MOD : E65/2P4T-230V/3-N

Production code : F65/40PCE/T(230V/3)

04/2024

FR	FORNEAUX, PLAQUES COUP-DE-FEU A GAZ 600-650 Installation-Emploi-Entretien



MOD.			
_60/30 PCG…	_60/30 PCE…	_CEG/70	_70/70 CFGS
_60/60 PCG…	_60/60 PCE…	_CEG/110	_65/110 CFG
_60/90 PCG…	_60/90 PCE…	_65/40 PG/40 P	_65/110 CFGE
_60/60 CFG	_60/60 CFE	_65/40 PCG	_65/110 CFGG
_60/60 CFGE	_60/60 CFE/P 2/3	_65/70 PCG	_65/40 PCE
_60/60 CFGE/P 2/3	_60/90 CFE	_65/70 CFG	_65/70 PCE
_60/90 CFGE	_60/90 CFE/P	_65/70 CFGE	_65/70 CFE
_60/90 CFGE/P	_60/40 PCE-D	_65/40 PCG/P	_65/70 TPG
_60/40 PCG-D	_60/60 PCE-D	_65/70 PCG/P	_65/70 TPFG
_60/60 PCG-D		_70/70 PCGS…	_65/110 TPFG
			_FPG/55
			_FPE/55

Doc.n°	252.453.00
Edition	06

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN 38

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 38
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 39
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 39
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 39
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 39
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 40
5. DÉBALLAGE 40
6. MISE EN PLACE 40
7. RACCORDEMENTS 40
8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 41
9. MISE EN SERVICE 43
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 43
10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 43
11. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ 44
12. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ 44
13. UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ/ SIMPLE SERVICE 45
14. UTILISATION FOUR GAZ SERIE 600 45
15. UTILISATION FOUR GAZ SERIE 650 46
16. UTILISATION RECHAUD GAZ 47
17. UTILISATION TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE 47
18. MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVENTION 47
19. UTILISATION FOUR ELECTRIQUE MULTIFUNCTION (SERIE 600) 48
20. PÉRIODES D'INACTIVITÉ 49
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 49
21. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 49
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 49
22. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN 50
23. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 50
24. MISE EN SERVICE 50
25. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS 50
26. REMPLACEMENT DE PIÈCES 51
27. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 53
28. PIÈCES PRINCIPALES 53

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.
A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
Eviter de laisser le dispositif sans survelliance en présence d'enfants et s'asseurer qu'ils ne l'utilissent pas ou qu'ils ne journent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP).

APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
Le rendre inutilisable avant son élimination.
Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.
LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.
LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE.
UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE A ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.
L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.
Enlever l'emballage.
Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis prés de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au " Type " d'appareil. Le " Type " est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE " A1 "

Mettre les appareils de type “A1” sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE " B21 "

Installer l'appareil de type “B21” sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE " B11 "

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type “B11”. Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée effi cace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la finde ce manuel.

RACCORDEMENTE À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.

Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe “Adaptation à un autre type de gaz”.
Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz

de l'appareil.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.
Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir touts risques.



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

MISE À LA TERRE ET NOUED EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.
Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.
Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
  Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.

- Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÙLEUR PRINCIPAL

Démonter le panneau de commandes.
Lever les grilles support de casseroles, les bassins et les brûleurs
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
Dévisser le raccord R.
Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

FOUR À GAZ

REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Ouvrez la porte du four.
Lever la sole du four et le panneau de protection
Desserrer la vis V.
Lever le bouton poussoir piézoélectrique UM
Revisser à fond l'injecteur UM.
Positionner la coquille de régulation de l'aération a la distance indiqué dans le tableau TAB1
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

RECHAUD GAZ

REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
Revisser à fond la vis V.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.
Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond l'injecteur UM.
Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

Démonter le panneau de commandes.
Dévisser le raccord R.
Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

9. MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements " .

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation fi gurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier:
- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENT ATION DU GAZ

Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
Démonter le panneau de commandes.
Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.



ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDIQUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CON-TACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.

Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation fi gurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier:
- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrèt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

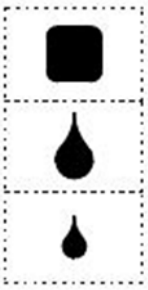
11. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.

Vérifier que les chapeaux des bruleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

FLAMME MAX.

FLAMME MIN.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur pilote, tourner le poignée de la position « éteint » à la position « flame maximum «

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position “flamme maximum” à la position “flamme minimum”.

ARRÊT

Pour étendre le brûleur principal tourner le bouton dans la position « éteint »

12. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

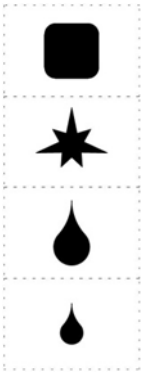
Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.

Les températures plus élevées de la plaque s'obtiennent au milieu.

