

**Manuel d'installation  
et d'utilisation**

*(Traduction de la manuel d'utilisation original)*

DOC N° 87.8080.01 - FR

Édition 3 (01-2020)



**Pro Thermetic  
BRAISIÈRE FIXE PFEN**

Électrique | PFEN-E

A B

# SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>2</b>
<b>AVANT-PROPOS</b> .....	<b>4</b>
<b>1. INFORMATIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>5</b>
1.1 INTRODUCTION .....	5
1.2 IDENTIFICATION DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON .....	5
1.2.1 Plaque signalétique de l'appareil de cuisson .....	5
1.2.2 Signification des données figurant sur la plaque signalétique .....	5
1.3 RESPONSABILITÉ .....	6
1.3.1 Conservation du manuel d'utilisation .....	6
1.3.2 Destinataire du manuel d'utilisation .....	6
1.4 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES .....	6
1.4.1 Marquage et explication des symboles .....	6
1.4.2 Installation et mise en service .....	6
1.4.3 Obligations de l'exploitant .....	7
1.4.4 Utilisation réglementaire .....	7
1.4.5 Sécurité .....	7
1.4.6 Entretien des appareils destinés aux cuisines professionnelles .....	8
1.4.7 Service après-vente, entretien et réparations .....	9
1.4.8 Fréquence d'entretien .....	9
1.5 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	9
1.5.1 Déballage .....	9
1.5.2 Mise au rebut .....	9
1.6 NETTOYAGE .....	10
1.6.1 Produits nettoyants adaptés .....	10
1.6.2 Recommandations pour le nettoyage .....	10
1.6.3 Nettoyage de l'appareil .....	10
1.7 TRANSPORT, MANIPULATION ET STOCKAGE .....	10
1.7.1 Introduction .....	10
1.7.2 Déchargement .....	11
1.7.3 Consignes pour la manipulation .....	11
1.7.4 Déplacement des appareils et dépose de la charge .....	11
1.7.5 Stockage .....	11
<b>2. FONCTION ET EQUIPEMENTS DE L'APPAREIL</b> .....	<b>12</b>
2.1 VUE D'ENSEMBLE .....	12
2.2 FONCTION DE L'APPAREIL .....	12
2.3 CONSTRUCTION ET STRUCTURE .....	12
2.3.1 Bref descriptif des éléments fonctionnels importants .....	13
2.4 POSSIBILITÉS D'EXTENSION .....	13
2.5 TESTS / CERTIFICATS .....	13
<b>3. DONNÉES TECHNIQUES</b> .....	<b>14</b>
3.1 VALIDITÉ ET IDENTIFICATION .....	14
3.2 CODIFICATION DES TYPES D'APPAREILS .....	14
3.3 DOCUMENTATION TECHNIQUE .....	14
3.4 MODE D'INSTALLATION .....	14
3.5 APPAREILS STANDARD .....	14
3.6 DONNÉES TECHNIQUES .....	15
3.6.1 Systèmes partiels .....	15
<b>4. INSTALLATION ET MONTAGE</b> .....	<b>16</b>
4.1 PLANS CÔTÉS POUR LE MONTAGE AU SOL ET LE MONTAGE MURAL .....	16
4.1.1 Appareils posés au sol, accolés au mur et suspendus au mur .....	16
4.2 SCHÉMAS D'INSTALLATION ET BRANCHEMENTS .....	17
4.2.1 Appareils posés au sol, accolés au mur et suspendus au mur .....	17
4.3 ÉVACUATION AU SOL ET RAINURES D'ÉVACUATION .....	18
4.4 MISE EN PLACE DES APPAREILS .....	18
4.5 ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL .....	19
4.5.1 Démontage du bandeau de commande .....	19
4.5.2 Démontage du panneau avant .....	19
4.5.3 Démontage des parois latérales .....	19
4.5.4 Démontage du rail terminal .....	19
4.5.5 Démontage de la paroi arrière .....	19
4.5.6 Remontage de tous les habillages .....	19
4.6 MONTAGE ET INSTALLATION .....	20
4.6.1 Montage au sol : pose libre ou accolé au mur .....	20
4.6.2 Montage mural : suspendu au mur .....	21
4.6.3 Union d'appareils .....	22

## SOMMAIRE

4.7	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE .....	23
4.7.1	Bornes de connexion.....	23
4.7.2	Connexion au système équipotentiel .....	24
4.7.3	Contact sans potentiel (PK) .....	24
4.7.4	Systèmes d'optimisation de la puissance (EO).....	24
4.7.5	Câblage .....	24
4.8	ROBINET MÉLANGEUR .....	25
4.8.1	Raccordement à l'eau potable .....	25
4.8.2	Montage en pose libre.....	25
4.8.3	Montage mural .....	25
<b>5.</b>	<b>MISE EN SERVICE .....</b>	<b>26</b>
5.1	PRÉPARATION.....	26
5.2	REPLISSAGE AVEC DES ALIMENTS .....	26
5.3	MISE HORS SERVICE .....	26
<b>6.</b>	<b>LISTE DE CONTRÔLE : MISE EN SERVICE.....</b>	<b>27</b>
<b>7.</b>	<b>LISTE DE CONTRÔLE : ENTRETIEN .....</b>	<b>28</b>
<b>8.</b>	<b>UTILISATION DE LA COMMANDE TOUCH .....</b>	<b>29</b>
8.1	DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE .....	29
8.2	UTILISATION DES FONCTIONS PRINCIPALES .....	29
8.2.1	Menu principal.....	29
8.2.2	Préréglages .....	29
8.2.3	Manuel.....	30
8.2.4	Phase .....	30
8.2.5	Sélection de la température (en °Celsius) .....	30
8.2.6	Sélection de la température (par niveaux de puissance).....	30
8.2.7	Sélection de la durée de cuisson (saisie de la durée et cuisson continue) .....	31
8.2.8	Sélection de chaque zone chauffante .....	31
8.2.9	Sélection de la température de chaque zone chauffante .....	31
8.2.10	Départ différé.....	32
8.2.11	Cuisson à feu doux.....	32
8.2.12	Mémorisation de programmes .....	32
8.2.13	Programmes .....	33
8.3	MODE ET MÉTHODES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON .....	33
8.3.1	Cuisson avec « température et temps de cuisson théoriques » .....	33
8.3.2	Cuisson avec « niveaux de puissance et temps de cuisson théoriques » .....	34
8.4	PANNES ET ALARMES.....	34
<b>9.</b>	<b>UTILISATION DE SYSTÈMES PARTIELS .....</b>	<b>35</b>
9.1	ROBINET D'ÉCOULEMENT .....	35
9.1.1	Écoulement des aliments .....	35
9.1.2	Dépose du robinet d'écoulement .....	35
9.1.3	Entretien du robinet d'écoulement .....	35
<b>10.</b>	<b>ACCESSOIRES .....</b>	<b>36</b>

## AVANT-PROPOS



Ce manuel d'installation et d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser la machine ou l'appareil de cuisson en toute sécurité et lui faciliter la tâche lors de l'utilisation de la braisière fixe.

La description suivante ne doit pas être considérée comme une énumération longue et pénible de consignes et d'avertissements, mais comme une série d'aides conçues pour optimiser les performances de l'appareil à tous les niveaux et contribuer à éviter des erreurs d'utilisation et de manipulation susceptibles de provoquer des lésions corporelles ou des dommages matériels.

Il est très important que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de la réparation et de la mise au rebut des appareils lisent attentivement le présent manuel d'utilisation avant de manier l'appareil afin d'éviter de fausses manœuvres ou d'erreurs susceptibles d'endommager l'appareil ou de présenter un risque d'accident pour les personnes.

Le manuel d'utilisation doit rester en permanence à la disposition du personnel chargé de l'utilisation et conservé, par conséquent, dans un endroit facilement accessible sur le lieu du travail afin de pouvoir être consulté à tout moment en cas de doutes ou de nécessité.

Si des doutes ou des incertitudes subsistent après la lecture du manuel d'installation et d'utilisation quant à l'utilisation de la machine ou de l'appareil de cuisson, s'adresser à Electrolux Professional ou au Service Après-vente le plus proche, qui se fera un plaisir de vous aider à optimiser les performances de l'appareil.

Ne pas oublier qu'il convient de respecter systématiquement les dispositions applicables en matière de sécurité, d'hygiène au travail et de protection de l'environnement en utilisant cet appareil. Il appartient à l'utilisateur de veiller à ce que l'appareil soit toujours utilisé dans des conditions de sécurité optimales, aussi bien pour les personnes que pour les animaux et les objets.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à un stockage incorrect ou à une utilisation incorrecte de l'appareil de cuisson. Toute adaptation ou modification n'étant pas effectuée conformément aux consignes données dans ce manuel dégage le fabricant de toute responsabilité. Dans un tel cas, le droit à la garantie est nul et non avenue.

Fabricant :  
Electrolux Professional AG  
Allmendstrasse 28  
CH - 6210 Sursee - Suisse

Documentation :  
Electrolux Professional AG  
Tech.Docu Services  
CH - 6210 Sursee - Suisse

Version originale : allemand.

Des versions rédigées dans d'autres langues sont disponibles auprès du Service Après-Vente Electrolux Professional.

Sous réserve de fautes d'impression, d'erreurs et de modifications.

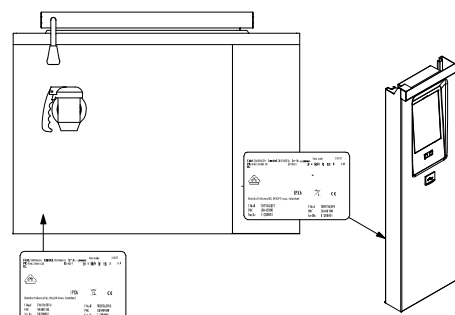
# 1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

## 1.1 INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité de la gamme *Electrolux Thermaline Pro Thermetic*. Veuillez lire attentivement les instructions données dans ce document. Il contient d'importantes consignes de sécurité pour le montage, le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Conservez soigneusement ces documents de façon à permettre à tous les utilisateurs de les consulter à tout moment. Ce manuel se réfère à différents modèles d'appareils.

## 1.2 IDENTIFICATION DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON

La désignation précise de votre appareil de cuisson se trouve sur la plaque signalétique sous « F.Mod ». D'autres données et spécifications concernant votre modèle peuvent être consultées au → *chapitre 2 « Fonction et équipements de l'appareil »* et au → *chapitre 3 « Données techniques »*.



### 1.2.1 Plaque signalétique de l'appareil de cuisson

Le numéro de série à 8 chiffres présent sur la plaque signalétique se compose comme suit:

Avant 11/2014 :

**Y WW XXXXX**

**Y** correspond au dernier chiffre de l'année de fabrication  
**WW** correspond à la semaine de fabrication  
**XXXXX** correspond au numéro de série en cours

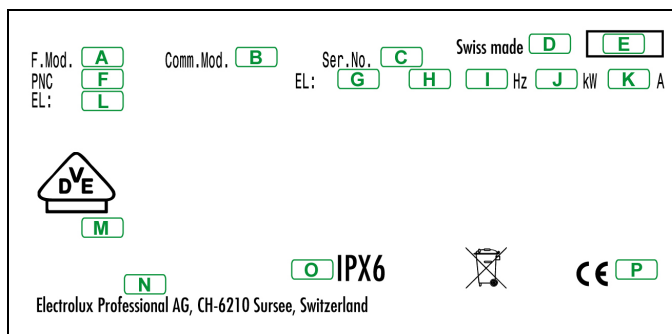
Depuis 11/2013 :

<b>3</b>	<b>38</b>	<b>1</b>	<b>0003</b>
<b>Y</b>	<b>WW</b>	<b>Z</b>	<b>XXXX</b>

**Y** Quatrième chiffre de l'année (2013)  
**WW** Semaine (**38**)  
**Z** Troisième chiffre de l'année (2013)  
**XXXXX** 3. L'appareil avec ce PNC a été fabriqué dans la semaine 38

### 1.2.2 Signification des données figurant sur la plaque signalétique

**F.Mod**..... (A) Modèle d'appareil  
**Comm.Model** ..... (B) Dénomination commerciale  
**Ser.No**..... (C) Numéro de série  
**Swiss made** ..... (D) Lieu de fabrication  
**99-9999**..... (E) Mois-année de fabrication  
**PNC**..... (F) Référence du produit  
**EL:** ..... (G) Tension [V]  
 (H) Nombre de pôles/  
 conducteurs neutres  
**Hz**..... (I) Fréquence réseau [Hz]  
**kW**..... (J) Puissance absorbée [kW]  
**A**..... (K) Courant absorbé [A]  
**EL:** ..... (L) Données supplémentaires  
**Xxx**..... (M) Laboratoire d'essais /  
 certificat  
**ELX** ..... (N) Fabricant :  
 Electrolux Professional AG  
 Allmendstrasse 28  
 CH-6210 Sursee (Suisse)  
**IPX** ..... (O) Classe de protection de  
 l'eau  
**CE** ..... (P) Marquage CE



## 1.3 RESPONSABILITÉ

Le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable dans les cas suivants :

- Non-respect des consignes données dans le présent manuel d'utilisation.
- Exécution non conforme de réparations et utilisation de pièces de rechange ne figurant pas dans le catalogue des pièces de rechange (l'installation et l'utilisation de pièces de rechange non originales ou d'accessoires non originaux peuvent nuire irrémédiablement au bon fonctionnement de l'appareil).
- Interventions de techniciens non qualifiés.
- Modifications ou interventions non approuvées.
- Entretien négligent.
- Utilisation incorrecte de l'appareil.
- Ne pas diriger de jet d'eau ou de vapeur sur l'appareil, ne pas utiliser de nettoyeur vapeur haute pression ; éviter formellement d'utiliser des produits nettoyants agressifs ou des acides.
- Circonstances extraordinaires imprévisibles.

Non-respect des normes de sécurité, d'hygiène et de protection de la santé au travail en vigueur dans le pays de l'utilisateur de l'appareil.

En outre, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de conversions et de modifications réalisées à l'initiative de l'utilisateur ou du client.

Le choix des équipements de protection individuelle appropriés destinés au personnel chargé de l'utilisation relève de la responsabilité de l'employeur ou du responsable de la sécurité sur le lieu du travail, conformément aux dispositions applicables dans le pays d'utilisation.

