

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Serie 700

TYPE: 7PC/E400, 7PC/E800, 7PC/E120, 7PCV/E400, 7PCV/E800, 7PCV/E120, 7PCF/E800,
7PCF/E120, EHU - 78, EHB - 78, Kit riscaldante

Manuel pour l'utilisateur



1. Généralités	1
1.1 Symboles utilisés dans le manuel	1
1.2 Symboles utilisés sur l'appareil	2
1.3 Contrôle de la correspondance entre l'appareil et le manuel	2
2. Sécurité	3
2.1 Utilisation de l'appareil en conditions de sécurité	3
2.2 Instructions de sécurité en cas de mauvais fonctionnement	3
2.3 Mise au rebut de l'appareil	3
3. Description fonctionnelle	5
3.1 Application de l'appareil	5
3.1.1 Utilisation interdite	5
3.2 Construction	5
3.3 Principe de fonctionnement	5
3.3.1 Interrupteurs de fonctionnement et voyants lumineux	6
4. Instructions de fonctionnement	7
4.1 Avant d'utiliser l'appareil	7
4.1.1 Préparation au fonctionnement	7
4.2 Utilisation de l'appareil	7
4.2.1 Mise en marche	7
4.2.2 Cuisson	8
4.2.3 Extinction	8
4.2.4 Mise en marche du four électrique	8
4.2.5 Thermostat de sécurité	9
4.2.6 Préchauffage	10
4.3 Après l'utilisation	10
4.3.1 Nettoyage	10
4.3.2 Nettoyage courant	11
4.3.3 Maintenance périodique	12
5. Mise en place	13
5.1 Généralités	13
5.2 Stockage	13
5.3 Déballage de l'appareil	13
5.4 Mise au rebut des emballages	13
5.5 Mise en place	13
5.6 Branchement électrique	14

5.7 Conditionnement d'air	15
5.8 Formation du personnel	15
5.9 Plaque signalétique	16
6. Dépannage	17
7. Specifications techniques	19

1. Généralités

Lire attentivement les instructions contenues dans le présent manuel ; en effet, elles contiennent des informations très importantes permettant d'effectuer la mise en place, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité et de manière correcte et efficace.

Conserver le présent manuel dans un lieu sûr afin de permettre son éventuelle utilisation de la part d'autres opérateurs de l'appareil.

L'appareil doit être mis en place en conformité avec les instructions du fabricant et conformément aux réglementations locales en vigueur. Le branchement de cet appareil à l'alimentation électrique doit être effectué uniquement par un personnel professionnel qualifié.

Les personnes destinées à utiliser cet appareil devront recevoir une formation spécifique préalable concernant son fonctionnement.

Eteindre l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Les vérifications périodiques du fonctionnement préconisées par le présent manuel devront être effectuées en respectant scrupuleusement les instructions. La maintenance de l'appareil devra être confiée à une personne techniquement qualifiée, autorisée par le fabricant, qui devra utiliser des pièces détachées originales.

Le non-respect des indications fournies ci-dessus risque de compromettre gravement la sécurité de l'appareil.

1.1 Symboles utilisés dans le manuel



Ce symbole est destiné à donner des informations concernant une situation qui comporte un risque potentiel imminent pour la sécurité. Les instructions fournies sont obligatoires pour éviter des dommages aux personnes.



Ce symbole est destiné à donner des informations concernant la juste manière d'agir, afin d'éviter de mauvais résultats, des dégâts à l'appareil ou des situations dangereuses.



Ce symbole est destiné à donner des informations concernant l'existence de suggestions et de " trucs du métier " permettant d'obtenir le meilleur rendement possible de l'appareil.



Ce pictogramme indique une fonction qui doit être prise en considération en vue de l'autocontrôle.

1.2 Symboles utilisés sur l'appareil



Ce symbole placé sur un des composants signale la présence de bornes électriques situées derrière ce même composant. Un tel composant ne devra donc être démonté que par un personnel professionnel qualifié.

1.3 Contrôle de la correspondance entre l'appareil et le manuel

La plaque signalétique de l'appareil indique son numéro de série. En cas de perte des manuels, il est possible d'en commander de nouveaux auprès du fabricant ou du distributeur local. Au moment de commander de nouveaux manuels, il est fondamental de communiquer le numéro de série indiqué sur la plaque signalétique.

2. Sécurité

2.1 Utilisation de l'appareil en conditions de sécurité



S'agissant d'un appareil strictement conçu pour un usage professionnel, il doit être exclusivement utilisé par un personnel qualifié.

Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance !

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud !



SI L'HUILE PREND FEU, NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU POUR L'ETEINDRE.

2.2 Instructions de sécurité en cas de mauvais fonctionnement

Si l'huile prend feu, l'éteindre à l'aide d'un extincteur ou d'une couverture antifeu spécialement prévue à cet effet.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil. Contacter le service après-vente.

En cas d'urgence, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil en agissant sur l'interrupteur général.

2.3 Mise au rebut de l'appareil

L'appareil est construit avec des matières premières recyclables et ne contient pas de substances dangereuses ou toxiques. La mise au rebut de l'appareil doit être réalisée conformément aux normes en vigueur où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés par type et remis à des centres de collecte sélective. Respecter les normes en matière de protection de l'environnement.

3. Description fonctionnelle

3.1 Application de l'appareil

L'utilisation prévue de la cuisinière électrique est la cuisson des aliments dans des casseroles et poêles appuyées sur les plaques.

3.1.1 Utilisation interdite

La cuisinière électrique n'est pas conçue pour cuire directement sur les plaques, comme si elle était un gril.

3.2 Construction

Structure porteuse en acier inoxydable, sur 4 pieds réglables en hauteur. Habillage et dessus entièrement réalisés en acier inoxydable .

3.3 Principe de fonctionnement

Les éléments chauffants placés au-dessous des plaques chauffent sa surface jusqu'à la température désirée.

Pendant la cuisson des aliments, l'épargne énergétique dépend de la qualité des marmites et, notamment, de leur fond.

Tout d'abord la marmite devrait avoir un diamètre légèrement supérieur à celui de la plaque de cuisson et être indiquée pour l'utilisation avec des plaques électriques.

3.3.1 Interrupteurs de fonctionnement et voyants lumineux

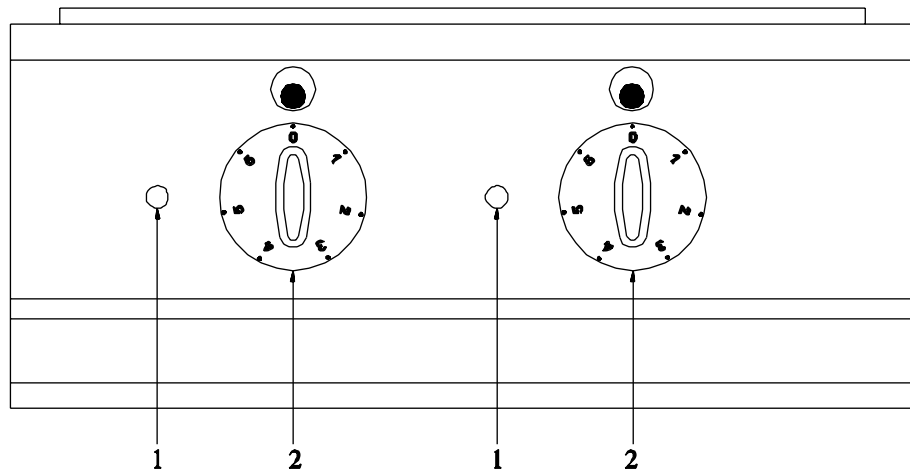


Fig. 1

1. Voyant de fonctionnement (indication que la plaque est en marche)
2. Manette du commutateur

En tournant la manette sur la position désirée, le voyant s'allume et la plaque commence à se réchauffer. Ce chauffage est assuré par chaleur diffuse et conduction, produit par des plaques électriques en fonte. La température des plaques peut être réglée par un commutateur à 6 positions.

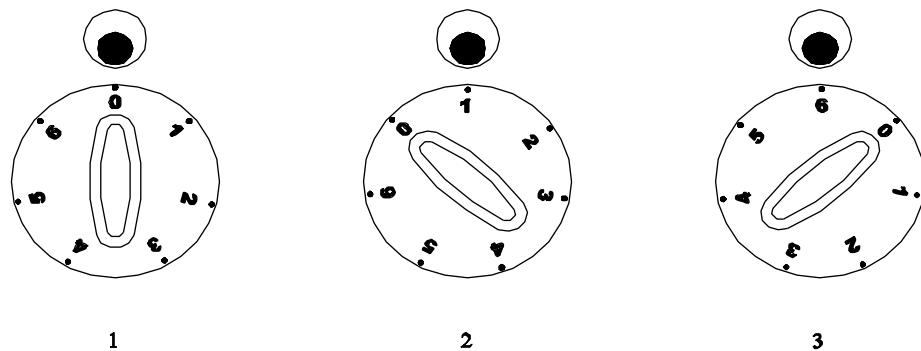


Fig.2

1. Position ETEINT
2. Température minimale
3. Température maximale

4. Instructions de fonctionnement

4.1 Avant d'utiliser l'appareil

4.1.1 Préparation au fonctionnement

Enlever soigneusement de la cuisinière tous les matériaux d'emballage et les pellicules adhésives. Oter le film protecteur qui recouvre les panneaux, en veillant à éliminer toute trace de colle sur la surface d'acier ; si nécessaire, enlever la colle avec des solvants non inflammables.