Veiller à ce que le chapeau du bruleur soit replacé correctement dans son emplacement. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

FLAMME MAX.

FLAMME MIN.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position “allumage veilleuse gaz”.

Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

La veilleuse peut être observée à travers l'orifice se trouvant sur le panneau de commandes.

La veilleuse peut ètre allumée en approchant une fiamme. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position “allumage veilleuse gaz” en position “flamme maximum”.
Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position “flamme maximum” à la position “flamme minimum”.

ARRÊT

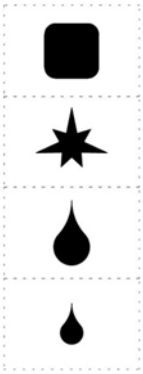
Tourner la manette de la position “flamme maximum” ou “flamme minimum” à la position “allumage veilleuse gaz”.
Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position “éteint”.

13. UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ/ SIMPLE SERVICE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.
Les températures plus élevées de la plaque s'obtiennent au milieu.
Veiller à ce que le chapeau du bruleur soit replacé correctement dans son emplacement. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

FLAMME MAX.

FLAMME MIN.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position “allumage veilleuse gaz”.
Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
La veilleuse peut être observée à travers l'orifice se trouvant sur le panneau de commandes.
La veilleuse peut ètre allumée en approchant une fiamme. Soulever le disque central de la plaque.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position “allumage veilleuse gaz” en position “flamme maximum”.
Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position “flamme maximum” à la position “flamme minimum”.

ARRÊT

Tourner la manette de la position “flamme maximum” ou “flamme minimum” à la position “allumage veilleuse gaz”.
Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position “éteint”.

14. UTILISATION FOUR GAZ SERIE 600

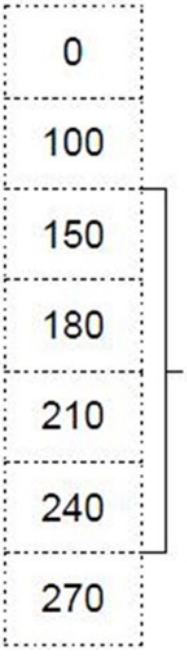
Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.



ATTENTION : LE GRILL NE FONCTIONNE PAS QUAND LA FONCTION GAZ DU FOUR EST ACTIONNÉ.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM

TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Appuyer le poignée pendant 5-10 seconds. Le brûleur s'éteint électriquement.

Si le brûleur ne s'allume pas, laisser ouvert la porte du four 1 minute et après répéter l'opération.

ARRÊT

Pour étendre le brûleur principal tourner le bouton dans la position « éteint »

ALLUMAGE/ETEINT GRILL ELECTRIQUE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM

TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE GRILL ELECTRIQUE

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "MIN" et "MAX".

Le témoin jaune et la lampe à l'intérieur du four s'allument.

ARRÊT

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position " Éteint " .

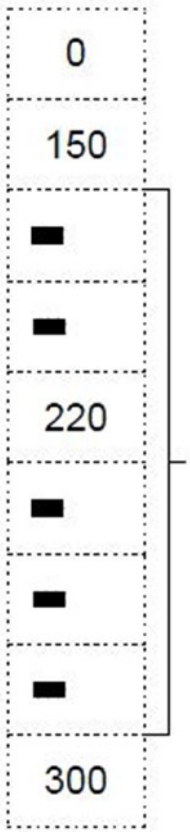
15. UTILISATION FOUR GAZ SERIE 650

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

Le bouton du robinet thermostatique a le positions d'utilisation suivant :



ÉTEINT

TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM

TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Appuyer sur le bouton et sur le bouton poussoir piézoélectrique dans le même temps. Maintenir enfoncé pour 10-15 secondes et en suite livrer; le brûleur pilote restera allumé.

Si il s'èteint répéter l'operation

ARRÊT

Pour étendre le brûleur principal tourner le bouton dans la position « éteint »

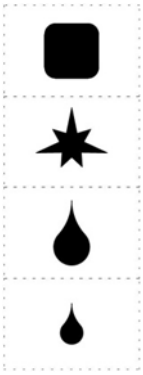
16. UTILISATION RECHAUD GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.

Vérifier que les chapeaux des bruleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

FLAMME MAX.

FLAMME MIN.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur la manette et la tourner dans la position “allumage veilleuse gaz”.

Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en approchant une fiamme.

Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position “allumage veilleuse gaz” en position “flamme maximum”.

Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position “flamme maximum” à la position “flamme minimum”.

ARRÊT

Tourner la manette de la position “flamme maximum” ou “flamme minimum” à la position “allumage veilleuse gaz”.

Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position “éteint”.

