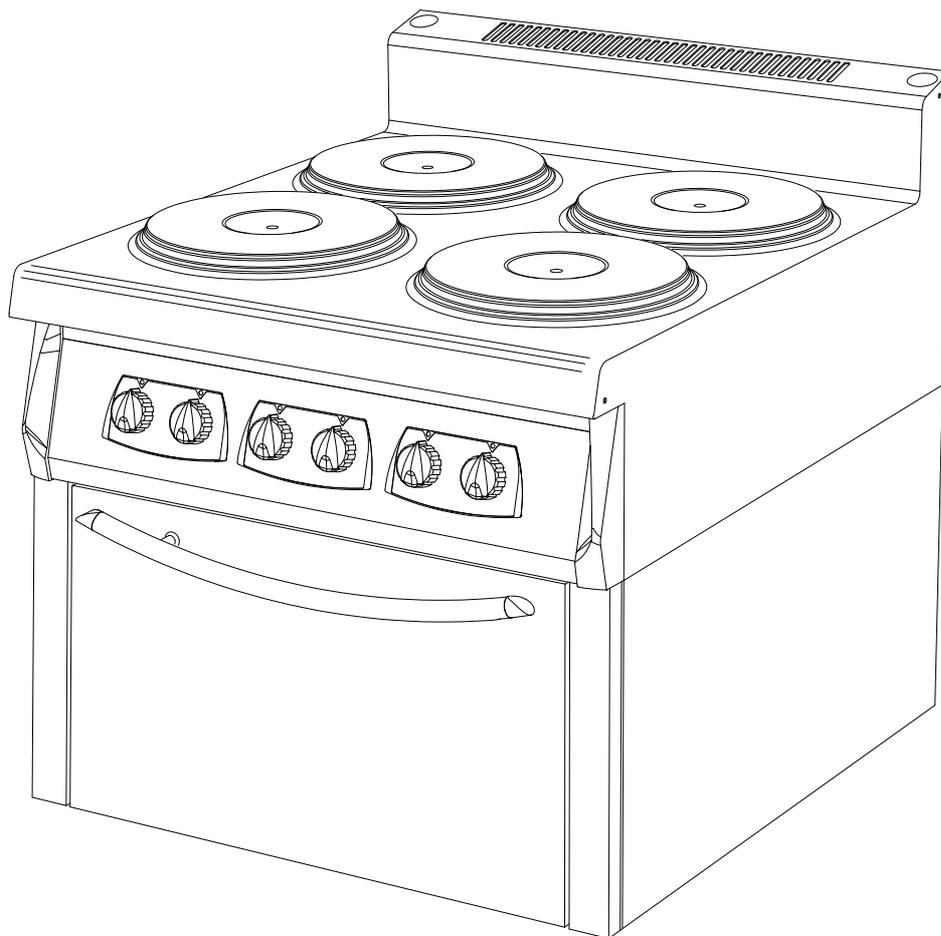


NOTICE D'UTILISATION

VINDIS 700 & 900

DESSUS ET BLOCS ELECTRIQUES



Thirode

Cette notice a été réalisée pour vous permettre de vous familiariser très rapidement avec le matériel que vous avez choisi.

La lire attentivement est la meilleure garantie pour atteindre au plus vite et conserver longtemps le rendement maximum de votre appareil.

Si un point vous paraît obscur, si vous avez un problème, ou chaque fois que vous le jugerez utile, n'hésitez pas à nous consulter.

Enfin, n'oubliez pas qu'à tout moment, votre équipement peut être complété d'un élément vous faisant défaut.

Thirode

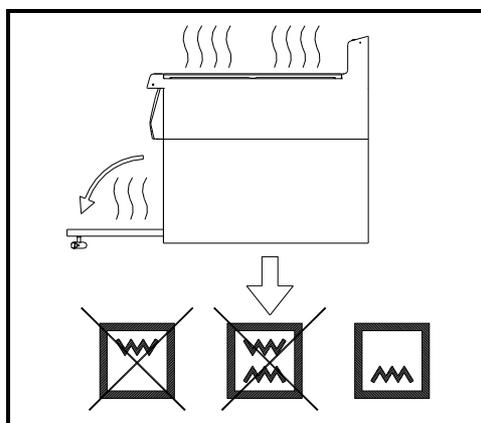
VINDIS 700 & 900

DESSUS ET BLOCS ELECTRIQUES

RECOMMANDATIONS.....	2
CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION.....	6
1.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION	6
1.2 PLAQUES RONDES ELECTRIQUES	6
1.3 FOYERS RAYONNANTS ET PLAQUES COUP DE FEU.....	7
1.4 PLAQUE SNACK ELECTRIQUE.....	9
1.5 GRILLADE A BARREAUX ET BAIN MARIE	11
1.6 INDUCTION	12
1.7 RESERVE A FRITES.....	17
1.8 FOUR ELECTRIQUE.....	17
1.9 OPTION KIT CHAUFFAGE VENTILE	18
NETTOYAGE.....	19
1.10 PLAQUES RONDES.....	19
1.11 FOYERS RAYONNANTS	19
1.12 PLAQUES COUP DE FEU ELECTRIQUES.....	19
1.13 PLAQUES SNACK.....	20
1.14 GRILLADES ELECTRIQUES	20
1.15 BAIN-MARIE	21
1.16 INDUCTIONS.....	21
1.17 RESERVES A FRITES	22
1.18 FOURS.....	22
ENTRETIEN.....	23
1.19 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLES	23
1.20 LES CAS DE CORROSION LES PLUS COURANTS:.....	24
1.21 ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE	25
GARANTIE.....	26

RECOMMANDATIONS

- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
- ◆ Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
- ◆ Le matériel n'est pas conçu pour fonctionner en atmosphère explosive. De ce fait, il ne doit pas être installé dans une zone relevant de la directive ATEX.
- ◆ Les appareils de cuisson et leurs foyers de chauffe, atteignent de hautes températures. ATTENTION, aux risques de brûlures lors de l'utilisation, ou de la manipulation des accessoires (grilles, plats...).
- ◆ Ne pas laisser les plaques coup de feu électriques et foyers rayonnants en chauffe de façon permanente si elles ne doivent pas être utilisées.
- ◆ Ne pas laisser les barreaux électriques en chauffe de façon permanente s'ils ne doivent pas être utilisés.
- ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
- ◆ Il est strictement interdit de laver à grande eau les barreaux de la grillade, les plaques rondes et les plaques coup de feu.
- ◆ Ne jamais projeter un volume d'eau chaude ou froide sur les plaques rondes lorsqu'elles sont en températures.
- ◆ Proscrire le nettoyage à la glace pour les barreaux de la grillade.
- ◆ Ne jamais projeter un volume d'eau chaude ou froide sur les plaques rondes lorsqu'elles sont en températures.
- ◆ Le four ne doit pas être utilisé avec la porte ouverte en permanence (risque d'échauffement du tableau de commande).
- ◆ En cas d'ouvertures fréquentes de la porte, ne pas utiliser la chauffe de voûte mais plutôt la chauffe de sole



- ◆ Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).

- ◆ « Conformément à l'article 6 du décret du 20 juillet 2005 un marquage rappelant l'identité du producteur et la mise sur le marché de l'équipement après le 13 août 2005 figure sur l'appareil. »
« Le fabricant a procédé à son enregistrement au registre national. »
Selon les dispositions législatives en vigueur (article 21 & 22 du décret 2005-829), le client a à sa charge les obligations relatives à l'élimination des déchets soit :
 - S'assurer du traitement sélectif, de la valorisation et de la destruction des déchets d'équipements électriques et électroniques collectés sélectivement dans des installations répondant aux exigences techniques ou dans toute autre installation autorisée à cet effet dans un autre Etat membre de l'Union Européenne ou dans un autre Etat des lors que le transfert de ces déchets hors de France est réalisé conformément aux dispositions du règlement du 1er février 1993 susvisé.
 - S'assurer de faire extraire tout les fluides des équipements électriques et électroniques conformément aux prescriptions de l'arrêté.
 - S'assurer que les informations concernant l'enlèvement et le traitement de ces déchets seront transmises à tout acquéreur ultérieur.

- ◆ **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**

Spécification dessus et bloc induction:

- ◆ Pour ne pas risquer de rayer le dessus en verre de votre appareil, éviter de glisser votre récipient sur la surface de la table.
- ◆ Si une fêlure apparaissait dans la surface vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.
- ◆ Ne placer jamais des feuilles de papier d'aluminium ou des matières plastiques sur des surfaces chaudes.
- ◆ Les réparations doivent être effectuées uniquement par une personne autorisée ou recommandée par le constructeur.
- ◆ Ne jamais utiliser de feuille de papier d'aluminium, l'aluminium fonderait et endommagerait définitivement votre appareil.
- ◆ Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux ou objets métalliques tout près du récipient pendant la chauffe.
- ◆ Faire attention lors de l'utilisation aux objets portés par l'utilisateur tels que bagues, montres, etc., qui pourraient s'échauffer lorsqu'ils sont placés très près du plan de cuisson.
- ◆ Les objets métalliques, tels que les ustensiles de cuisine, couverts, etc. ne doivent pas être déposés sur le plan de cuisson dans la zone de cuisson, car ils pourraient s'échauffer.
- ◆ Ne pas utiliser la surface de cuisson pour entreposer quoi que ce soit.
- ◆ N'utiliser pour la cuisson que des récipients du type et des tailles recommandées.
- ◆ A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs: La plaque de cuisson par induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement, qui sont en conformité avec les normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.
Cependant, pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre la plaque de cuisson et votre stimulateur cardiaque, il faut que celui ci soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.
En cas d'éventuelles incompatibilités, vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

- ◆ **Attention, les dessus induction à poser ne doivent en aucun cas être posés sur un dessous fermé et le placard technique des blocs induction ne doit pas servir de placard de rangement en raison des entrées d'air situées sous les appareils.**

Les dessus à poser sont à installés exclusivement sur:

- piétement fixe monobloc muni de 4 vérins réglables et d'une étagère basse.
- piétement mobile muni de 4 roulettes dont 2 avec frein et d'une étagère basse.

- ◆ **Attention, l'appareil ne doit en en aucun cas être installé à coté de quelconques sources de chaleur, types: plaques coup de feu, feux vifs, friteuses, grillade, bain-marie, ...etc.**

EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi

Le décret français n°2005 - 829 du 20 juillet 2005 prévoit que « *les producteurs assurent l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement des **DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques) professionnels** mis sur le marché après le 13 août 2005, sauf s'ils en ont convenu autrement avec les utilisateurs dans le contrat de vente de l'équipement* ».

De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation.

Dès lors, que vous devez éliminer un équipement électrique et électronique, provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

→ au numéro de téléphone: **33 (0) 825 800 600.**

→ ou à l'adresse e-mail suivante: synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants à compléter:

- nom du producteur de l'équipement
- lieu d'enlèvement
- type d'équipement
- nom et coordonnées de l'installateur
- poids estimé
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement.

Attention : le conditionnement et la mise à disposition des équipements DEEE dans une zone accessible (prêts à être embarqués) sont sous la responsabilité de l'utilisateur final.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

Si l'équipement n'est pas installé sur le territoire français : Eliminez ce produit conformément à la législation nationale ou autres règles en vigueur dans votre pays pour le traitement des équipements électriques et électroniques usagés.

Nota : Pour des équipements électriques et électroniques mis sur le marché avant le 13 août 2005, l'utilisateur doit prendre en charge lui-même l'élimination de ces produits. Pour cela, il peut contacter de la même façon la société RECYS'TEM-PRO, ou un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

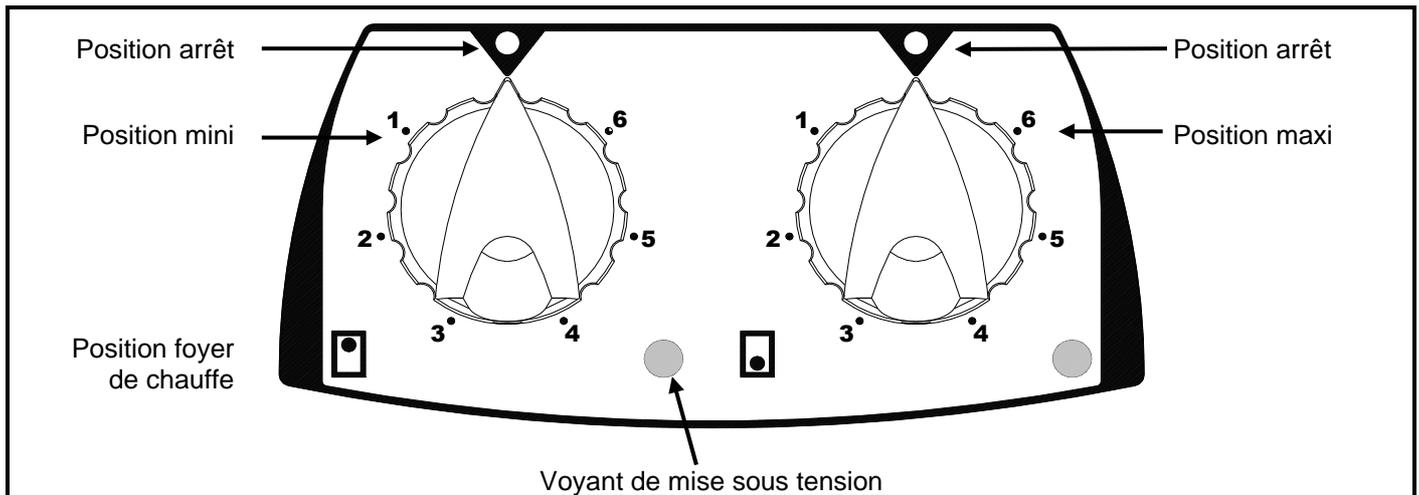
CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

1.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

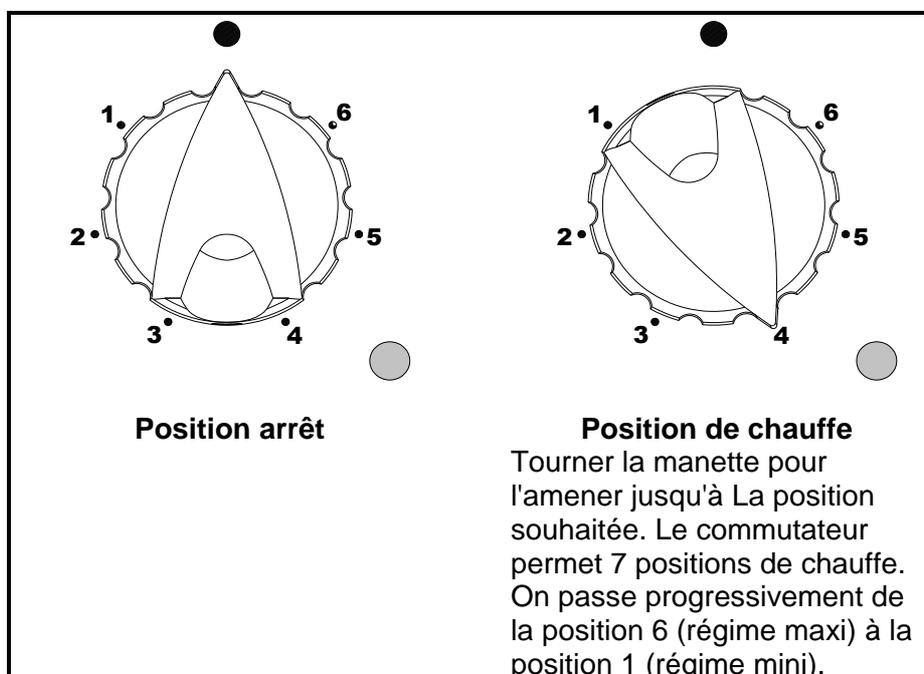
Enlever le papier d'emballage dans les fours.

Nettoyer les plaques en fonte type plaques snack et plaques coup de feu électrique (une pellicule de graisse les protège contre l'oxydation).

1.2 PLAQUES RONDES ELECTRIQUES

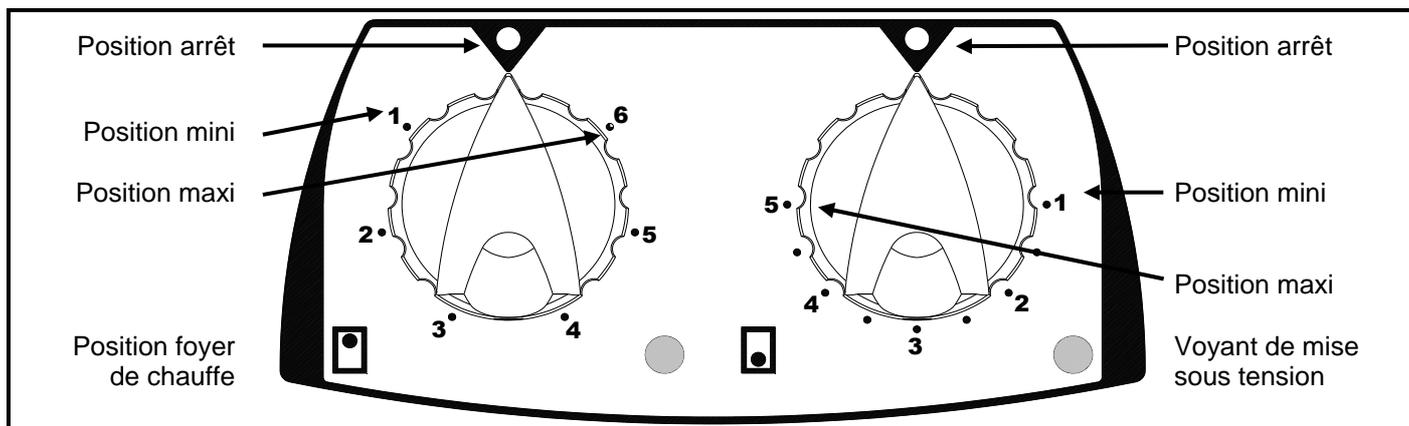


UTILISATION

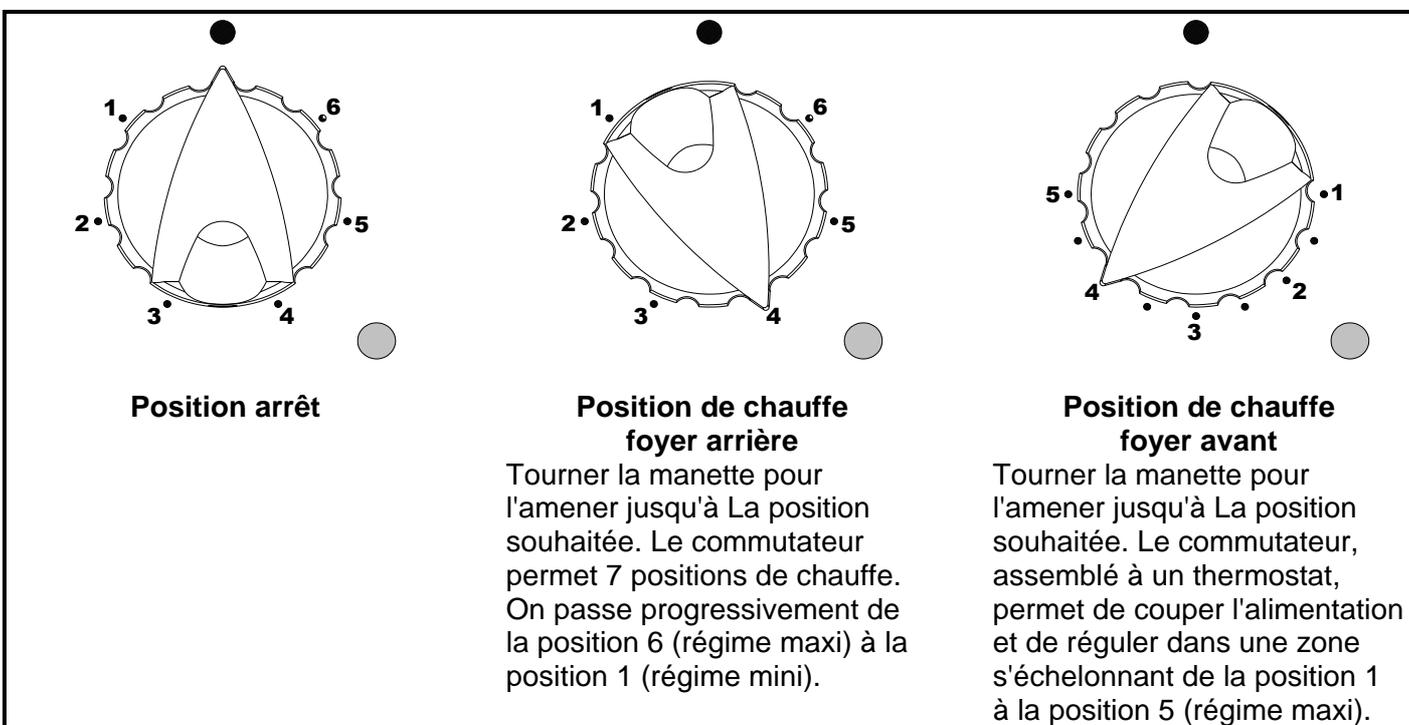


1.3 FOYERS RAYONNANTS ET PLAQUES COUP DE FEU

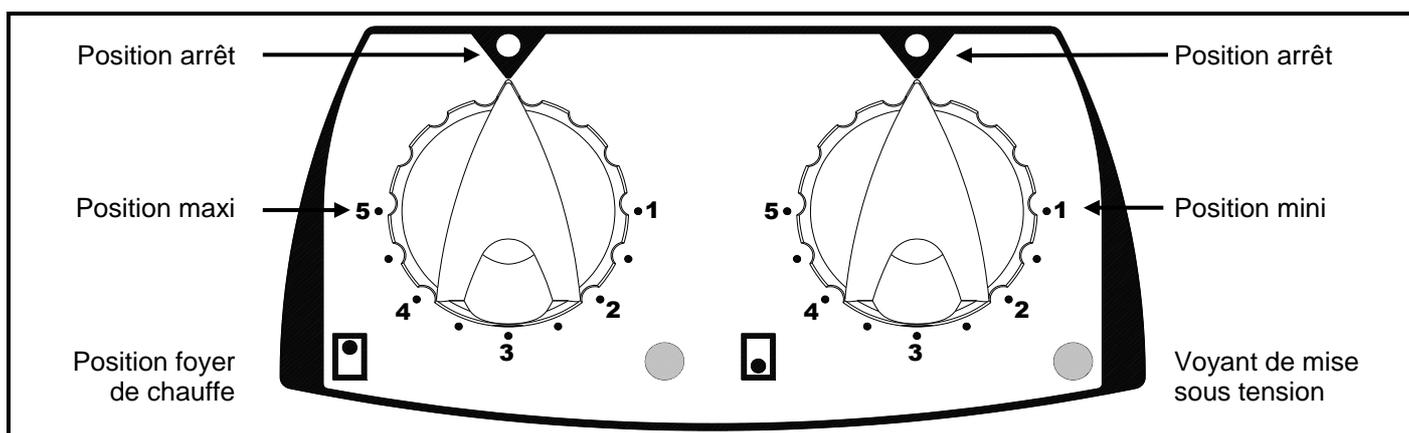
1.3.1 FOYER RAYONNANTS VINDIS 700



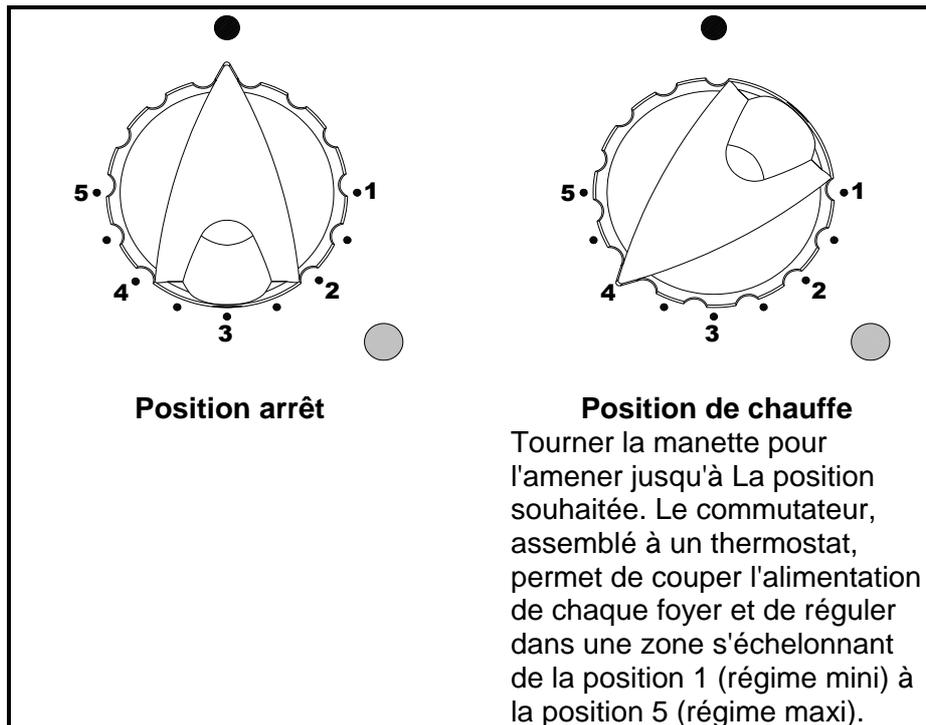
UTILISATION



1.3.2 FOYER RAYONNANTS ET PLAQUES COUP DE FEU VINDIS 900



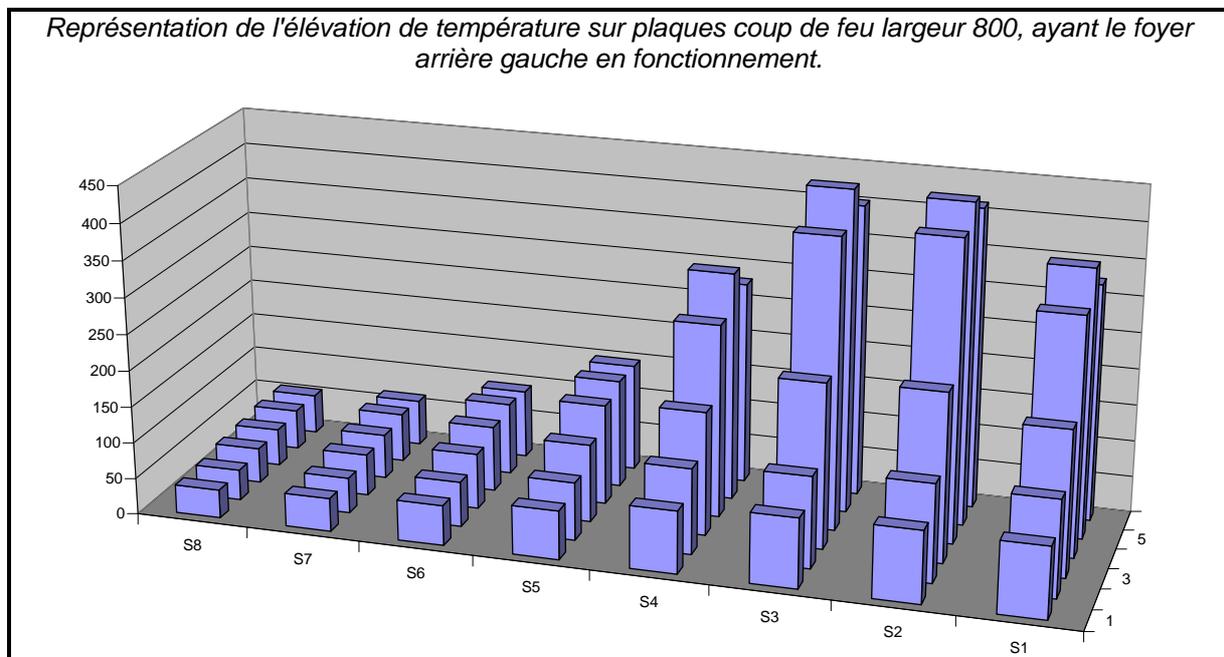
UTILISATION



CONSEIL

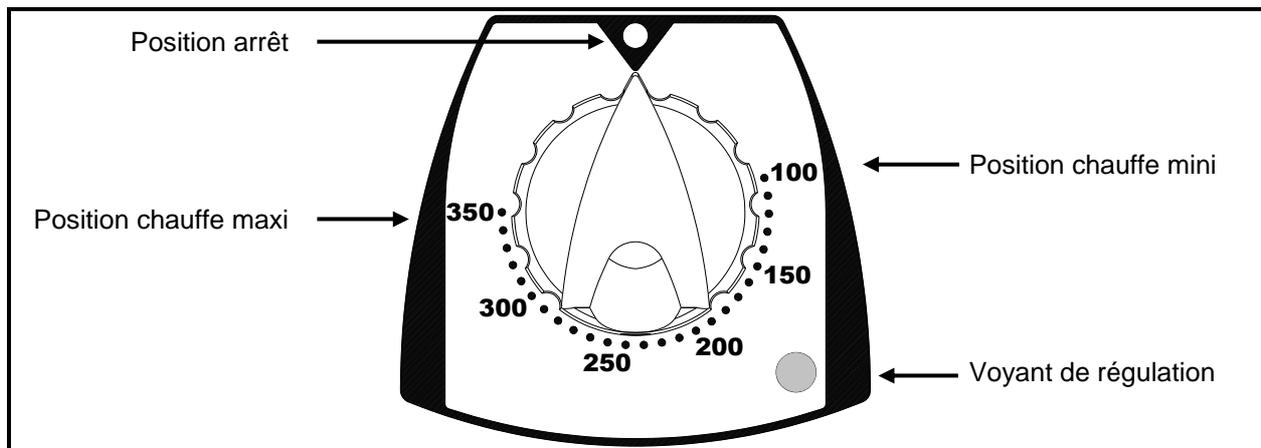
Plaques coup de feu

Ce concept permet une utilisation souple avec une grande surface de chauffe, dès lors que tous les foyers ne sont pas utilisés, les zones annexes peuvent être utilisées en mijotage.

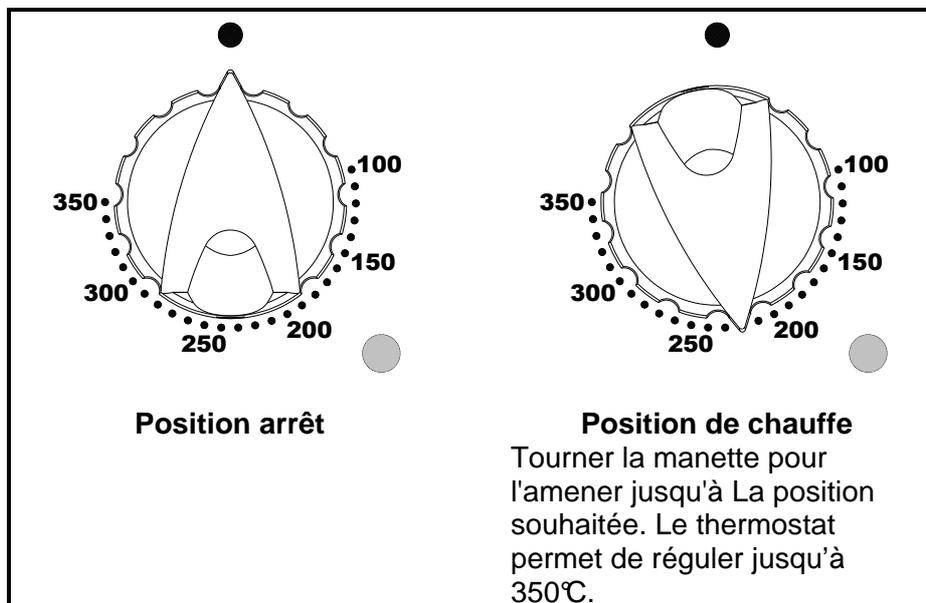


1.4 PLAQUE SNACK ELECTRIQUE

1.4.1 PLAQUE SNACK STANDARD



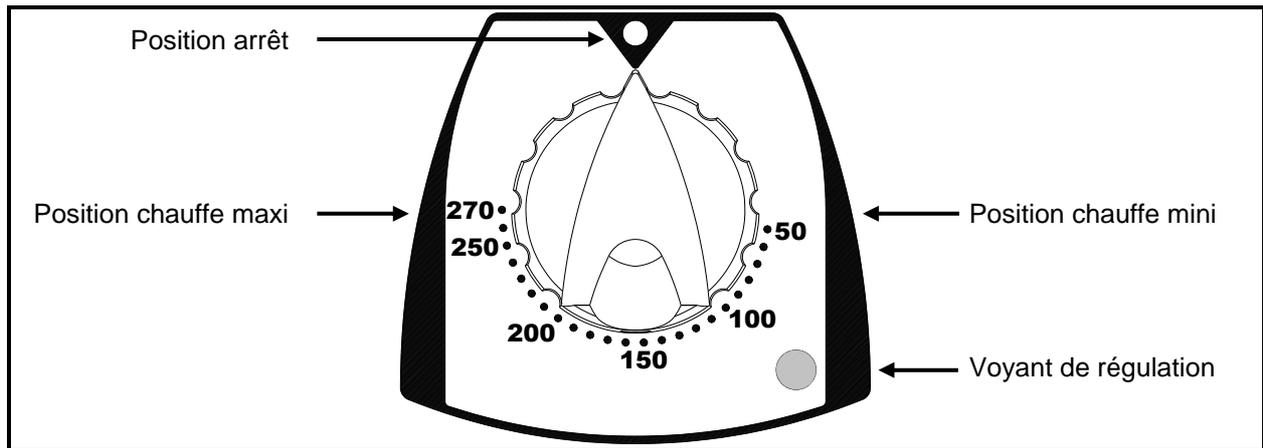
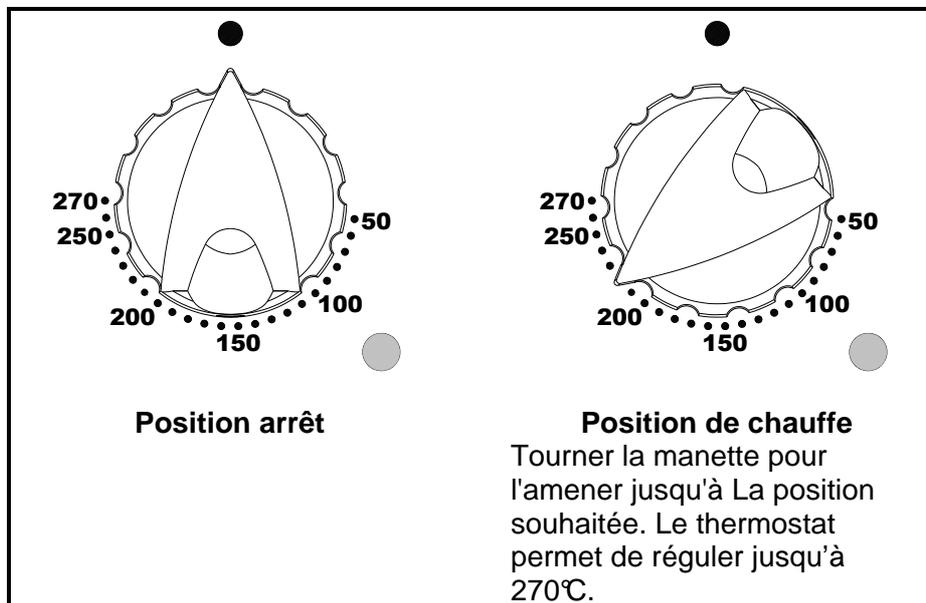
UTILISATION



CONSEIL

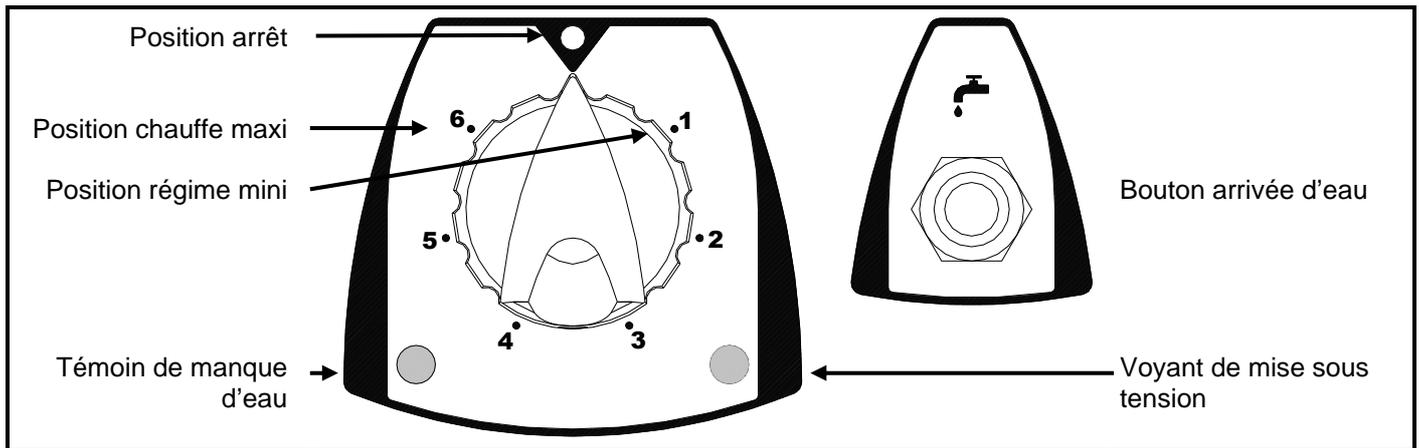
- Préchauffer à 220° pendant 5 minutes.
- Huiler la plaque à la burette, aux endroits où vont être déposés les produits.
- Démarrer la cuisson.
- Adapter la puissance si nécessaire.
- Racler la plaque à la spatule entre chaque passe de cuisson.
- Huiler à nouveau.

1.4.2 PLAQUE SNACK OPTION CHROME

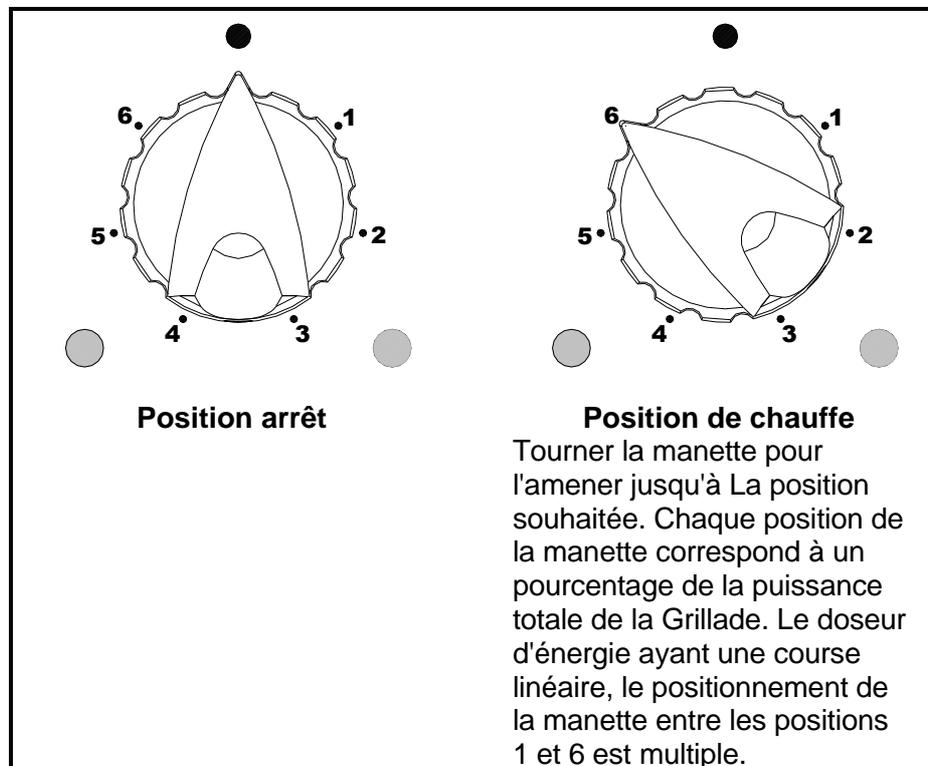
UTILISATIONCONSEIL

- Préchauffer à 220° pendant 5 minutes.
- Huiler la plaque à la burette, aux endroits où vont être déposés les produits.
- Démarrer la cuisson.
- Adapter la puissance si nécessaire.
- Racler la plaque à la spatule entre chaque passe de cuisson.
- Huiler à nouveau.

1.5 GRILLADE A BARREAUX ET BAIN MARIE



UTILISATION



CONSEIL

Grillade à barreaux

- Préchauffer l'appareil (position 3).
- Remplir la cuve ou le bac d'eau.
- Graisser les barreaux abondamment avec une serviette papier (lorsque l'appareil est neuf).
- Sélection la position de cuisson (position 4 ou 5).

Position 0: Arrêt de l'appareil

Position 1: Pour le nettoyage en fin de journée.

Position 3: Préchauffage (temps de montée en température rapide).et attente

- Position 4:** Cuisson pour peu de charge.
Cuisson longue, cuisson de produits épais.
Viandes blanches.
- Position 5:** Cuisson pour forte charge.
Cuisson rapide, cuisson de produits de faible épaisseur.
Viandes rouges, poissons.
- Position 6:** Pyrolyse (nettoyage des barreaux).

Nota: Eviter de choisir une température de cuisson trop haute afin d'éviter le ferrage (carbonisation du marquage qui donne un goût aux produits).
Entre chaque cuisson, mettre l'appareil en position attente (position 3) en attendant la cuisson suivante.

Vindis 700

Le bac de la grillade légèrement remplie d'eau permet la récupération des jus de cuisson en évitant leur carbonisation, une cuisson de meilleure qualité (le produit ne se desséchant pas du fait de l'évaporation de l'eau à travers celui-ci), ainsi qu'un nettoyage aisé.

Vindis 900

Le bac de grillade possède une arrivée d'eau et une vidange munie d'une bonde surverse. Ce bac légèrement remplie d'eau permet la récupération des jus de cuisson en évitant leur carbonisation, une cuisson de meilleure qualité (le produit ne se desséchant pas du fait de l'évaporation de l'eau à travers celui-ci), ainsi qu'un nettoyage aisé.

AVERTISSEMENT: Il est important de remplir ce bac d'eau car l'appareil est équipé d'une sécurité qui coupe la chauffe en cas de manque d'eau.

Bain-marie

- Remplir le bac d'eau.
- Chauffer l'eau en position maxi.

REMARQUE: L'alimentation d'eau chaude par électrovanne est en option.

1.6 INDUCTION

1.6.1 GENERALITES

Votre table à induction fonctionne principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuissons ordinaires. La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable. La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

Principes de l'induction:

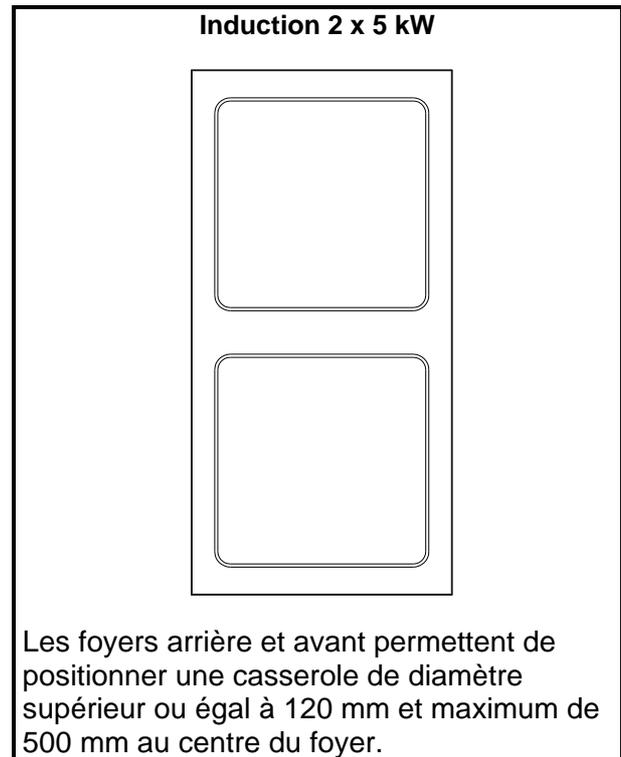
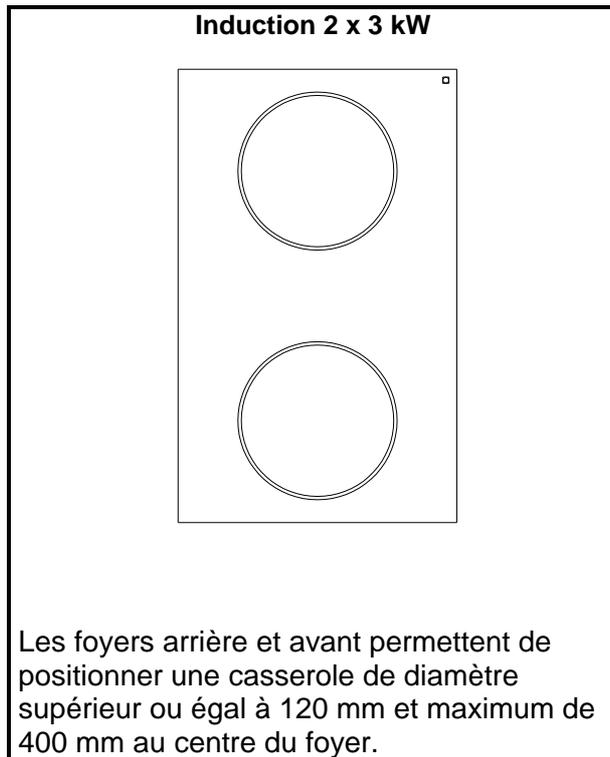
En appuyant sur les touches de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.

Ces courants dits d'induction, chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum. Le retrait du récipient de la table à induction ou l'arrêt simple de l'appareil à partir de la touche, suffit à stopper instantanément la cuisson.

1.6.2 PRESENTATION DES ZONES DE CHAUFFES

Ces plaques permettent l'utilisation de récipients de formes diverses.



1.6.3 QUELS RECIPIENTS CHOISIR

Le récipient a un rôle essentiel dans la cuisson par induction. Le fond du récipient, épais de préférence, ne doit pas être trop déformé afin d'avoir une zone de contact maximum entre la plaque et le récipient.

Les récipients les plus adaptés sont ceux sur lequel un aimant colle au fond:

- Récipients en inox adaptés à l'induction, à fond épais.
- Récipients en Fonte d'acier.
- Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement anti adhérent (cocotte, poêle, grill viande..). Choisir des récipients à fond épais.
- Récipients en aluminium à fond spécial induction.
- Récipients possédant le logo signalant sa compatibilité avec la cuisson à induction.

Enfin, vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus du verre.

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium sans fond spécial ou en cuivre et en inox non magnétique sont incompatibles pour la cuisson sur une table à induction.

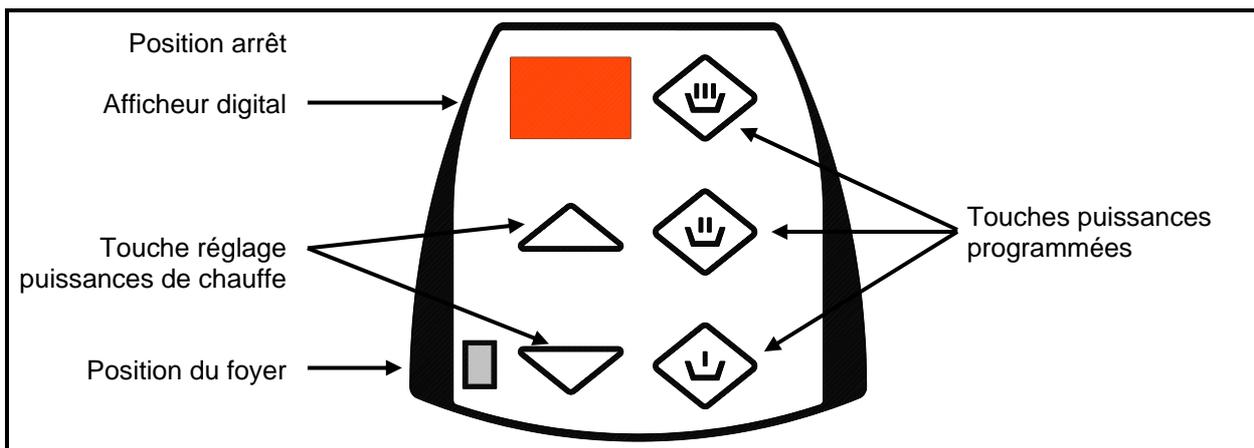
PRECAUTIONS

Quand vous utiliser un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant mais n'utiliser jamais la position 11 ou 12. Vous risquez d'endommager vos récipients.

Ne chauffer pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

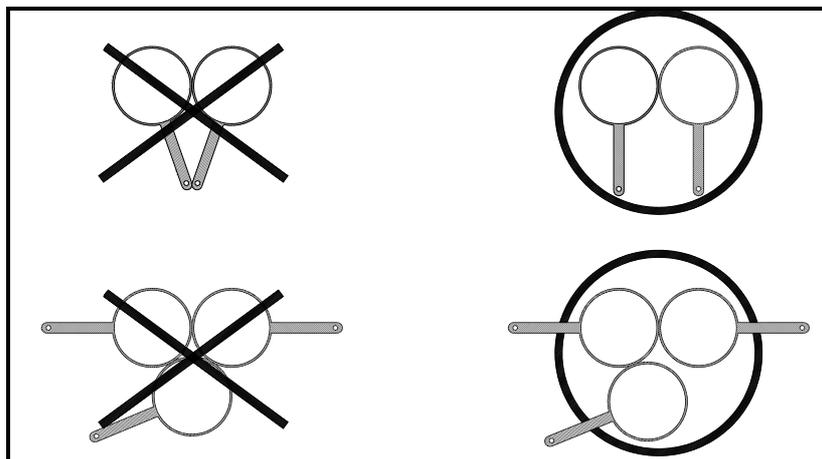
ATTENTION: Pour la cuisson, n'utiliser jamais de feuilles de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table ou dans le wok à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

1.6.4 UTILISATION



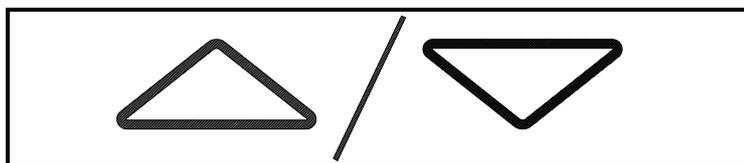
Pour tous les modèle de dessus et bloc inductions, pour la mise en marche et l'utilisation, suivre la procédure suivante.

Positionner plusieurs casseroles sur une même zone de cuisson est possible sous certaines conditions. Dans tous les cas, le récipient doit être centré sur la zone de cuisson.



Pour la mise sous tension de l'induction, appuyer sur une des touches (n'importe laquelle) du tableau de commande.

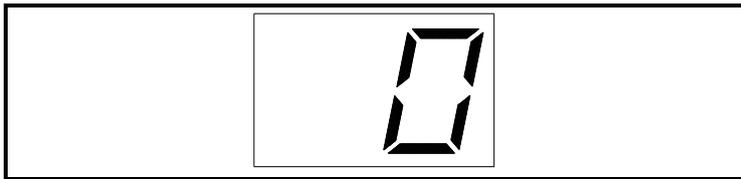
- Mettre sous tension l'appareil (appuyer sur une des touches du tableau de commande).
- Positionner votre ou vos récipients.



- Ajuster la puissance de chauffe (0 à 12)



- ou choisir une puissance de chauffe présélectionnée.



- En fin de cuisson, mettre la puissance de chauffe à 0.
- Au bout d'une dizaine de secondes, l'appareil se coupe

Touches de puissances programmées

A la réception de votre appareil, ces touches sont programmées avec les valeurs ci-dessous.

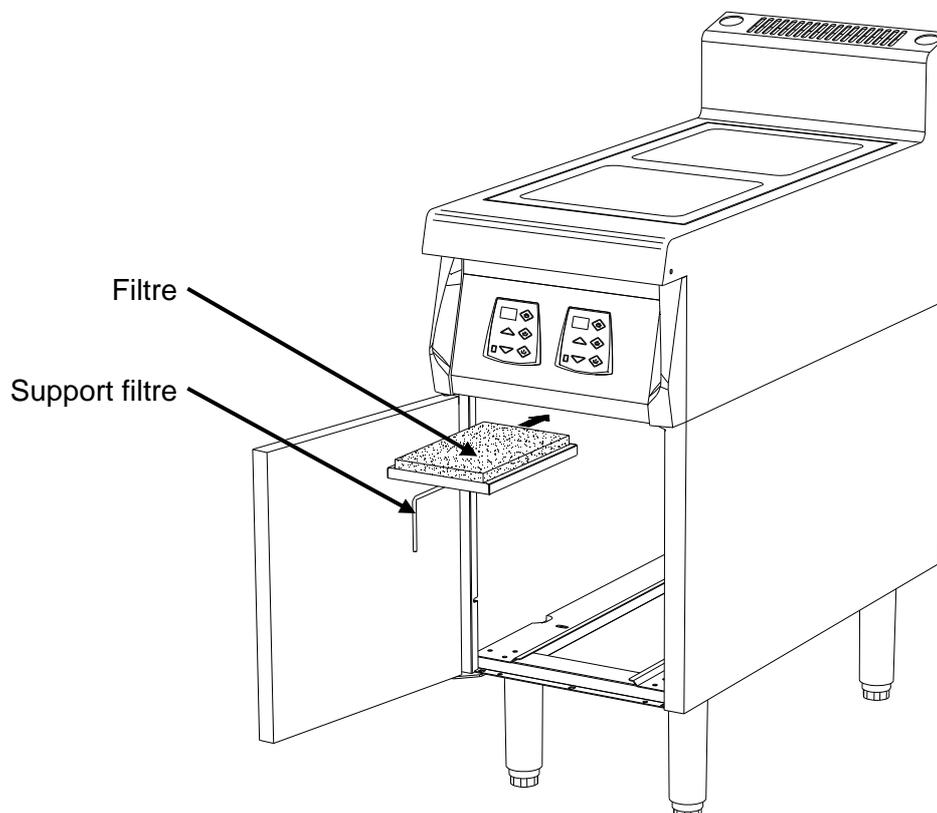
Touches:	1	2	3
			
Puissances:	2	8	12

1.6.5 CHANGEMENT DU FILTRE

Le changement du filtre d'air est un entretien périodique ou un entretien à réaliser suite à un message d'erreur.

Procédure

- Retirer le support filtre situé sous l'appareil pour un dessus de cuisson et dans le placard technique pour un bloc de cuisson.
- Nettoyer les ouïes et changer le filtre.
- Remettre en place le support filtre dans sa glissière, bien venir en butée sur le fond de l'appareil.



1.6.6 VISUALISATION DES DEFAUTS

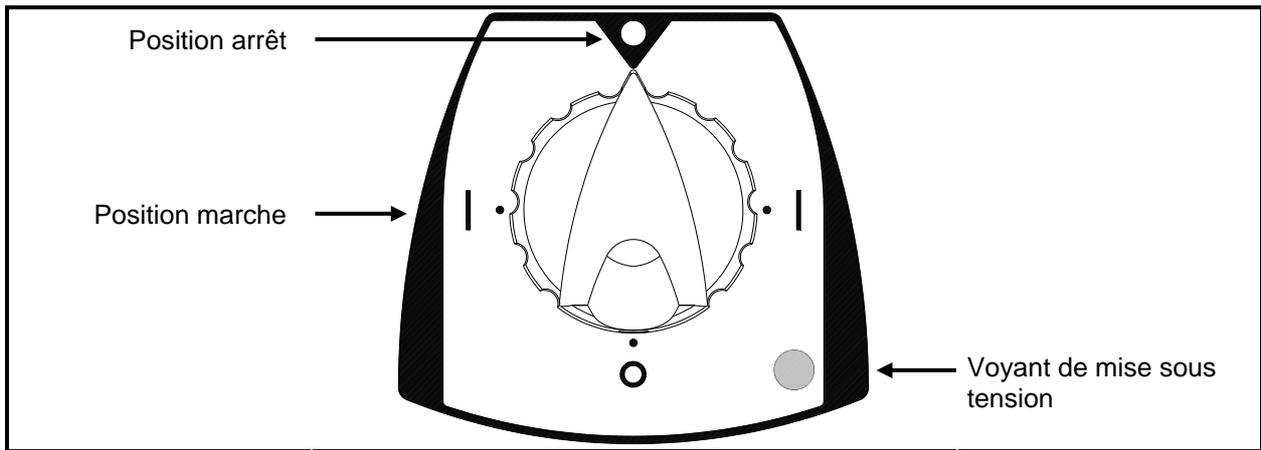
Les messages d'erreur s'inscrivent au niveau de l'afficheur digital dès la mise sous tension ou après une utilisation prolongée de l'appareil.

- ◆ L'afficheur peut signaler des messages par intermittence du type "01 à 07 et 10".
- ◆ Ces indications temporaires ne signifient pas systématiquement un problème sur le matériel qui peut continuer à être utilisé.
- ◆ En cas de matériel non fonctionnel, signaler les messages délivrés et leur condition / fréquence d'apparition aux services techniques.

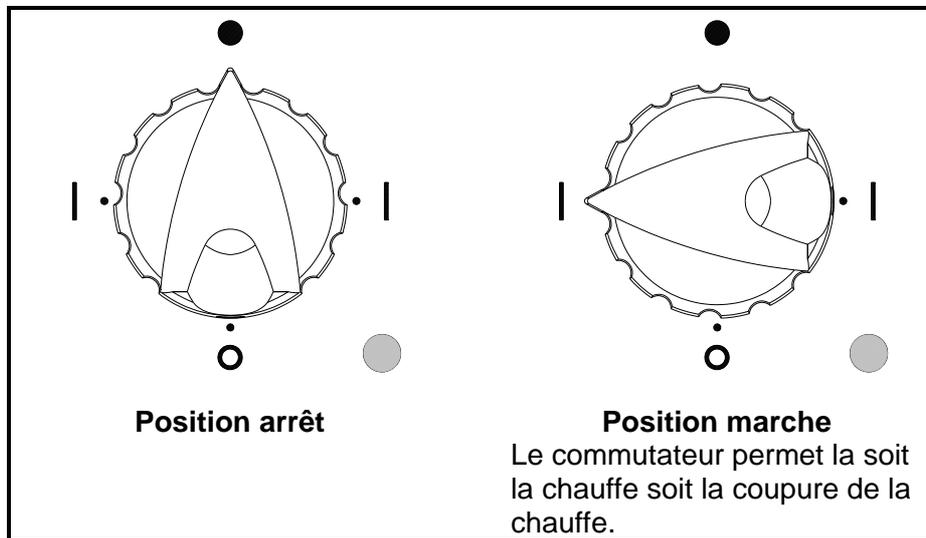
Vous constatez...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
L'appareil ne fonctionne pas. L'afficheur reste éteint.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le branchement est défectueux	Vérifiez l'état de l'installation électrique. Dans le cas où ce défaut persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique:  —	L'appareil n'a pas détecté de casserole. Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction	Mettre un récipient sur la zone de chauffe. Utiliser un récipient adapté. Dans le cas où ce message persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	Matériaux du récipient non adaptés, vérifier avec un aimant.	Comparer avec une autre zone de cuisson et un autre récipient. Dans le cas où ce message persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	Matériaux du récipient non appropriés, vérifier avec un aimant.	Comparer avec une autre zone de cuisson et un autre récipient. Dans le cas où ce message persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	L'appareil est trop chaud.	Vérifier que le ventilateur tourne. Débrancher l'appareil, nettoyer les ouïes d'aspiration et d'évacuation de l'air de l'appareil. Attendre que l'appareil refroidisse. Si le ventilateur est hors service ou si ce message persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	L'appareil a chauffé avec un récipient vide.	Retirer le récipient et patienter. Dans le cas où ce message persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	Problème de liaison électronique.	Faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	L'appareil est trop chaud.	Vérifier que le ventilateur tourne. Débrancher l'appareil, nettoyer les ouïes d'aspiration et d'évacuation de l'air de l'appareil. Attendre que l'appareil refroidisse. Si le ventilateur est hors service ou si ce message persiste, faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	Court-circuit sur la sonde inducteur	Faire appel à un technicien qualifié.
L'afficheur indique: 	Erreur de communication entre la commande et le générateur	Faire appel à un technicien qualifié.

NOTA: Après chaque déplacement de l'induction et après avoir branché l'appareil, attendre quelques secondes avant d'actionner le clavier, que l'électronique se stabilise.

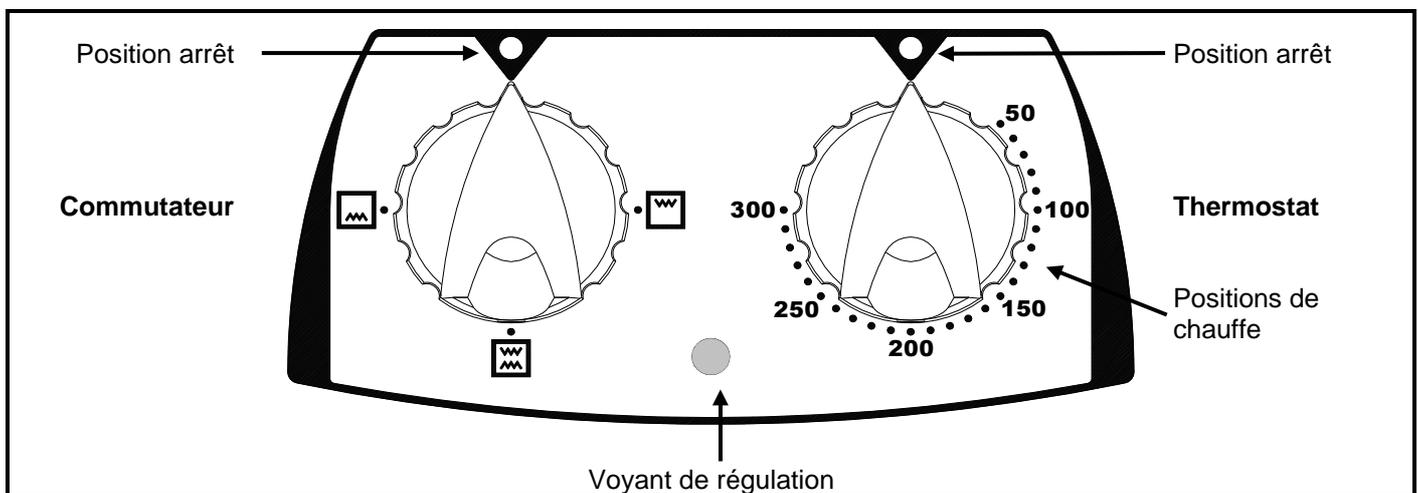
1.7 RESERVE A FRITES

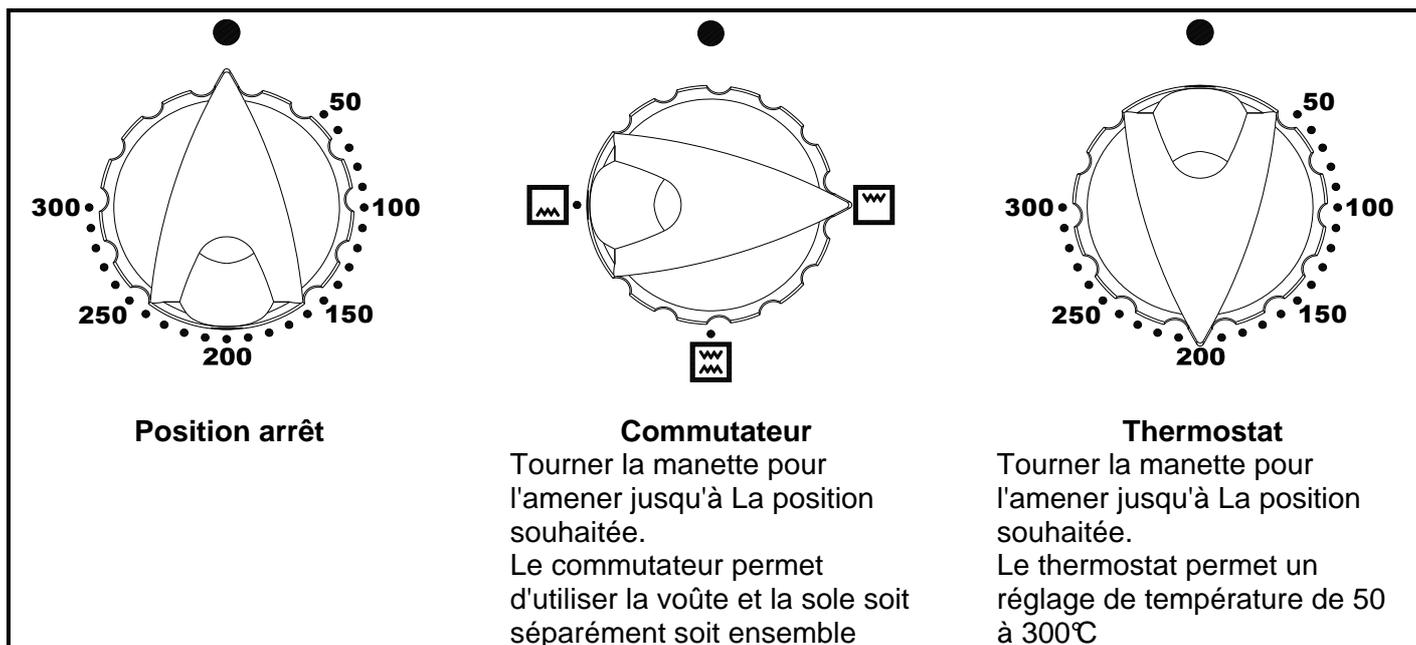


UTILISATION



1.8 FOUR ELECTRIQUE



UTILISATION

Il est recommandé de faire chauffer le four 1 à 2 heures avant de l'utiliser pour la première fois. Cette opération évitera de transmettre aux produits l'odeur désagréable du matériel neuf.

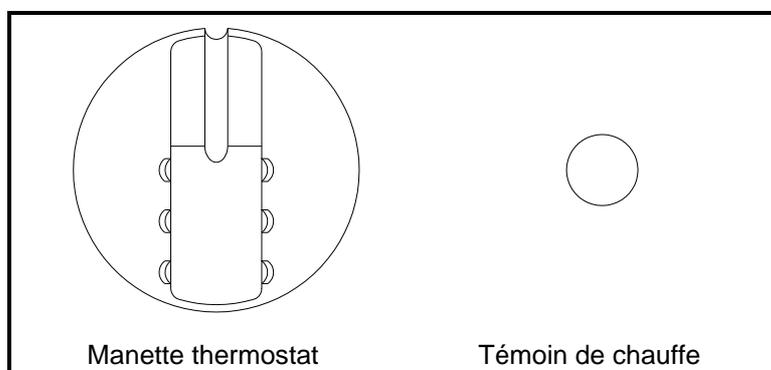
Si le four réglé sur "voûte et sole" donne trop de sole, dans certains cas, positionner le commutateur sur "voûte" pendant une partie de la cuisson.

Si les produits sont cuits extérieurement alors que l'intérieur ne l'est pas suffisamment, le four était trop chaud, il convient donc de baisser la température au thermostat pour la cuisson suivante.

Le four ne doit pas être utilisé avec la porte ouverte en permanence (risque d'échauffement du tableau de commande)

IMPORTANT: Les échelles du four permettent divers positionnement des plaques en fonction de la cuisson et du type de produit à traiter. Toutefois **NE JAMAIS CUIRE SUR 2 NIVEAUX A LA FOIS.**

Une irrégularité de cuisson est généralement due à une température de cuisson trop élevée; Baisser graduellement la position du robinet thermostatique.

1.9 OPTION KIT CHAUFFAGE VENTILE

La commande du thermostat de température se trouve à l'intérieur de placard.
La manette permet un réglage de température de 30 à 85°C avec témoin de chauffe.

NETTOYAGE

ATTENTION:

- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE.
Les parois chaudes seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite: L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- ◆ La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci dessus.

1.10 PLAQUES RONDES

- Nettoyer régulièrement le plan de cuisson car il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre (plastique, sucre, etc...)
- Les salissures légères s'enlèvent facilement avec une éponge ou un torchon humide.
- Les salissures résistantes et incrustées s'enlèvent aisément avec un racloir à lame ou une paille inox type "Scotch brite".
- Dans le cas où les salissures ne partiraient pas à froid, ces plaques montent à une température élevée permettant de brûler les graisses ou autres par pyrolyse.

1.11 FOYERS RAYONNANTS

- Nettoyer régulièrement le plan de cuisson car il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre (plastique, sucre, etc...)
- Les salissures légères s'enlèvent facilement avec une éponge ou un torchon humide.
- Les salissures résistantes et incrustées s'enlèvent aisément avec un racloir à lame.
- Les traces d'eau et de calcaire, les traces de doigts, les taches de graisse et les traces métalliques s'enlèvent facilement avec du "ZIP" inox liquide ou des nettoyantes vitrocéramiques du type "BULHER", "WK TOP", "SWISS CLEANER", "CERAFIX" ou similaire.
- Si par hasard un ustensile en plastique, du sucre ou autre produit fondait sur la plaque, il serait nécessaire de la nettoyer immédiatement (pendant que la plaque est encore chaude).

IMPORTANT: Les résidus de détergent doivent toujours être enlevés complètement, car ils peuvent avoir un effet corrosif lors des cuissons suivantes.

N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs et jamais de produits en bombe aérosols, poudre à récurer et éponges abrasives.

1.12 PLAQUES COUP DE FEU ELECTRIQUES

- Nettoyer régulièrement le plan de cuisson car il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre (plastique, sucre, etc...)
- Les salissures légères s'enlèvent facilement avec une éponge ou un torchon humide.

- Les salissures résistantes et incrustées s'enlèvent aisément avec un racloir à lame ou une paille inox type "Scotch brite".
- Dans le cas où les salissures ne partiraient pas à froid, ces plaques montent à une température élevée permettant de brûler les graisses ou autres par pyrolyse.

1.13 PLAQUES SNACK

Plaque standard:

- Après chaque service, enlever les salissures importantes à la spatule.
- Laisser refroidir 30 minutes.
- Finir le nettoyage avec un tampon type scotch Brite; éventuellement avec un produit dégraissant.
- Rincer la plaque.
- Nettoyer en plonge le ramasse sauce.

Plaque option chrome:

- Après chaque service, enlever les salissures importantes à la spatule.
- Laisser refroidir 30 minutes.
- Dégraisser la surface à l'aide d'un produit dégraissant pour inox et la spatule.
- Rincer la plaque.
- Nettoyer en plonge le ramasse sauce.

ATTENTION: Il est formellement interdit de travailler sur la plaque chromée ou de la nettoyer avec des ustensiles pointus ou abrasifs, ceci afin d'éviter une détérioration du chrome en surface de plaque.

1.14 GRILLADES ELECTRIQUES

1.14.1 GRILLADE ELECTRIQUE VINDIS 700

Nettoyage après chaque service

- Mettre l'appareil en position de chauffe maximale (position 6: pyrolyse).
- Laisser l'appareil en position pyrolyse durant 5 minutes. La pyrolyse permet d'enlever le plus gros des graisses brûlées.
- Arrêter l'appareil.
- Finir le nettoyage des barreaux à l'aide d'une brosse métallique, laiton.
- Lever le châssis de résistances.
- Vidanger le bac qui aura été rempli d'environ 3 cm d'eau, ceci afin d'éviter aux particules graisseuses de brûler et d'attacher lors de la cuisson.
- Nettoyer en plonge le ramasse sauce.

Nettoyage en fin de journée

- Laisser refroidir l'appareil à une température inférieure à 60°C ou chauffer l'appareil sur la position 1 durant 1 minute.
- Vaporiser sur tout le dessus de l'appareil avec un produit de nettoyage dégraissant (graisse brûlées).
- Laisser agir durant 15 minutes.
- Rincer abondamment.
- Nettoyer le reste de l'appareil avec un désinfectant dégraissant.
- Rincer abondamment.
- Nettoyer en plonge le ramasse sauce.

1.14.2 GRILLADE ELECTRIQUE VINDIS 900

Nettoyage après chaque service

- Mettre l'appareil en position de chauffe maximale (position 6: pyrolyse).
- Laisser l'appareil en position pyrolyse durant 5 minutes. La pyrolyse permet d'enlever le plus gros des graisses brûlées.
- Arrêter l'appareil.
- Finir le nettoyage des barreaux à l'aide d'une brosse métallique, laiton.
- Lever le châssis de résistances.
- Vidanger la cuve qui aura été remplie d'environ 3 cm d'eau, ceci afin d'éviter aux particules graisseuses de brûler et d'attacher sur la cuve lors de la cuisson.
- Vaporiser la cuve avec un désinfectant dégraissant (température des barreaux inférieure à 60°C).
- Laver la cuve et ouvrir la vidange.
- Rincer abondamment la cuve.

Nettoyage en fin de journée

- Laisser refroidir l'appareil à une température inférieure à 60°C ou chauffer l'appareil sur la position 1 durant 1 minute.
- Vaporiser sur tout le dessus de l'appareil avec un produit de nettoyage dégraissant (graisse brûlées).
- Laisser agir durant 15 minutes.
- Rincer abondamment.
- Nettoyer le reste de l'appareil avec un désinfectant dégraissant.
- Rincer abondamment.

NOTA: Attention de ne pas vaporiser d'eau sur la façade de commande. Tout nettoyage avec une éponge type "scotch brite" est à proscrire.

1.15 BAIN-MARIE

- Ils permettent, par leurs formes arrondies, un nettoyage journalier aisé et rapide avec une éponge humide.

1.16 INDUCTIONS

Partie en inox:

- Pulvériser un produit d'entretien dégraissant spécial inox, laisser agir puis rincer à l'eau claire.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons métalliques ou plastiques.
- Toujours bien rincer et essuyer après le nettoyage.

Plaque vitrocéramique:

- Essuyer les débordements et les projections avant qu'ils ne sèchent à l'aide d'un chiffon de papier humide.
- Pour les salissures plus résistantes, utiliser des produits de nettoyage spécial verre, céramique, non abrasifs. Un grattoir spécial verre peut être utilisé.
- Bien rincer et essuyer la plaque vitrocéramique.

Les frottements des récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique. Ces défauts d'aspect qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie

Ouïes de ventilation

- Régulièrement nettoyer les ouïes d'aspiration et d'évacuation d'air afin de garantir une bonne ventilation des composants électroniques.

Veillez à ne pas introduire de liquide dans les ouïes d'aération sous l'appareil.

1.17 RESERVES A FRITES

- Nettoyer l'ensemble avec une serviette ou une éponge humide

IMPORTANT: Il est strictement interdit de projeter de l'eau sur les émetteurs en céramique émaillée lorsque ceux-ci sont en chauffe. Il est également interdit de laver l'ensemble du corps de chauffe à grande eau.

1.18 FOURS

Nettoyage courant :

- Nettoyer la porte intérieure avec une éponge;
- Nettoyer également le joint de porte avec une éponge, ceci afin d'enlever les particules graisseuses, susceptibles de se carboniser aux cours des prochaines cuissons et de détériorer ainsi le joint.

Nettoyage complet :

- En plus du nettoyage courant, il faut éviter de laisser s'accumuler en certains endroits des substances susceptibles de se concentrer, ou de se modifier et de devenir très corrosives. Pour cela, il faut procéder au nettoyage complet du four s'il ne doit pas être réutilisé immédiatement. Ce travail peut être réalisé à l'aide de solutions nettoyantes spéciales.
- Rincer soigneusement l'intérieur du four à l'aide d'une éponge afin d'éliminer totalement les résidus et le produit de nettoyage.
- Pour libérer l'accès aux parois, retirer la ou les soles du four en la tirant vers soi, et retirer les échelles en les tirant vers l'intérieur du four, par leur niveau bas.
- Remonter en sens inverse.

Le nettoyage à chaud, au-dessus de 60°C, est formellement interdit.

ENTRETIEN

1.19 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLES

Un **acier inoxydable** est une nuance d'acier conçue pour qu'une fine pellicule protectrice se forme à la surface du métal, et le protège contre la corrosion (Pellicule d'oxyde résultant de la réaction chimique de l'oxygène sur la surface du métal).

Tout élément gênant la formation de cette pellicule, ou facilitant sa destruction partielle (Déchets d'aliments, débordements, liquides stagnants...) dégrade la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable

Si la composition d'un acier inoxydable lui permet de résister à certaines agressions chimiques, mieux que des aciers classiques, **il ne faut pas imaginer que l' "inox" soit indestructible.**

3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller:

- Le milieu chimique. En général:
 - * Diverses saumures (Concentration de sel, Choucroute...)
 - * Chlorures, contenus en particulier dans:
 - Les produits de nettoyage
 - L'eau de javel.
- La température: Tout milieu chimique ci dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.
- Le temps: Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité.

Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrompt, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretien non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien, ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.

ATTENTION

Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

Une liste des cas les plus fréquents est donnée ci-après, afin de vous permettre d'identifier au mieux ces mauvaises conditions d'exploitation, et d'exploiter le plus longtemps possible vos matériels.

1.20 LES CAS DE CORROSION LES PLUS COURANTS:

Nettoyage des carrelages

Le nettoyage des carrelages (en fin de chantier, ou lors de l'entretien régulier) est souvent réalisé avec des produits très agressifs. Si le produit est projeté sous pression sans précautions, les éclaboussures au bas des appareils, entraînent une corrosion des fonds et habillages.

Pire encore, les vapeurs de ces produits, si les locaux ne sont pas aussitôt fortement aérés, en retombant sur les matériels parviennent à étendre la corrosion à l'ensemble des surfaces.

Produit d'entretien inadapté (Eau de Javel, Acides, Soude)

Si des produits inadaptés, tels que l'Eau de Javel, des dilutions d'acides ou de soude... (tous les produits non étudiés spécialement pour l'entretien des inox) sont utilisés, une attaque irréversible se produit sur les surfaces en acier inoxydable.

Produit d'entretien appliqué à trop haute température

Tous les produits d'entretien voient leur agressivité augmenter avec la température de la paroi sur laquelle ils sont appliqués. En règle générale, cette température **ne doit pas excéder 60 °C**, sous peine d'attaquer l'inox de façon irréversible (Noircissement des surfaces...)

Produit d'entretien mal rincé

Si les parois, une fois nettoyées, ne sont pas généreusement rincées afin d'éliminer toute trace de produit d'entretien, celui-ci, avec le temps, va continuer son action au risque d'engendrer un début de corrosion.

Pire encore, si cette paroi peut être soumise à des températures supérieures à 60°C (Intérieurs de four, de cuve, dessus de cuisson...), les problèmes évoqués dans le point précédent, se produiront inévitablement.

Stagnation des produits de nettoyage

Dans le même esprit, toutes les zones pouvant retenir des produits d'entretien, notamment les caniveaux, les vidanges de four mixte, les siphons,... devront faire l'objet d'un rinçage soigné et abondant. (Utiliser une brosse Nylon pour renforcer l'action de rinçage à l'eau claire).

Concentration de sel

Le sel, élément courant en cuisine, est souvent à l'origine d'attaques (piqûres) de l'inox. Les débordements sur les plans de cuisson doivent être aussitôt nettoyés.

Cas particulier des cuissons à l'eau dans une marmite :

Le fait de saler l'eau en jetant du gros sel dans la cuve, présente un risque majeur: Le gros sel, en se déposant au fond de la cuve, risque, avant de fondre, de corroder le fond de façon irréversible, si l'opération est fréquente.

Il y a lieu soit de remuer l'eau jusqu'à dissolution complète du sel, soit d'utiliser du sel fin.

Utilisation intensive en milieu saumuré

Certains produits tels que la choucroute (jus acides), les poissons et fruits de mer (présence de sel), et en règle générale, toutes les saumures, doivent faire l'objet d'une attention particulière. En cas de traitement occasionnel, les matériels courants ne posent pas de problème, à condition d'être soigneusement et systématiquement nettoyés après chaque utilisation.

En cas de traitement intensif, les matériels de cuisson (Fours de cuisson, marmites,...) devront être choisis avec des nuances d'inox mieux adaptées à cet usage spécifique.

Eau du réseau trop chlorée

Certains réseaux d'eau fournissent par moment, des eaux comportant une teneur en chlore hors norme. Dans ces cas, il n'est pas rare de retrouver les problèmes de corrosion évoqués ci-dessus (Notamment dans les cuves de marmites, sauteuses, bain-marie...).

Nettoyage d'accessoires en Aluminium ou tôle aluminée

La présence d'aluminium ou de tôle aluminée dans une solution chlorée, est un formidable catalyseur pour l'attaque de l'inox.

Il ne faut donc pas laisser reposer des accessoires tels que filtres de hottes ou autres plateries en aluminium, dans des cuves de marmites, sauteuses... Une nuit suffirait à piquer l'inox au niveau des points de contact et à la surface du produit.

1.21 ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un d'entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

A cet effet, il suffit de laver ces surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif. RINCER SOIGNEUSEMENT et essuyer les surfaces.

Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au scotch brite ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

GARANTIE

ATTENTION! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garantie ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est-à-dire dans le strict respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et / ou de contrôles préconisées auront dûment été effectués par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défauts ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main-d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de pannes ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Nos entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos appareils. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par nos techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillages spécifiques, de pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titre onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de nos appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION: Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase / neutre, pression d'eau, pression de gaz,...) ainsi que le non respect de l'ordre des phases (important pour les moteurs triphasés, sens de la ventilation, vérins...) ne seront en aucun cas couvert par cette garantie.

C'est pourquoi, nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension ou le gaz sont disponible et contrôlés au droit de ceux-ci.