Veuillez lire attentivement et entièrement ce manuel avant d'installer l'appareil et de le mettre en service. Les éventuels avenants et compléments au manuel d'utilisation, éventuellement transmis par le fabricant au client constituent une partie intégrante essentielle du manuel d'utilisation et doivent être conservés ensemble.

Electrolux Professional ne peut être tenue responsable d'éventuelles imprécisions s'étant glissées dans le manuel d'utilisation et d'installation et imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

### 1.3.1 Conservation du manuel d'utilisation

Ce manuel doit être conservé intact pendant tout le cycle de vie de l'appareil, jusqu'à sa mise au rebut. En cas de cession, de vente, de location, d'autorisation d'utilisation ou de leasing de l'appareil, il doit accompagner systématiquement l'appareil.

### 1.3.2 Destinataire du manuel d'utilisation

Le manuel d'utilisation est destiné :

- au personnel chargé du transport et de la manipulation de l'appareil.
- aux installateurs chargés d'installer l'appareil et de le mettre en service.
- à l'employeur des utilisateurs de l'appareil et aux responsables de la sécurité sur le lieu du travail.
- au personnel chargé de l'utilisation de l'appareil.
- aux techniciens qualifiés du Service Après-vente (→ voir *Schéma électrique et Service Manual*).
- aux personnes chargées de la mise au rebut.

## 1.4 INFORMATIONS GÉNÉRALES

### 1.4.1 Marquage et explication des symboles



- **ATTENTION !**  
Danger pour la santé et la sécurité du personnel.
- **REMARQUE !**  
Consigne importante devant être toujours respectée.

### 1.4.2 Installation et mise en service



- Le montage et la première mise en service de l'appareil doivent être réalisés conformément aux instructions du fabricant et confiés exclusivement à un technicien spécialisé agréé Electrolux Professional.
- Les raccordements au réseau électrique et de distribution du gaz doivent être réalisés par des techniciens spécialisés agréés, conformément aux dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation, qui en endossent l'entière responsabilité.
- Avant de mettre l'appareil en service, il est essentiel que l'utilisateur se familiarise avec son fonctionnement. Les instructions figurant dans le manuel d'utilisation et les consignes de sécurité doivent être respectées à la lettre. Il convient en outre d'observer les précautions et mises en garde figurant sur l'appareil.

### 1.4.3 Obligations de l'exploitant



- Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Les éléments importants pour la sécurité (→voir 1.4.7) doivent être contrôlés au moins une fois par an par des techniciens agréés Electrolux afin de vérifier leur bon fonctionnement et réparés le cas échéant !
- Il incombe à l'exploitant de l'appareil de veiller à ce que les prescriptions nationales en matière de sécurité de fonctionnement soient parfaitement respectées.

### 1.4.4 Utilisation réglementaire



- Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation et la transformation d'aliments dans les cuisines industrielles (restaurants, hôpitaux, cantines d'usine, boucheries et usines de fabrication d'aliments). Toute utilisation différente de celles pour lesquelles ces appareils sont conçus est considérée comme impropre et peut s'avérer dangereuse pour les personnes et les biens.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement sous la surveillance de personnes dûment formées.
- L'appareil ne doit pas être rempli au-delà du repère de remplissage !  
Pour la cuisson avec un couvercle et selon la nature des aliments, il convient de réduire la quantité d'aliments à cuire afin d'éviter qu'une quantité excessive de mousse ne déborde. En cas d'utilisation incorrecte (*par exemple, remplissage au-delà du repère maximum*), les éventuels débordements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Réchauffer des aliments solides, mauvais conducteurs de chaleur, peut les brûler.  
Attention : Risque d'incendie !
- Ne déposer aucun objet sur le couvercle de l'appareil ou sur les zones chaudes lorsque l'appareil est en service.
- Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et de provoquer des blessures.
- L'utilisation de substances dangereuses comme les essences à forte teneur en acide acétique, les acides du citron, les détartrants ou les substances inflammables est formellement interdite avec nos appareils !
- L'huile surchauffée peut s'enflammer toute seule. Ne jamais tenter d'éteindre l'huile enflammée avec de l'eau. Se servir plutôt d'un couvercle ou d'un torchon humide.
- La braisière ne doit pas être utilisée pour sécher des torchons ou d'autres textiles.
- La braisière ne doit pas être utilisée en plein air ni en extérieur dans un endroit non abrité.

### 1.4.5 Sécurité



- Cet appareil est exclusivement conçu pour faire cuire et mijoter des aliments dans des cuisines industrielles.
- Les récipients hermétiques (*boîtes de conserve, pots, bouteilles, tubes, etc.*) ne doivent pas être chauffés dans l'appareil sous peine de les faire exploser et de provoquer des blessures.
- Au moment de fermer le couvercle, veiller à maintenir une certaine distance par rapport à l'appareil, de façon à éviter tout écrasement des doigts et de la main, et tout contact avec la tête.
- En ouvrant le couvercle, prendre garde au nuage de vapeur chaude qui se dégage de la marmite. Le personnel chargé d'utiliser ces appareils est tenu de tenir compte des recommandations ci-dessus (*maintien du corps à une certaine distance, protection des bras*) en prenant des mesures adéquates afin d'éviter de se blesser.
- Risque de brûlure en vidant la braisière.
- Important : Il est interdit d'entreprendre une réparation quelconque sur une vanne de sûreté. En cas de défaut ou de fuite, toute la vanne de sûreté doit être remplacée par un technicien agréé.
- Si la fonction de réglage de la température est défectueuse, éteindre immédiatement l'appareil. Retirer le fusible principal de l'appareil. **Cesser d'utiliser l'appareil s'il présente un défaut de fonctionnement !**
- En versant de l'huile, de la graisse, de l'eau (*retard à l'ébullition !*) ou des aliments dans une braisière préchauffée, faire attention aux éclaboussures. Le personnel chargé de l'utilisation de ces appareils est tenu de procéder à cette opération en observant la plus grande prudence.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement dans une braisière chaude ! C'est pourquoi il est recommandé de surveiller constamment la cuisson en cas d'utilisation de graisses et d'huiles.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour frire des aliments !
- L'utilisation de substances agressives, toxiques et inflammables avec nos appareils est formellement interdite !
- Après une cuisson avec le couvercle fermé, sans pression ou avec une faible pression résiduelle, ouvrir le couvercle uniquement lorsque la pression aura été complètement éliminée de l'enceinte de cuisson. Il convient d'être particulièrement prudent lorsque l'aliment produit de l'écume. Si le couvercle est ouvert alors qu'une faible pression résiduelle est encore présente, il y a un risque de débordement de l'aliment et de blessures corporelles.



- Il est recommandé de faire particulièrement attention au retard à l'ébullition. Le retard à l'ébullition est un phénomène au cours duquel des liquides atteignent l'ébullition à une température inférieure à 100°C dans certaines conditions (*par exemple, en altitude ou sur de hauts-plateaux où la pression de l'air est au niveau de la mer*) et qui peuvent donc chauffer au-dessus de leur point d'ébullition, sans pour autant bouillir/cuire ou bouillonner. Cette situation est dangereuse, car une grande quantité de vapeur peut se former très rapidement à la moindre secousse et s'échapper ensuite soudainement du récipient de cuisson.
- Nos appareils sont partiellement calorifugés et isolés. Toutefois, étant donné que les appareils destinés aux cuisines professionnelles nécessitent, précisément en raison de leur principe de fonctionnement, des températures élevées pour réaliser les processus de cuisson, certaines pièces (*par exemple, des couvercles, des revêtements, etc.*) peuvent devenir chaudes. Il ne s'agit pas d'un vice de fabrication, mais bien d'un phénomène physique, car l'acier inoxydable est un excellent conducteur de chaleur.
- Éviter d'arroser l'appareil avec un jet d'eau, un jet de vapeur ou d'utiliser un nettoyeur haute pression.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, sauf si placées sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

#### 1.4.6 Entretien des appareils destinés aux cuisines professionnelles

Les aciers inoxydables utilisés dans la fabrication d'appareils destinés aux cuisines professionnelles sont des matériaux de grande qualité qui ont fait leurs preuves.

Grâce à la somme de leurs propriétés positives, ces matériaux sont particulièrement adaptés pour les préparations alimentaires.

La résistance à la corrosion de ces aciers résulte d'une couche de passivation qui se forme en surface par l'apport d'oxygène. L'oxygène présent dans l'air suffit pour ce faire.

Tout endommagement ou destruction de la couche de passivation par action mécanique ou chimique, avec impossibilité de reconstitution ultérieure de cette même couche (*absence d'oxygène*), peut comporter des risques de corrosion, même pour l'acier inoxydable. Pour former ou reconstituer rapidement la couche de passivation, il est nécessaire de traiter avec de l'eau courante contenant de l'oxygène. Les produits agressifs à pouvoir réducteur (*absorbant l'oxygène*) tels que les substances contenant de l'acide chlorhydrique, les chlorures et concentrés d'assaisonnement, la moutarde, les essences de vinaigre, les cubes de condiments, les solutions à base de sel de cuisine, etc., sont susceptibles d'endommager chimiquement ou de détruire la couche de passivation, en fonction de leur concentration et de leur température. En outre, des dommages dus à la rouille erratique (*particules de fer*) peuvent survenir par formation galvanique et suite à un manque d'oxygène (*pas de circulation d'air ou eau pauvre en oxygène*).

Il convient dès lors de respecter les principes suivants lorsque l'on travaille avec des appareils en acier inoxydable :



- La surface des appareils en acier inoxydable doit toujours être propre et accessible à l'air. Retirer le couvercle des appareils non utilisés afin de permettre à l'air de circuler à l'intérieur. Veiller à éliminer régulièrement les incrustations de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. En empêchant tout contact avec l'air, ces couches peuvent être source de corrosion. Le détartrage peut s'effectuer avec une solution de 10 % de vinaigre, de 10 % d'acide phosphorique ou d'un produit détartrant approprié, disponible dans le commerce.
- Il est souhaitable que les pièces en acier inoxydable n'entrent pas en contact avec des acides, des condiments, des sels, etc. Les vapeurs acides qui se dégagent lors du nettoyage des carrelages favorisent également la corrosion. Les surfaces en contact doivent être lavées ensuite à l'eau fraîche. Cette précaution est essentielle, en particulier après la cuisson de pommes de terre, de pâtes ou de riz dans de l'eau salée. Les dépôts secs d'eau de cuisson forment des solutions à forte concentration saline pouvant provoquer ponctuellement de la corrosion. Par conséquent, il est conseillé de rincer immédiatement les appareils de cuisson à l'eau claire et de les refroidir en les remplissant d'eau froide. Il est inopportun d'utiliser un appareil exclusivement pour cuire, par exemple, des pommes de terre dans de l'eau salée. Pour les appareils en acier inoxydable, il est en revanche conseillé de remplir la marmite avec différents aliments en faisant cuire, par exemple, des potages contenant de la graisse ou des légumes acides (*par exemple, de la choucroute*).
- Dans la mesure du possible, la surface de l'acier inoxydable ne doit pas être endommagée mécaniquement, en particulier par d'autres métaux. Si l'acier entre en contact avec du fer (*laine de fer, copeaux dans les conduites, eau ferrugineuse*), cela peut être source de corrosion. Les taches de rouille récentes peuvent être éliminées à l'aide d'un produit de récurage doux ou de papier émeri fin. En présence de taches de rouille tenaces, utiliser une solution d'acide oxalique chaude de 2 à 5 %. Si ces produits s'avèrent inefficaces, traiter les taches à l'aide d'une solution d'acide nitrique à 10 %. Ce genre de traitement étant dangereux, seuls des techniciens dûment formés sont autorisés à le pratiquer, dans le respect absolu des prescriptions en vigueur.
- Informations sur le nettoyage de l'appareil (→ voir 1.6.3 *Nettoyage de l'appareil*)



### 1.4.7 Service après-vente, entretien et réparations



- **Les opérations de service après-vente, d'entretien et de réparation doivent être effectuées par Electrolux Professional ou des techniciens spécialisés agréés Electrolux.** Dans ce cadre, respecter les dispositions locales et en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs de sécurité et de réglage.  
Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.
- Avant d'entreprendre les travaux d'entretien, l'appareil doit être débranché (*coupure de l'interrupteur principal ou retrait des fusibles dans la ligne d'alimentation*) et les conduites de vapeur, de condensat et d'eau doivent être coupées.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces originales Electrolux.
- Les panneaux de signalisation et d'avertissement apposés sur les appareils doivent être respectés par les techniciens spécialisés et du S.A.V. et ne doivent pas être enlevés ni modifiés !
- Il incombe à l'exploitant de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Leur fonctionnalité doit être contrôlée au moins une fois par an par des techniciens agréés Electrolux Professional afin de vérifier leur bon fonctionnement et être réparés le cas échéant !
- À la mise en service de l'appareil lors d'opérations d'entretien, tenir compte du fait que des pièces mobiles, telles que ventilateurs, peuvent se trouver à l'intérieur de l'appareil (*risque élevé de blessure !*). La plus grande prudence est requise !
- Les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil doivent s'effectuer lorsque les surfaces chauffantes sont froides.
- Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.
- Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, le mettre hors tension et le débrancher.
- Le câblage électrique interne de l'appareil ainsi que les connexions à la terre sont conformes aux schémas électriques et ne peuvent en aucun cas être modifiés. Toutes les pièces métalliques comportant des connexions électriques doivent rester reliées à la terre.
- Les appareils de cuisson de ce type et dotés de ce mode de fonctionnement ont été soumis à un essai d'examen de type. Ils sont soumis à un essai de fonctionnement dans l'usine du fabricant, conformément aux prescriptions en la matière.
- Afin de garantir le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil, l'utilisateur est tenu de faire vérifier régulièrement tous les dispositifs de sécurité et éléments importants pour la sécurité (→ voir 2.3.1).

### 1.4.8 Fréquence d'entretien



- L'entretien et le contrôle des éléments fonctionnels de l'appareil doivent être effectués régulièrement en fonction de la fréquence et de l'intensité d'utilisation, mais au moins une fois par an.
- Electrolux Professional recommande de souscrire un contrat de maintenance.

## 1.5 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### 1.5.1 Emballage



- Tous les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement. Ils peuvent être stockés sans danger, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération.

### 1.5.2 Mise au rebut



- Le symbole DEEE figurant sur l'appareil signifie que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit, par conséquent, être mis au rebut en respectant les dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation pour éviter toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé des personnes.
- Pour obtenir de plus amples informations à ce sujet, s'adresser au représentant du Service Après-vente ou au revendeur ou bien encore à la déchetterie locale.

