none"> • La boule du thermostat est défectueuse. • Vanne à gaz défectueuse. • Le thermostat électrique est défectueux • Le thermostat électrique de sécurité s'est déclenché
Le brûleur des foyers ouverts ne s'allume pas (version avec bougies sans veilleuse)	<ul style="list-style-type: none"> • vérifier si du papier aluminium a été utilisé pour protéger les bacs. • s'assurer que les bougies sont bien sèches et ne présentent aucune trace d'humidité.
Le brûleur veilleuse gaz des brûleurs ouverts ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz. • Injecteur obstrué. • Vanne de gaz défectueuse

CE

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