

900 2 OU - 900 4 OU - 900 4 EBO



299411 - 299421 - 299431

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2026-02-04

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels	7
1.4	Équipement de protection individuelle	9
1.5	Utilisation conforme à l'usage	10
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	10
2	Généralités	11
2.1	Responsabilité et garantie	11
2.2	Protection des droits d'auteur	11
2.3	Déclaration de conformité	11
3	Transport, emballage et stockage	12
3.1	Inspection suite au transport	12
3.2	Emballage	12
3.3	Stockage	12
4	Paramètres techniques	13
4.1	Indications techniques	13
4.2	Éléments de l'appareil	16
4.3	Fonctions de l'appareil	18
5	Mode de installaton	19
5.1	Installation	19
5.2	Raccordement électrique	21
6	Mode d'emploi	22
7	Nettoyage et maintenance	29
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	29
7.2	Nettoyage	30
7.3	Maintenance	31
8	Élimination des déchets	32



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Danger de glissement ou de chute	L'utilisateur, en raison de la présence d'eau ou de saleté, peut glisser sur le sol.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlures	L'opérateur touche délibérément les éléments de l'appareil. L'opérateur touche délibérément les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Choc électrique (Électrocution)	Toucher les éléments conducteurs d'électricité lors de la maintenance de l'appareil, sans avoir coupé au préalable l'alimentation électrique. L'opérateur réalise les opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans avoir coupé l'alimentation électrique de la machine), en restant allongé sur un sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être faite par un personnel qualifié qui est équipé d'un équipement de protection individuelle protégeant contre le choc électrique.
	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection défaillants au niveau électrique.	En amont de l'appareil, des dispositifs de protection doivent être installés conformément aux normes en vigueur.
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou en grimpant sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des auxiliaires adaptés ou un équipement de levage.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire à des produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.)	Prendre les précautions nécessaires. Toujours respecter les consignes sur les fiches de données de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser un équipement de protection individuelle recommandé dans les fiches de données de sécurité.
Risque de blessure	Lors des travaux de maintenance, il y a risque de blessure si les parties intérieures du cadre de la machine sont touchées.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras).
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts et des mains.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection).
Ergonomie	L'opérateur travaille sur la machine sans l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur travaillant sur la machine doit utiliser un équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation et réchauffement de plats (rôtissage des viandes, cuisson, braisage, fermentation, préparation de gâteaux, etc.) dans des récipients adaptés et avec des accessoires de cuisson appropriés.

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

FR

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / Caractéristiques des cuisinières électriques

- Série : 900
- Type : appareil autonome
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Degré de protection : IPX4
- Réglage de la température : en continu
- Hotte aspirante : oui
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm

Sous réserve de modifications techniques !

Désignation :	Fourneau électrique 900 2 plaques de cuisson OU
Référence :	299411
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson:	SCHOTT CERAN®
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	335 x 720
Nombre de zones de cuisson:	2
Répartition des zones de cuisson:	2 x 2,75 kW
Taille des zones de cuisson Ø en mm :	2 x Ø 280
Puissance:	5,5 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions du soubassement (L x P x H) en mm :	340 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	35,7

FR

Modèle

- Type de postes de cuisson : plaque de cuisson
- Type de support : ouvert

Désignation :	Fourneau électrique 900 4 plaques de cuisson OU
Référence :	299421
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson:	SCHOTT CERAN®
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	335 x 720 (2x)
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson:	4 x 2,75 kW
Taille des zones de cuisson Ø en mm :	4 x Ø 280
Puissance:	11 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions du soubassement (L x P x H) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	57,0

FR

Modèle

- Type de postes de cuisson : plaque de cuisson
- Surface de cuisson séparée par une barre centrale
- Type de support : ouvert

Désignation :	Fourneau électrique 900 4 plaques de cuisson EBO
Référence :	299431
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson:	SCHOTT CERAN®
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	335 x 720 (2x)
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson:	4 x 2,75 kW
Taille des zones de cuisson, Ø en mm :	4 x Ø 280
Matériau de la chambre de cuisson du four :	acier inoxydable
Volume du four en litres :	105
Nombre de tiroirs:	3
Distance entre les tiroirs en mm :	50
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Dimensions du four (L x P x H) en mm :	570 x 695 x 265
Gastronorm:	2/1 GN
Valeur de raccordement du four:	6,2 kW
Puissance:	17,2 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	107,8

Modèle

- Type de postes de cuisson : plaque de cuisson
- Surface de cuisson séparée par une barre centrale
- Type de four : électrique
- Fonctions du four : chaleur supérieure/inférieure
- Four multifonction : non
- Compris : 1 grille

4.2 Éléments de l'appareil

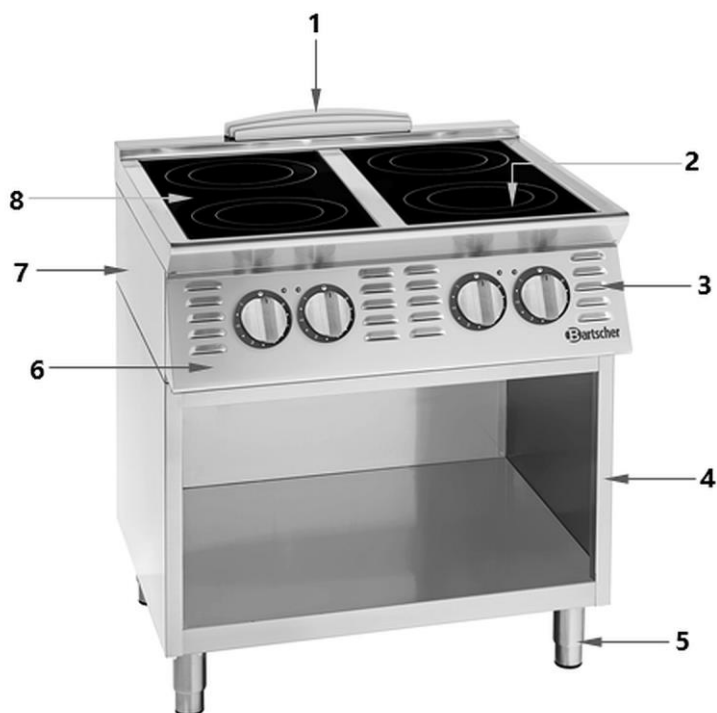
299411



FR

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Cuisinière (2x) |
| 3. Ouvertures d'aération | 4. Sous-structure ouverte |
| 5. Pieds (4x) | 6. Panneau de commande |
| 7. Boîtier | 8. Surface de cuisson en SCHOTT CERAN® |

299421



FR

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Cuisinière (4x) |
| 3. Ouvertures d'aération | 4. Soubassement ouvert |
| 5. Pieds (4x) | 6. Panneau de commande |
| 7. Boîtier | 8. Surface de cuisson en SCHOTT CERAN® |

299431



FR

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Cuisinière (4x) |
| 3. Ouvertures d'aération | 4. Four |
| 5. Pieds (4x) | 6. Panneau de commande |
| 7. Boîtier | 8. Surface de cuisson en SCHOTT CERAN® |

4.3 Fonctions de l'appareil

Les cuisinières électriques de la série 900 sont spécialement conçues pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale.

Ces appareils conviennent parfaitement à la préparation de plats appropriés (rôtir, cuire, étuver, mijoter, cuire au four, etc.) dans les cuisines industrielles.

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement de l'appareil.

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.

- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.
- L'appareil doit être installé dans un lieu où il n'existe aucun risque de contact accidentel avec l'eau.

FR

- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

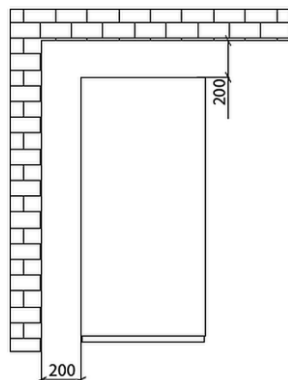


Fig. 1

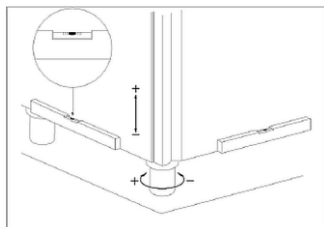


Fig. 2

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

5.2 Raccordement électrique

- Le système électrique doit être équipé d'une mise à la terre qui fonctionne bien, conformément aux recommandations et exigences définies dans les normes en vigueur. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement dans le cas où un système électrique normalisé est présent.
- En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un dispositif dimensionné selon la charge et assurant la séparation.
- Les contacts du dispositif doivent assurer une disjonction totale dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux principes d'installation. Le dispositif doit être également installé à un endroit et de manière à assurer son activation facile à tout moment par l'opérateur.
- Positionner sur la position 0 (zéro) l'interrupteur principal auquel doit être branchée la fiche du câble d'alimentation. Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble de la prise avec la puissance consommée par l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05 RN F et posséder une section adaptée à l'appareil.
- Le bloc de jonctions se trouve à droite à l'intérieur, derrière la porte du soubassement.
- Passer le câble à travers un passe-câble et un raccord de vis à câbles, raccorder les connecteurs correctement au bloc de jonctions et sécuriser.

