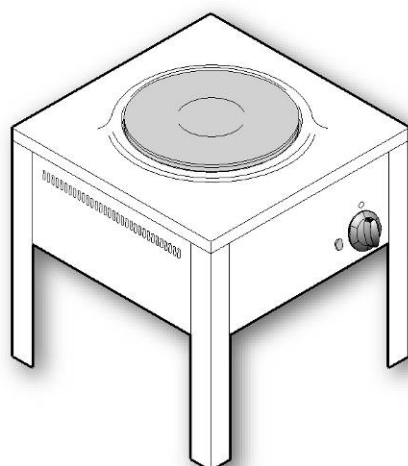


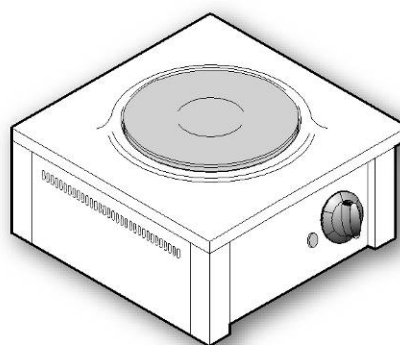
RECHAUD ELECTRIQUE

Ligne 650

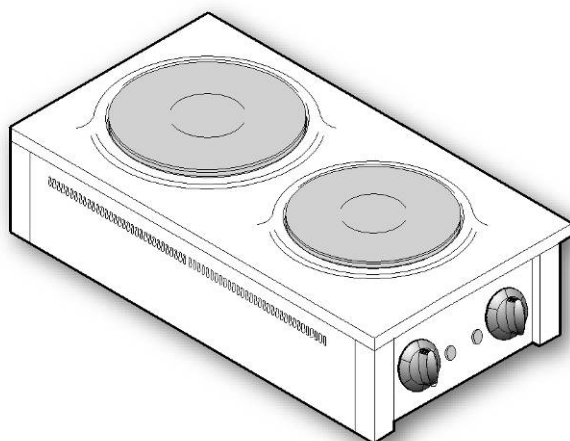
Manuel d'installation et d'utilisation



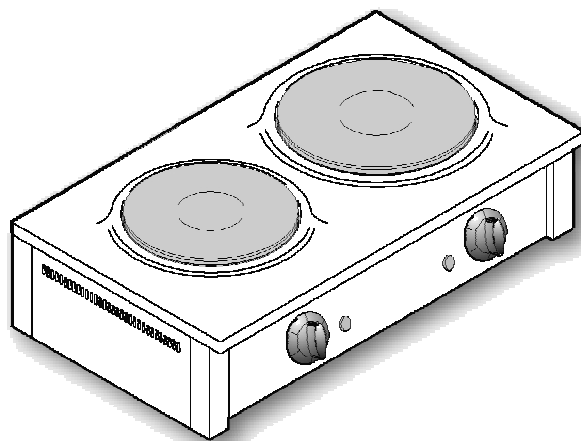
105343 / FOE 31



105321 / FOE 30



105323 / FOE 32C



105322 / FOE 32L

1. Informations générales.....	1
1.1 Symboles utilisés dans le manuel	1
1.2 Symboles présents sur l'appareil	1
1.3 Vérification de la compatibilité entre l'appareil et le manuel	2
2. Sécurité	3
2.1 Utilisation sans risques de l'appareil	3
2.2 Conseils de sécurité en cas de dysfonctionnements	3
2.3 Mise au rebut de l'appareil.....	3
3. Description du fonctionnement.....	4
3.1 Utilisation de l'appareil	4
3.1.1 Utilisation non autorisée.....	4
3.2 Confection.....	4
3.3 Principe de fonctionnement.....	5
3.3.1 Interrupteur central et témoin lumineux.....	5
4. Conseils d'utilisation	6
4.1 Avant de démarrer l'appareil	6
4.1.1 Préparation à la mise en marche	6
4.2 Utilisation de l'appareil	7
4.2.1 Mise en service.....	7
4.2.2 Cuisson des aliments.....	7
4.2.3 Eteindre l'appareil.....	7
4.3 Après utilisation	8
4.3.1 Nettoyage	8
4.3.2 Nettoyage régulier.....	8
4.3.3 Entretien régulier.....	9