Avant d'effectuer la première cuisson, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'appareil, notamment ses plaques.



Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, il faut toujours s'assurer que le détergent utilisé ne contient pas de substances abrasives et qu'il est conseillé pour les surfaces en acier inoxydable.

Une fois nettoyé, rincer l'appareil à l'eau pure et l'essuyer avec un chiffon.

Avant d'utiliser les plaques chauffantes pour la première fois, il faut les chauffer à la température maximum pendant 4 minutes environ, sans aucune casserole. Pendant cette phase initiale, l'habillage de protection durcit et atteint sa résistance maximum.



Ne jamais nettoyer l'appareil en le mettant directement sous un jet d'eau !

4.2 Utilisation de l'appareil

4.2.1 Mise en marche



Mettre l'appareil sous tension en agissant sur l'interrupteur de sécurité, situé à l'extérieur de l'appareil.

En tournant la manette jusqu'à la position désirée, le voyant s'allume et la plaque commence à chauffer. Ce chauffage s'effectue grâce à la chaleur transférée par conduction thermique et produite par des plaques chauffantes électriques en fonte.

Instructions de fonctionnement

4.2.2 Cuisson

1. Sélectionner la température de cuisson à l'aide du commutateur.
2. Les possibles économies d'énergie pendant la cuisson des aliments, dépendent de la qualité des casseroles et, particulièrement, de leur fond.
3. Tout d'abord, le diamètre de la casserole, qui doit être adaptée à l'utilisation dans ce genre d'appareils, devrait être un peu plus grand que celui de la plaque de cuisson.
4. Pendant la cuisson, utiliser toujours le couvercle.
5. Utiliser la température maximale pour atteindre la température de cuisson, puis la diminuer autant que nécessaire pour continuer à cuire.



Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance !

Dans l'utilisation quotidienne, n'employer que des casseroles parfaitement sèches. N'appuyer pas de récipients humides ni d'objets ayant de la buée, par exemple les couvercles, sur la plaque de cuisson !

4.2.3 Extinction

Eteindre la cuisinière en ramenant le thermostat sur 0. A ce point, le voyant vert s'éteint aussi.



Les plaques peuvent être toujours brûlantes !

4.2.4 Mise en marche du four électrique

Choisir la direction du chauffage sur la manette indiquée dans la position 3. de la Figure 3 le voyant présence tension s'allume (position 2.). Sélectionner la température de la chambre de cuisson en tournant la manette du thermostat de régulation du four (position 4.) dans le sens des aiguilles d'une montre, les éléments chauffants se mettent en marche et ils s'allument le voyant présence tension (position 2.) et le voyant de fonctionnement du four (position 1.). Le voyant de fonctionnement s'éteindra lorsqu'on atteint la température sélectionnée. La température du four peut être sélectionnée entre 60° (position 4b de la Figure 3) et 300°C (position 4c de la Figure 3) et des valeurs intermédiaires.

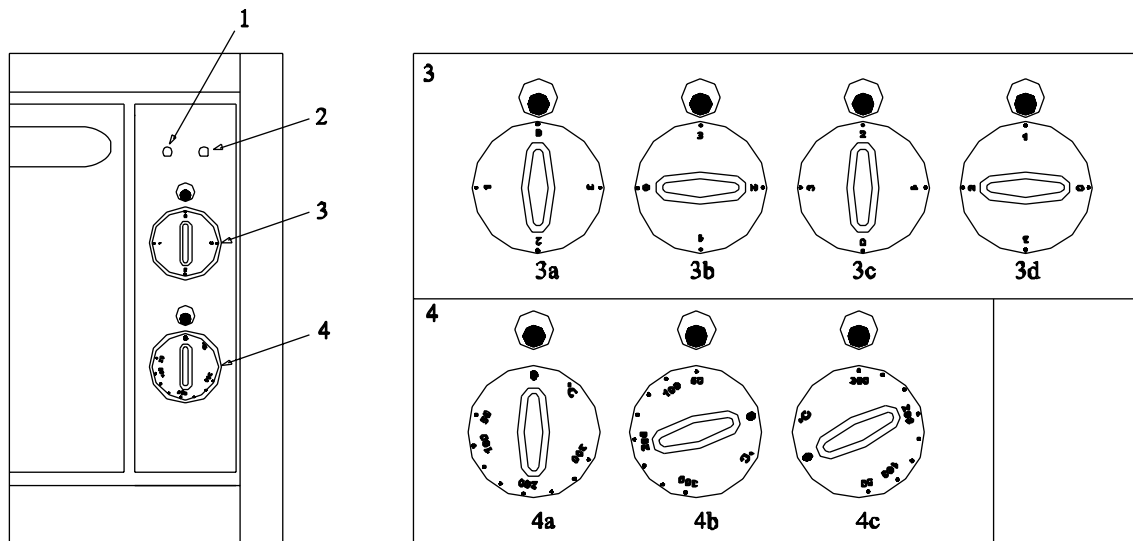


Fig. 3

1. Voyant de fonctionnement du four électrique
2. Voyant présence tension
3. Manette de direction du chauffage
4. Manette du thermostat du four électrique
- 3a. Position chauffage "ETEINT"
- 3b. Direction de chauffage des deux éléments chauffants (supérieur et inférieur)
- 3c. Direction de chauffage de l'élément chauffant inférieur
- 3d. Direction de chauffage de l'élément chauffant supérieur
- 4a. Position "ETEINT"
- 4b. Position 60°C (température minimale)
- 4c. Position 300°C (température maximale)

4.2.5 Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité. Si la température dans la chambre de cuisson dépasse la valeur limite, toutes les fonctions du four s'éteignent et seulement le voyant de fonctionnement reste allumé (pos. 25 dans la plus haut). Il s'agit d'une mesure de sécurité qui intervient en cas de panne d'un composant ou d'utilisation contraire aux instructions. En cas de déclenchement du thermostat de sécurité, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et contacter le service après-vente.

4.2.6 Préchauffage

Le préchauffage des chambres garantira une cuisson optimale. Pour ce faire, s'assurer que la porte est fermée et régler la température de la chambre, si possible, sur une valeur d'environ 25-50°C (45-90°F) supérieure à celle de fonctionnement. Compte tenu de la diminution de la température dans la chambre lors de l'ouverture de la porte, il convient d'attendre que la température programmée se stabilise (le voyant de fonctionnement du chauffage s'éteint) avant d'introduire les produits et de programmer la température de cuisson. Pour les aliments dont la cuisson exige des températures élevées, introduire aussi les plats ou les clayettes dans la chambre pendant le préchauffage.

4.3 Après l'utilisation

4.3.1 Nettoyage



Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou de maintenance, éteindre l'appareil et interrompre toutes les alimentations en amont de l'appareil.



Principales causes de détérioration ou de corrosion de l'acier inoxydable :

- utilisation de détergents abrasifs ou acides, notamment à base de chlore, tels que l'acide chlorhydrique ou l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Avant d'acheter un produit détergent, s'assurer, donc, qu'il n'est pas corrosif vis-à-vis de l'acier inoxydable ;
- stagnation de dépôts ferreux (tels que ceux produits par la rouille dissoute dans l'eau qui passe à travers les canalisations, notamment après une certaine période d'inactivité), qu'il faut absolument éviter ; ne pas utiliser de tampons de laine de fer pour éliminer les résidus alimentaires les plus tenaces. Utiliser plutôt des tampons en laine d'acier inoxydable ou des spatules en acier inoxydable ou en matériaux plus tendres et en tout cas non ferreux ;
- stagnation de substances contenant des composants acides, tels que le vinaigre, le jus de citron, les sauces, le sel, etc. Par conséquent, ne jamais laisser de telles substances en contact prolongé avec les parties en acier de l'appareil. L'évaporation de solutions salines sur les surfaces est particulièrement dangereuse pour elles.

Un nettoyage quotidien soigné (couper le courant électrique !) permettra de maintenir l'appareil en bon état et d'augmenter sa longévité.



Ne jamais nettoyer l'appareil en le mettant directement sous un jet d'eau !

4.3.2 Nettoyage courant

Il doit être effectué à l'aide d'un chiffon doux humide, en utilisant de l'eau et du savon ou encore des détergents doux mais, comme déjà souligné ci-dessus, jamais de détergents abrasifs ou acides qui ne devraient même pas être utilisés à proximité de l'équipement pour laver les sols car leurs vapeurs pourraient se déposer sur les surfaces en acier de l'appareil et les détériorer. Rincer à l'eau pure et essuyer ; ne jamais utiliser de jets d'eau directs pour ne pas provoquer de complications dues à des infiltrations très dangereuses pour l'appareil.

Le nettoyage courant doit être effectué à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour faire partir les taches les plus difficiles, verser une petite quantité de détergent sur le chiffon. Enfin, éliminer de la plaque tout résidu de détergent et l'essuyer en la chauffant pendant quelques secondes. Une fois achevée cette opération, appliquer une couche mince d'huile végétale.

Rayures et taches brunes

Rayures et taches brunes peuvent être lissées ou éliminées à l'aide de tampons de laine d'acier inoxydable ou d'éponges abrasives synthétiques, en les utilisant toujours dans le sens du satinage.

Rouille

Si l'on doit éliminer des taches de rouille, il est nécessaire de s'adresser à un producteur de détergents industriels qui pourra fournir un détersif compatible et produit spécialement à cet effet. Pour ce travail, on peut aussi utiliser des produits industriels prévus pour éliminer les dépôts calcaires. Après l'utilisation et le rinçage, il peut être utile d'utiliser un détergent alcalin afin de neutraliser les éventuels composés acides restés sur les surfaces.



Afin d'éviter la formation de points de corrosion ou d'une mauvaise odeur produite par la combustion des restes de nourriture, s'assurer que les plaques sont soigneusement nettoyées avant chaque cycle de cuisson.

Période d'inactivité

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, ou bien, en cas de panne, de fonctionnement irrégulier, etc. de celui-ci, il faut toujours interrompre l'alimentation en courant électrique. Une fois nettoyé et essuyé, l'appareil doit être protégé en y appliquant une mince couche d'un produit approprié (par exemple, huile de vaseline en spray ou des produits semblables).

En cas de panne, s'adresser obligatoirement au service technique de réparation.

4.3.3 Maintenance périodique

L'intervention de maintenance indiquée ci-dessous doit être effectuée au moins une fois par an :

Contrôle du fonctionnement des dispositifs de régulation.

Nous conseillons à l'installateur professionnel de faire signer à l'utilisateur un contrat de maintenance qui prévoit au moins un contrôle général par an.

Les opérations d'assistance technique et de maintenance peuvent être exclusivement exécutées par un personnel spécialisé.

5. Mise en place

5.1 Généralités



Le constructeur ne répond pas des dommages aux personnes et/ou aux choses, dus à une erreur d'installation ou bien à une utilisation non appropriée de l'appareil.

Vérifier que l'appareil est prévu pour fonctionner sur la tension secteur disponible sur le lieu d'utilisation. Si la tension secteur disponible est différente, l'appareil ne doit pas être installé.

5.2 Stockage

Si l'appareil est stocké dans un entrepôt où la température est inférieure à 0° C, il faudra attendre qu'il retourne à une température d'au moins +10° C avant de le mettre en marche.

5.3 Déballage de l'appareil

Avant d'installer la cuisinière, enlever tous les matériaux d'emballage. Certains composants sont enveloppés dans un film adhésif qui doit être soigneusement retiré. Éliminer l'éventuelle colle résiduelle présente sur la surface de l'appareil, en utilisant une substance appropriée non inflammable. Il est défendu d'utiliser des substances abrasives.

5.4 Mise au rebut des emballages

La mise au rebut des emballages doit être réalisée conformément aux normes en vigueur du lieu où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés par type et remis à des centres de collecte sélective. Respecter les normes en matière de protection de l'environnement.

5.5 Mise en place



Avant d'effectuer n'importe quel travail sur l'appareil, il faut toujours débrancher le courant électrique.



Si la cuisinière est installée tout près d'autres appareils électriques, il faut s'assurer que ceux-ci n'interféreront pas négativement les uns avec les autres. Les alimentations électriques doivent, elles aussi, être indépendantes les unes des autres. Avant l'allumage de n'importe quelle élément chauffant, s'assurer que toutes les parties de l'emballage et que tous les films de protection éventuellement présents ont été enlevés.

Niveler l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Il est possible de régler la hauteur de l'appareil au moyen des pieds réglables (la hauteur de l'appareil peut être réglée entre 860 mm et 900 mm, tandis que dans les appareils du type dessus seulement on peut effectuer de petits réglages). Ainsi, l'appareil demeurera fixé de manière sûre.

Veiller à ce que toutes les normes en matière de prévention des incendies et de sécurité sur le lieu de travail soient respectées.



La mise en place, la maintenance, le branchement à l'alimentation en gaz (versions gaz), à l'alimentation électrique, ainsi que la mise en marche de l'appareil doivent être effectués par un installateur professionnel autorisé, qui devra respecter toutes les normes de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.



A titre purement informatif, nous vous rappelons que les appareils installés dans des établissements recevant du public doivent répondre aux exigences indiquées ci-dessous.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux règlements et aux normes en vigueur. Notamment :

- Prescriptions de sécurité contre les risques d'incendie et anti-panique dans les établissements recevant du public ;
- Prescriptions générales valables pour tous les appareils :
- Chauffage, ventilation, réfrigération, air conditionné et production de vapeur et d'eau chaude pour utilisation sanitaire.
- Mise en place d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières pour chaque type d'établissement recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).



Si l'appareil est installé en approchant son panneau latéral de parois inflammables (bois ou autre) ou sensibles à la chaleur (placoplâtre ou autre), il faudra prendre des mesures de protection aptes à éviter l'endommagement desdites parois. Appliquer, donc, un revêtement qui les isole de la chaleur par rayonnement ou respecter une distance minimum de 50 mm entre la paroi et le panneau latéral de l'appareil.



Le constructeur ne répond pas des dommages aux personnes et/ou aux choses, dus à une erreur d'installation ou bien à une utilisation non appropriée de l'appareil.

5.6 Branchement électrique



Branchement du câble d'alimentation type Y.

Le câble d'alimentation ne peut être installé ou remplacé que par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne ayant une qualification similaire (l'appareil peut être fourni avec ou sans câble d'alimentation).



L'appareil ne doit fonctionner que s'il est correctement relié à une installation de mise à la terre.

L'efficacité de l'installation de mise à la terre doit être certifiée.

Les équipements sont prévus pour un branchement fixe.

Mise en place

Avant de procéder au branchement de l'appareil sur le secteur, il est obligatoire d'effectuer les vérifications suivantes : la tension du réseau de distribution de courant doit correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Le câble d'alimentation doit être en caoutchouc, de qualité au moins égale à celle du type H07RN-F, et il devra posséder des conducteurs d'une section appropriée à la charge maximale à supporter (voir les données techniques).



De plus, lors de la mise en place, un dispositif multipolaire de coupure efficace (ouverture minimum de 3 mm) doit être installé en amont de l'appareil ; à cet effet, on peut utiliser des disjoncteurs magnéto-thermiques automatiques. L'interrupteur multipolaire doit être installé à proximité immédiate de l'appareil et être parfaitement accessible.

Nous conseillons d'installer un interrupteur magnéto-thermique intégré avec protection par fusibles.

Le câble de l'appareil ne doit jamais être exposé à des sources directes de chaleur.

5.7 Conditionnement d'air

L'appareil doit être installé dans un local parfaitement aéré (et si possible sous une hotte d'aspiration) en conformité avec les normes en vigueur.

5.8 Formation du personnel

Informez le personnel chargé de l'utilisation de l'appareil de son fonctionnement en faisant toujours référence à la notice d'utilisation et mettez la notice elle-même à sa disposition.

5.9 Plaque signalétique

La plaque signalétique affichant les caractéristiques techniques du modèle en question, est apposée à l'endroit indiqué dans les schémas d'installation et de branchement et elle contient les données suivantes :

Constructeur :	
Modèle :	(voir la couverture)
Numéro de série :	
Année de fabrication :	
Catégorie :	voir "Tableau des données techniques" à la fin de ce manuel)
Puissance thermique :	(voir le "Tableau 2: caractéristiques des brûleurs" plus haut)
Consommation de gaz naturel :	(voir le "Tableau 2: caractéristiques des brûleurs" plus haut)
Consommation de gaz liquide :	(voir le "Tableau 2: caractéristiques des brûleurs" plus haut)
Pression d'alimentation :	
gaz naturels : G20	(voir le "Tableau 1: catégories et pressions des gaz" plus haut)
gaz liquides (butane/propane) : G30/G31	(voir le "Tableau 1: catégories et pressions des gaz" plus haut)
gaz de ville : G110/G120	(voir le "Tableau 1: catégories et pressions des gaz" plus haut)
Alimentation en gaz :	voir "Tableau des données techniques" à la fin de ce manuel)
Tension d'alimentation :	(voir l'étiquette apposée sur l'emballage et sur l'appareil)
Appareil réglé pour :	

6. Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier tout d'abord le boîtier des fusibles (protection contre les surcharges) pour s'assurer que ceux-ci ne sont pas grillés. Faire contrôler le dispositif de protection contre les surcharges par un technicien spécialisé.



L'utilisateur ne peut pas s'occuper de l'entretien d'aucun des composants de cet appareil. Les opérations d'entretien doivent être exécutées par un technicien agréé.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION	
		POUR L'UTILISATEUR	POUR LE TECHNICIEN
PLAN DE CUISSON			
La plaque ne chauffe pas :	Pas d'alimentation électrique ;	Vérifier que l'appareil est alimenté électriquement ;	
	Élément chauffant de la plaque interrompu ;		Le remplacer (voir le chapitre relatif).
	Commutateur endommagé ;		Le remplacer (voir le chapitre relatif).
FOUR			
On choisit une température mais le four ne se met pas en marche :	Pas d'alimentation électrique ;	Vérifier que l'appareil est alimenté électriquement ;	
	Thermostat de sécurité déclenché ;		Mettre à zéro le thermostat (voir le chapitre relatif)
	Thermostat de régulation endommagé ;		Remplacer le thermostat (voir le chapitre relatif)
Cuisson non homogène (grande différence de la couleur du produit) :	Position du sélecteur incorrecte / inappropriée au type de cuisson	Positionner le sélecteur de façon à engendrer la chaleur de la sole et du ciel du four selon le type de cuisson à effectuer	
	Taille ou épaisseur différents du produit ;	Afin d'obtenir une cuisson homogène le produit doit être distribué uniformément dans chaque plat de four. En cas d'aliments solides, il faut avoir taille, couche et épaisseur les plus uniformes possibles ;	
	Grils non horizontaux ;	Niveler l'appareil en contrôlant l'horizontalité des grils par les pieds réglables : cela est essentiel pour l'homogénéité de cuisson ;	
	L'un de deux éléments chauffants est endommagé ;		Le remplacer (voir le chapitre relatif)

7. Specifications techniques

Schémas électriques..... 20

Schémas d'installation 30

Tableau des spécifications techniques 35

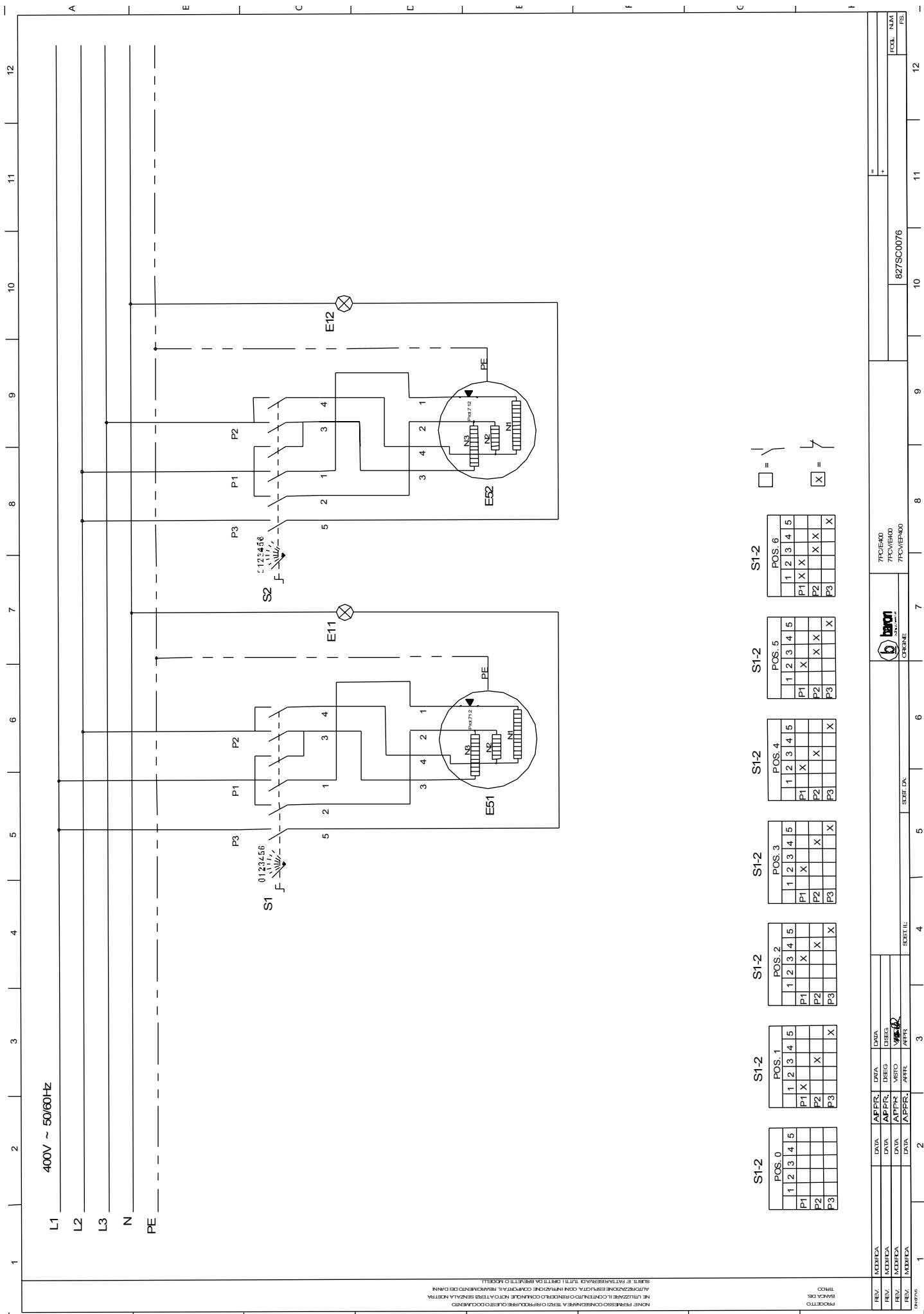


Schéma électrique 7PC/E400, 7PCV/E400, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

REV. 01	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 02	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 03	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 04	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 05	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 06	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 07	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 08	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 09	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 10	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 11	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.
REV. 12	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.	DATA	DESC.

827LE0076: Légende du schéma électrique 827SC00076			
7PC/E400, 7PCV/E400 - 3/N/PE ~400V 50Hz			
Sigle	Codes	Descriptions	Caractéristiques
S1	6A045500	COMMUTATEUR	7 POS.
E11-12	826650050	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V - 150°C
E51 - 52	826620010	ELEMENT CHAUFFANT	2600W-400V

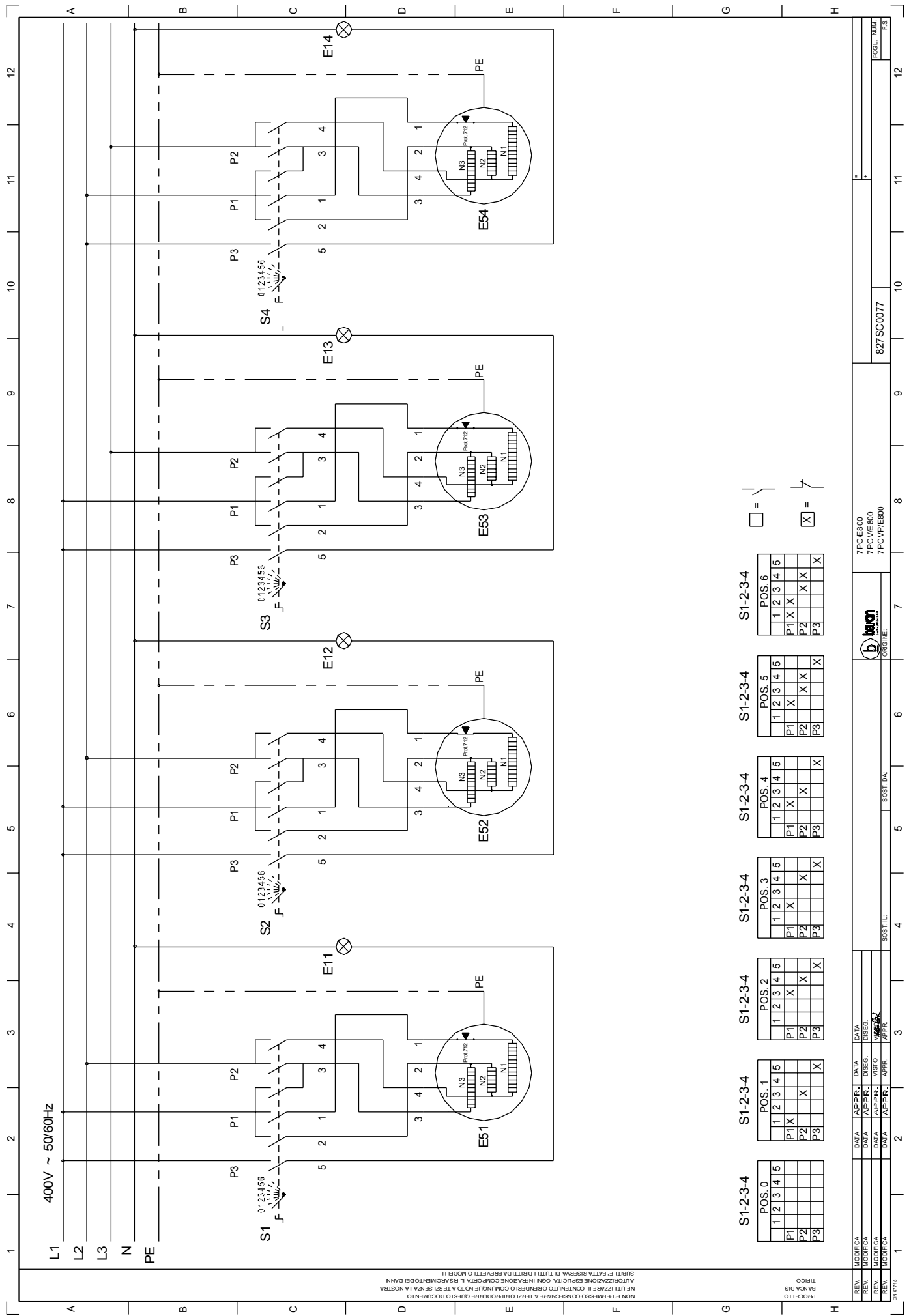


Schéma électrique 7PC/E800,7PCV/E800 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

REV.	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.
REV.	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.
REV.	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.
REV.	MODIFICA	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.	DATA	APPR.

PROGETTO: B.M.D.S. TRMCO

827SC0077

7PC/E800
7PCV/E800
7PCV/E800

827SC0077

FOGL. NUM. FS

11 12

NON E' PERMESSO CONSEGNARE A TERZI O RIPRODURRE QUESTO DOCUMENTO
 SENZA IL CONSENTO O L'APPROVAZIONE DELLA SOCIETA' BENTON & BOWLES
 S.P.A. E' FATTA RISERVA DI TUTTI I DIRITTI DA BREVETTI O MODELLI.

Specifications techniques

827LE0077: Légende du schéma électrique 827SC0077			
7PC/E800, 7PCV/E800 - 3/N/PE ~400V 50Hz			
Sigle	Codes	Descriptions	Caractéristiques
S1-2-3-4	6A045500	COMMUTATEUR	7 POS.
E11-12-13-14	826650050	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V - 150°C
E51-52-53-54	826620010	ELEMENT CHAUFFANT	2600W - -400V

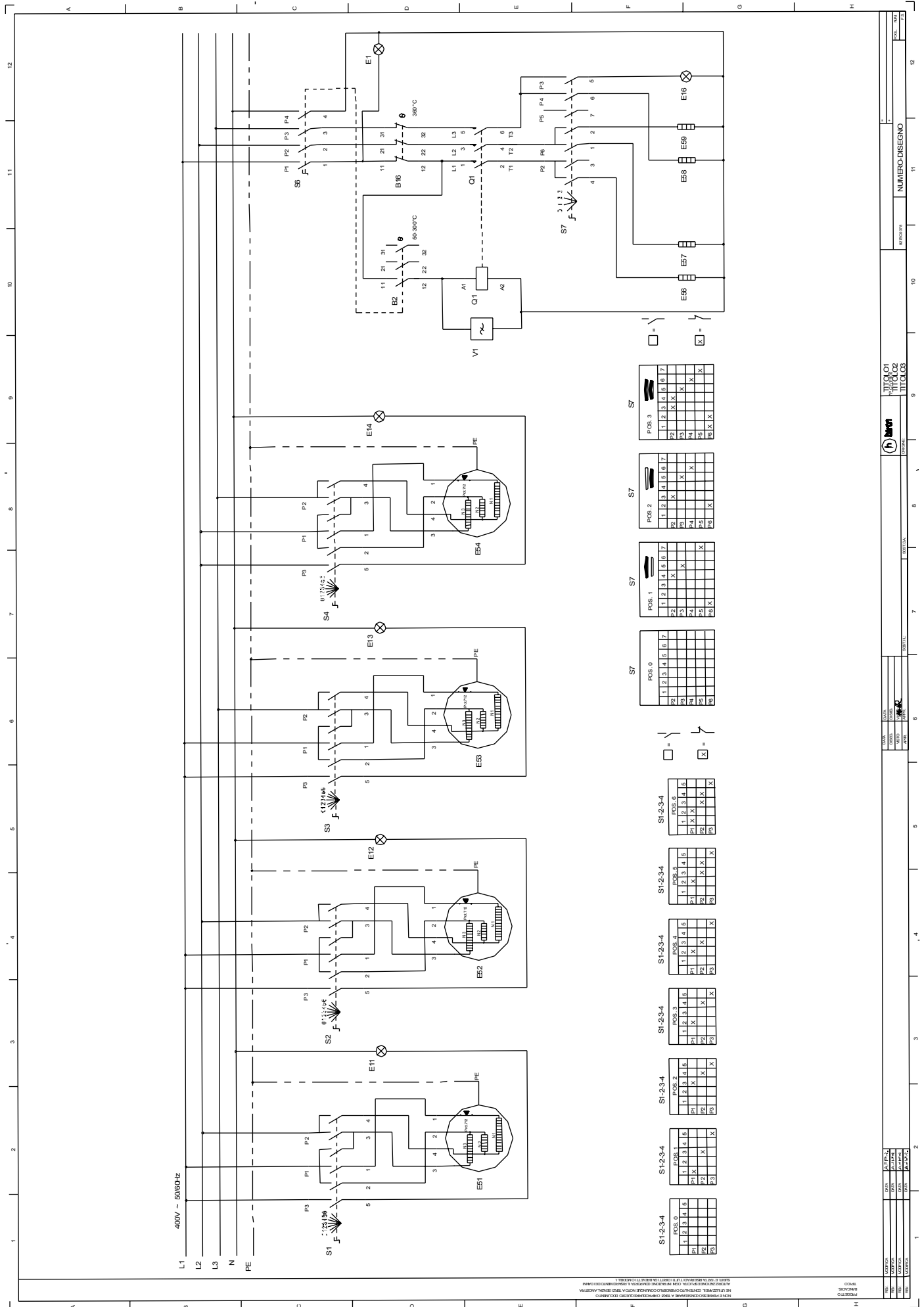


Schéma électrique 7PCF/E800, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

NOTA: SE NECESSARIO, IL DISPOSITIVO S11 (3) DEVE ESSERE INSTALLATO NEL GRUPPO MOTORIO. LE BULBINE S11 (3) DEVONO ESSERE SOSTITuite CON IL TIPO SPECIFICATO NELLA LEGGENDA. LE BULBINE S11 (3) DEVONO ESSERE SOSTITuite CON IL TIPO SPECIFICATO NELLA LEGGENDA. LE BULBINE S11 (3) DEVONO ESSERE SOSTITuite CON IL TIPO SPECIFICATO NELLA LEGGENDA.

S1-2-3-4		S1-2-3-4		S1-2-3-4		S1-2-3-4		S1-2-3-4		S1-2-3-4		S1-2-3-4																														
POS. 0	1	2	3	4	5	POS. 0	1	2	3	4	5	POS. 0	1	2	3	4	5	POS. 0	1	2	3	4	5	POS. 0	1	2	3	4	5	POS. 0	1	2	3	4	5	POS. 0	1	2	3	4	5	
P1						P1						P1					P1						P1					P1					P1					P1				
P2						P2						P2					P2						P2					P2					P2					P2				
P3						P3						P3					P3						P3					P3					P3					P3				

POS. 0		POS. 1		POS. 2		POS. 3		POS. 4		POS. 5		POS. 6																																	
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7				
P1							P1							P1							P1					P1					P1					P1					P1				
P2							P2							P2							P2					P2					P2					P2					P2				
P3							P3							P3							P3					P3					P3					P3					P3				

POS. 0		POS. 1		POS. 2		POS. 3		POS. 4		POS. 5		POS. 6		POS. 7																														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
P1							P1							P1						P1					P1					P1					P1					P1				
P2							P2							P2						P2					P2					P2					P2					P2				
P3							P3							P3						P3					P3					P3					P3					P3				

POS. 0		POS. 1		POS. 2		POS. 3		POS. 4		POS. 5		POS. 6		POS. 7																														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
P1							P1							P1						P1					P1					P1					P1					P1				
P2							P2							P2						P2					P2					P2					P2					P2				
P3							P3							P3						P3					P3					P3					P3					P3				

POS. 0		POS. 1		POS. 2		POS. 3		POS. 4		POS. 5		POS. 6		POS. 7																														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
P1							P1							P1						P1					P1					P1					P1					P1				
P2							P2							P2						P2					P2					P2					P2					P2				
P3							P3							P3						P3					P3					P3					P3					P3				

MODELLO 7PCF E800
REVISIONE 01
01/2012

MODELLO 7PCF E800
REVISIONE 01
01/2012

NUMERO DISEGNO
REVISIONE

MODELLO 7PCF E800
REVISIONE 01
01/2012

Specifications techniques

827LE078: Légende du schéma électrique 827SC0078			
7PCF/E800 - 3/N/PE ~400V 50Hz			
Sigle	Codes	Descriptions	Caractéristiques
S1-2-3-4	6A045500	COMMUTATEUR	7 POS.
E51-52-53-54	826620010	ELEMENT CHAUFFANT	2600W- 400V
E11-12-13-14	826650050	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V - 150°C
S6	6A046001	COMMUTATEUR	3F
S7	6A046750	COMMUTATERU	4 POS.
B2	826630123	THERMOSTAT DE CONTROLE	50-300°C-3F
B16	826630130	THERMOSTAT DE SECURITE	360°C - 3F
E56-57-58-59	826620041	ELEMENT CHAUFFANT	1500W - 150°C
E1	826650050	LAMPE DE LIGNE	400V - 150°C
E16	6A038506	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V- 150°C
Q1	6A047301	CONTACTEUR	230V - 20A
V1	826630270	FILTRE DE RESEAU	500 Vac

Specifications techniques

827LE0079: Légende du schéma électrique 827SC0079			
7PC/E120,7PCV/E120 - 3/N/PE ~400V 50Hz			
Sigle	Codes	Descriptions	Caractéristiques
S1-2-3-4-5-6	6A045500	COMMUTATEUR	7 POS
E51-52-53-54-55-56	826620010	ELEMENT CHAUFFANT	2600W - 400V
E11-12-13-14-15-16	826650050	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V - 150°C

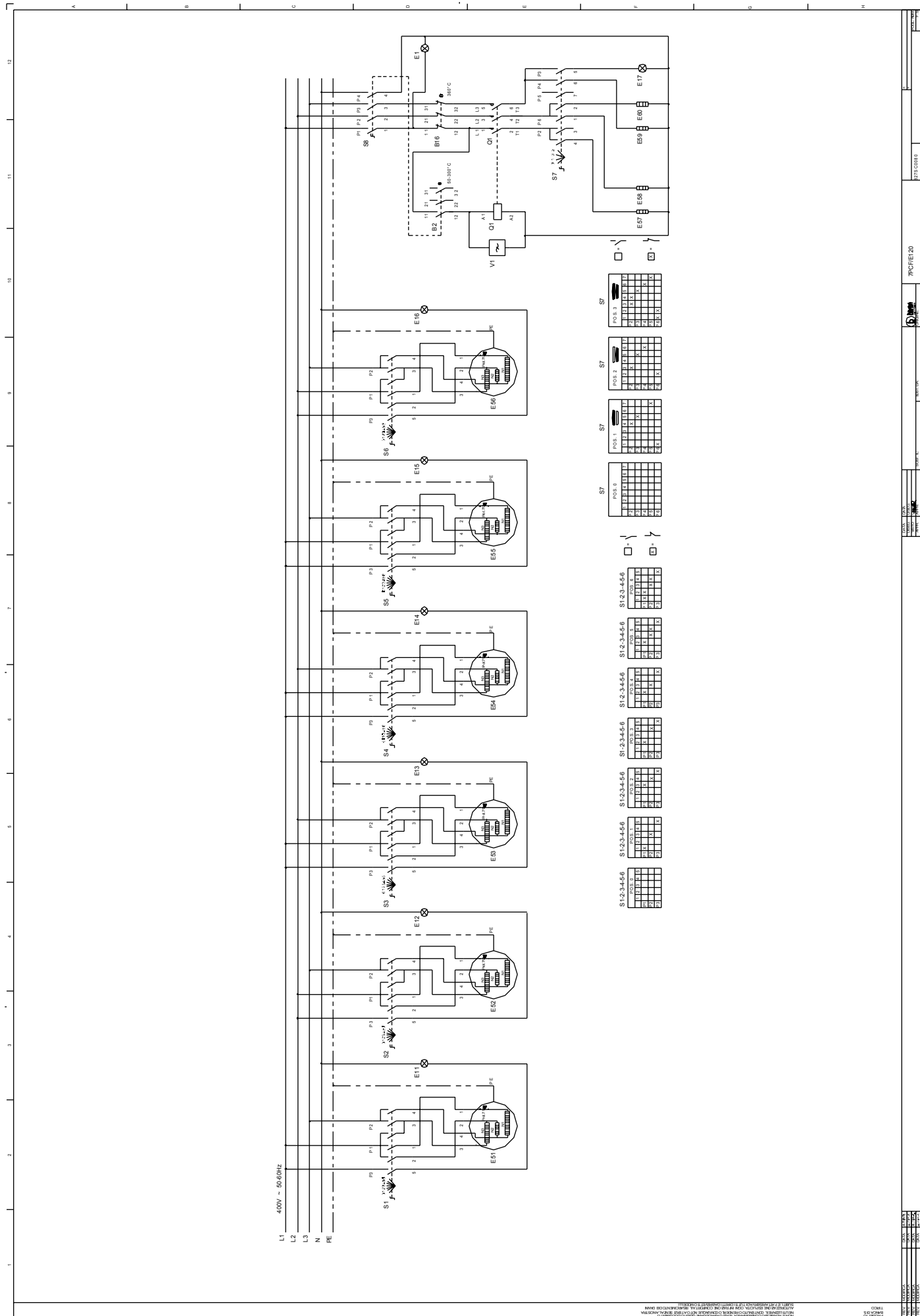
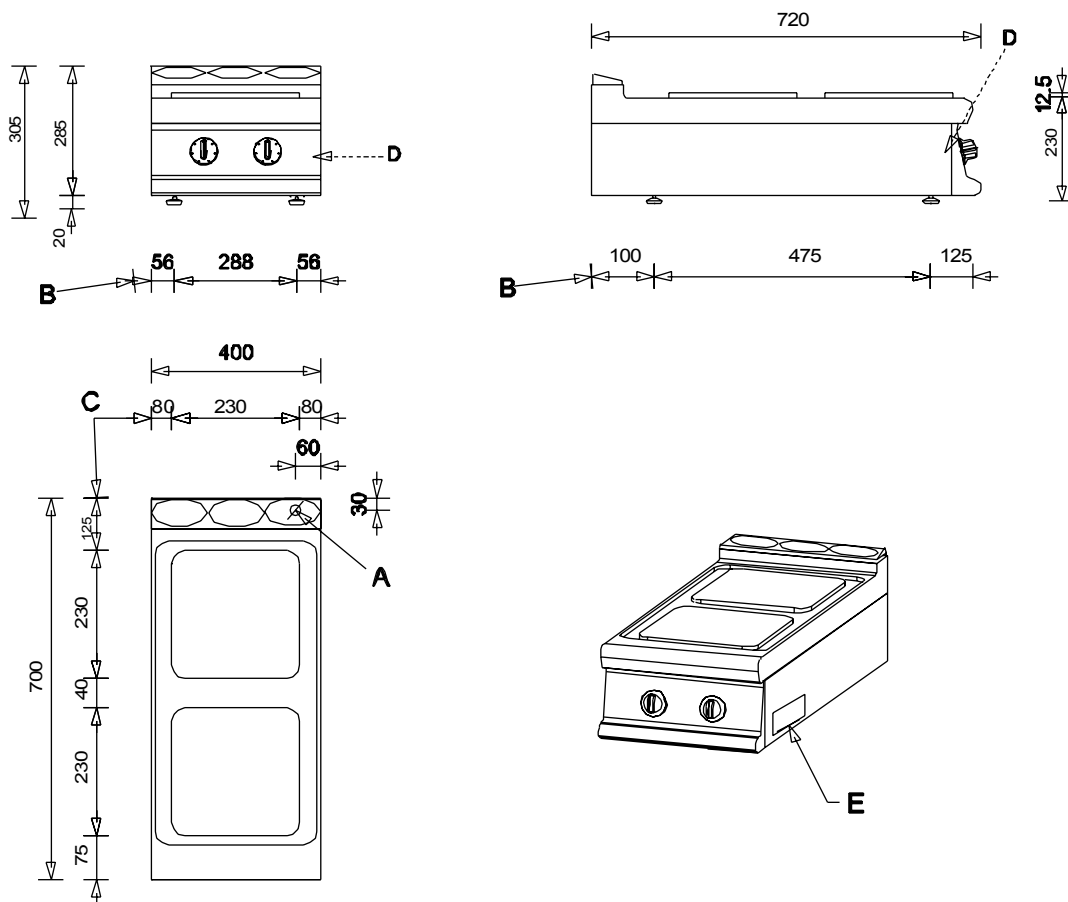


Schéma électrique 7PCF/E120 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

Specifications techniques

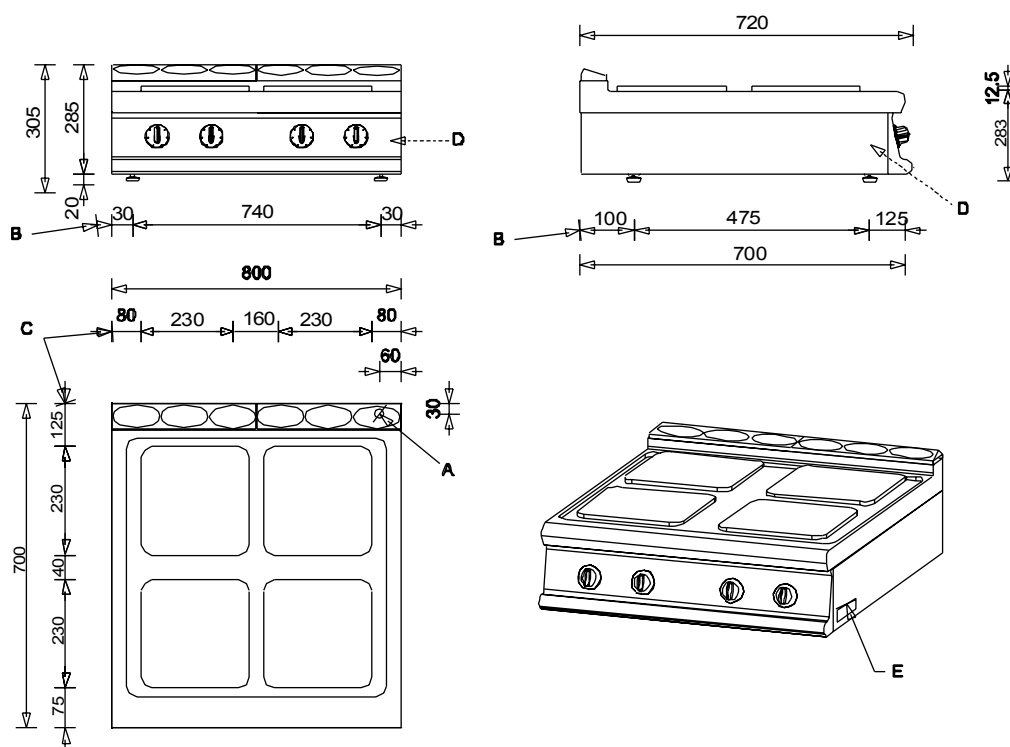
827LE0080: Légende du schéma électrique 827SC0080			
7PCF/E120 - 3/N/PE ~400V 50Hz			
Sigle	Codes	Descriptions	Caractéristiques
S1-2-3-4-5-6	6A045500	COMMUTATEUR	7 POS.
E51-52-53-54-55-56	826650050	ELEMENT CHAUFFANT	2600W - 400V
E11-12-13-14-15-16	826650050	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V - 150°C
S8	6A046001	COMMUTATEUR	3F
S7	6A046750	COMMUTATEUR	4 POS.
B2	826630123	THERMOSTAT DE CONTROLE	50 - 300°C -3F
B16	826630130	THERMOSTATE DE SECURITE	360°C - 3F
E57-58-59-60	826620041	ELEMENT CHAUFFANT	1500W - 230V
E1	826650050	LAMPE DE LIGNE	400v - 150°C
E17	6A047301	LAMPE DE FONCTIONNEMENT	400V- 150°C
Q1	6A047031	CONTACTEUR	230V - 20A
V1	826630270	FILTRE DE RESEAU	500Vac

Dessin de l'insallation 7PC/E400



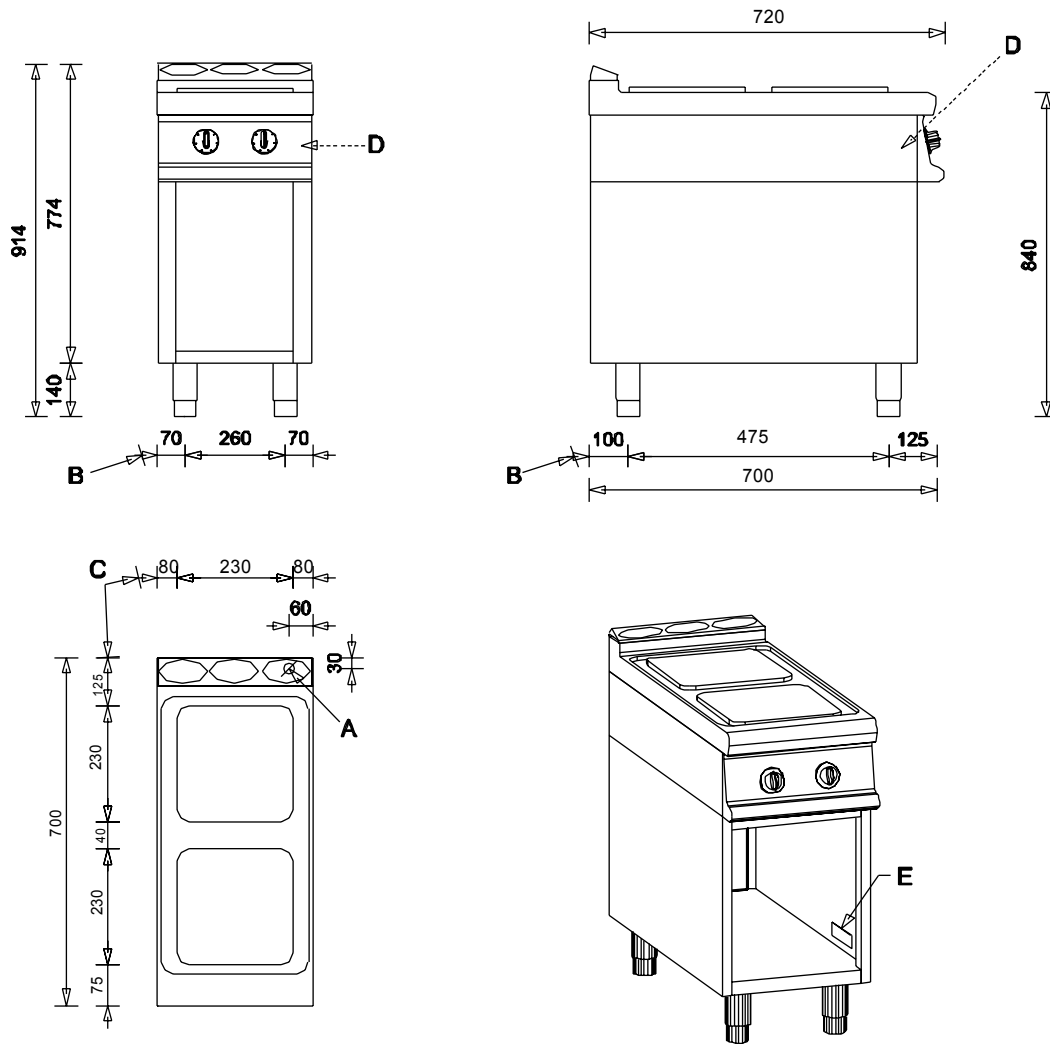
	Descrizione
A	Insertion cable de branchement électrique
B	Entraxe pieds
C	Zones de cuisson
D	Bornier
E	Plaquette

Dessin de l'insallation 7PC/E800



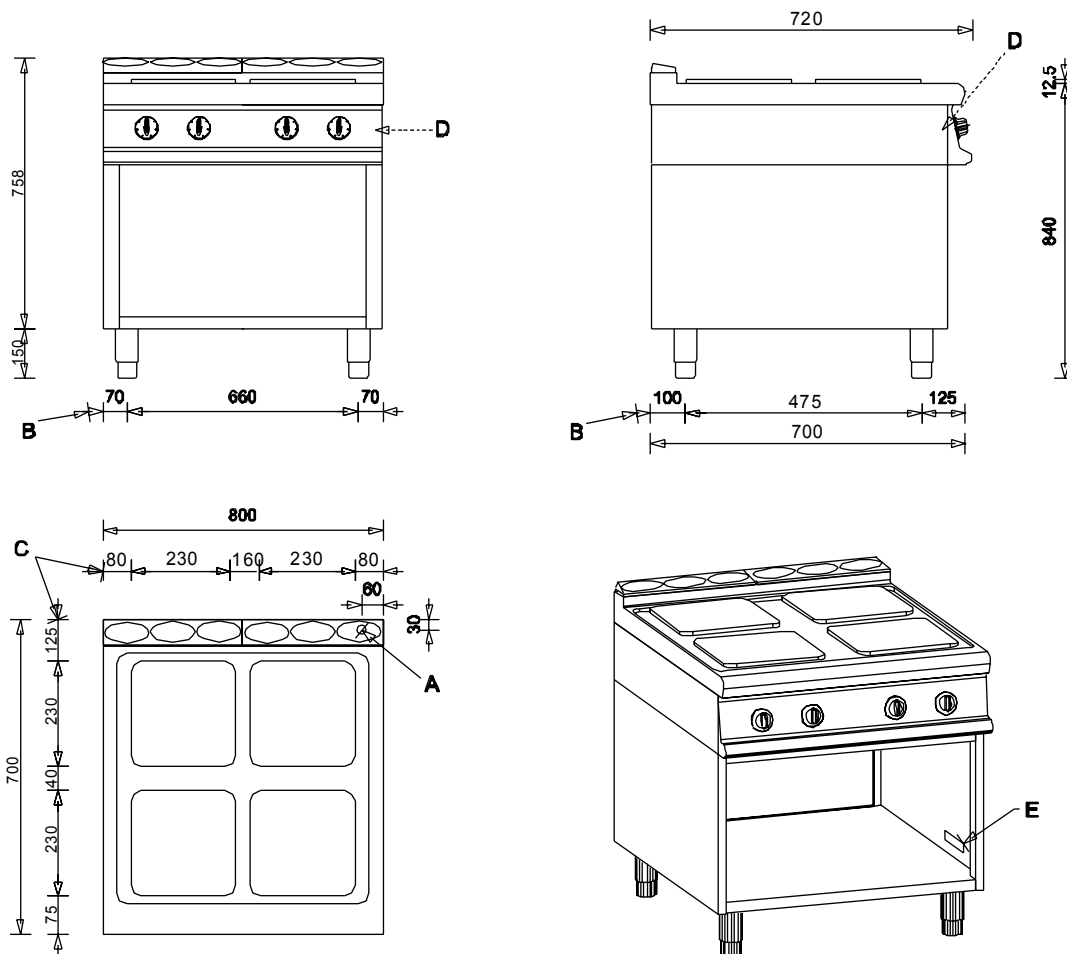
	Descrizione
A	Inserition cable de branchement électrique
B	Entraxe pieds
C	Zones de cuisson
D	Bornier
E	Plaquette

Dessin de l'insallation 7PCV/E400



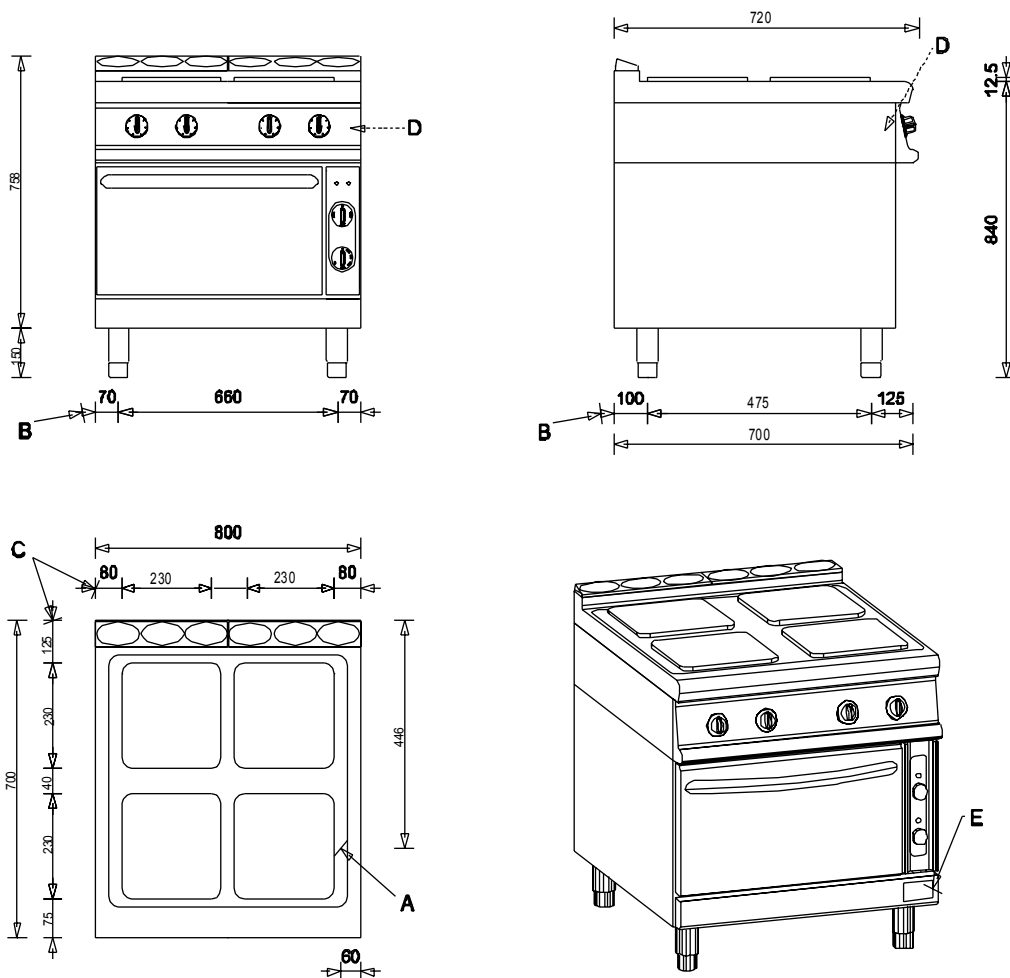
	Descrizione
A	Inserition cable de branchement électrique
B	Entraxe pieds
C	Zones de cuisson
D	Bornier
E	Plaquette

Dessin de l'insallation 7PCV/E800



	Descrizione
A	Inserion cable de branchement électrique
B	Entraxe pieds
C	Zones de cuisson
D	Bornier
E	Plaquette

Dessin de l'insallation 7PCF/E800



	Descrizione
A	Inserion cable de branchement électrique
B	Entraxe pieds
C	Zones de cuisson
D	Bornier
E	Plaquette

Specifications techniques

Object	Type	Tension	Specification
Dim. Internes four	800FE,120FE,800FEQ		572x600x310 mm
Volume de l'emballage	400E		0,17 m ³
Volume de l'emballage	400VE		0,40 m ³
Volume de l'emballage	800E		0,30 m ³
Volume de l'emballage	800VE,800FE,800VEQ,800FEQ		0,75 m ³
Volume de l'emballage	120E		0,45 m ³
Volume de l'emballage	120VE,120FE		1,12 m ³
Poids brute	400E		30 kg
Poids brute	400VE		49 kg
Poids brute	800E		45 kg
Poids brute	800VE,800VEQ		71 kg
Poids brute	800FE,800FEQ		115 kg
Poids brute	120E		60 kg
Poids brute	120VE		104 kg
Poids brute	120FE		160 kg
Nombre de plaques et puissance	400E,400VE		2 x 2,6 kW
Nombre de plaques et puissance	800E,800VE,800FE,800VEQ,800FEQ		4 x 2,6 kW
Nombre de plaques et puissance	120E,120VE,120FE		6 x 2,6 kW
Puiss. Fours élec.	800FE,800FEQ,120FE		6 kW
Puiss. Armoire élec.	7KR		0,7 kW
Débit nomina	400E,400VE		15,2 kW
Débit nominal	800E,800VE,800VEQ		10,4 kW
Débit nominal	800FE,800FEQ		16,4 kW
Débit nominal	120E,120VE		15,6 kW
Débit nominal	120FE		21,6 kW
Courant maximum	400E,400VE	A	13,05 A
Courant maximum	800E,800VE	A	26,01 A
Courant maximum	800VEQ	A	26,01 A
Courant maximum	800FE	A	39 A
Courant maximum	800FEQ	A	39 A
Courant maximum	120E,120VE	A	39 A
Courant maximum	120FE	A	39 A
Section minimale conducteurs	400E,400VE	A	5 x 1,5 mm ²
Section minimale conducteurs	800E,800VE	A	5 x 6 mm ²
Section minimale conducteurs	800VEQ	A	5 x 10 mm ²
Section minimale conducteurs	800FE	A	5 x 10 mm ²
Section minimale conducteurs	800FEQ	A	5 x 10 mm ²
Section minimale conducteurs	120E,120VE	A	5 x 10 mm ²
Section minimale conducteurs	120FE	A	5 x 10 mm ²
Tension d'alimentation		A	3/N/PE~400V 50 Hz
Tension d'alimentation		H	3/N/PE~400V 50 Hz

Specifications techniques

400E=7PC/E400, 800E=7PC/E800, 120E=7PC/E120, 400VE=7PCV/E400, 800VE=7PCV/E800, 120VE=7PCV/E120, 800FE=7PCF/E800, 120FE=7PCF/E120, 800VEQ=EHU - 78, 800FEQ=EHB - 78, 7KR=Kit riscaldante

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