## 1.6 NETTOYAGE

### 1.6.1 Produits nettoyants adaptés



- Pour des raisons de protection de l'environnement, l'appareil doit être nettoyé exclusivement avec des produits biodégradables à plus de 90 %.
- Nettoyer les appareils à l'aide de détergents compatibles avec les aliments, vendus dans le commerce.
- N'utiliser aucun produit blanchissant, contenant du chlore, légèrement inflammable, granuleux ou abrasif pour nettoyer l'appareil.

### 1.6.2 Recommandations pour le nettoyage



- Avant de procéder au nettoyage, débrancher l'appareil et attendre qu'il ait refroidi afin de réduire au minimum les risques de brûlure et d'électrocution.
- Nettoyer l'appareil de cuisson après chaque cuisson. Si l'appareil de cuisson est doté d'un robinet d'écoulement pour évacuer les aliments, ce dernier doit être nettoyé et graissé par le personnel de cuisine après la dernière utilisation, en fonction de la fréquence d'utilisation.

### 1.6.3 Nettoyage de l'appareil



- **En règle générale :** Pour le nettoyage, n'utiliser que des détergents compatibles avec les aliments. Après le nettoyage, rincer abondamment les appareils de cuisson à l'eau, puis les sécher soigneusement. La surface des appareils est en acier inoxydable au nickel-chrome. Ils doivent être nettoyés avec un produit nettoyant non agressif et essuyés pour les sécher. Les brosses métalliques, la laine d'acier, les tampons en cuivre, les produits sableux et similaires sont à proscrire, car ces produits détruisent les surfaces et favorisent la formation de corrosion. Éviter de nettoyer les appareils ou des éléments constitutifs de ces appareils à l'aide d'un nettoyeur haute pression, sous peine de les endommager et de porter atteinte à leur bon fonctionnement. Il est donc conseillé de s'en abstenir !
- **Marmites et poêles :** Laver la poêle avec un produit non agressif et une brosse. Rincer ensuite soigneusement à l'eau chaude et essuyer à l'aide d'un torchon ou de papier absorbant. Éviter de laisser sécher de l'eau ou un aliment salé à l'intérieur de la poêle afin d'éviter tout risque de corrosion. Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression ! Nettoyer le sol autour et à proximité de l'appareil de façon traditionnelle, c'est-à-dire sans recourir à un nettoyeur haute pression.
- **Revêtement :** Nettoyer le revêtement de l'appareil avec un produit nettoyant non agressif, essuyer et astiquer éventuellement avec un produit spécial pour surfaces métalliques. Ne pas utiliser de brosses métalliques, ni de tampons à récurer en cuivre, de laine de fer ou produits similaires !
- **Robinet d'écoulement :** Déposer le robinet d'écoulement, le nettoyer avec un produit nettoyant non agressif, le sécher et le graisser légèrement avec une graisse spéciale pour robinetterie, insipide, inodore et compatible avec les aliments. Recommandations :  
*Graisse spéciale pour robinetterie et accessoires (robinets à joint d'étanchéité/joint torique)*  
 = référence : 0G5343,  
*Graisse pour robinetterie à garniture métallique (robinets sans joint d'étanchéité/joint torique)*  
 = référence : 0G5344.
- **Équipement optionnel (récipients GN, etc.) :** Ces pièces doivent être lavées séparément.

## 1.7 TRANSPORT, MANIPULATION ET STOCKAGE

### 1.7.1 Introduction

Le transport (c'est-à-dire le transfert de l'appareil d'un endroit à un autre) et la manipulation (c'est-à-dire le déplacement de l'appareil dans les locaux) doivent être effectués à l'aide d'engins de levage d'une capacité suffisante.

L'appareil peut être transporté par camion, train, bateau ou avion.

Sauf pour le transport sur route, l'appareil est expédié dans un conteneur avec d'autres appareils.

Les appareils peuvent être chargés dans le conteneur par le fabricant ou par le transporteur désigné. Compte tenu des dimensions des appareils, il est interdit de les empiler les uns sur les autres pendant le transport ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de renversement du chargement. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des dommages subis par l'emballage ou les appareils. Le transport, la manipulation et le stockage des appareils sont réservés à des professionnels qualifiés qui :

- disposent d'une formation et d'une expérience technique spécifiques ;
- connaissent les consignes de sécurité et les dispositions réglementaires de leur secteur particulier ;
- connaissent les dispositions générales en matière de sécurité ;
- sont capables d'identifier et d'éviter d'éventuels dangers.

Le personnel chargé du transport, de la manipulation et du stockage des appareils doit être initié à l'utilisation d'engins de levage et avoir des connaissances suffisantes concernant l'utilisation des équipements de protection individuelle pour le travail à effectuer (par exemple, vêtements de travail, chaussures de sécurité, gants de protection, casque de protection).

### 1.7.2 Déchargement

Avant de retirer les fixations de transport, vérifier que la stabilité des composants de l'appareil ne dépend pas de ces fixations et que la charge ne risque pas de tomber du véhicule.

Il est interdit de se tenir sous des charges instables pendant le chargement et le déchargement. Il est interdit aux personnes non autorisées d'accéder à la zone de travail. Il convient de préparer un endroit approprié, avec un sol plat, pour décharger et stocker les appareils.

### 1.7.3 Consignes pour la manipulation

Pour soulever les appareils en toute sécurité, respecter les consignes suivantes :

- Utiliser des équipements appropriés et d'une capacité suffisante (par exemple : chariots élévateurs ou transpalettes électriques) ;
- Recouvrir les bords tranchants ;
- Contrôler les fourches et respecter les consignes figurant sur l'emballage pour soulever la charge.

Avant de soulever la charge :

- S'assurer que tous les ouvriers se trouvent à une distance de sécurité et veiller à ce que des personnes non autorisées ne pénètrent pas dans la zone de travail ;
- Contrôler la stabilité de la charge ;
- Pendant les mouvements verticaux, veiller à ce qu'aucun équipement ne puisse tomber et à éviter les collisions ;
- Soulever les appareils en les déplaçant le moins possible.

### 1.7.4 Déplacement des appareils et dépose de la charge

Le conducteur de l'engin de levage doit :

- avoir une vision dégagée sur le trajet à parcourir ;
- pouvoir arrêter l'engin en cas de situations dangereuses.

Avant de déposer la charge, s'assurer que le passage est libre, que le sol est plan et présente une capacité portante suffisante pour la charge.

### 1.7.5 Stockage

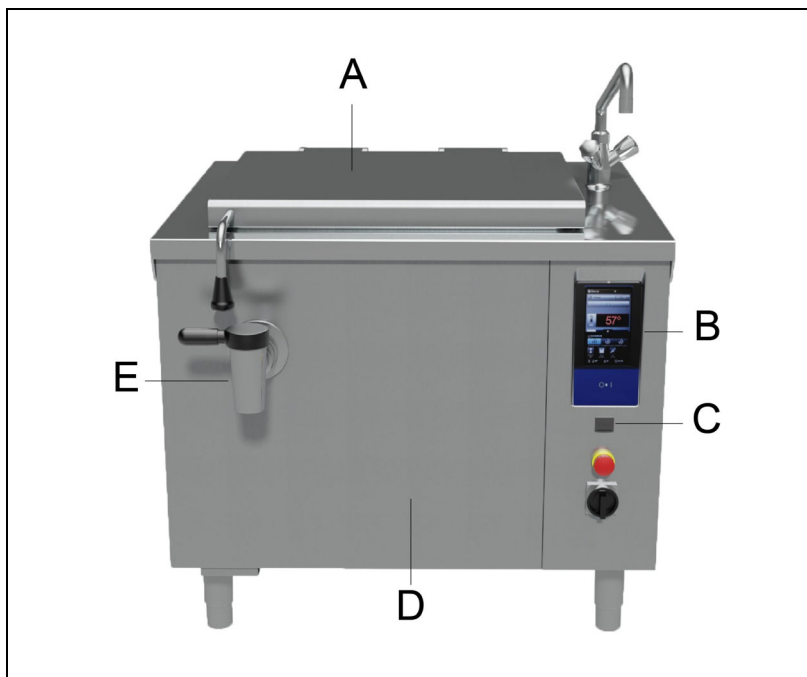
Les appareils et/ou leurs composants doivent être entreposés à l'abri de l'humidité, dans un endroit sec sans vibrations, dans un milieu ambiant non agressif et à une température de 5°C / 41°F à 50°C / 122°F. Le lieu de stockage doit disposer d'une surface horizontale plane afin d'éviter de déformer les appareils ou d'endommager les pieds de soutien.

La mise en place, le montage et le démontage des appareils sont réservés à des techniciens spécialisés. Ne modifier en aucun cas les équipements livrés avec les appareils. Les pièces éventuellement égarées ou endommagées doivent être remplacées par des pièces originales.

## 2. FONCTION ET ÉQUIPEMENTS DES APPAREILS

### 2.1 VUE D'ENSEMBLE

- A** Couvercle
- B** Éléments fonctionnels de la commande TOUCH
- C** Connexion USB
- D** Marmite
- E** Robinet d'écoulement pour la sortie des aliments



### 2.2 FONCTION DE L'APPAREIL

La braisière fixe est un appareil de cuisson multifonctions servant à faire revenir, cuire, rôtir à petit feu, griller, préparer des sauces, faire sauter, pocher, cuire à l'étuvée, bouillir, dauber et braiser toutes sortes d'aliments. Le réchauffement des aliments dans la braisière se fait par le fond épais de la marmite, sous lequel se trouvent plusieurs blocs d'accumulation thermique électriques. Le système de chauffage Thermoblock garantit une répartition optimale et un contrôle précis de la température. La poêle est dotée de deux zones chauffantes et de quatre configurations principales pouvant être sélectionnées à l'aide de la commande TOUCH. La poêle est conforme aux normes en vigueur pour les récipients GN (*inserts disponibles* → voir 10. *Accessoires*).

La braisière est équipée d'une commande électronique. Elle est commandée par un panneau de commande tactile convivial et auto-explicatif.

Les fonctions principales sont les suivantes :

- Processus de cuisson programmables.
- Chargement et mémorisation de tous les paramètres pour des cycles de cuisson individuels ou en plusieurs phases sur disque USB.
- Affichage simultané en gros caractères clairement lisibles des valeurs théoriques et réelles.
- Heure en temps réel.
- Minuteur programmable pour un démarrage individuel ou en fonction des besoins spécifiques à l'utilisateur.
- La possibilité de sélectionner jusqu'à neuf niveaux de puissance permet de satisfaire tous les besoins, méthodes et techniques.
- Deux zones chauffantes individuelles avec quatre configurations principales pouvant être sélectionnées (*mode de cuisson : rôtir*).
- Cuisson à feu doux pour réchauffer doucement les denrées et les aliments délicats.
- Réglage précis de l'arrivée d'eau (*système automatique de remplissage d'eau - Accessoires*).
- Saisie, enregistrement et interprétation des données de cuisson (*localement et transfert via port USB*). Pour toute information complémentaire et une description détaillée de toutes les fonctions de cuisson courantes (→ voir le chapitre 8).

### 2.3 CONSTRUCTION ET STRUCTURE

La structure extérieure et intérieure de tout l'appareil de cuisson est en acier inoxydable (AISI 304).

La marmite qui entre en contact avec les aliments est en acier inoxydable de qualité (AISI 316L).

La surface de la braisière est finement polie et garantit la plus grande hygiène, une capacité de fonctionnement universelle, une grande facilité de nettoyage et permet d'éviter le transfert de saveurs dans les aliments. Le couvercle est équilibré.

La braisière fixe est dotée d'un robinet d'écoulement (2") qui sert à doser avec précision les aliments à vider ou à pomper à l'aide de systèmes de remplissage automatique ou de remplir les récipients.

### 2.3.1 Bref descriptif des éléments fonctionnels importants

**Commande électronique TOUCH** : pour activer l'appareil de cuisson.

**Thermostats de sécurité** : protègent le chauffage électrique contre toute surchauffe.

**Sonde pour aliments et sonde de fond** : pour le contrôle précis du processus de cuisson souhaité.

**Chauffages électriques** : chauffent le fond à paroi épaisse de la marmite.

**Robinet d'écoulement** : pour vider les aliments.

**Couvercle** : pour diminuer les pertes d'énergie et réduire le temps de cuisson en position fermée.

## 2.4 POSSIBILITÉS D'EXTENSION

Toutes les braisières fixes indiquées ci-dessous peuvent être complétées par des accessoires optionnels.

**Attention** : Les différents accessoires (\*) ne peuvent pas être fournis dans un deuxième temps et doivent être commandés avec l'appareil, car ils sont intégrés en usine dans les appareils de série. Pour la disponibilité et les possibilités d'extension, il est nécessaire de consulter préalablement l'usine.

Liste des accessoires optionnels :

- Kit de fixation murale
- Système de remplissage automatique (*eau froide / eau froide et chaude*) [*Info : si appareil avec robinet mélangeur*]
- Spraygun (*élément supplémentaire*)\*
- Interrupteur principal (*alimentation électrique*)\*
- Optimisation énergétique EO / Contact PK sans potentiel
- Kit de rails de raccordement
- Jauge
- Glissières extractibles pour récipients GN
- Insert GN perforé
- Tôle de fond perforée
- Passoire pour Knöpfl
- et tout autre accessoire requis.

## 2.5 TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils électriques sont certifiés VDE. Ils satisfont les normes et directives suivantes :

- 2014/35/EU (LVD); EN 60335-1, EN 60335-2-39
- 2014/30/EU (EMC); EN 62233, EN 55014-1
- 2006/42/EC (MD)
- 2011/65/EU (RoHs2); EN 50581
- 2014/68/EU (PED), AD2000
- ISO 9001:2008, ISO 14001:2004

Le symbole CE figure sur la plaque signalétique des appareils. Tous les appareils sont homologués pour la classe de protection contre l'eau IP X6. Le maintien de la pleine fonctionnalité du type de protection contre l'eau suppose que tous les joints soient en parfait état et que tous les composants aient été correctement remontés après les opérations d'installation, de réparation et d'entretien. Le niveau sonore de l'appareil est très faible. L'appareil satisfait aux directives en vigueur, le niveau de pression acoustique étant inférieur à 70 dB (A).