5. Installation	10
5.1 Informations générales	10
5.2 Stockage	10
5.3 Déballage de l'appareil	10
5.4 Mise au rebut du matériel d'emballage	10
5.5 Installation	11
5.6 Raccords électriques	12
5.6.1 Raccord du câble électronique au domino électrique de l'appareil	12
5.7 Climatisation	13
5.8 Formation du personnel	13
 6. Localisation des erreurs	 14
 7. Spécifications techniques	 15

1. Informations générales

Lire attentivement les indications présentes dans ce manuel, car elles relèvent d'informations importantes au sujet de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance correctes et sûres de l'appareil.

Conserver ce manuel en un lieu sûr afin que les autres utilisateurs de l'appareil puissent y accéder si nécessaire.

Installer l'appareil conformément aux instructions fournies par le fabricant et par les réglementations locales. L'appareil ne doit être branché à l'alimentation que par un personnel qualifié.

Le personnel autorisé à utiliser l'appareil doit recevoir une formation spéciale relative à son fonctionnement.

En cas de dysfonctionnements, débrancher l'appareil. Comme mentionné dans le manuel, vérifier le fonctionnement de l'appareil régulièrement, conformément aux recommandations mentionnées. L'entretien de l'appareil doit être réalisé par un sous-traitant techniquement qualifié, disposant d'une autorisation du fabricant, et utilisant des pièces de rechange d'origine.

Ne pas suivre les directives ci-dessus altère la sécurité de l'appareil.

1.1 Symboles utilisés dans le manuel



Ce symbole correspond à une situation de risque de danger immédiat. Considérer la recommandation comme obligatoire afin d'éviter toute blessure.



Ce symbole informe du mode de réaction le plus approprié, afin d'éviter tout effet secondaire, l'endommagement de l'appareil et toute situation à risques.



Ce symbole rend compte des propositions et des mesures permettant d'atteindre la meilleure performance de l'appareil.

1.2 Symboles présents sur l'appareil



Ce symbole indique que l'élément sur lequel il est placé contient des dominos électriques. Par conséquent, cet élément ne peut être démonté que par un personnel spécialisé.

1.3 Vérification de la compatibilité entre l'appareil et le manuel

Le numéro de série de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique. En cas de perte de ce manuel, il est possible d'en commander un nouveau auprès du fabricant ou du distributeur. Lors de la commande d'un nouveau manuel, il vous sera demandé de communiquer le numéro de série présent sur la plaque signalétique.

2. Sécurité

2.1 Utilisation sans risques de l'appareil



Dans la mesure où l'appareil est destiné uniquement à une utilisation professionnelle, seul le personnel autorisé peut le mettre en service.

Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance !

Ne pas déplacer les appareils encore chauds !



EN CAS D'INCENDIE PROVOQUE PAR L'HUILE, NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LE FEU.

2.2 Conseils de sécurité en cas de dysfonctionnements

En cas d'incendie provoqué par l'huile, éteindre le feu à l'aide d'un extincteur à incendie ou d'une couverture anti-feu.

En cas de panne de l'appareil, le débrancher de la prise électrique. Contacter le service client.

En cas de panne, débrancher l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur central.

2.3 Mise au rebut de l'appareil

L'appareil est conçu dans un matériau pouvant être recyclé, et ne contient pas de matières dangereuses ou toxiques. Pour la mise au rebut de l'appareil, suivre les recommandations locales applicables. Trier les matériaux en fonction de leur type et les présenter aux points de collecte appropriés. Respecter les réglementations relatives à l'environnement.

3. Description du fonctionnement

3.1 Utilisation de l'appareil

Le réchaud électrique est destiné à cuire et à frire des aliments placés dans des casseroles ou des poêles.

3.1.1 Utilisation non autorisée

Le réchaud électrique ne peut être utilisé pour placer d'autres produits directement sur les plaques chauffantes.

3.2 Confection

L'appareil dispose de 4 pieds à hauteur réglable conçus en inox. L'ensemble de la structure extérieure de l'appareil est conçu en inox (AISI 304).

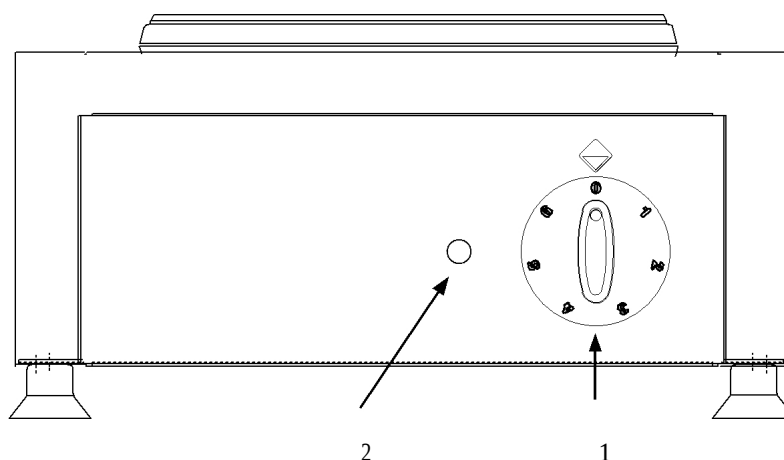
3.3 Principe de fonctionnement

Les radiateurs se trouvant sous les plaques chauffantes assurent le réchauffement des surfaces de chauffage, à la température souhaitée.

Afin d'économiser l'énergie lors de la cuisson, il est important de choisir des récipients de bonne qualité – cela concerne en particulier le fond des récipients.

Le récipient doit avoir un diamètre légèrement plus grand que celui de la plaque sur laquelle il se trouve, et doit être adapté à une utilisation sur plaque électrique.

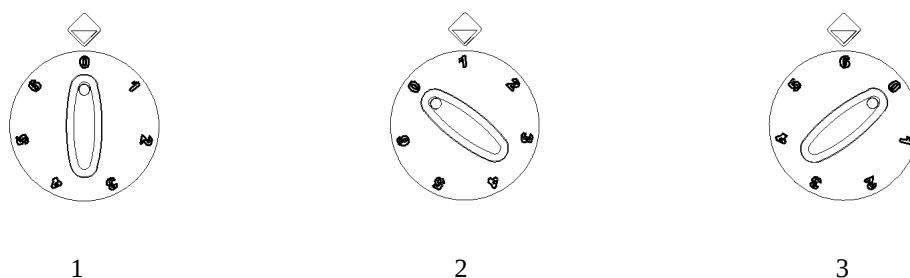
3.3.1 Interrupteur central et témoin lumineux



1. Bouton de l'interrupteur

2. Témoin lumineux

En réglant l'interrupteur sur la position désirée, cela active le témoin lumineux et lance le chauffage de la plaque chauffante. Le chauffage de la plaque chauffante s'effectue grâce à la chaleur générée par les radiateurs raccordés à l'installation électrique et transférée vers la plaque en fonte. La température de la plaque se règle à l'aide de l'interrupteur à 6 niveaux.



1. Position ARRÊT

2. Température minimum

3. Température maximum

4. Conseils d'utilisation

4.1 Avant de démarrer l'appareil

4.1.1 Préparation à la mise en marche

Retirer le matériel d'emballage et les films de protection avec précaution. Retirer le film de protection en plastique des côtés, en veillant à ce qu'il ne reste pas de colle sur la surface en inox ; le cas échéant, éliminer les résidus de colle avec un solvant ininflammable.

Avant de cuisiner avec la plaque pour la première fois, veiller à bien nettoyer l'appareil, en particulier les plaques chauffantes.

Avant de nettoyer les éléments en inox, s'assurer que le produit utilisé ne contient pas de substances abrasives et qu'il est adapté au nettoyage des surfaces en inox.

Après avoir nettoyé l'appareil, le rincer à l'eau claire et le sécher avec un chiffon.

Lors de la première utilisation des plaques chauffantes, les laisser chauffer pendant env. 4 min à température maximale, sans y déposer de récipient. Cette phase initiale permet d'obtenir un durcissement de la couche de protection, et ainsi une résistance maximale.



Pour rincer l'appareil, ne pas le placer directement sous l'eau courante.