ATTENTION !

Le câble de mise à la terre doit être plus long que les autres câbles, pour permettre, en cas d'endommagement du serre-câble, de débrancher le câble de mise à la terre avec les câbles de tension.

La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne peut pas différer de ± 10 % de la valeur de tension nominale.

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².

6 Mode d'emploi



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Le boîtier et les plaques de cuisson deviennent très chauds pendant le fonctionnement et restent chauds pendant un certain temps après la mise hors tension.

Ne touchez pas les plaques de cuisson.

Utilisez uniquement les éléments de commande prévus à cet effet.

Portez des gants de protection résistants à la chaleur.

Risque d'incendie !

Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine, de torchons, de papier ou autres objets similaires sur les plaques de cuisson pendant le fonctionnement.

Ne posez jamais de récipients en plastique sur les plaques de cuisson.

FR

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la Section 6 « **Nettoyage** ».
2. Séchez soigneusement l'appareil.
3. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées ou recouvertes.

Description fonctionnelle

L'appareil **299411** est équipé de 2 plaques de cuisson, les appareils **299421** et **299431** sont équipés de 2 fois 2 plaques de cuisson disposées l'une derrière l'autre.

Chaque plaque de cuisson est commandée par un bouton rotatif situé sur le panneau de commande. Chaque bouton rotatif est associé à un témoin lumineux de contrôle orange. Celui-ci s'allume dès que le bouton rotatif est tourné de la position OFF vers l'une des positions 1 à 6. Lorsque le bouton rotatif est tourné vers la position OFF, ce témoin lumineux de contrôle s'éteint à nouveau.

Les deux boutons rotatifs de droite (bouton de fonction et bouton de température) sur le panneau de commande de l'appareil **299431** sont destinés au réglage du four électrique.

Éléments de commande

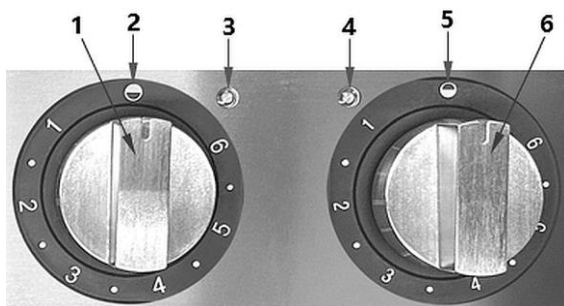


Fig. 3

- | | |
|--|--|
| 1. Bouton rotatif de la zone de cuisson arrière | 2. Position OFF de la zone de cuisson arrière |
| 3. Témoin lumineux de contrôle de chauffage (orange) de la zone de cuisson arrière | 4. Témoin lumineux de contrôle de chauffage (orange) zone de cuisson avant |
| 5. Position OFF de la zone de cuisson avant | 6. Bouton rotatif zone de cuisson avant |

Réglages du bouton rotatif

- 1 Position d'activation de la zone de cuisson
- 2 Cuisson continue de petites quantités
- 3 Cuisson continue de grandes quantités
- 4 Cuisson à température moyenne
- 5 Cuisson à haute température
- 6 Chauffage rapide

Mise en marche de l'appareil

1. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Activez le disjoncteur de protection.

Réchauffer / maintenir au chaud les aliments

ATTENTION !

Évitez d'allumer les plaques de cuisson sans casserole.

Ne placez pas de récipient vide sur la zone de cuisson, car cela pourrait endommager l'appareil et le récipient.

REMARQUE !

Pour une performance optimale des plaques de cuisson, n'utilisez pas de récipients dont le diamètre est inférieur au diamètre de la zone de cuisson. Respectez les indications fournies dans la section « Caractéristiques techniques ».

FR

1. Placez une casserole adaptée contenant les aliments à cuire sur la zone de cuisson sélectionnée.
2. Tournez le bouton rotatif correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 1 pour allumer l'appareil.
3. Réglez la température souhaitée (1 - 6) pour la zone de cuisson sélectionnée à l'aide du bouton rotatif correspondant.

Le témoin lumineux de contrôle de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le bouton rotatif soit tourné en position OFF. Le témoin lumineux de contrôle de fonctionnement s'éteint.

4. Préparez les aliments.

ATTENTION !

Les aliments dans des récipients peuvent glisser ou se renverser si l'appareil n'est pas posé sur une surface plane et stable.

Faites attention à l'emplacement de l'appareil.

Ne déplacez jamais l'appareil avec les aliments qui s'y trouvent, retirez d'abord les récipients contenant les aliments.

Utilisez des gants de protection pour retirer les récipients !

Éteindre l'appareil

1. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, tournez le(s) bouton(s) rotatif(s) en position OFF.
2. Coupez le sectionneur de protection.
3. À la fin de la journée de travail, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Remarques à l'attention de l'utilisateur

- Utilisez des casseroles/poêles à fond plat et dont le diamètre convient aux plaques de cuisson.
- Le fond des casseroles doit être propre, lisse et sec afin de ne pas rayer la surface des plaques de cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ou de récipients en plastique sur les plaques de cuisson/plaques chauffantes chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas les plaques de cuisson comme support pour y poser des objets.
- Ne laissez aucun objet à proximité des plaques de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque des graisses et des huiles sont chauffées pendant la préparation des aliments.

Four électrique

Description du fonctionnement



Fig. 4

FR

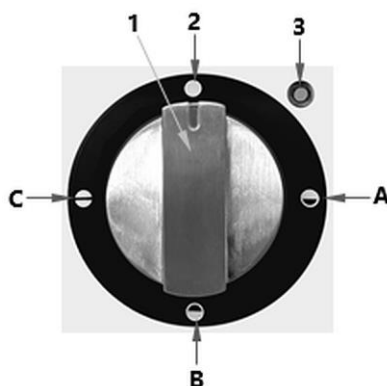


Fig. 5 - Régulateur de fonctionnement

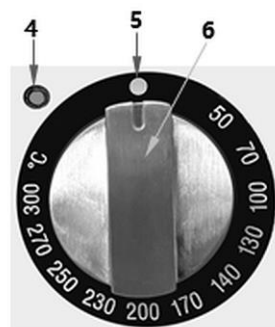


Fig. 6 - Régulateur de température

En tournant le **régulateur de fonction** (1, fig. 5) sur le panneau de commande, il est possible d'activer uniquement la résistance électrique supérieure « **A** », uniquement la résistance électrique inférieure « **B** » ou les deux résistances électriques « **C** » simultanément.

La température se règle à l'aide du **régulateur de température** (6, fig. 6) dans une plage comprise entre 50 °C et 300 °C.

Première mise en service

La première mise en service du four électrique doit être effectuée avec un espace de cuisson vide.

1. Réglez le bouton de commande (1, fig. 5) sur la position « **C** » (chaleur supérieure/inférieure).
2. Tournez le bouton de réglage de la température (6) sur la valeur maximale.
3. Préchauffez le four pendant environ 60 minutes.
4. Aérez la pièce pendant cette opération.

Au cours des premières minutes de fonctionnement, le four peut dégager de la fumée et des odeurs désagréables, cela est dû au réchauffement thermique et à la graisse utilisée pendant le traitement. La fumée disparaîtra lors des utilisations suivantes.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement.

Ne touchez pas les surfaces chaudes à l'intérieur du four.

5. Laissez le four refroidir complètement après le premier cycle de fonctionnement.
6. Nettoyez soigneusement le four à l'eau chaude et avec un détergent doux. Respectez également les consignes de la Section « **Nettoyage** ».

FR

Mise en marche

1. Sélectionnez le mode de chauffage souhaité à l'aide du bouton de commande (1, fig. 5).

Le témoin lumineux de contrôle vert (3) s'allume et indique que l'appareil est sous tension.

2. Tournez le bouton de réglage de la température (6, fig. 6) pour sélectionner la température souhaitée.

Le témoin lumineux de contrôle rouge de chauffage (4) s'allume et indique ainsi que les résistances électriques sont en marche. Dès que la température souhaitée est atteinte, les résistances électriques s'éteignent et le témoin lumineux de contrôle rouge de chauffage (4) s'éteint. Si la température descend en dessous de la valeur réglée, les résistances électriques se remettent en marche et le témoin lumineux de contrôle rouge de chauffage se rallume.

Mise hors tension

1. Pour éteindre le four électrique, tournez le régulateur de température (6, fig. 6) sur la position OFF (5).
2. Tournez le bouton de sélection des fonctions (1, fig. 5) sur la position OFF (2).
3. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Préparation des plats dans le four - indications et conseils

- Pour avoir des résultats de cuisson optimaux, choisir des températures adaptées aux types de plats.
- Avant de placer les plats dans le four, toujours préchauffer l'appareil à la température désirée.
- Placer dans le four préchauffée les plats préparés et mis dans des récipients adaptés.
- Le traitement d'aliments de tailles différentes et l'utilisation de récipients fabriqués en matériaux différents et de différentes épaisseurs (terre cuite, verre, aluminium, acier) peuvent entraîner des écarts par rapport aux informations indiquées dans les recettes concernant la durée du traitement thermique.
- Si possible, dans le cas des aliments délicats et des aliments préparés avec des poudres à lever, éviter d'ouvrir la porte du four, pour ne pas modifier la température à l'intérieur du four.
- Pour ne pas gaspiller l'énergie au cours d'un long traitement thermique, éteindre le four quelques minutes plus tôt par rapport à la durée indiquée dans la recette et laisser la porte du four fermée pour utiliser la chaleur résiduelle.

FR

Thermostat de sécurité

Lorsque le four électrique atteint une température supérieure à la limite de sécurité préréglée, le **thermostat de sécurité** coupe automatiquement l'alimentation électrique des résistances électriques afin d'éviter tout dommage à l'appareil et de garantir la sécurité de l'utilisateur et de l'environnement de travail.

Dans ce cas, contactez le service après-vente.

ATTENTION !

Le thermostat de sécurité ne doit être réinitialisé que par un technicien agréé.

1. Procédez comme suit :
 - débranchez l'appareil de l'alimentation électrique,
 - attendez que le four ait refroidi,
 - desserrez les vis situées sous le panneau de commande,
 - retirez le panneau de commande,

- appuyez sur le bouton RESET du thermostat,
- remettez le panneau de commande en place sur l'appareil.

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du chlore.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec de la laine d'acier, du papier abrasif ou tout autre produit similaire.
- En cas de salissures tenaces, nous recommandons d'utiliser des éponges synthétiques (par exemple, une éponge Scotchbrite).

7.2 Nettoyage

Afin de garantir un fonctionnement, une hygiène et des performances irréprochables, l'appareil doit être nettoyé à fond à la fin de la journée de travail (ou plus souvent si nécessaire). Cela permet d'éviter que les résidus alimentaires ne brûlent.

Plaque de cuisson en verre

1. Nettoyez les salissures quotidiennes sur la surface de cuisson (empreintes digitales, taches alimentaires ou salissures non sucrées sur le verre) immédiatement après utilisation à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge non abrasive.
2. Essuyez soigneusement la surface de cuisson nettoyée avec un chiffon humidifié à l'eau claire.
3. Séchez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon doux non pelucheux.

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent également être éliminées à l'aide d'un détergent doux (par exemple, du liquide vaisselle).
- Les taches d'eau et les résidus de calcaire peuvent être éliminés avec du vinaigre.
- Les résidus métalliques (causés par le frottement des casseroles) sont souvent difficiles à éliminer. Utilisez des produits spéciaux disponibles dans le commerce et suivez les instructions du fabricant.
- Éliminez les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir à vitre. Celui-ci permet également d'éliminer le plastique fondu et le sucre.

Four

1. Nettoyer soigneusement les glissières, la grille et le compartiment du four à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux adapté aux surfaces en acier inoxydable. Utiliser un produit nettoyant doux destinés aux fours, en cas de besoin. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
2. Essuyer soigneusement les éléments et les surfaces nettoyés, en utilisant un chiffon imbibé d'eau claire et s'assurer que le produit nettoyant a été entièrement enlevé.
3. Enfin, bien sécher les surfaces et les éléments nettoyés avec un chiffon doux.

Corps de l'appareil

1. Essuyer quotidiennement le corps de l'appareil, le soubassement et la porte du four de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Bien essuyer les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
3. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces en utilisant un chiffon doux.

7.3 Maintenance

FR

ATTENTION !

Respectez impérativement les intervalles d'entretien !

Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être entretenu **au moins une fois par an**. L'entretien comprend :

- Contrôle de l'état des pièces d'usure
- Contrôle de tous les raccordements
- Contrôle du fonctionnement de l'appareil.

Nous recommandons de remplacer les pièces usées lors de l'entretien afin d'éviter d'autres interventions du service après-vente et des pannes soudaines de l'appareil.

Nous vous recommandons également de conclure un contrat d'entretien avec le service après-vente de votre choix.

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.