## 3. DONNÉES TECHNIQUES

### 3.1 VALIDITÉ ET IDENTIFICATION

Ce document décrit les modèles d'appareils de la gamme Pro Thermetic – avec les désignations suivantes (figurant sur la plaque signalétique, → consulter le chapitre 1 « Informations générales ») :

<b>électriques</b>	PFEN08Ex	PFEN11Ex	PFEN12Ex	PFEN17Ex
--------------------	----------	----------	----------	----------

### 3.2 CODIFICATION DES TYPES D'APPAREILS

**P** = ligne de produits Pro Thermetic, **F** = Frying pan - braisière, **E** = rectangulaire, **N** = Not Tilting - fixe, **06-50** = contenance en litres (x10)\*\*, **E** = Électrique, **M** (→ voir la dernière lettre, PUENxxxx**M**) = appareil avec robinet mélangeur.  
 \*\*[exception : PFEN12 = 125 litres].

### 3.3 DOCUMENTATION TECHNIQUE

Manuel d'installation et d'utilisation	87.8080.01 livré avec l'appareil
Catalogue de pièces de rechange	87.8080.02 auprès du S.A.V.
Service Manual (incluant les listes de paramètres)	87.8080.03 auprès du S.A.V.
Programmation des paramètres	87.8005.01 auprès du S.A.V.
Schéma électrique	Livré avec l'appareil et imprimé dans le Service Manual.

### 3.4 MODE D'INSTALLATION

La braisière est disponible dans les versions suivantes :

- pose libre en filot : sur pieds ou sur socle en acier chromé ou en béton
- pose libre contre un mur : sur pieds ou sur socle en béton ou
- suspendu au mur : disponible avec le kit de fixation murale (*accessoire*).

### 3.5 APPAREILS STANDARD

Appareils		Largeur	Profondeur mm	Hauteur	Socle pieds	Puissance électrique kW	Poids net kg	Taille de la poêle l	Tension V	Fréquence Hz	Intensité du courant A
PNC	Type										
586716	PFEN08ECEO	1000	900	700	200	15.5	110	80	400 V/ 3 N	50/60	22.4
586717	PFEN08ECEM										
586718	PFEN08ELEO										
586719	PFEN08ELEM										
586720	PFEN08EGEO										
586721	PFEN08EGEM										
586722	PFEN08EPEO		800	700	200						
586723	PFEN08PEM										
586724	PFEN11EAEO		800	700	200						
586725	PFEN11EAEM										
586726	PFEN11EJEO										
586727	PFEN11EJEM										
586728	PFEN11EBEO										
586729	PFEN11EBEM										
586730	PFEN11EKEO	900	800	100							
586731	PFEN11EKEM										
586732	PFEN11ECEO										
586733	PFEN11ECEM										
586734	PFEN11ELEO	800	800	100							
586735	PFEN11ELEM										
586736	PFEN11EEEO										
586737	PFEN11EEEM										
586738	PFEN11EMEO	900	800	100							
586739	PFEN11EMEM										
586740	PFEN11EGEO										
586741	PFEN11EGEM										

Appareils		Largeur	Profondeur mm	Hauteur	Socle pieds	Puissance électrique kW	Poids net kg	Taille de la poêle l	Tension V	Fréquence Hz	Intensité du courant A
PNC	Type										
586742	PFEN11EPEO	1000	900	800	100	15.5	140	110	400V/3N	50/60	22.4
586743	PFEN11EPEM										
586744	PFEN12ECEO	1400	900	700	200	20.6	150	125	400V/3N	50/60	29.7
586745	PFEN12ECEM										
586746	PFEN12ELEO										
586747	PFEN12ELEM										
586748	PFEN12EGEO		800	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60	
586749	PFEN12EGEM										
586750	PFEN12EPEO		850	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60	
586751	PFEN12EPEM										
586752	PFEN17EAO		800	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60	
586753	PFEN17EAEM										
586754	PFEN17EJEO		850	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60	
586755	PFEN17EJEM										
586756	PFEN17EBEO		900	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60	
586757	PFEN17EBEM										
586758	PFEN17EKEO		800	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60	
586759	PFEN17EKEM										
586760	PFEN17ECEO	900	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60		
586761	PFEN17ECEM										
586762	PFEN17ELEO	800	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60		
586763	PFEN17ELEM										
586764	PFEN17EEEEO	850	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60		
586765	PFEN17EEEM										
586766	PFEN17EMEO	900	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60		
586767	PFEN17EMEM										
586768	PFEN17EGEO	800	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60		
586769	PFEN17EGEM										
586770	PFEN17EPEO	900	700	100	200	160	170	400V/3N	50/60		
586771	PFEN17EPEM										

### 3.6 DONNÉES TECHNIQUES

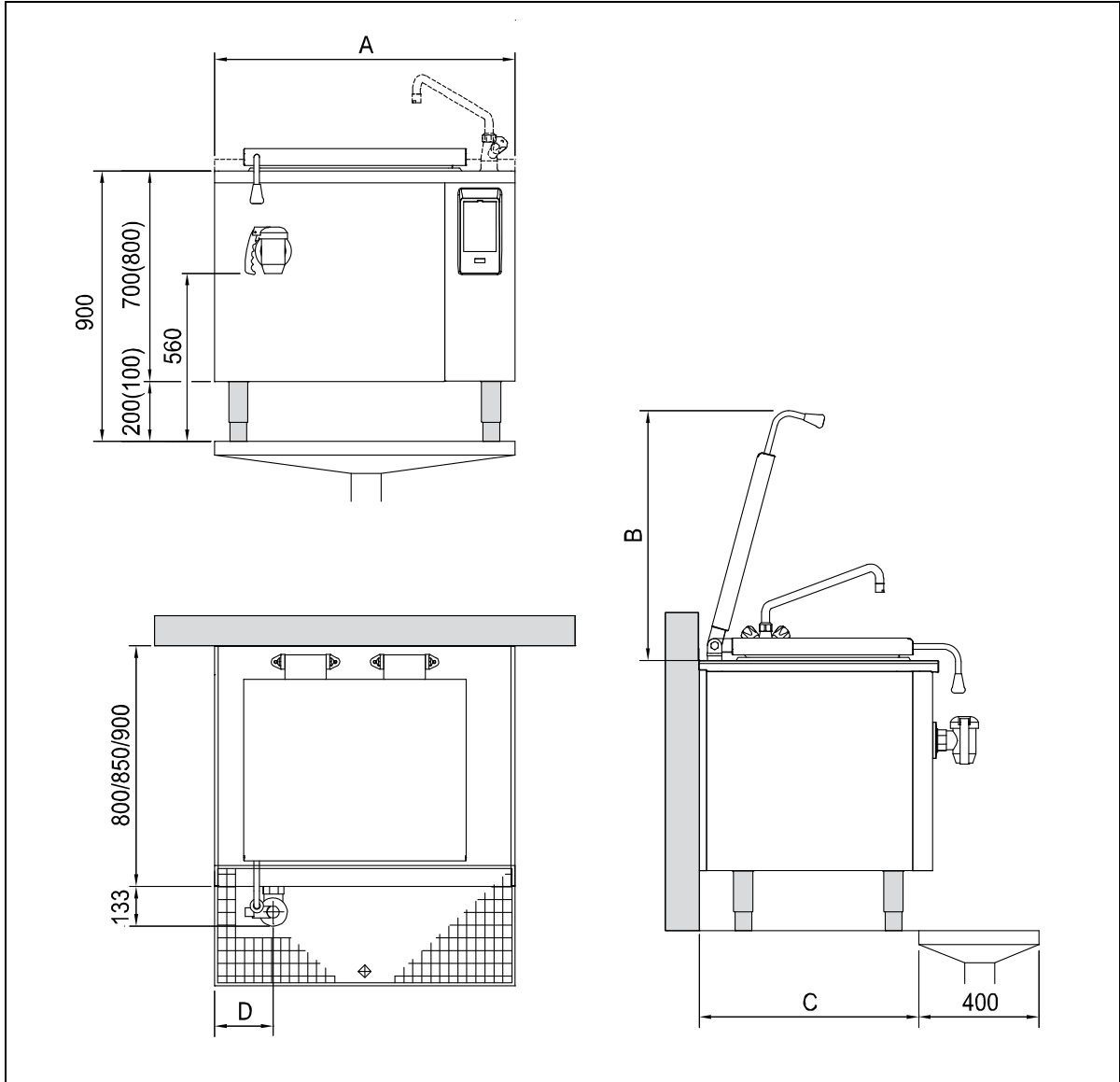
#### 3.6.1 Systèmes partiels

	PFEN08	PFEN11	PFEN12	PFEN17
<b>Appareil en général :</b>				
Protection contre l'eau	IP X6			
Dimensions internes de la marmite : Largeur/Profondeur/Hauteur	680/550/260	680/550/340	1050/550/260	1050/550/340
Surface de cuisson : largeur/profondeur	610x480		980x480	
Température de service	25-250 °C			
<b>Contenance nette en litres :</b>				
Quantité utile d'aliments à cuire (repère maximum)	80	110	125	170

## 4. INSTALLATION ET MONTAGE

### 4.1 PLANS CÔTÉS POUR LE MONTAGE AU SOL ET LE MONTAGE MURAL

#### 4.1.1 Appareils posés au sol, accolés au mur et suspendus au mur

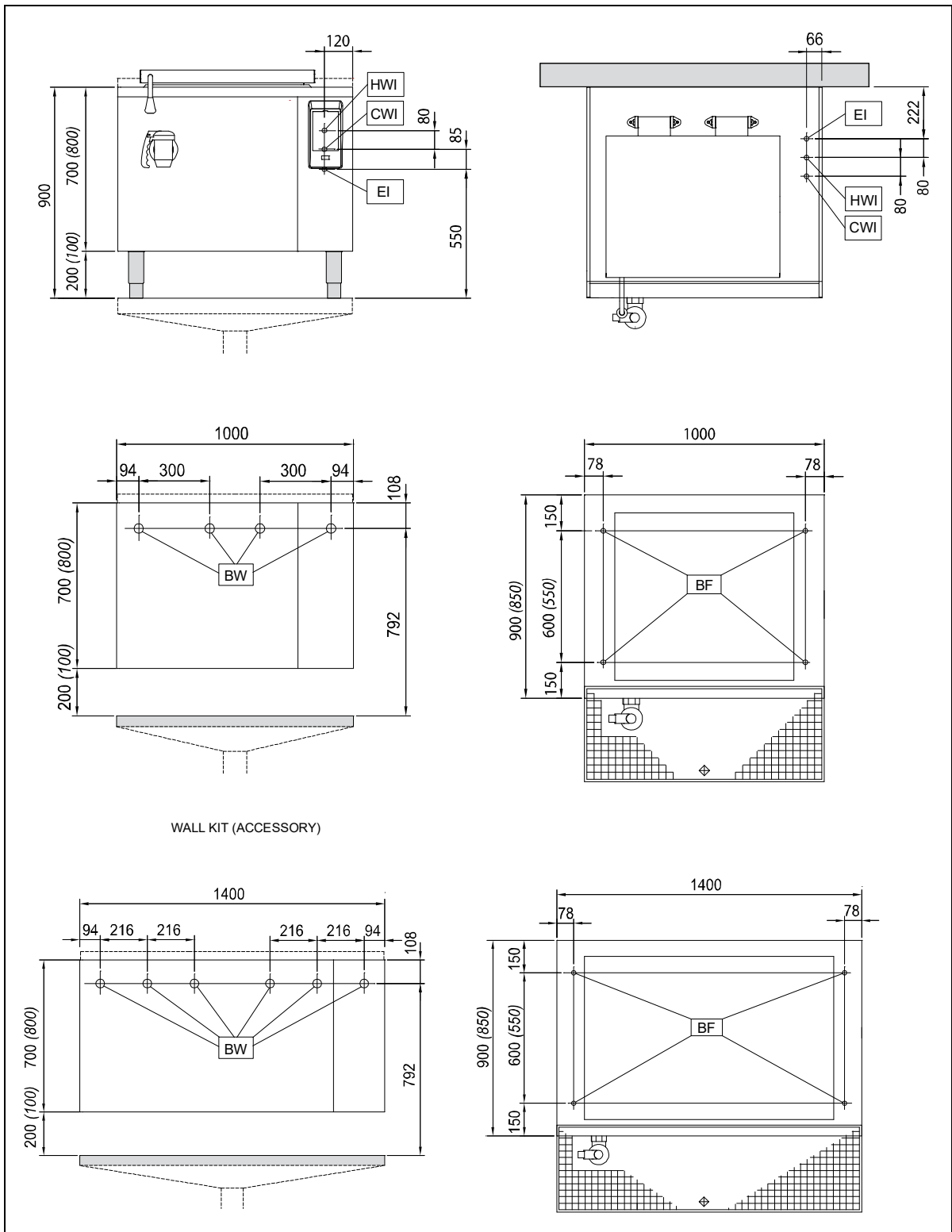


PUEN	80 l	110 l			125 l	170 l		
<b>Profondeur</b>	900	800	850	900	900	800	850	900
<b>A</b>	1000				1400			
<b>B</b>	817	830		817		830		817
<b>C</b>	830	730	780	830		730	780	830
<b>D</b>	177	195		177	192	195		192



