

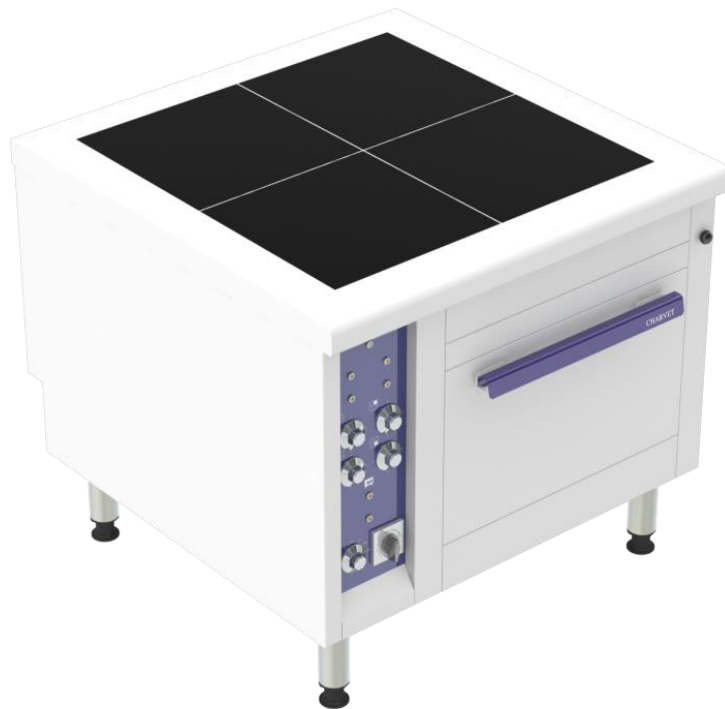


PRO1000

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PLAQUES ELECTRIQUES

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO1000_PRO1000/E-B400-300-REV. A
Rédigé par JGD le 19/11/20
Révisé par JGD le 26/11/20

APPLICABLE A :

V00713	V00711	V00725	V00724	

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
3. UTILISATION NORMALE DES PLAQUES ELECTRIQUES	4
4. UTILISATION NORMALE DU FOUR ELECTRIQUE	4
5. MISE HORS TENSION	5
RÉGLAGES – MAINTENANCE	6
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	6
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	6
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	7
PIÈCES DE RECHANGE	7



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
B	JGD	19/11/2020	MISE A JOUR DE LA NOTICE ORIGINALE



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



INSTALLATION

1. GENERALITES

Il est impératif que l'installation soit réalisée par un installateur qualifié. Ce dernier procédera à l'installation du matériel dans les règles de l'art, en se conformant aux instructions de cette notice et aux réglementations locales.

Lors de l'installation, une attention toute particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné.

2. MANUTENTIONS

Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle en bois jusqu'à implantation définitive. Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

3. INSTALLATION

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments doivent être faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres du mur minimum.

4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation. Afin d'effectuer ce réglage, il est possible de régler chaque pied (ou boulon de réglage pour les appareils à monter sur socle maçonné) individuellement.

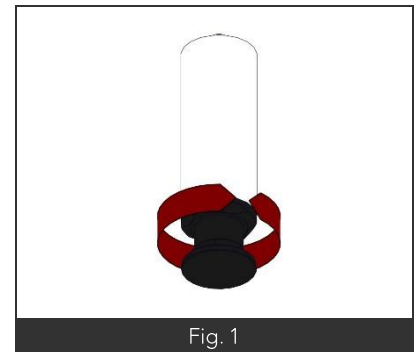


Fig. 1

5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil dispose d'une plaque signalétique. Son emplacement diffère en fonction de la configuration de l'appareil :

- **L'appareil est monté en configuration baie-libre ou placard :**
La plaque se trouve alors sous le plancher amovible de la baie ou du placard.
- **L'appareil est monté en configuration réchaud :** La plaque est installée en priorité sur l'avant de l'appareil. Il est également possible que cette dernière soit installée sur le support brûleur ou sur le carter de protection du panneau de commande de l'appareil
- **L'appareil est monté en configuration four (électrique ou gaz) :**
La plaque se trouve sur la face avant de l'appareil

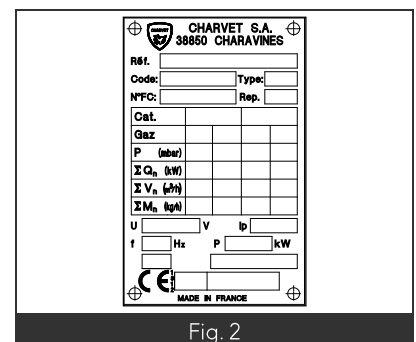


Fig. 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

- Ne pas intervenir sur des câbles alimentés.
- L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- Utiliser des câbles normalisés 245 IEC 57 ou 245 IEC 66 (Ou autres câbles présentant des caractéristiques similaires).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335 – I.
- En cas de détérioration du câble il est impératif de faire intervenir une personne qualifiée pour procéder à son remplacement.

Dans le cas d'un appareil mobile, relié au réseau par une prise de courant :

- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccorder la canalisation électrique fixe de l'installation au circuit électrique de l'appareil par l'intermédiaire du boîtier de raccordement.

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Raccorder la borne d'équipotentialité, dont l'emplacement est repéré par le symbole normalisé CEI60417-502 2002-10 (Représentation ci-contre).

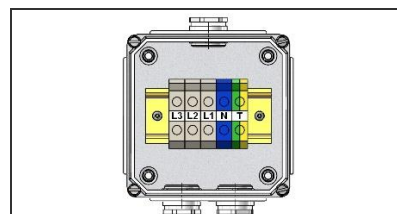


Fig. 4

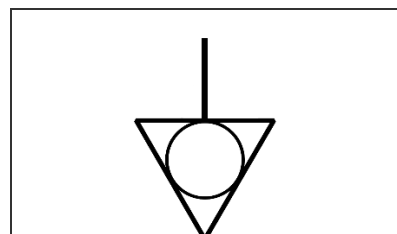


Fig. 5

3. APRES RACCORDEMENT

Après avoir raccordé l'appareil, il convient de s'assurer du bon serrage des câbles au bornier, mais également de la bonne mise à la terre du système.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

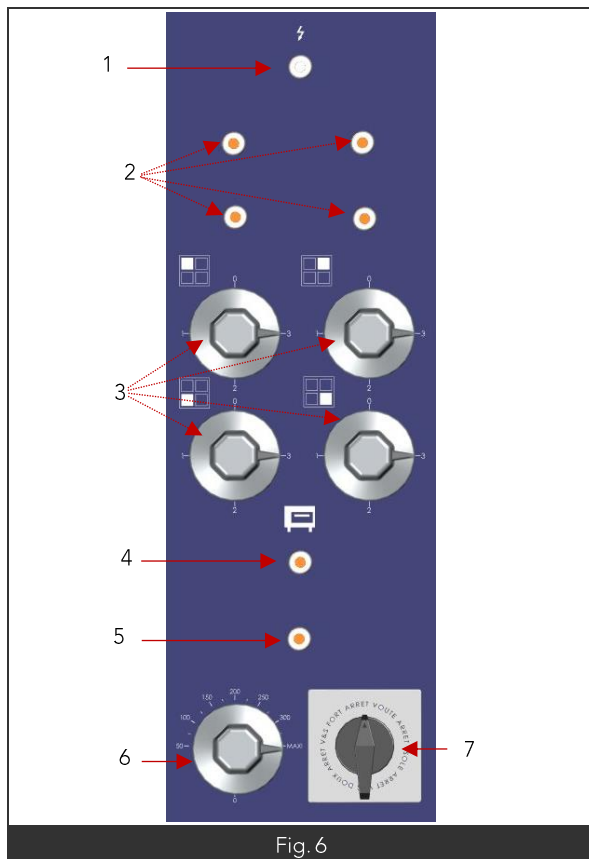
1. GENERALITES

À l'issue de l'installation, il convient de retirer tous les films plastiques de protection, puis de procéder à un essai de chaque fonction de l'appareil, merci de vous reporter au paragraphe « Utilisation normale » de la notice d'utilisation.

Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

La livraison du chantier doit également donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de chaque appareil à l'utilisateur ou à la personne en charge.

2. PANNEAU DE COMMANDE



Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant blanc présence tension
2	Voyant orange de chauffe des plaques électriques
3	Manette des plaques électriques
4	Voyant orange chauffe voute de four
5	Voyant orange chauffe sole de four
6	Manette thermostat du four électrique
7	Commutateur de four électrique

3. UTILISATION NORMALE DES PLAQUES ELECTRIQUES

- L'appareil étant sous tension le voyant blanc est allumé (Fig6 rep1)
- Tourner la manette correspondante à la zone de chauffe désirée (Fig6 Rep3) le voyant orange de chauffe s'allume (Fig6 Rep2).
- L'appareil est en chauffe il est nécessaire d'attendre quelques minutes pour atteindre des températures de cuisson.

4. UTILISATION NORMALE DU FOUR ELECTRIQUE

- Positionner la manette du commutateur de four (Fig6 Rep7) sur la position désirée le voyant orange de chauffe s'allume en fonction voute ou sole selon votre choix. (Fig6 Rep4 ou 5).
- Tourner la manette du thermostat (Fig6 Rep6) sur la température désirée.
- L'appareil est en chauffe, il est nécessaire d'attendre quelques minutes avant de commencer les cuissons.
- Le battement du thermostat ajustera en permanence la température du four.
- Le oura de la porte du four (Fig7 ci-dessous) permet suivant position l'évacuation des buées de cuisson.



5. MISE HORS TENSION

- Tourner les manettes sur la position « 0 » arrêt.
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.





AVERTISSEMENT

Consignes relatives aux opérations de maintenance sur un appareil électrique ou mettant en œuvre l'énergie électrique :

Avant toute intervention :

- Déconnecter l'appareil de son alimentation au disjoncteur.
- Vérifier l'absence de tension à l'aide d'un dispositif de vérification approprié.

Les règles édictées dans la section « Raccordement électrique » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après mise hors tension de l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de réviser l'appareil une fois par an. Cette révision devra, en plus du contrôle du fonctionnement général de l'appareil, inclure à minima :

- La vérification du bon état général des composants électriques et mécaniques.
- La vérification de l'aspect des câbles et connexions (Aspect, serrage).
- La vérification des organes de régulation et sécurité.

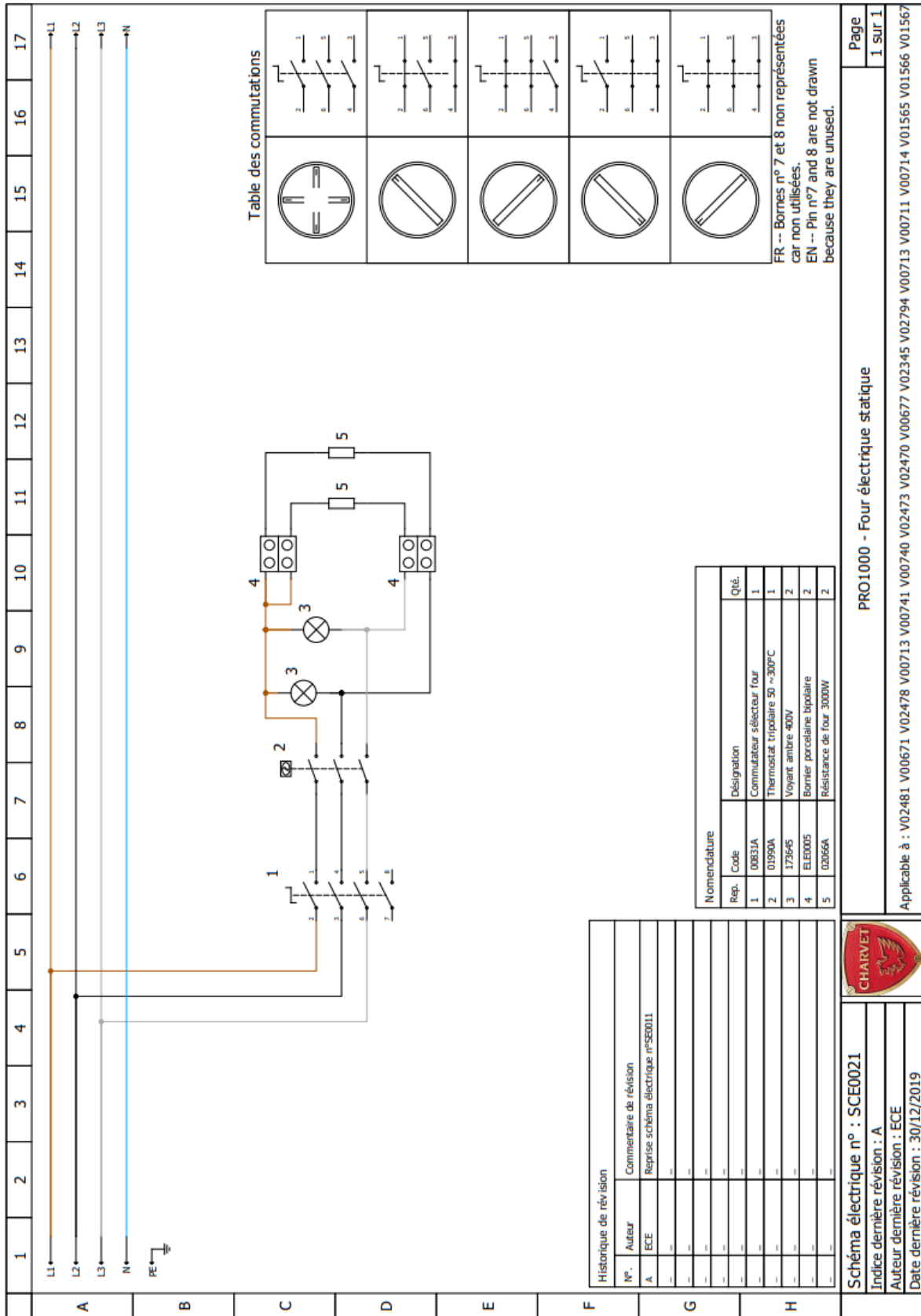
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Déclipser le panneau vers le bas.
- Tirer vers soit pour le déposer.



Fig. 8

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



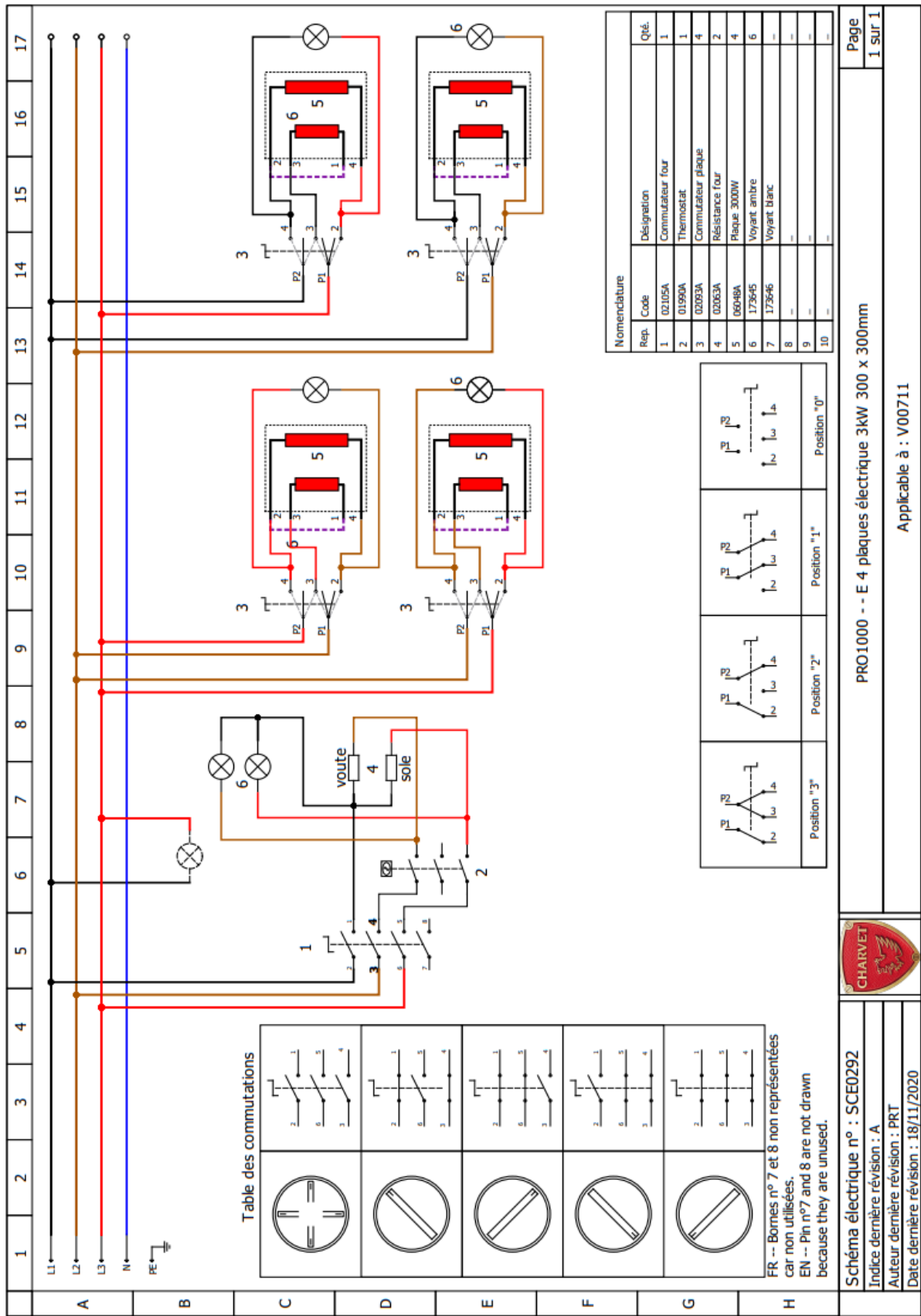
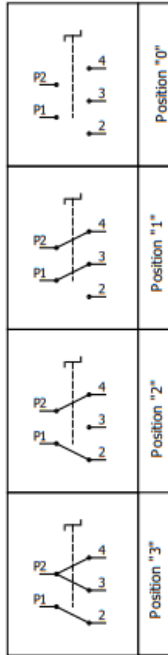


Table des commutations

--	--	--	--	--

FR -- Bornes n° 7 et 8 non représentées car non utilisées.
EN -- Pin n°7 and 8 are not drawn because they are unused.

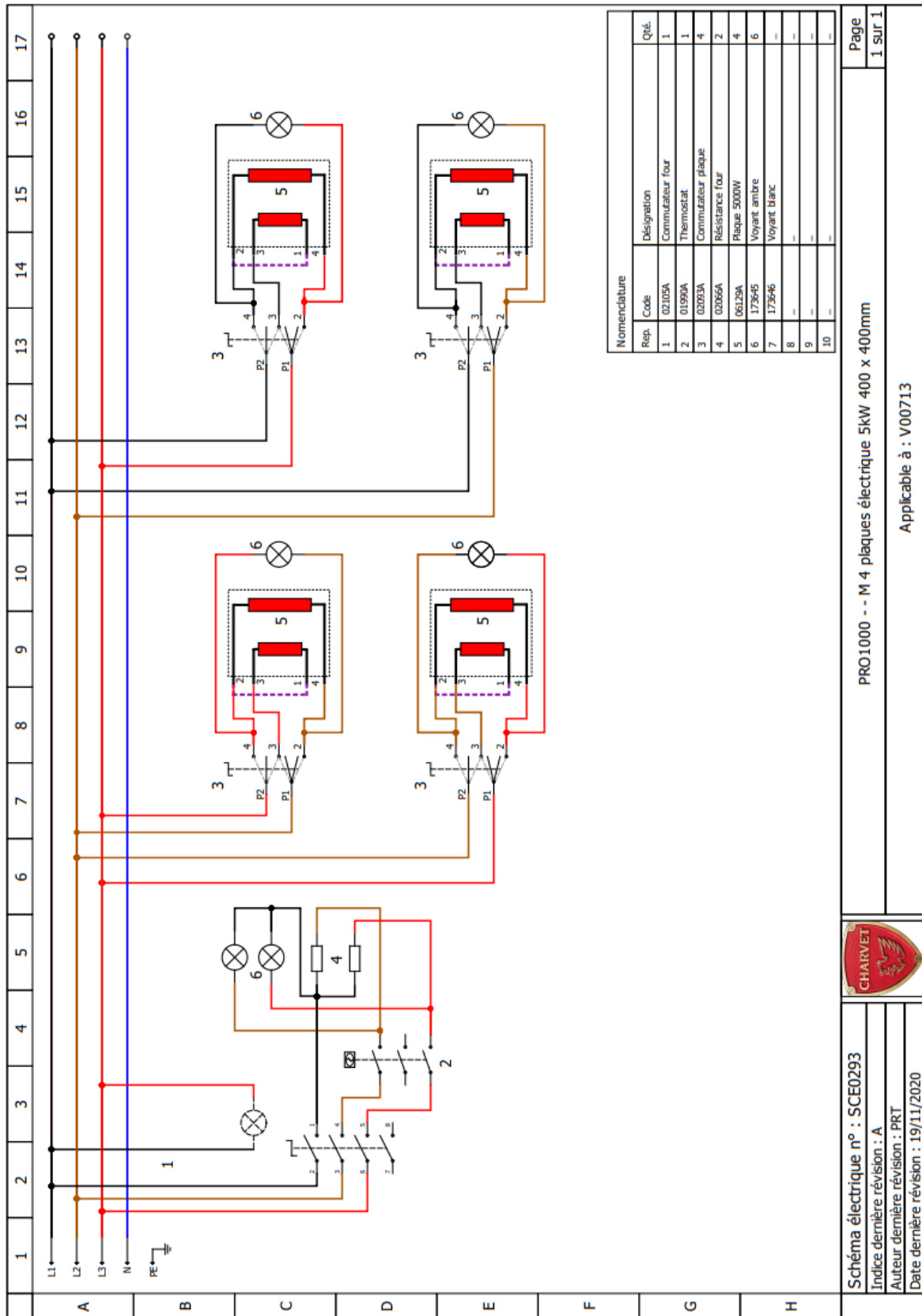
Nomenclature		Qté.	
Rep.	Code	Désignation	
1	02105A	Commutateur four	1
2	01990A	Thermostat	1
3	02093A	Commutateur plaque	4
4	02053A	Résistance four	2
5	06048A	Plaque 3000W	4
6	17364S	Voyant ambré	6
7	173646	Voyant blanc	6
8	-	-	-
9	-	-	-
10	-	-	-



PRO1000 - E 4 plaques électrique 3kW 300 x 300mm
Schéma électrique n° : SCE0292
Indice dernière révision : A
Auteur dernière révision : PRT
Date dernière révision : 18/11/2020

Applicable à : V00711





PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
06129a	Plaque électrique 400x400 5000w	
05633A	Rehausse pour plaque 400 (hauteur 2,5cm)	
02093A	Commutateur plaque	
02105A	Commutateur four	
02066A	Résistance four électrique	
501146	Manette électrique	
07879A	Insert de manette	
F11544	Poignée de porte de four	

Code	Désignation	Visuel
06048A	Plaque électrique 300x300 3000w	
04256A	Rehausse pour plaque 300 (hauteur 2cm)	
173645 173646	Voyant orange 400v Voyant blanc 400v	
01990A	Thermostat de four électrique	
F00806	Sole de four électrique	
F04182	Axe de porte de four complet	
04128A	Ressort de porte	
03817A	Poignée de oura de four	
04872A	Grille de four	

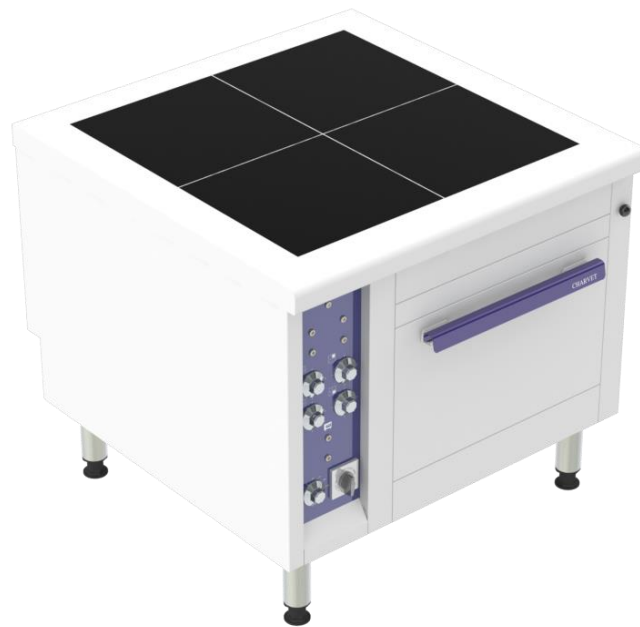


PRO1000

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PLAQUES ELECTRIQUES

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION
FR_PRO1000_PRO1000/E-B400-300_REV.
A
Rédigé par JGD le 19/11/20
Révisé par JGD le 26/11/20

APPLICABLE A :

V00713	V00711	V00725	V00724	

SOMMAIRE

INTRODUCTION _____ 1

1. AVANT-PROPOS _____	1
2. CONTACTS UTILES _____	1
3. GARANTIE _____	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE _____	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE _____	1

UTILISATION _____ 2

1. AVERTISSEMENTS _____	2
2. PANNEAU DE COMMANDE _____	2
3. UTILISATION NORMALE _____	2
4. UTILISATION NORMALE DU FOUR ELECTRIQUE _____	3
5. MISE HORS TENSION _____	3
6. CONSEILS PRATIQUES _____	3
7. TABLEAU DE PANNES EVENTUELLES _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	4
3. NETTOYAGE DES PLAQUES _____	4
4. NETTOYAGE DU FOUR _____	4

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
B	JGD	19/11/2020	MISE A JOUR DE LA NOTICE ORIGINALE



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr ☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr ☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, Par conséquent, il doit être utilisé par du personnel qualifié, dans le cadre prévu et selon les instructions du présent document. Toute utilisation anormale de cet équipement pourrait avoir des conséquences sur son fonctionnement, mais aussi sur la sécurité des biens et des personnes.

Cet appareil est équipé de plusieurs organes de sécurité. En cas de dysfonctionnement, merci de mettre l'appareil hors alimentations (électricité, gaz, eau, ...) et contacter un installateur qualifié pour intervention.

- **Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux par vous-même, en cas de dysfonctionnement, merci de consigner l'appareil (l'isoler de ses sources d'alimentation, et limiter son accès aux seules personnes habilitées), dans l'attente de l'intervention de l'installateur.**
- **Ne pas utiliser un appareil en cas de mise en sécurité de ce dernier, ne pas tenter de by-passer le/les dispositifs de sécurité de l'appareil.**
- **Ne jamais faire fonctionner un appareil, en particulier à vide, sans surveillance.**
- **Ce matériel doit être révisé à minima une fois par an par un installateur qualifié.**
- **Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant, en cas de défaillance, il convient de faire intervenir l'installateur pour remplacement ou réparation.**

Ni la société CHARVET, ni la société d'installation, ne pourraient être tenues pour responsables des dégradations et/ou blessures consécutives à un mauvais entretien, une mauvaise utilisation, ou modification non-autorisée de cet appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

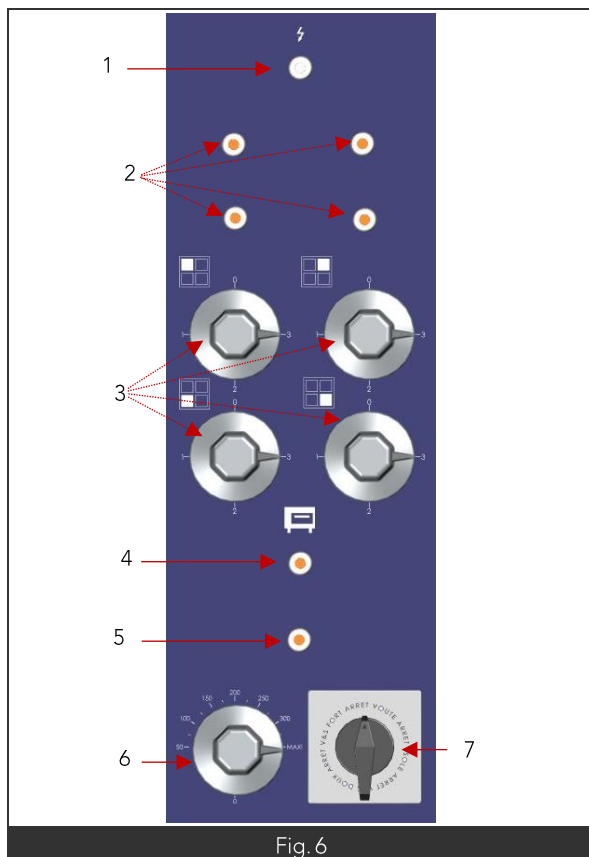


Fig.6

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant blanc présence tension
2	Voyant orange de chauffe des plaques électriques
3	Manette des plaques électriques
4	Voyant orange chauffe voute de four
5	Voyant orange chauffe sole de four
6	Manette thermostat du four électrique
7	Commutateur de four électrique

3. UTILISATION NORMALE

- L'appareil étant sous tension le voyant blanc est allumé (Fig6 rep1)
- Tourner la manette correspondante à la zone de chauffe désirée (Fig6 Rep3) le voyant orange de chauffe s'allume (Fig6 Rep2).
- L'appareil est en chauffe il est nécessaire d'attendre quelques minutes pour atteindre des températures de cuisson.

4. UTILISATION NORMALE DU FOUR ELECTRIQUE

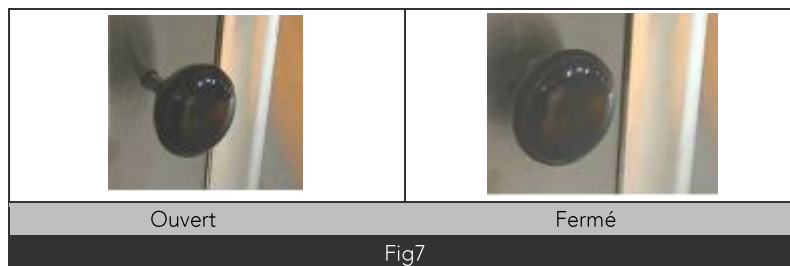
- Positionner la manette du commutateur de four (Fig6 Rep7) sur la position désirée le voyant orange de chauffe s'allume, voute ou sole en fonction de votre choix (Fig6 Rep4 ou 5).
- Tourner la manette du thermostat (Fig6 Rep6) sur la température désirée.
- L'appareil est en chauffe, il est nécessaire d'attendre quelques minutes avant de commencer les cuissons.
- Le battement du thermostat ajustera en permanence la température du four.

5. MISE HORS TENSION

- Tourner les manettes sur la position « 0 » arrêt.
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.

6. CONSEILS PRATIQUES

- Les plaques permettent toutes les variétés de cuisson, de mijotage.
- Elles ont une puissance de 3000w ou 5000w selon les modèles en cas de chauffe à vide sans récipient, une sécurité de surchauffe en limite la température.
- La rapidité de chauffe permet l'obtention des températures de travail rapidement. Nous vous conseillons de positionner la chauffe sur la position 1 de la manette du commutateur et de passer sur la 3 que lors du service (la longévité des plaques en sera améliorée).
- Les débordements de liquides sont collectés dans le tiroir de propreté.
- Le four permet toutes variétés de cuissons en plaques (rôtisseries, pâtisseries) en récipients (braisage) par utilisation VOUTE/SOLE FORT, il permet le dorage et le glaçage dans la position VOUTE.
- La grille de four permet le positionnement des plats à cuire en fonction de l'usage.
- La rapidité de chauffe permet l'obtention des températures de travail rapidement, nous vous conseillons de positionner la chauffe sur la position du commutateur VOUTE/SOLE DOUX lors d'interruption d'usage (économie d'énergie)
- Cette position peut être également utilisée pour des cuissons délicates (pâtisseries)
- Le oura de la porte du four (Fig7 ci-dessous) permet suivant position l'évacuation des buées de cuisson.



7. TABLEAU DE PANNES EVENTUELLES

Manque de chauffe	
Le voyant s'allume la plaque ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none">• Résistances coupées
Le voyant ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none">• La plaque chauffe, ampoule de voyant grillée.• La plaque ne chauffe pas, commutateur défectueux.



Seul un électricien habilité peut remplacer le commutateur ou la plaque électrique.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées.

Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau.

L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

- Laver avec une éponge à l'eau savonneuse
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

3. NETTOYAGE DES PLAQUES

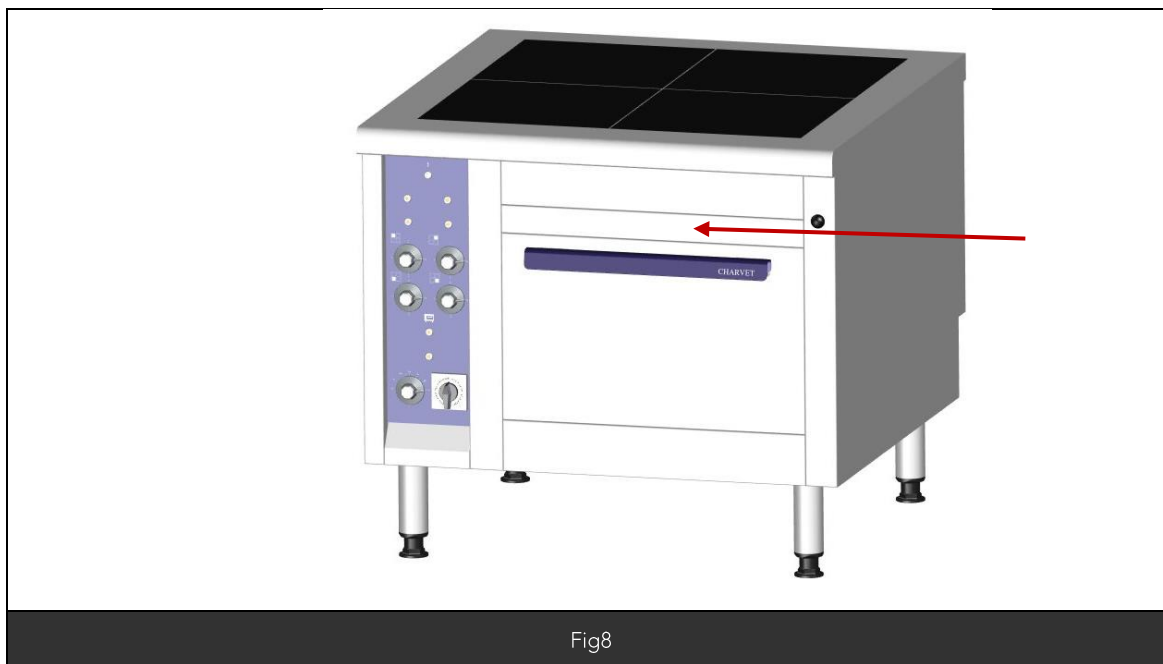
- Mettre les plaques à l'arrêt et attendre le refroidissement avant toute intervention, attention celles-ci restent chaudes par inertie thermique.
- Brosser avec une brosse métallique ou un tampon abrasif métallique.
- Lever les plaques en faisant très attention en les manipulant (poids d'une plaque 300x300 ~ 10kg et 400x400 ~17kg).
- Gratter, nettoyer pour faire tomber les déchets dans le tiroir de propreté prévu à cet effet.
- Repositionner les plaques en prenant soin de ne pas vriller les gaines de protection des conducteurs d'alimentations.
- Graisser la plaque à l'aide d'une huile alimentaire si arrêt prolongé.

4. NETTOYAGE DU FOUR

- Déposer les grilles de four ainsi que les parabolos.
- Ces dernières peuvent être passées en lave-vaisselle ou nettoyées à l'éponge à l'aide d'une eau savonneuse.
- Il est également possible d'utiliser un abrasif végétal pour éliminer les salissures tenaces.
- Dans le cas d'un nettoyage manuel rincer abondamment les divers éléments.
- Après séchage complet replacer les éléments à l'intérieur du four.
- Plus occasionnellement ou en cas de salissure excessive il est possible de nettoyer la sole du four.
- Ce nettoyage sera réalisé au moyen d'une brosse en laiton.

5. NETTOYAGE DU TIROIR DE PROPRETE

- Ouvrir périodiquement le tiroir afin de le nettoyer en faisant attention en le manipulant si votre four est chaud.



PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
06129a	Plaque électrique 400x400 5000w	
05633A	Rehausse pour plaque 400 (hauteur 2,5cm)	
02093A	Commutateur plaque	
02105A	Commutateur four	
02066A	Résistance four électrique	
501146	Manette électrique	
07879A	Insert de manette	
F11544	Poignée de porte de four	

Code	Désignation	Visuel
06048A	Plaque électrique 300x300 3000w	
04256A	Rehausse pour plaque 300 (hauteur 2cm)	
173645 173646	Voyant orange 400v Voyant blanc 400v	
01990A	Thermostat de four électrique	
F00806	Sole de four électrique	
F04182	Axe de porte de four complet	
04128A	Ressort de porte	
03817A	Poignée de oura de four	
04872A	Grille de four	