17. UTILISATION TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poèles.

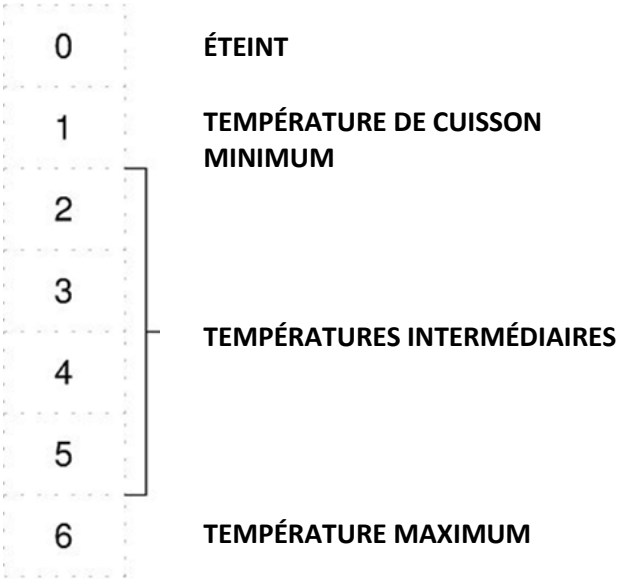
Utiliser des casseroles à fond plat.

Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.

Le voyant vert s'allume.

Si le voyant lumineux “A” s’allume, ceci indique que la plaque correspondante est en marche.

ARRÊT

Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 " .

Le voyant vert s'éteint.

18. MODE D’EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVENTION

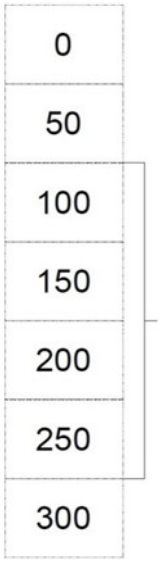
Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM

TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le témoin jaune et le témoin verte s'allument.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

Le témoin verte indique que l'équipement est sous tension

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

Le témoin jaune et le témoin verte s'éteignent.

19. UTILISATION FOUR ELECTRIQUE MULTIFUNCTION (SERIE 600)

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

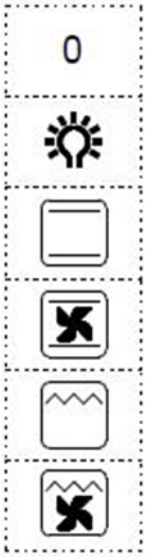
Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson). Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage.

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

LAMPE FOUR

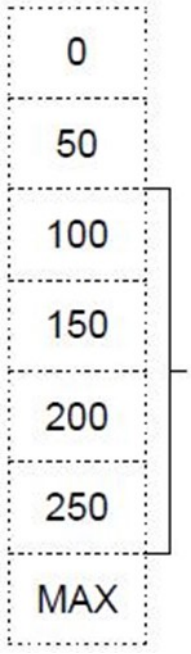
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

TIGES CHAUFFANTES INFERIEUR ET SUPÉRIEUR AVEC VENTILATEUR

TIGE CHAUFFANTE GRILL

TIGE CHAUFFANTE GRILL AVEC VENTILATEUR

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT

TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM

TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

TEMPÉRATURE MAXIMUM

ALLUMAGE

Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie.
Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
Le témoin jaune et le témoin verte s'allument.
L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.
Le témoin verte indique que l'équipement est sous tension

ARRÊT

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .
Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 " .

20. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

21. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide.
Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement.
Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire.

PLAQUE COUP-DE-FEU

Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide.
Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement.
Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire.

V. INSTRUCTIONS POUR

L'ENTRETIEN

22. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

23. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

24. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

25. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

PLAN DE CUISSON AU GAZ

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

FOUR À GAZ

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:
- Le robinet de gaz est en panne.

RECHAUD GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE

LA PLAQUE NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:
- La plaque est défectueuse.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

26. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

PLAN DE CUISSON AU GAZ

REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ ET DE L'ALLUMEUR PIÉZO.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DU BRULEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démonter la plaque de cuisson.
- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR À GAZ

REMPLACEMENT DU ROBINET THERMOSTATIQUE ET DU BOUTON POUSSOIR PIÉZOÉLECTRIQUE

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DU BRULEUR

- Ouvrez la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

- Démonter le panneau de commandes.
- Ouvrez la porte du four.
- Démonter la sole et le flanc se trouvant audessus du bruleur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

RECHAUD GAZ

REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DU BRULEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE

REMPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA PLAQUE.

- Démonter le panneau de commandes et les protections internes.
- Démonter et remplacer la pièce. Visser sur le nouvelle pièce l'entretoise M8 récupérée sur la pièce remplacée.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FOUR ÉLECTRIQUE

REMPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures).

- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 10 cm environ.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

27. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contróler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

28. PIÈCES PRINCIPALES

PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple

PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

FOUR À GAZ

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

RECHAUD GAZ

Robinet De Gaz
Brûleur Principal
Veilleuse
Thermocouple
Bougie d'allumage

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Plaque chauffante
- Voyant

FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant