



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

INDUCTION RAYONNANTS

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION

FR_PRO800-900_B-E2-4RAY-R-E2-4RAY-A-REV. ---
Rédigé par LLA le 11/09/23
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V02503	V02504	V02501	V02502	V02505
V02506	V02507	V02508		

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	4
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
3. CONTROLE DES FONCTIONS	4
4. MISE HORS SERVICE	4
5. CONSIGNES PARTICULIERES	4
RÉGLAGES – MAINTENANCE	5
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	5
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	5
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	6
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	8
1. PIECES DE PREMIERE NECESSITE OPTION V01140	8



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision



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.

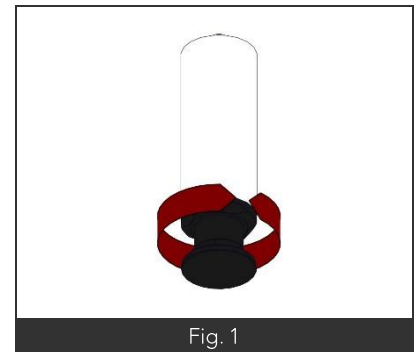


Fig. 1

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.

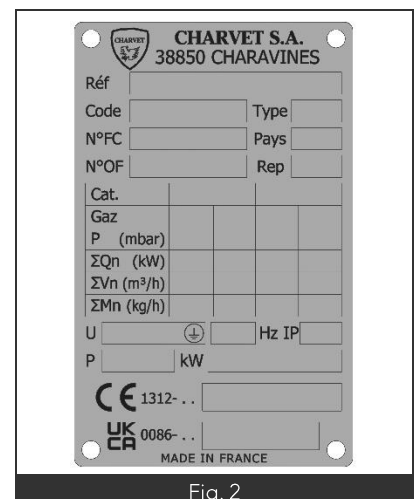


Fig. 2

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.

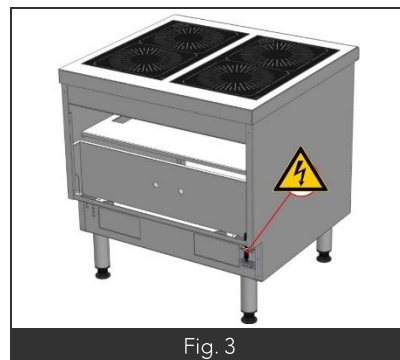


Fig. 3

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

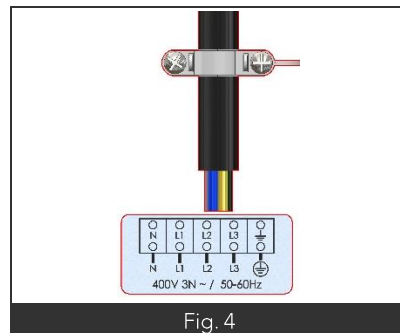


Fig. 4

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).

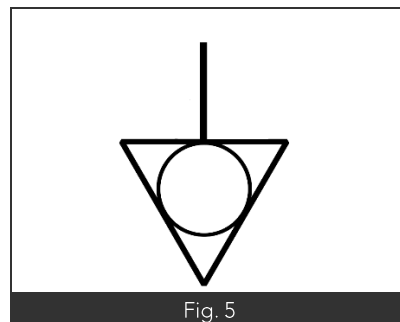


Fig. 5

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

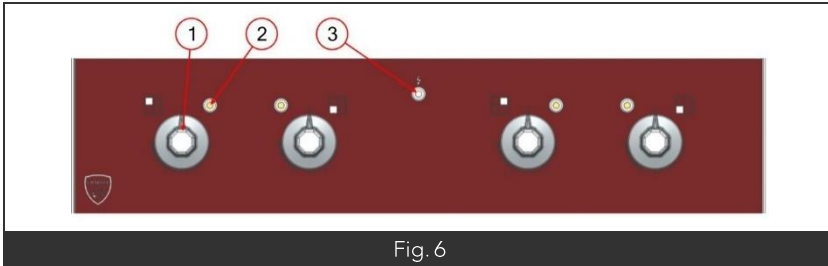
1. GENERALITES

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.

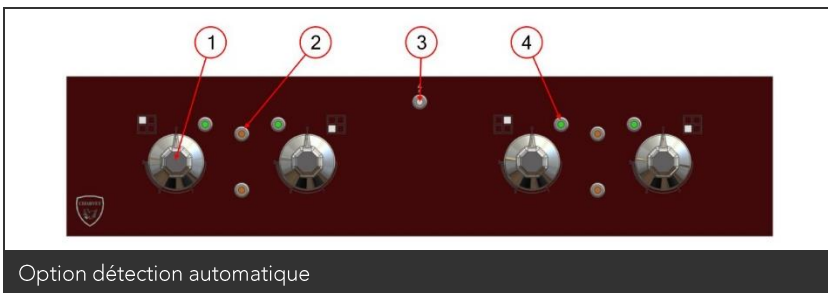
Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

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	Manette électrique
2	Voyant ambre (chauffe)
3	Voyant blanc (présence tension)



Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique
2	Voyant ambre (détection et chauffe)
3	Voyant blanc (présence tension)
4	Voyant vert (mis en fonction)

3. CONTROLE DES FONCTIONS

L'appareil étant sous tension :

- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
 - Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
 - S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.
 - Tourner la manette sur la position désirée.
- Le voyant ambre s'allume l'appareil est en fonctionnement.
- Positionner un récipient sur la plaque, la casserole chauffe.

4. MISE HORS SERVICE

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

5. CONSIGNES PARTICULIERES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec des récipients adaptés spécifiques à la cuisson par induction et dont le diamètre est supérieur ou égal à 12cm.
- Lors d'un changement de température de cuisson les récipients sont rapidement soumis à la nouvelle température. Les poêles ou les casseroles vident chauffent très rapidement et sont prêtes à l'utilisation.
- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse contrôler le récipient en permanence afin d'éviter que la graisse ou l'huile ne surchauffe ou ne brûle.
- A noter les points de vigilance suivants :
 - Les petits objets métalliques peuvent s'échauffer à proximité insuffisante de la zone de cuisson.
 - Le phénomène peut également s'appliquer aux bijoux et aux montres.
 - Le papier aluminium peut fondre et endommager la surface vitrocéramique à proximité de ou sur cette dernière.

RÉGLAGES – MAINTENANCE



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

- Enlever les manettes de commande. (Fig.7 Rep1)
- Déposer le capot de commande fixation par vis (Fig. 7 Rep2).
- Basculer et tirer vers soit (Fig7 Rep3) le panneau de commande.



Fig. 7

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

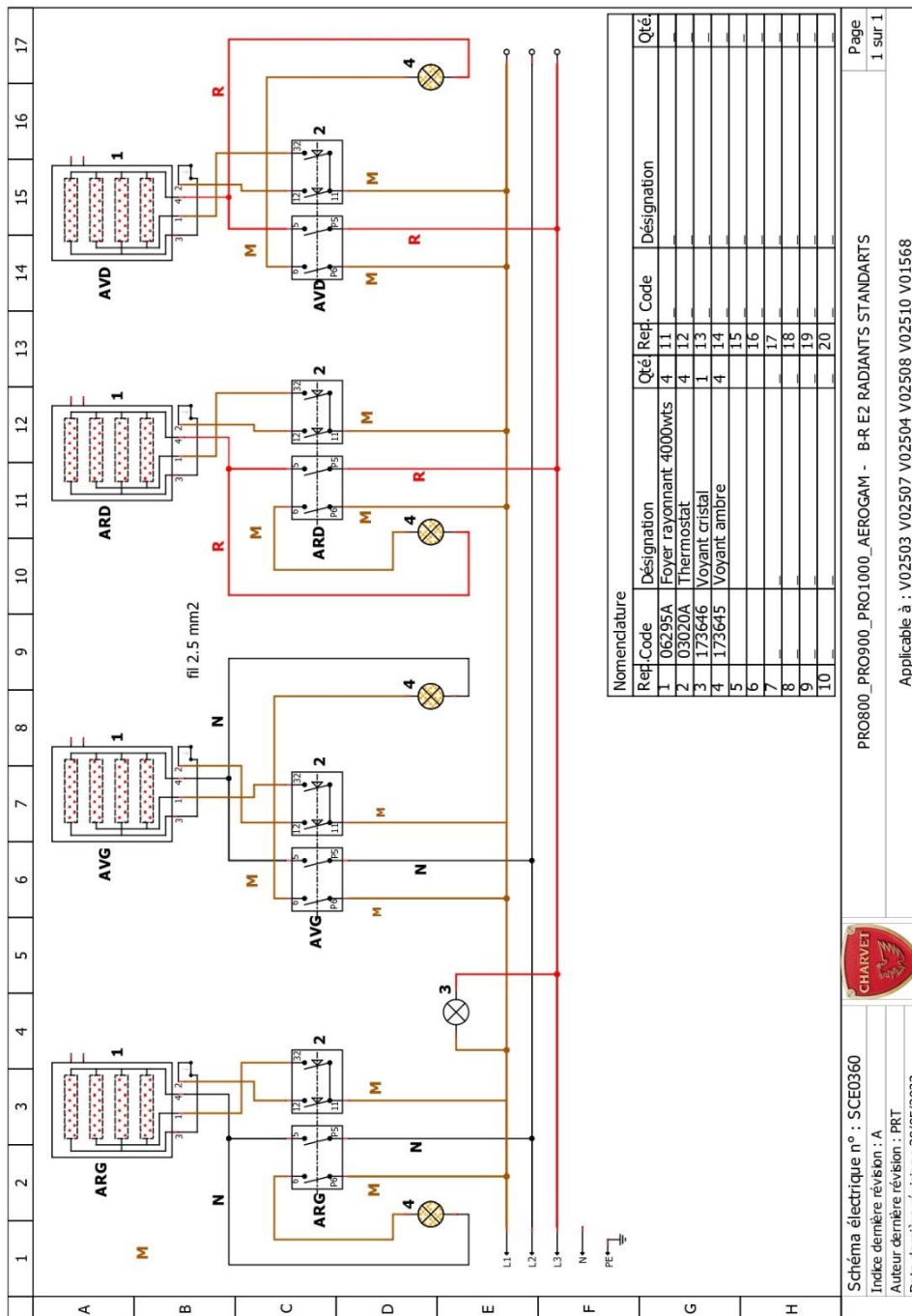


Schéma électrique n° : SCE0360

Indice dernière révision : A

Auteur dernière révision : PRT

Date dernière révision : 30/05/2023



PRO800_PRO900_PRO1000_AEROGAM - BR E2 RADJANTS STANDARTS

Applicable à : V02503 V02507 V02504 V02508 V02510 V01568

Page
1 sur 1



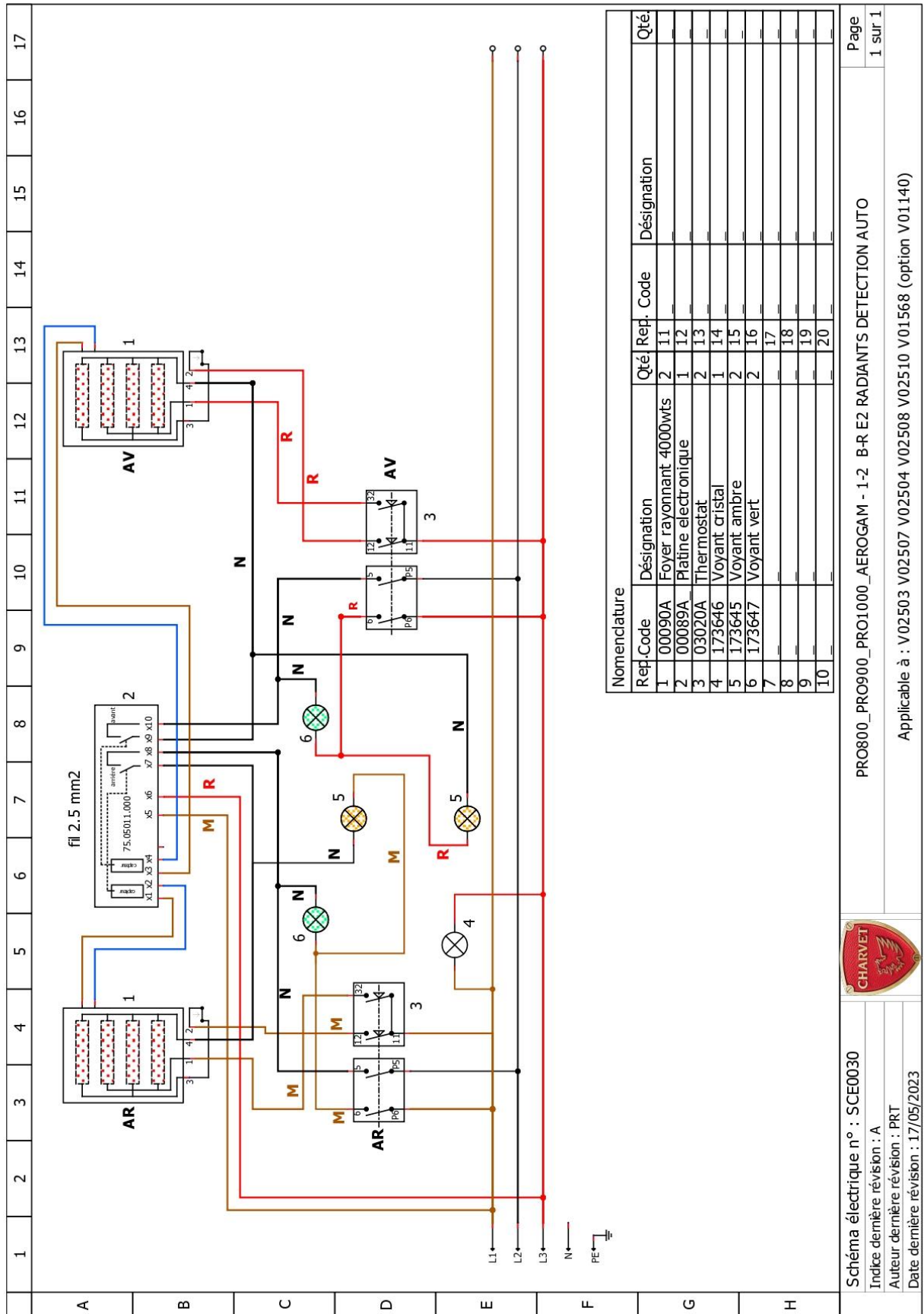
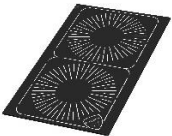

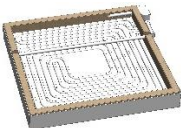








Schéma électrique n° : SCE0030
 Indice dernière révision : A
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 17/05/2023

PRO800_PRO900_PRO1000_AEROGAM - 1-2 - B-R E2 RADJANTS DETECTION AUTO
 Applicable à : V02503 V02507 V02508 V02508 V02510 V01568 (option V01140)

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
04244A	Vitrocéramique 330x520		173646	Voyant blanc 400V	
06295A	Corps de chauffe rayonnant		173645	Voyant ambre 400V	
03020A	Thermostat 70°-680°		501146 07879A	Manette électrique Insert de manette	

1. PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE OPTION V01140

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
00089A	Platine électronique		173646	Voyant blanc 400V	
00090A	Foyer rayonnant 4000W		173645	Voyant ambre 400V	
03020A	Thermostat 70°-680°		173647	Voyant vert 400V	



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

INDUCTION RAYONNANTS

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_PRO800-900_B-E2-4RAY-R-E2-4RAY-A_REV. ---
Rédigé par LLA le 11/09/23
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V02503	V02504	V02501	V02502	V02505
V02506	V02507	V02508		

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. CONTROLE DES FONCTIONS _____	2
4. MISE HORS SERVICE _____	4
5. CONSIGNES PARTICULIERES _____	4

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 4

1. AVERTISSEMENTS _____	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision



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.

MISE EN GARDE

Le personnel, les collaborateurs et les visiteurs doivent être informés des dangers éventuels encourus par les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'implants métalliques, ces personnes doivent consulter un médecin ou le fabricant de l'équipement médical.

Les personnes ayant un pacemaker ne doivent pas utiliser ce type d'appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

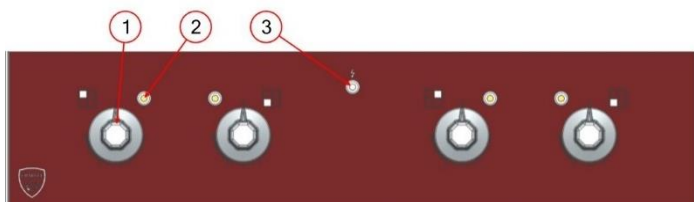
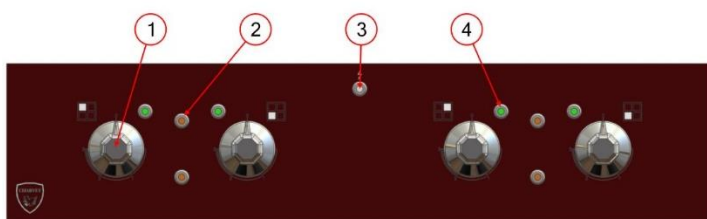


Fig. 9

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique
2	Voyant ambre (chauffe)
3	Voyant blanc (présence tension)



Option détection automatique

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique
2	Voyant ambre, (détection et chauffe)
3	Voyant blanc (présence tension)
4	Voyant vert (mis en fonction)

3. CONTROLE DES FONCTIONS

L'appareil étant sous tension :

- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.
- Tourner la manette sur la position désirée.
Le voyant ambre s'allume l'appareil est en fonctionnement.
- Positionner un récipient sur la plaque, la casserole chauffe.



4. MISE HORS SERVICE

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

5. CONSIGNES PARTICULIERES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec des récipients adaptés spécifiques à la cuisson par induction et dont le diamètre est supérieur ou égal à 12cm.
- Lors d'un changement de température de cuisson les récipients sont rapidement soumis à la nouvelle température. Les poêles ou les casseroles vident chauffent très rapidement et sont prêtes à l'utilisation.
- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse contrôler le récipient en permanence afin d'éviter que la graisse ou l'huile ne surchauffe ou ne brûle.
- A noter les points de vigilance suivants :
 - Les petits objets métalliques peuvent s'échauffer à proximité insuffisante de la zone de cuisson.
 - Le phénomène peut également s'appliquer aux bijoux et aux montres.
 - Le papier aluminium peut fondre et endommager la surface vitrocéramique à proximité de ou sur cette dernière.

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

- Mettre l'appareil hors tension.
- Laver les habillages à l'aide d'une éponge imbibée d'eau, éventuellement additionnée d'un détergent neutre.
- Laisser sécher puis passer un chiffon gras.



AVERTISSEMENT

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression.
S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**

3. NETTOYAGE DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE

- Salissures légères et non incrustées : elles peuvent être retirées avec des serviettes ménagères en papier préalablement humifiées.
- Salissures résistantes et incrustées : elles peuvent être retirées avec un produit de nettoyage en veillant toutefois à ce que le produit ne réagisse pas à chaud avec la vitrocéramique.



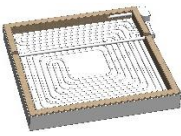

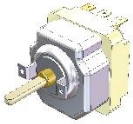

(N'utiliser que des produits du commerce spécifique aux plaques en vitrocéramiques.)

Produits non adaptés :





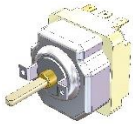
N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour grilloirs et fours, les détacheurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive.

Lors du nettoyage, s'assurer visuellement de la qualité du joint entre le dessus et la plaque vitrocéramique. Si le joint présente des craquelures ou une discontinuité, l'appareil doit être mis immédiatement hors service, l'isoler, du réseau électrique, par consignation informative et physique, prévenir votre installateur.

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
04244A	Vitrocéramique 330x520		173646	Voyant blanc 400V	
06295A	Corps de chauffe rayonnant		173645	Voyant ambre 400V	
03020A	Thermostat 70°-680°		501146 07879A	Manette électrique Insert de manette	

1. PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ OPTION V01140

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
00089A	Platine électronique		173646	Voyant blanc 400V	
00090A	Foyer rayonnant 4000W		173645	Voyant ambre 400V	
03020A	Thermostat 70°-680°		173647	Voyant vert 400V	