## 4.2 SCHEMAS D'INSTALLATION ET BRANCHEMENTS

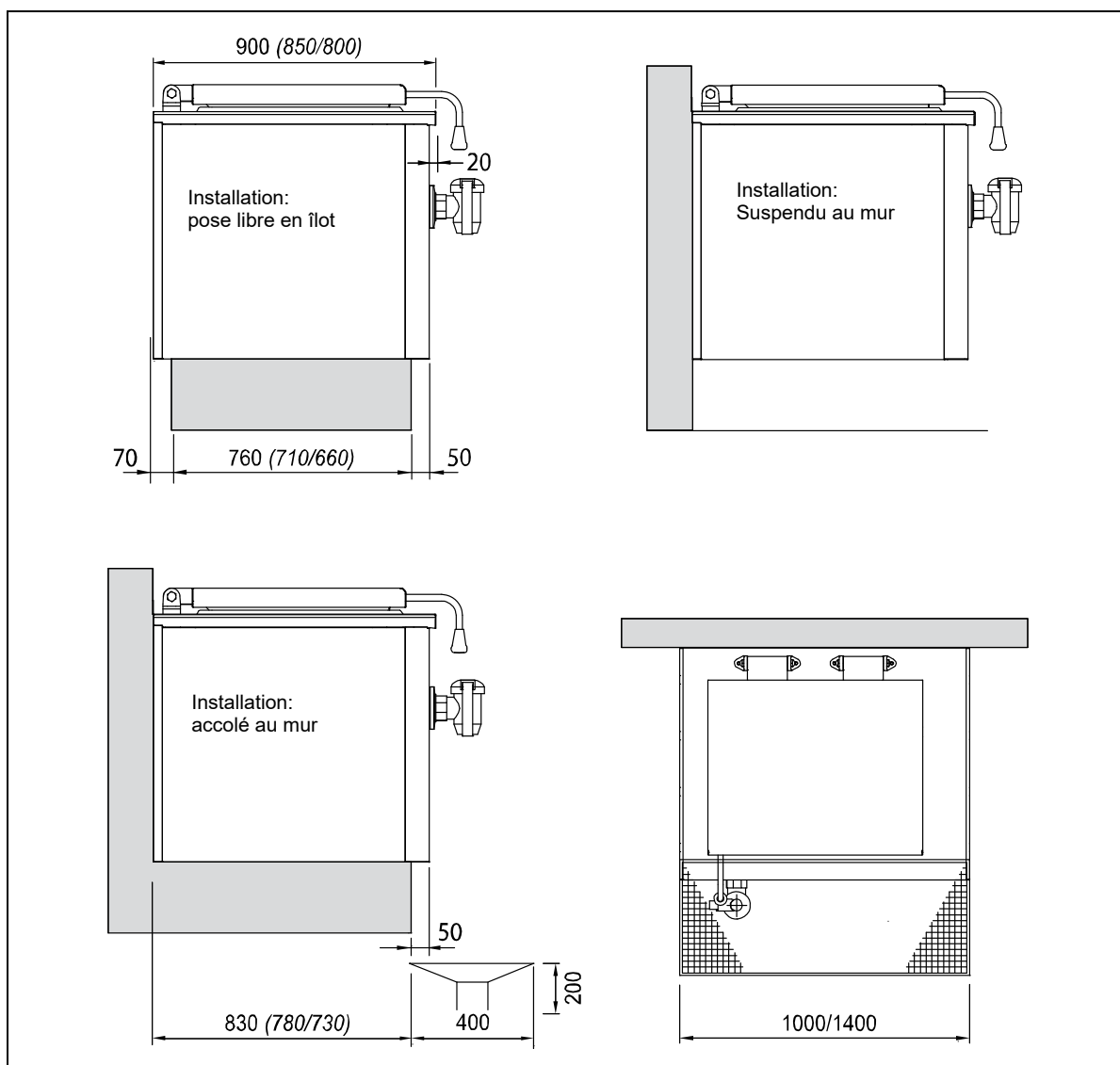
### 4.2.1 Appareils posés au sol, accolés au mur et suspendus au mur



<b>EI</b>	<b>Branchement électrique</b>
<b>HWI</b>	<b>Raccordement eau chaude (G 1/2", NW15)</b>
<b>CWI</b>	<b>Raccordement eau froide (G 1/2", NW15)</b>
<b>BF</b>	<b>Points de fixation au sol</b>
<b>BW</b>	<b>Points de fixation au mur</b>

### 4.3 ÉVACUATION AU SOL ET RAINURES D'ÉVACUATION

Pour les appareils fixes, des bacs dotés d'une claie posée et d'une évacuation au sol sont prévus au niveau de l'évier ; ils servent à évacuer l'eau lors du nettoyage. Ces bacs peuvent être conçus pour un appareil ou pour un groupe complet d'appareils. Leur réalisation varie fortement d'un type à l'autre. Se référer aux schémas d'installation respectifs pour la disposition et la réalisation. En général, les bacs avec écoulement sont scellés dans le béton.



### 4.4 MISE EN PLACE DES APPAREILS

Il est fondamental que l'appareil soit installé à l'endroit prévu à cet effet, conformément aux schémas respectifs. Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Des appareils individuels posés sur le sol ou des groupes d'appareils peuvent être montés : **en pose libre en îlot ou accolés au mur** sur pieds, sur socle en acier chromé ou en béton. Quand l'appareil est installé sur un socle en acier chromé ou en béton, la plaque de sol ne peut pas être montée. Les pieds sont fixés au sol à l'aide d'appuis (*en option*).

#### Appareils muraux

Les appareils muraux peuvent être fixés au mur individuellement ou en groupe. Appliquer une couche de silicone entre l'appareil et le mur, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil, afin d'éviter tout problème dû à l'humidité.

#### Généralités sur les distances

Lors de la mise en place des appareils à proximité immédiate de murs, parois, meubles de cuisine, revêtements décoratifs et autres éléments combustibles, une distance de 50 mm minimum doit être respectée. Dans le cas contraire, ces éléments doivent être ininflammables ou avoir un revêtement ignifugé. Les consignes nationales et locales relatives à la protection contre les incendies doivent être prises en compte et respectées dans tous les cas.

**Émissions sonores et de vibrations** : Aucune mesure supplémentaire n'est prévue pour l'installation des appareils pour réduire le bruit ou les vibrations étant donné que leurs valeurs se situent nettement en dessous des valeurs limites.

## 4.5 ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL

### 4.5.1 Démontage du bandeau de commande (SF) :

- Retirer les vis (1) sur la partie inférieure du bandeau de commande (SF).
- Extraire le bandeau de commande (SF) sur la partie inférieure et le retirer du rail de guidage en le tirant vers le bas.

### 4.5.2 Démontez le panneau avant (E) :

- Pour le démontage du panneau avant (E), le robinet d'écoulement (F) doit être déposé (→voir 9.3 ROBINET D'ÉCOULEMENT).
- Dévisser ensuite les vis (2) sur la partie inférieure.
- Extraire le panneau avant (E) par le dessous en le dégageant du rail.

### 4.5.3 Démontage des parois latérales (SR/SL) :

- Pour démonter la paroi latérale droite (SR), déposer auparavant le bandeau de commande (SF).
- Pour démonter la paroi latérale gauche (SL), déposer auparavant le bandeau de commande (SF), puis le panneau avant (E).
- En desserrant les vis (4) sur la paroi latérale postérieure ainsi que les vis (5) dans le labyrinthe de construction, il est possible de déposer la paroi latérale voulue (SR/SL).

### 4.5.4 Démontage du rail terminal (N) :

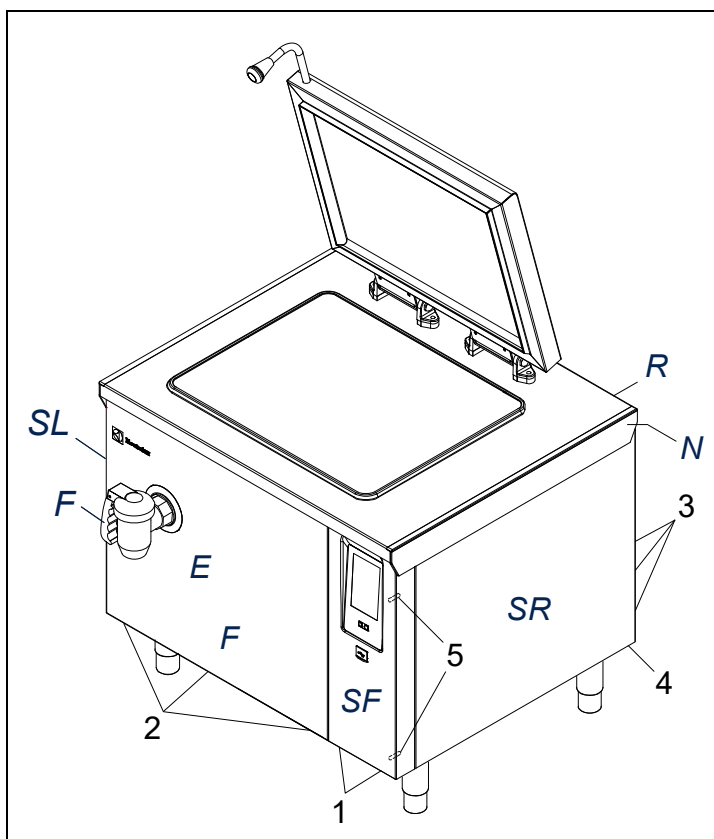
- Le rail terminal (N) peut être déplacé en avant.

### 4.5.5 Démontez la paroi arrière (R) :

- Desserrer les vis (3) et enlever la paroi arrière (R).

### 4.5.6 Remontage de tous les habillages

- S'effectue dans l'ordre inverse du démontage.

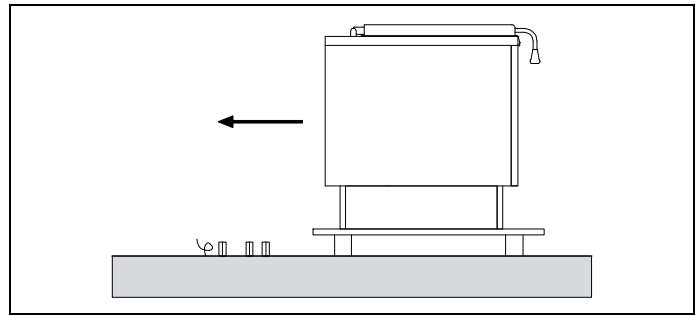


## 4.6 MONTAGE ET INSTALLATION

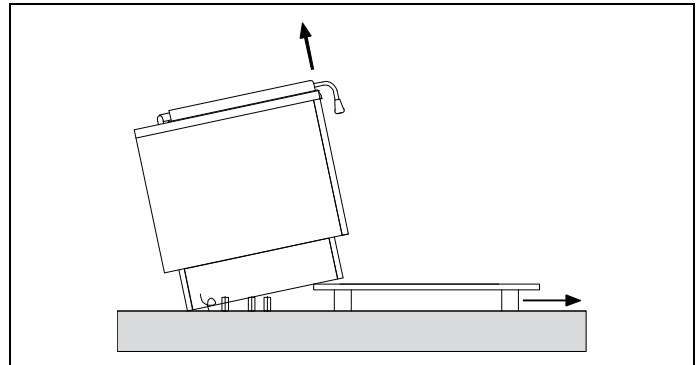
### 4.6.1 Montage au sol : pose libre ou accolé au mur

**Attention : Les appareils à décharger peuvent être extrêmement lourds !**

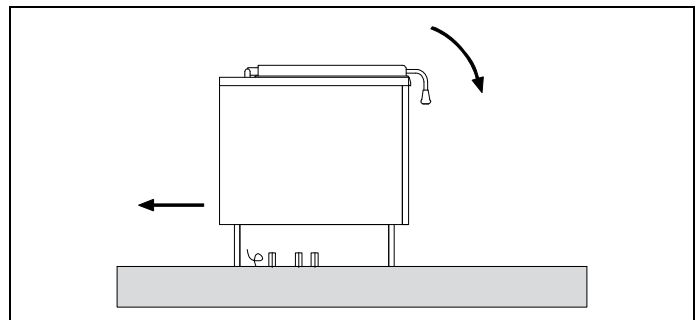
Veiller à les décharger ou déplacer à l'aide d'un engin de levage approprié, d'une capacité suffisante. Transporter l'appareil à l'aide de la palette de transport d'origine jusque devant la position d'installation souhaitée.



Les branchements qui sortent du sol doivent se trouver le plus près possible de la palette de transport, sur le côté. Déplacer l'appareil sur la palette de transport, de manière à ce que tous les branchements se retrouvent à l'intérieur de l'appareil. Décharger délicatement l'appareil de la palette de transport.

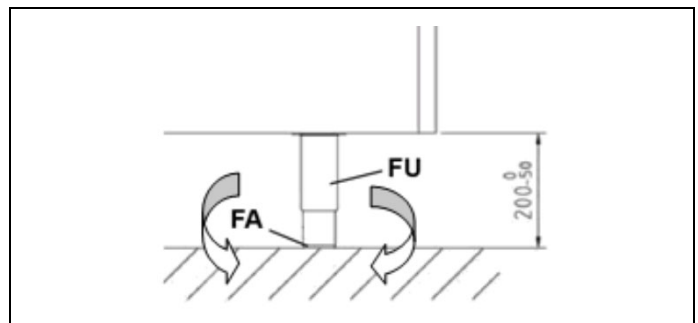


Déposer délicatement l'appareil, le déplacer dans la position définitive souhaitée, le relever à l'horizontale et le fixer.

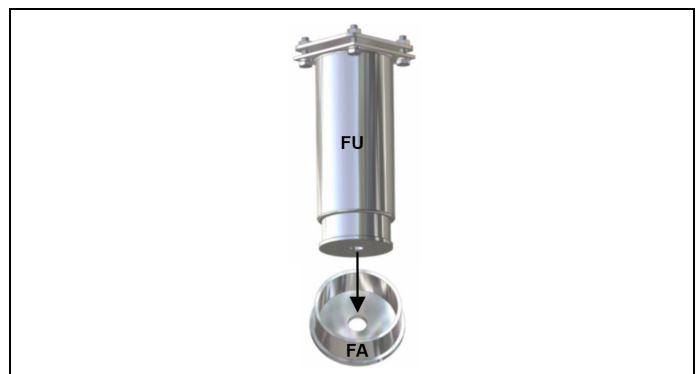


#### Appareil sur pieds (option)

(→ voir 4.2 SCHÉMAS D'INSTALLATION ET BRANCHEMENTS). Les pieds de l'appareil (FU) sont réglables de 150 mm à 200 mm. Une hauteur de 200 mm est recommandée, ce qui correspond à une hauteur d'appareil de 900 mm.

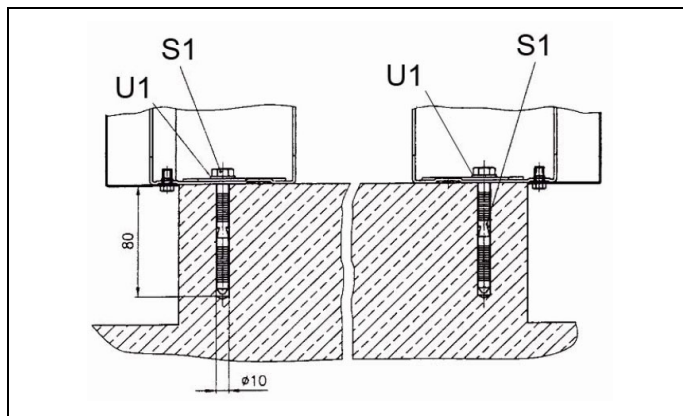


En cas d'utilisation de supports de pied (FA) : marquer la position définitive des supports de pied (FA) ou de l'appareil sur le sol, fixer ensuite les supports de pied (FA) en les vissant ou en les collant au sol. Poser l'appareil sur les supports de pied (FA), déterminer et ajuster la hauteur de l'appareil et sa position horizontale à l'aide d'un niveau à bulle en tournant la partie inférieure des pieds (FU).



#### Appareil installé sur un socle en béton

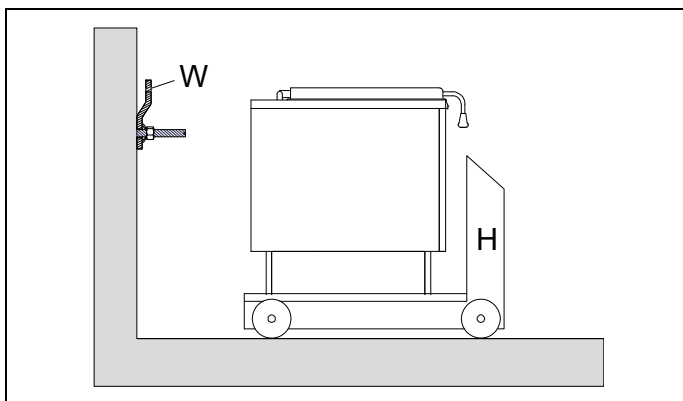
La masse du socle en béton (→voir 4.2 SCHÉMAS D'INSTALLATION ET BRANCHEMENTS et 4.3 ÉVACUATION AU SOL ET RAINURES D'ÉVACUATION). Les orifices de fixation (BF) doivent être percés avant la mise en place de l'appareil conformément aux schémas d'installation. La fixation de l'appareil s'effectue à l'aide du kit de fixation joint incluant les vis (S1), les rondelles (U1) et les chevilles.



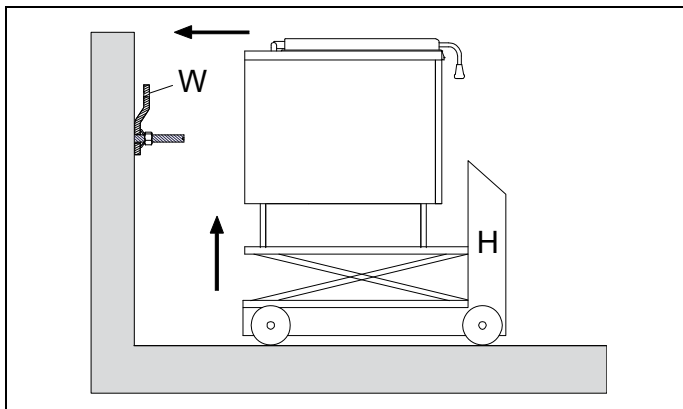
#### 4.6.2 Montage mural : suspendu au mur

Pour le montage mural de l'appareil, il est conseillé d'utiliser un engin de levage ou un chariot élévateur (H). Démontez préalablement le robinet d'écoulement (F), la façade (E) et le bandeau de commande (SF) (→voir 4.5 ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL) et fixer au mur les plaques de suspension murale (W) conformément au schéma d'installation (→voir 4.2 SCHÉMAS D'INSTALLATION).

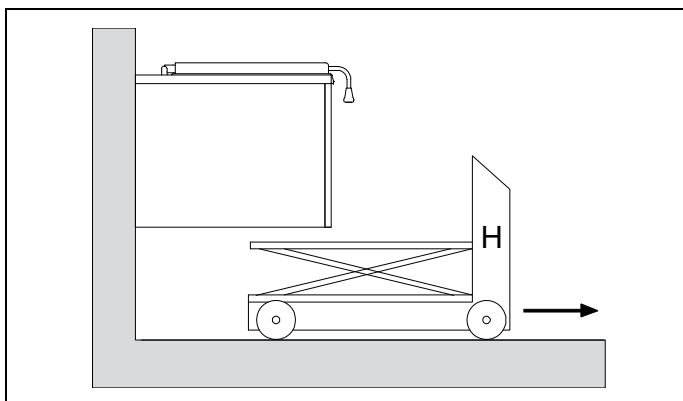
Transporter l'appareil sur la palette de transport jusqu'au lieu d'installation souhaité à l'aide de l'engin de levage (H).



Corriger la position en hauteur à l'aide de l'engin de levage (H). Descendre prudemment l'appareil dans les plaques de montage mural (W) fixées au mur, le mettre à l'horizontale et le fixer.



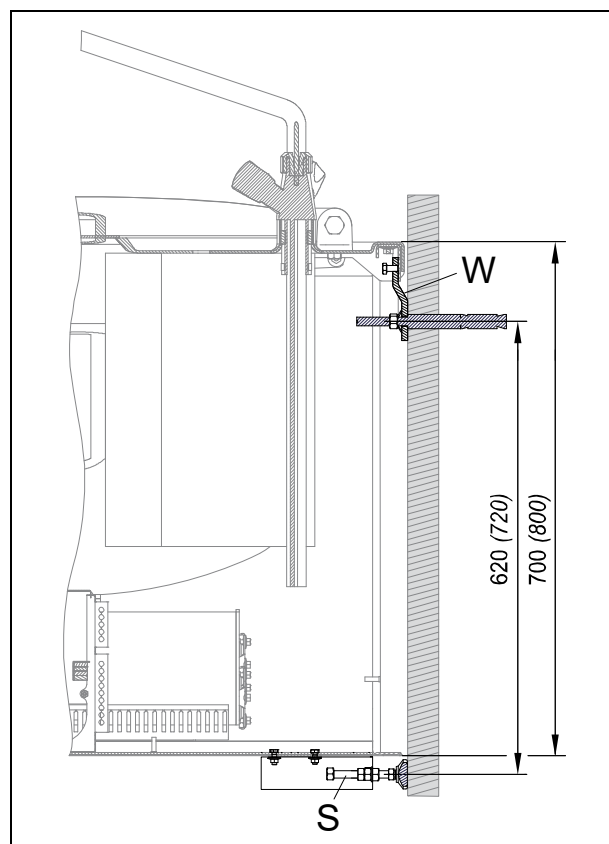
Éloigner la palette de transport et éliminer les matériaux d'emballage de façon réglementaire. Branchements électriques et raccordements à l'eau, comme décrit : (→voir 4.7 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE) (→voir 4.8 ROBINET MÉLANGEUR).



Conformément aux schémas d'installation (→voir les § 4.2 à 4.3), il faut tracer préalablement les orifices de fixation sur le mur. Forer des trous d'un diamètre de  $\varnothing$  18 mm et d'une profondeur minimale de 145 mm. Poser ensuite les plaques de suspension murale fournies (W) à l'aide du kit de fixation murale (*accessoire*), se composant de tiges filetées et de fixations murales, ajuster ensuite la hauteur et l'alignement.

Serrer les écrous de fixation murale à un couple de 80 Nm. Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle, en vissant les vis de réglage (S).

**W** Plaques de suspension murale  
**S** Vis de réglage avec contre-écrou



#### 4.6.3 Union d'appareils

L'installation du premier appareil s'effectue conformément aux schémas d'installation fournis (→voir les § 4.2 à 4.3).

D'autres appareils peuvent être alignés en hauteur sur le premier appareil, mis d'aplomb, puis fixés.

Le kit de rails de raccordement (*accessoire*) permet d'unir sans interruption des appareils individuels pour former un seul groupe d'appareils.

## 4.7 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Chaque appareil est accompagné par un schéma électrique lui étant propre. Ce schéma reporte les données techniques (puissance électrique, tension, intensité de courant, etc.). Il est nécessaire de contrôler et de s'assurer que la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Observer ce qui suit :

- Il incombe à l'utilisateur de prendre les dispositions nécessaires pour le branchement du câble de mise à la terre et pour la protection de l'appareil.
- Au point marqué, l'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur doit être de 10 mm<sup>2</sup> minimum. Utiliser les boulons d'assemblage identifiés à cet effet.  
Si les appareils sont regroupés, ils doivent tous être raccordés entre eux pour former un système équipotentiel.
- Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Si l'appareil est monté directement sans base sur un socle en béton, il faut que le câble d'alimentation sorte du socle à l'endroit prévu. Le tuyau de protection ne doit pas dépasser du socle. En cas d'utilisation d'un socle en nickel-chrome, le tuyau de protection ne doit pas dépasser de plus de 10 cm du sol.
- Après l'installation, la protection contre le contact accidentel des éléments sous tension et des composants isolés doit être garantie.
- Un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts doit être prévu par l'installateur.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de  $\geq 30$  mA.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur contre les dispersions de courant (en présence d'un disjoncteur de protection et d'une nouvelle installation), seul un disjoncteur sensible aux impulsions de courant pourra être utilisé.

L'alimentation en courant alternatif des appareils doit remplir les exigences suivantes :

- Fluctuations de tension max.  $\pm 10$  %
- Fluctuations de fréquence max.  $\pm 1$  % (en continu) ou  $\pm 2$  % (sur courte durée).

La distorsion harmonique, la discordance des phases, l'alimentation en courant alternatif, les impulsions de tension, les chutes de tension, les trous de tension et autres propriétés électriques doivent répondre aux exigences du point 4.3.2 de la norme EN 60204-1 (CEI 60204-1).

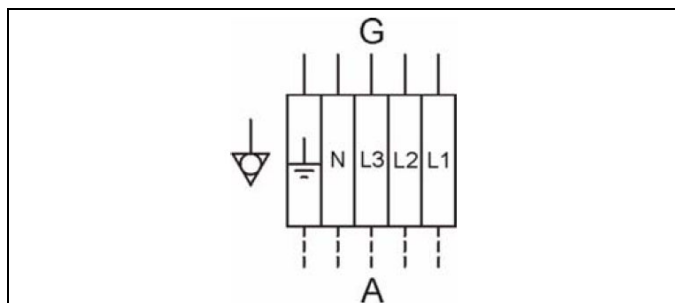


### ATTENTION !

- Les appareils doivent être protégés contre les surtensions (courts-circuits et surcharges) à l'aide de fusibles adaptés à la charge et de disjoncteurs contre les dispersions de courant.
- Pour la protection contre le contact accidentel, respecter (selon le type d'alimentation électrique et la mise à la terre au circuit de protection équipotentiel) le point 6.3.3 de la norme EN 60204-1 (CIE 60204-1) ; pour ce faire, il faut installer un dispositif de protection, qui interrompt automatiquement l'alimentation de tension en cas de défaillance de l'isolation des systèmes TN ou TT ; pour les systèmes IT, l'utilisation d'un système de surveillance de l'isolation ou d'un dispositif de protection contre le courant différentiel (en l'absence de dispositif de protection interrompant l'alimentation électrique en cas de défaillance de la mise à la terre), un dispositif de surveillance de l'isolation doit être installé pour afficher toute défaillance au niveau d'une partie active aux masses ou à la terre. Ce dispositif doit émettre un signal acoustique et/ou visuel jusqu'à ce que l'anomalie ait été réparée).  
Par exemple : une installation TT doit être équipée avant le raccordement au réseau d'un disjoncteur contre les dispersions de courant (par exemple, 30 mA) correspondant à l'installation de terre du bâtiment abritant les appareils.
- Le non-respect des consignes ci-dessus entraînera l'annulation de la garantie accordée par le fabricant concernant les performances de l'appareil et/ou l'absence de vices.
- Lors du raccordement de PK/EO, une tension externe peut être présente aux bornes !

### 4.7.1 Bornes de connexion

**A = Branchement au secteur**  
**G = Sorties de l'appareil**



Le branchement au réseau électrique s'effectue au moyen d'un câble prévu par le client, qui dépasse de 1,5 m du sol ou du mur. Les bornes de connexion de l'appareil sont situées derrière, sous le panneau de protection.  
 Pour brancher l'appareil, il faut démonter le revêtement de la console (A) (→ voir 4.5 ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL).  
 Branchement du câble électrique conformément au schéma électrique.  
 Les boulons d'assemblage sur le châssis de l'appareil sont identifiés comme suit :



Conducteur de terre :



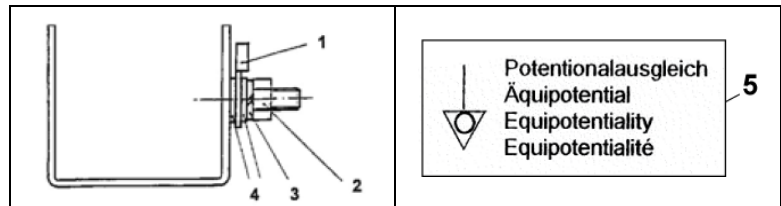
Système équipotentiel :

Des bornes de connexion supplémentaires pour des systèmes d'optimisation de la puissance (EO/SI) ou pour des contacts sans potentiel (PK) sont disponibles en option pour la surveillance externe de l'appareil. Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma électrique.

#### 4.7.2 Connexion au système équipotentiel

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm<sup>2</sup>. Pour ce faire, utiliser la borne de connexion identifiée à cet effet (EN 60 335). Le raccordement se compose d'un boulon fileté M6 et se trouve sur le châssis de l'appareil. Branchement conformément au schéma suivant.

- 1 Extrémité du cordon \* 6 mm
- 2 Écrou M 6
- 3 Bague élastique M 6
- 4 Rondelle de support M 6
- 5 Autocollant (se trouve à gauche et à droite, au dos de l'appareil)



#### 4.7.3 Contact sans potentiel (PK)

Le contact sans potentiel d'un appareil est indépendant de l'optimisation de la puissance (EO). Il est nécessaire pour montrer sur un tableau de commande externe si l'appareil est sous tension. Les bornes sont numérotées de 21 à 22.

#### 4.7.4 Systèmes d'optimisation de la puissance (EO/SI)

Les dispositifs de contrôle de la puissance ont pour but d'éviter les pics de charge en cas de fonctionnement simultané à pleine charge des appareils.

Les méthodes suivantes sont utilisées :

- Les appareils sont reliés à un dispositif de limitation du courant maximum, qui procède à la déconnexion de chaque appareil ou niveau en fonction des réglages.
- Le système de limitation de la puissance empêche les pics de charge sans influencer le processus de cuisson. Sur la base d'une comparaison permanente de l'absorption effective de courant de l'ensemble des appareils gérés avec une valeur maximum prédéfinie, les appareils sont connectés et déconnectés brièvement en fonction de données spécifiques à leur programme.

#### 4.7.5 Câblage

Les dispositifs de contrôle de la puissance requièrent les informations suivantes pour tous les appareils :

- Position de l'interrupteur de Marche/Arrêt
- État de fonctionnement des thermostats, des régulateurs électroniques, etc.

Si un appareil dispose de plusieurs régulateurs, un circuit de régulation est attribué à chaque circuit de commande.

Ces informations sont transmises à travers 4 lignes vers le dispositif de contrôle.

- La ligne A** signale l'état de mise sous/hors tension (l'interrupteur réseau est enclenché ou désactivé) de l'appareil (tension 24÷230 V) et est raccordée au côté secondaire de l'interrupteur réseau.
- La ligne B** signale l'état de marche (chauffage allumé ou éteint) de l'appareil, et est raccordée au thermostat ou au circuit de régulation. Les tensions des lignes A et B doivent être identiques.
- La ligne C** provoque le déblocage de l'appareil. Lorsque le dispositif de contrôle active l'appareil, les lignes B et C sont raccordées entre elles par l'intermédiaire d'un contact extérieur à l'appareil.
- La ligne D** représente le potentiel de référence relatif au voltage de commande des lignes en question.



## 4.8 ROBINET MÉLANGEUR

Sur une variante de l'appareil avec robinet mélangeur, la console concernée dispose d'un filetage d'implantation préfabriqué et soudé (4), dans lequel est monté le robinet mélangeur.

- Le corps du robinet (3) est vissé soigneusement sur le filetage d'implantation préfabriqué et soudé (4).
- Visser le bras orientable (1) avec écrou (2) sur le corps du robinet (3).
- Les tuyaux d'arrivée d'eau (5) sont déjà préinstallés sur le filetage d'implantation (4).

### 4.8.1 Raccordement à l'eau potable

- Avant de raccorder l'appareil, nettoyer à fond les conduites d'eau et la robinetterie pour les débarrasser de toute éventuelle impureté.
- Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes.
- La pression maximale de l'eau dans la conduite ne doit pas dépasser 6 bars (600 kPa).

### 4.8.2 Montage en pose libre

Les raccords d'eau sortent du sol.

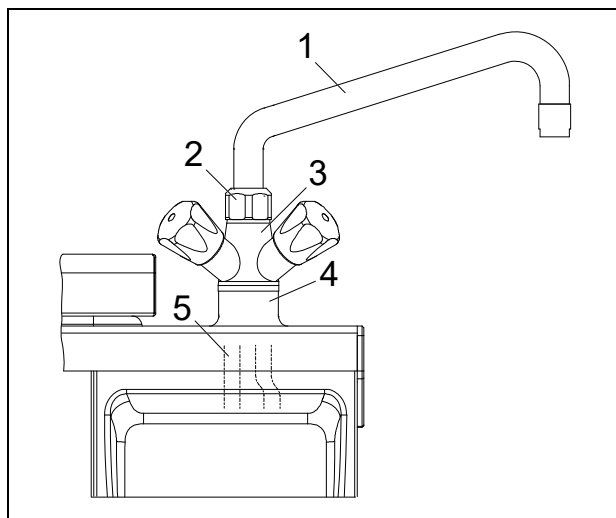
- Faire passer les tuyaux (5) à travers les ouvertures correspondantes dans le fond du châssis.
- Déposer le robinet d'écoulement (F), le panneau avant (E) et le bandeau de commande (SF) (*→ voir 4.5 ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL*).
- Raccorder les tuyaux (5) avec un filet intérieur de G 1/2" aux conduites d'eau montées par l'installateur et qui sortent du sol, en installant ou non une vanne d'arrêt.  
L'utilisation de vannes d'arrêt est vivement recommandée.

### 4.8.3 Montage mural

Les raccords d'eau sortent du sol ou du mur. Si le raccordement s'effectue au sol (*→ voir 4.8.2*).

- Sortir les tuyaux (5) avec un filet intérieur de G 1/2" de la paroi arrière ouverte et les raccorder aux conduites d'eau montées par l'installateur et qui sortent du mur, et en installant ou non une vanne d'arrêt.
- Positionner l'appareil contre le mur.

- 1 **Bras orientable**
- 2 **Écrou**
- 3 **Corps du robinet**
- 4 **Filetage d'implantation**
- 5 **Flexible**



## 5. MISE EN SERVICE

### 5.1 PRÉPARATION

Tous les appareils sont prêts à fonctionner à leur livraison.

- Effectuer la mise en service (→voir 6. LISTE DE CONTRÔLE : MISE EN SERVICE).
- Avant d'être utilisée pour la toute première fois, la poêle doit être soigneusement lavée avec de l'eau chaude et un produit nettoyant non agressif (→pour ce faire, voir également 1.6 NETTOYAGE).
- Ensuite, faire chauffer le nouvel appareil à une température de 160°C pendant environ 30 minutes.
- Ne pas utiliser d'huile ni de graisse végétale pour faire cuire des aliments dans la marmite.
- Déposer l'insert du robinet d'écoulement (→voir 9.3 Robinet d'écoulement), le nettoyer soigneusement avec un produit nettoyant doux et chaud, le sécher et le lubrifier légèrement avec une graisse alimentaire spéciale inodore et insipide.

Graisse spéciale pour robinetterie et accessoires (robinets à joint d'étanchéité/joint torique)

= référence : **0G5343 (1 102 2465)**

Graisse pour robinetterie à garniture métallique (robinets sans joint d'étanchéité/joint torique)

= référence : **0G5344 (1 102 2466)**

- L'appareil est à présent prêt à l'emploi.

Pour assurer un fonctionnement sûr et sans faille de la braisière, il convient de soumettre régulièrement ses composants fonctionnels à un bref essai de fonctionnement. Le robinet d'évacuation doit être installé correctement et fermé. Le panneau de commande de la commande TOUCH ne doit pas être détérioré.

### 5.2 REMPLISSAGE AVEC DES ALIMENTS

- La marmite peut être remplie jusqu'au repère max. indiqué, à savoir 40 mm max. au-dessous du bord supérieur et ce repère ne doit jamais être dépassé. Pour la cuisson avec un couvercle et en fonction de la nature des aliments, il convient de réduire la quantité d'aliments à cuire afin d'éviter qu'une quantité excessive de mousse ne déborde. En cas d'utilisation incorrecte (par exemple, remplissage d'aliments au-delà du repère maximum), les éventuels débordements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Remplir d'eau avec le robinet mélangeur, le système automatique de remplissage ou un tuyau.
- Pour la fonction « cuisson » (réglage de la température jusqu'à 100°C), la marmite doit être remplie jusqu'à 4 cm minimum, à défaut de quoi les aliments risqueraient de brûler. Une marmite remplie de moins de 4 cm peut donner lieu à des écarts dans l'affichage de la température. Si le remplissage est encore inférieur, il faut activer la fonction SOFT.
- Mettre l'appareil sous tension après l'avoir rempli d'aliments.

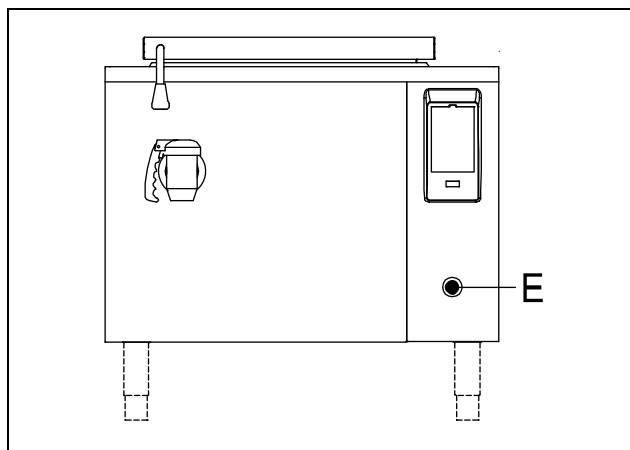
**IMPORTANT** : Ne jamais verser de sel de cuisson dans la poêle vide afin d'éviter la formation de corrosion !

Ajouter dans les aliments uniquement du sel de cuisson dissous. Brasser l'aliment à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

### 5.3 MISE HORS SERVICE

Pour arrêter l'appareil, il faut placer l'interrupteur de Marche/Arrêt de la commande TOUCH (→voir 8.1 Description du bandeau de commande) sur « 0 » ou éteindre complètement l'appareil avec l'interrupteur principal (E/optionnel). Tous les afficheurs se désactivent. En cas d'anomalie de fonctionnement, il convient de couper également l'appareil de tous les raccordements d'alimentation, tels que alimentation principale de courant, vapeur, eau chaude, etc.

**E** Interrupteur principal





## 6. LISTE DE CONTRÔLE : MISE EN SERVICE

Contrôle	Testé ✓	Contrôle	Testé ✓
Contrôle de tous les raccordements à l'eau, branchements électriques et tensions. (→4.2 SCHÉMAS D'INSTALLATION)			
Réglage de l'heure. (→8.2.2 Préréglages).			
Contrôler les fonctions de la commande électronique (→Chapitre 8).			
Contrôle fonctionnel : Température. (→8.2.5 Sélection de la température en °Celsius).			
Contrôle fonctionnel : Niveaux de puissance. (→8.2.6 Sélection de la température par niveaux de puissance 1-9)			
Adapter éventuellement les paramètres de la commande él. individuellement (→Chapitre 8).			

Notes et remarques :

## 7. LISTE DE CONTRÔLE : ENTRETIEN

Contrôle		Dépannage ⇒ Correction
Branchements du câble de mise à la terre  Branchements du système équipotentiel  Contrôler si toutes les <b>connexions et les contacts électriques</b> sont bien fixés aux bornes, bobines, interrupteurs et connexions.		Resserrer les connexions ⇒ si les contacts sont desserrés.
Contrôler le fonctionnement des <b>contacteurs</b> et des <b>relais</b> . Les contacts doivent pouvoir être déplacés facilement, sans se gripper. Vérifier que les contacteurs ne portent pas de traces de brûlé.		En cas de défaut ou de dysfonctionnement, ⇒ remplacer les contacteurs ou les relais défectueux.
Mesurer les <b>courants de phase (chauffage)</b> en plaçant des pinces ampèremétriques sur la ligne électrique, avant les bornes de raccordement, lorsque l'appareil est complètement allumé et comparer les courants avec les données préconisées sur le schéma électrique.		Définir les consommateurs défectueux (chauffage) par une mesure ciblée des différents courants. En cas d'écart importants, ⇒ remplacer.
Contrôler l'état des <b>câbles</b> électriques.		Si les câbles présentent des signes de détérioration, ⇒ remplacer les fils.
Contrôler l'état et le fonctionnement du <b>panneau de commande TOUCH</b> .	S	En cas d'anomalies, ⇒ déterminer la cause et y remédier.
Contrôler l'état et le fonctionnement des <b>interrupteurs</b> (interrupteurs principal et de commande).	S	Remplacer les pièces dures ou défectueuses.
<b>Température de l'aliment</b> : comparer la valeur affichée avec la valeur réelle.		En cas d'écart, ⇒ compenser de nouveau l'afficheur.
<b>Température du fond</b> : comparer la valeur affichée avec la valeur réelle.		En cas d'écart, ⇒ compenser de nouveau l'afficheur.
Contrôler l'état de <b>toutes les sondes de température</b> (fond, aliment et surchauffe) ainsi que des connexions électriques.	S	En cas de défauts des sondes ou connexions électriques, ⇒ remplacer les pièces concernées.
Vérifier l'état du <b>thermostat de sécurité</b> .	S	Si des défauts sont constatés au niveau des sondes ou des branchements électriques, ⇒ remplacer les pièces concernées.
Contrôler si tous les <b>éléments chauffants</b> fonctionnent correctement, en mesurant le temps de préchauffage, le courant ou la résistance.		En cas d'écart important, ⇒ remplacer l'élément chauffant défectueux.
Contrôler la fixation et l'état de l'ensemble des interrupteurs (principal, sectionneur) et des branchements électriques.		Si des défauts sont constatés au niveau des fixations, ⇒ remplacer les pièces concernées.
Contrôler que le <b>couvercle</b> n'est pas endommagé.	S	Si les dégâts sont irréparables, ⇒ remplacer le couvercle.
Contrôler si la <b>fermeture du couvercle</b> présente des traces d'usure et si elle se fonctionne correctement.	S	⇒ Graisser les pièces fonctionnelles avec de la graisse spéciale. ⇒ Remplacer les pièces usées.
Contrôler l' <b>appui et l'articulation du couvercle ainsi que le ressort de tension</b> .	S	⇒ Remplacer les pièces défectueuses.
Contrôler le fonctionnement et l'étanchéité du <b>robinet mélangeur</b> . Contrôler les raccordements d'eau.		Si le robinet goutte ou si les conduites fuient, ⇒ remplacer les joints.
<b>Système de remplissage automatique</b> (optionnel) : contrôler son fonctionnement et son étanchéité. Contrôler les raccordements d'eau.		Si le robinet goutte ou si les conduites fuient, ⇒ remplacer les joints ou l'électroaimant.

**S** = pièce importante pour la sécurité

Remarque : La liste ci-dessous est une brève description ; pour une description détaillée, consulter (→ *Service Manual*).

En présence d'un pourcentage de défaillances élevé pendant l'entretien des pièces importantes pour la sécurité, contacter immédiatement le **Service Après-Vente Electrolux** !

## 8. UTILISATION DE LA COMMANDE TOUCH

### 8.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



#### Touchscreen (écran tactile) :

En sélectionnant directement les fonctions d'un simple effleurement du symbole correspondant, toutes les fonctions de votre appareil de cuisson peuvent être exécutées.