4.2 Utilisation de l'appareil

4.2.1 Mise en service

Brancher l'alimentation avec l'interrupteur de sécurité externe.

En réglant l'interrupteur sur la position désirée, cela active le témoin lumineux et lance le chauffage de la plaque chauffante. Le chauffage de la plaque chauffante s'effectue grâce à la chaleur générée par les radiateurs raccordés à l'installation électrique et transférée vers la plaque en fonte.

4.2.2 Cuisson des aliments

1. Régler la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température.
2. Afin d'économiser l'énergie lors de la cuisson, il est important de choisir des récipients de bonne qualité – cela concerne en particulier le fond des récipients.
3. Le récipient doit avoir un diamètre légèrement plus grand que celui de la plaque sur laquelle il se trouve, et doit être adapté à une utilisation sur réchaud électrique.
4. Utiliser un couvercle pendant tout le temps de cuisson.
5. Afin d'obtenir la température de cuisson désirée, régler l'appareil sur la température maximale, puis la réduire de sorte que la température sélectionnée permette de poursuivre la cuisson.



Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance !



Pour une utilisation quotidienne, n'utiliser que des récipients complètement secs. Ne jamais placer sur la plaque de cuisson de récipients, ou d'objets (comme un couvercle) humides.

4.2.3 Eteindre l'appareil

Le réchaud électrique s'éteint en réglant le thermostat sur la position « 0 ». Ainsi, le témoin lumineux s'éteint également.



Les plaques chauffantes peuvent encore être brûlantes !

4.3 Après utilisation

4.3.1 Nettoyage



Avant de débiter le nettoyage, ou l'entretien de l'appareil, éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation avec l'interrupteur situé derrière l'appareil.



Causes principales d'endommagement ou de corrosion de l'inox :

- Utilisation de produits corrosifs ou acides, principalement à base de chlore, comme l'acide chlorhydrique ou l'hypochlorite de sodium. Avant d'acheter un produit d'entretien, bien vérifier que celui-ci n'entraînera pas la corrosion de l'inox ;
- Les dépôts contenant du fer (ex: la rouille provenant de l'eau stagnante dans les canalisations, en particulier après une longue stagnation). Veiller à empêcher l'émergence de tels dépôts ; ne pas utiliser de fibres d'acier pour éliminer le résidu sec, utiliser plutôt des chiffons ou des spatules en inox ou en matériau encore plus tendre ne contenant pas de fer ;
- Les taches de substances acides, comme le vinaigre, le jus de citron, le sel, etc. Pour cette raison, éviter tout contact prolongé avec ces éléments sur les surfaces en métal de l'appareil. L'élément le plus nocif pour les surfaces reste les solutions salines.

Nettoyer l'appareil tous les jours (débrancher l'alimentation électrique!) permet de conserver l'appareil en bon état pour une utilisation plus durable.



Pour rincer l'appareil, ne pas le placer directement sous l'eau courante.

4.3.2 Nettoyage régulier

Nettoyer l'appareil avec de l'eau et du savon ou avec du liquide vaisselle, en utilisant un chiffon souple. Eviter d'utiliser des produits d'entretien abrasifs et toute substance acide, conformément aux précédentes recommandations. Ce type de produits d'entretien ne doit pas être utilisé pour nettoyer les sols à proximité de l'appareil, car leurs vapeurs peuvent endommager les surfaces en inox. Rincer à l'eau claire ; ne pas placer l'appareil directement sous l'eau courante, afin d'éviter tout problème dû à l'infiltration d'eau à l'intérieur de l'appareil et pouvant entraîner son endommagement.

Pour un nettoyage régulier, utiliser un chiffon humide. Pour les saletés plus persistantes, appliquer une petite quantité de liquide vaisselle sur le chiffon. Ensuite, éliminer les restes de produit de la plaque et la faire chauffer pendant quelques secondes pour la sécher. Une fois le processus terminé, appliquer une fine couche d'huile végétale sur la plaque de cuisson.

Rayures et taches brunes

Les rayures et taches brunes peuvent être effacées ou enlevées avec des grattoirs en inox ou des éponges tranchantes en plastique, à utiliser dans un mouvement suivant le sens de la rayure.