#### Interrupteur de MARCHE/ARRÊT

Pour allumer/éteindre l'appareil de cuisson.  
(si un interrupteur principal [optionnel] est relié en série, il doit être activé)

**Connexion USB** pour le transfert de données via USB (Universal serial bus).

### 8.2 UTILISATION DES FONCTIONS PRINCIPALES

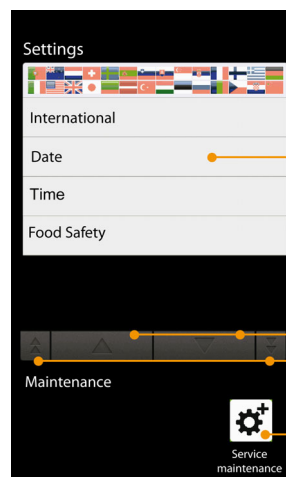
#### 8.2.1 Menu principal



**Menu principal**  
Sélection des trois zones principales :  
- Manuel,  
- Programmes,  
- Préréglages.

#### 8.2.2 Préréglages

(→sélectionner réglages/Settings dans le menu principal)



**Préréglages** pour :  
langue, date et format, heure, tonalité, sécurité aliments (HACCP), programmes, etc.

**Touches de défilement** (déplacer le contenu de la fenêtre en haut ou en bas).

**Touches de défilement début/fin**

**Entretien** (zone protégée par mot de passe)

### 8.2.3 Manuel

(→sélectionner Manuel/Manual dans le menu principal)

**Manuel** : Définir les processus de cuisson.  
Définir et programmer de multiples phases de cuisson.  
Symboles pour le mode de cuisson : Rôtir (≤ 250°) et cuire (≤ 110°).

Température réelle  
Température théorique

Cuisson avec une durée définie ou continue.  
Durée de cuisson théorique / cuisson continue ∞

Début du processus de cuisson prédéfini  
Réglages supplémentaires pour :  
départ différé, cuisson à feu doux, sécurité programme, etc.)

### 8.2.4 Phase

(→sélectionner Phase dans le sous-menu)

Nombre de cycles/phases de cuisson programmés

Affichage des différentes phases de cuisson (type de processus de cuisson, valeur en °C, niveaux de puissance (1/2), durée en heures/minutes ou ∞ continu, suppression de phases de cuisson).

Insérer de nouvelles phases de cuisson

Mémoriser un programme de cuisson

Début et fin ou arrêt du processus de cuisson voulu.

### 8.2.5 Sélection de la température (en °Celsius)

Température théorique en °Celsius.

Sélectionner la valeur théorique en °C.

Allumer/éteindre le clavier numérique.

Commutation entre :  
Température théorique [champ inactif = gris]  
et choix du niveau de puissance [champ actif = bleu, voir série de photos ci-dessous et photo du milieu].

### 8.2.6 Sélection de la température (par niveaux de puissance 1-9)\*

(\*uniquement en mode CUISSON)

Température théorique via le choix de niveau de puissance 1-9 (des valeurs de 1 à 9 max. sont acceptées).

Sélectionner la valeur du niveau de puissance de 1 à 9. Niveau 1 ≙ 11 %, Niveau 2 ≙ 22 %, Niveau 9 ≙ 100 % de puissance de chauffage

Commutation sur choix du niveau de puissance [ce champ doit être actif = bleu].

### 8.2.7 Sélection de la durée de cuisson (saisie de la durée et cuisson continue)

**Choix de la durée de cuisson avec une durée définie ou cuisson continue.**

**Durée de cuisson théorique**  
Sélection heures/minutes.

**Sélectionner la durée théorique.**

**Allumer/éteindre le clavier numérique.**

**Commutation après cuisson continue** ∞ [nouvelle pression de cette touche = retour vers cuisson avec la valeur théorique de la durée de cuisson].

### 8.2.8 Sélection de chaque zone chauffante\*\*

(\*\*uniquement en mode RÔTIR)

**Sélectionner le mode de cuisson : Symbole pour « Rôtir »**

**Configuration et choix des zones chauffantes actives :**

1. Zone chauffante gauche
2. Zone chauffante droite
3. Deux zones chauffantes parallèles (avec des températures différentes)
4. Zone chauffante totale (toute la surface de cuisson).

### 8.2.9 Sélection de la température de chaque zone chauffante\*\*

(\*\*uniquement en mode RÔTIR)

**Température théorique en °Celsius.**

**Sélectionner la valeur théorique en °C.**

**Allumer/éteindre le clavier numérique.**

### 8.2.10 Réglages supplémentaires : Départ différé

(→via menu pop-up [sélectionner la position champ actif complètement en bas])

**Heure de début** pour le démarrage de l'appareil de cuisson

Sélectionner la valeur théorique pour le démarrage.

**Menu pop-up**  
Sélectionner [position champ actif entièrement en bas, figure de gauche].

**Départ différé** pour le démarrage de l'appareil de cuisson.

**Heure actuelle**

**Début de l'heure de démarrage prédéfinie**

### 8.2.11 Réglages supplémentaires : Cuisson à feu doux\*

(\*uniquement en mode CUISSON)

**Menu pop-up**  
Sélectionner [position champ actif entièrement en bas, figure de gauche].

**Fonction cuisson à feu doux** pour cuisson délicate (par exemple, lait).

**Le symbole Cuisson à feu doux** apparaît sur l'écran d'affichage principal.

### 8.2.12 Réglages supplémentaires : Mémorisation des programmes

**Nom du programme**

Saisir le nom au clavier

**Menu pop-up**  
Sélectionner [position champ actif entièrement en bas, figure de gauche].

**Mémorisation des programmes**

**Confirmation / Interruption** du programme mémorisé.



### 8.2.13 Programmes

(→sélectionner programmes/Programs dans le menu principal)

**Recherche d'un programme** par nom.

Choisir des **programmes** dans la fenêtre de sélection principale.

**Programmes destinés à l'utilisateur**

**Suppression de programmes**

**Chargement et mémorisation** de programmes destinés à l'utilisateur **pour port USB.**

**Menu pop-up**  
Sélectionner [position de champ actif entièrement en bas].

## 8.3 MODE ET MÉTHODES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON

### 8.3.1 Cuisson avec « température et durée de cuisson théoriques »

L'appareil de cuisson chauffe à pleine puissance à la température théorique voulue. Après avoir atteint la température de cuisson voulue, la température est maintenue conformément à la durée de cuisson présélectionnée. (\*Le symbole « Phase de préchauffage active » s'éteint/est désactivé dès que la température théorique voulue est atteinte.)

**Type de mode de cuisson actif**

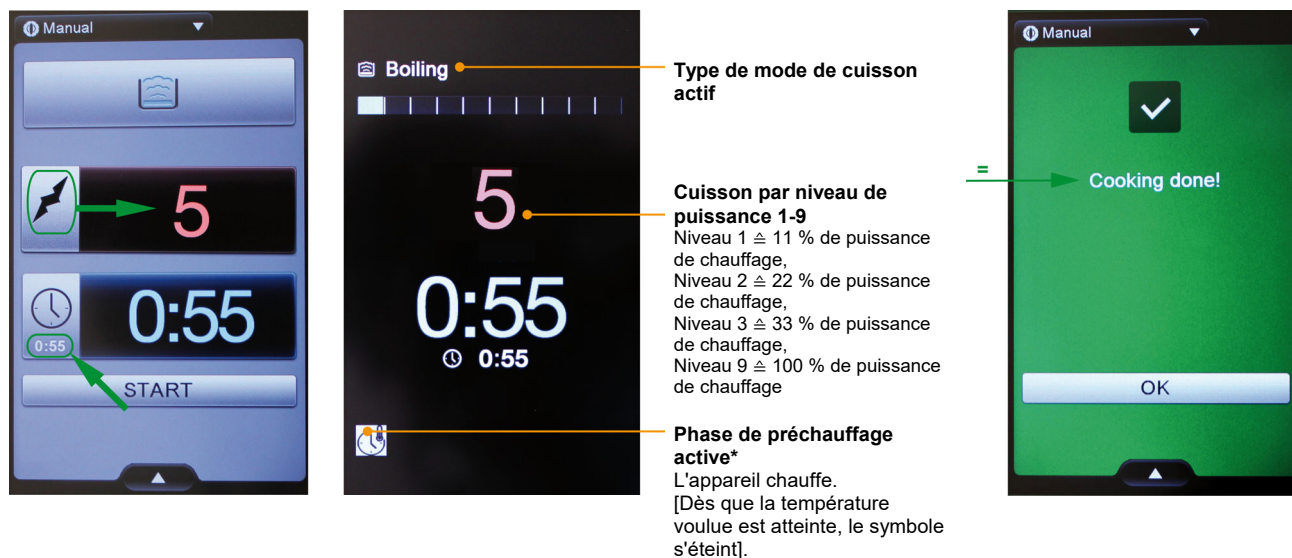
**Cuisson avec** température théorique en °C

**Phase de préchauffage active\***  
L'appareil chauffe. [Dès que la température voulue est atteinte, le symbole s'éteint].

**Cooking done!**

### 8.3.2 Cuisson avec « niveaux de puissance et durée de cuisson théoriques »

L'appareil de cuisson chauffe normalement à pleine puissance après 95°C et se met ensuite au niveau de puissance voulu en fonction de la durée de cuisson présélectionnée. Ce mode de cuisson convient, entre autres, pour la cuisson et/ou le « maintien de la cuisson » d'eau, par exemple, sur un niveau plus fort, moyen ou plus bas.



## 8.4 PANNES ET ALARMES

Les éventuelles erreurs ou messages d'erreur et leur brève description s'affichent sur l'écran TOUCH. Un signal sonore retentit simultanément. Le symbole suivant apparait sur l'écran TOUCH.



## 9. UTILISATION DE SYSTÈMES PARTIELS

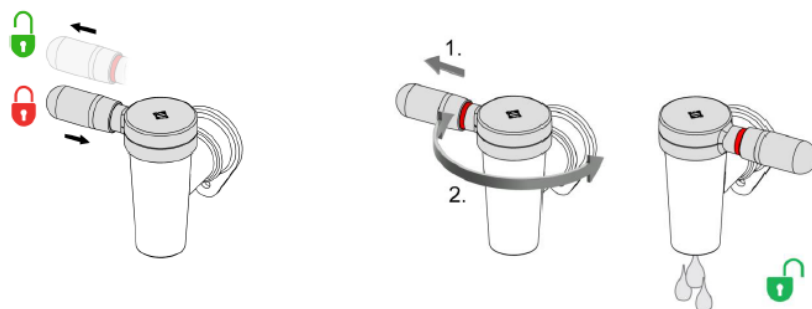
### 9.1 ROBINET D'ÉCOULEMENT

Le robinet d'écoulement (EH) permet de doser avec précision les aliments.

#### 9.1.1 Écoulement des aliments

Le robinet d'écoulement (EH) est fermé lorsque la poignée (H) est à réglée à fond à gauche. Pendant l'écoulement des aliments, l'insert (EI) ne peut pas être retiré du robinet d'écoulement (EH).

**Ouverture du robinet pour évacuer les aliments:**



**Fermeture du robinet pour évacuer les aliments:**

- Tourner la poignée (H) à gauche.

#### 9.1.2 Dépose du robinet d'écoulement

**Démontage:**

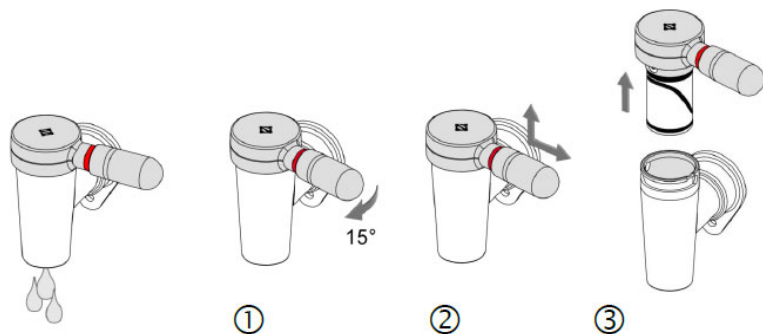
- Tourner le robinet d'écoulement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlever le robinet d'écoulement.

**Montage:**

- Pour le montage du robinet d'écoulement (EH), procéder dans l'ordre inverse de la dépose.

#### 9.1.3 Entretien du robinet d'écoulement

**Démontage de l'insert (EI) :**



- Le robinet d'écoulement doit être nettoyé après chaque cycle de cuisiner.
- Enduire le robinet d'écoulement (EH) et l'insert (EI) d'une fine couche de graisse pour robinetterie insipide, inodore et comestible après chaque nettoyage.
- Nettoyage insuffisant ou tardif peut produire des dommages au robinet d'écoulement, lesquels ne sont pas recouverts de la garantie.

Graisse spéciale pour robinetterie et accessoires (robinet à joint d'étanchéité/joint torique)

= référence : **0G5343 (1 102 2465)**

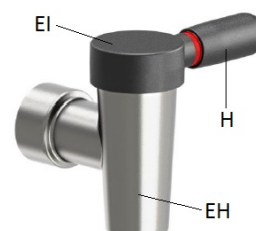
Graisse pour robinetterie à garniture métallique (robinets sans joint d'étanchéité/joint torique)

= référence : **0G5344 (1 102 2466)**

**Montage de l'insert (EI) :**

- Pour le montage du robinet d'écoulement (EH), procéder dans l'ordre inverse de la dépose.

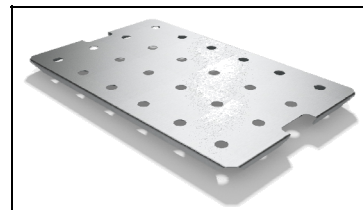
**EI**      **Insert**  
**H**      **Poignée**  
**EH**     **Robinet d'écoulement**



## 10 ACCESSOIRES

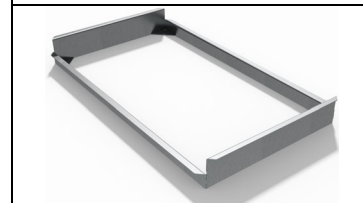
### Tôle de fond

Tôle de fond servant de surface d'appui pour les inserts GN1/1.



### Glissières extractibles GN1/1

Glissières extractibles pour inserts forés ou pleins GN1/1.



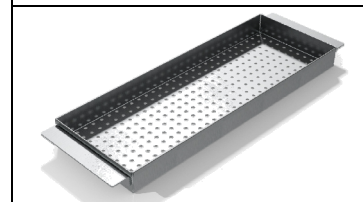
### Inserts

Inserts forés ou pleins.



### Passoire à « spätzle » et racloir

Ce compartiment, conçu pour les marmites carrées, sert à fabriquer des « knöpfli » ou des « spätzle ».



### Système de remplissage automatique de l'eau

Le système de remplissage automatique de l'eau remplit le récipient de cuisson avec une quantité d'eau prédéfinie. Si appareil avec robinet mélangeur.