Rouille

Pour enlever les taches de rouille, demander un nettoyeur approprié à un fabricant de produits de nettoyage industriels. Des produits industriels pour le nettoyage des dépôts de calcium peuvent également être utilisés. Après avoir utilisé ces produits et avoir rincé la surface à l'eau claire, il se peut qu'un détergent alcalin soit nécessaire pour neutraliser les composés acides restés à la surface.



Pour éviter la formation de rouille ou les mauvaises odeurs issues de la combustion des restes de nourriture, s'assurer que les plaques sont bien nettoyées avant chaque nouvelle utilisation.

Non utilisation de l'appareil

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, le débrancher de l'alimentation. La même procédure s'applique aux situations de pannes. Ensuite, laver et sécher l'appareil, puis appliquer sur la surface une couche protectrice avec un matériau approprié (ex : huile blanche ou autre).

En cas de panne, contacter le service client technique.

4.3.3 Entretien régulier

Les opérations d'entretien mentionnées ci-dessous doivent être mises en œuvre au moins une fois par an.

Vérifier le fonctionnement des éléments de réglage.

Il est recommandé de signer un contrat de maintenance entre l'installateur et le client, prévoyant au moins un examen par an.

Seul un personnel spécialisé peut mettre en œuvre les opérations liées au service client technique et les opérations d'entretien.

5. Installation

5.1 Informations générales



Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des blessures résultant d'erreurs d'installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Vérifier que l'appareil est adapté à la tension du réseau. Si les tensions sont différentes, l'appareil ne peut être installé.

5.2 Stockage

Si l'appareil a été stocké à des températures inférieures à 0 °C, le réchauffer à une température de 10 °C avant de le mettre en marche.

5.3 Déballage de l'appareil

Avant d'installer le réchaud, éliminer tout le matériel d'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film autocollant devant être soigneusement retiré. Éliminer tous les résidus de colle avec un solvant ininflammable. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

5.4 Mise au rebus du matériel d'emballage

Pour la mise au rebus de l'appareil, suivre les recommandations locales applicables. Trier les matériaux en fonction de leur type et les présenter aux points de collecte appropriés. Respecter les réglementations relatives à l'environnement.

5.5 Installation



Avant de débiter toute opération sur l'appareil, le débrancher de l'alimentation.



Si l'appareil se trouve à proximité d'autres appareils électriques, s'assurer qu'ils n'interféreront pas. L'alimentation électrique doit être mutuellement indépendante. Avant d'allumer tout radiateur, s'assurer que tous les emballages et films protecteurs ont bien été supprimés.

Niveler l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. La hauteur de l'appareil peut être ajustée à l'aide des pieds réglables (hauteur réglable entre 860 mm et 900 mm, alors que la plage de réglage des appareils de table est plus petite). Ainsi, l'appareil reste stable.

Respecter les consignes de sécurité en matière d'incendie, d'hygiène et de sécurité lors de l'utilisation de l'appareil.



Seul un installateur qualifié est autorisé à effectuer l'installation, l'entretien, le raccordement au gaz (pour les appareils à gaz), le raccordement électrique et la mise en service de l'appareil. Respecter scrupuleusement les règles de sécurité en vigueur à l'endroit d'utilisation de l'appareil.



Noter que tout appareil situé dans des locaux publics doit répondre aux exigences suivantes :

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux règles et règlements en vigueur :

- Dispositions relatives à la sécurité anti incendie et anti-panique dans les lieux publics ;
- Dispositions généralement applicables à tous les appareils :
- Chauffage, ventilation, refroidissement, climatisation et production de vapeur et d'eau chaude à usage sanitaire.
- Installation d'équipements de cuisson en gastronomie
- Règles spécifiques pour chaque type de lieu public en particulier (hôpitaux, magasins, etc.)



Si la paroi latérale de l'appareil doit être en contact avec une paroi en matériau combustible (bois ou autre), ou se trouver à proximité d'une paroi sensible à la chaleur (plâtre, carton ou autres), appliquer les mesures de protection appropriées, afin de ne pas endommager ces parois. Pour ce faire, installer une barrière de protection contre le rayonnement thermique, ou conserver une distance d'au moins 50 mm avec la paroi latérale de l'appareil.



Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou blessures résultant d'erreurs d'installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

5.6 Raccords électriques



Raccordement de type Y.

Le câble électrique peut être installé ou remplacé par le fabricant, son service ou toute personne qualifiée (l'appareil peut être livré avec ou sans câble).



N'utiliser l'appareil que si le raccordement à la terre est fonctionnel.

L'installation du raccordement à la terre doit être efficace.

Les appareils sont conçus pour être fixés de façon permanente.

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension de l'alimentation électrique est compatible avec la valeur indiquée sur la plaque de signalisation.

Le câble d'alimentation doit être isolé par une membrane en caoutchouc, être de qualité au moins de type H07RN-F, et avoir une coupe transversale pour la charge de pointe (voir données techniques).



Lors de l'installation, fixer derrière l'appareil un interrupteur multipolaire avec un écart d'au moins 3 mm entre les contacts. Pour ce faire, utiliser des interrupteurs à protection automatique, magnétothermiques. L'interrupteur multipolaire doit être situé à proximité de l'appareil et être facilement accessible.

Il est recommandé d'utiliser un interrupteur multipolaire intégré avec fusible.

Ne pas exposer le câble d'alimentation à des sources de chaleur directes.

5.6.1 Raccord du câble électronique au domino électrique de l'appareil

Afin d'accéder au domino électrique, procéder comme suit :

- Couper l'alimentation électrique ;
- Enlever le cache à l'avant de l'appareil ;
- Dévisser les 4 vis à l'avant ;
- Le domino électrique est situé derrière

Le câble d'alimentation doit être fixé jusqu'au ponceau de l'appareil afin d'éviter toute coupure.

Le câble de terre doit être plus long que les autres pour que la contrainte mécanique n'encombre pas son extrémité.

5.7 Climatisation

L'appareil doit être installé dans une pièce bien aérée (si possible sous le monte-charge) conformément à la réglementation en vigueur.

5.8 Formation du personnel

Le personnel autorisé doit être formé à partir d'un manuel d'utilisation relatif au fonctionnement et aux principes de fonctionnement de l'appareil. Tout personnel qualifié doit recevoir un manuel d'utilisation.

6. Localisation des erreurs

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier la boîte à fusibles afin de déterminer si les fusibles (protection contre les surcharges) n'ont pas provoqué l'arrêt de l'appareil. La vérification du mécanisme de sécurité contre le survoltage doit être effectuée par un technicien spécialisé.



L'utilisateur ne peut pas effectuer des opérations d'entretien n'importe où sur l'appareil. Les opérations d'entretien doivent être effectuées par un technicien autorisé.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION	
		POUR L'UTILISATEUR	POUR L'INSTALLATEUR SPECIALISE

SURFACE DE CHAUFFAGE

La plaque chauffante ne chauffe pas	Absence d'alimentation		
	Circuit ouvert du radiateur de la plaque	Vérifier, si l'appareil est sous tension.	Remplacer le radiateur (voir section « Changement de la plaque chauffante électrique »).
	Interrupteur défectueux		Remplacer l'interrupteur (voir la section « Changement de l'interrupteur de la plaque chauffante »)

7. Spécifications techniques

Point	Modèle	Spécifications
N° et puissance de la plaque	FOE 30	1 x 2 kw
N° et puissance de la plaque	FOE 31 (400V)	1 x 3,5 kw
N° et puissance de la plaque	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw
N° et puissance de la plaque	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw
Puissance nominale	FOE 30	2 kw
Puissance nominale	FOE 31 (400V)	3,5 kw
Puissance nominale	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	4,6 kw
Puissance nominale	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	4,6 kw
Tension d'alimentation	FOE 30	1/N/PE 50-60Hz
Tension d'alimentation	FOE 31 (400V)	3/N/PE 50-60Hz
Tension d'alimentation	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	1/N/PE 50-60Hz
Tension d'alimentation	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	3/N/PE 50-60Hz
Fusible	FOE 30	8,7 A
Fusible	FOE 31 (400V)	
Fusible	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	11,5 A
Fusible	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	17,3 A