"OPTION PLANCHA "

LAE 010 TPK

Sommaire

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS ——— 3

MANUEL D'INSTALLATION 5

IMPLANTATION ——— 7

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ——— 8

INTERVENTION ——— 9

SCHEMAS ELECTRIQUES ——— 10

MANUEL D'UTILISATION 11

NETTOYAGE & ENTRETIEN ——— 15

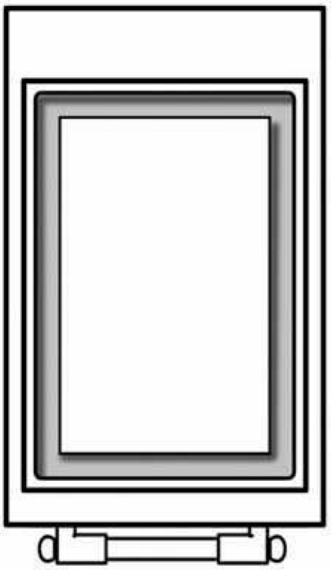
FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

Plancha : Option plaque à griller lisse située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

► **P**lancha en acier doux.
► **D**imensions 515 mm x 360 mm.
► **R**evêtement chromé satiné d'épaisseur 35 microns.
► **C**hauffe assurée par une résistance électrique de 2,2 kW, commandée par un thermostat.
► **P**rotection de la plaque assuré par limiteur.

Accessoires

► **U**n pare éclaboussure amovible.
► **U**n racloir.



Référence	P	U	I
LAE 010 TPK	2,2 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E 400 V3N~ 50 Hz + T / E	9,50

Directives

Basse tension : 2006/95/CEE.
CEM : 2004/108/CEE.

Option de table

"LAE 010 TPK"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

IMPLANTATION

Avertissements :

L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Expédition-colisage :

Emballage carton sur socle bois.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

◊ **Recommandations :**

→ **P**ositionnez l'appareil de niveau à l'aide de ses vérins. Respecter un écart minimum de 50 mm entre l'appareil et les autres surfaces (parois sensibles à la chaleur).

→ **I**nstaller impérativement sous une hotte d'extraction.

→ **S**i cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux -ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

✓**Q**ue l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

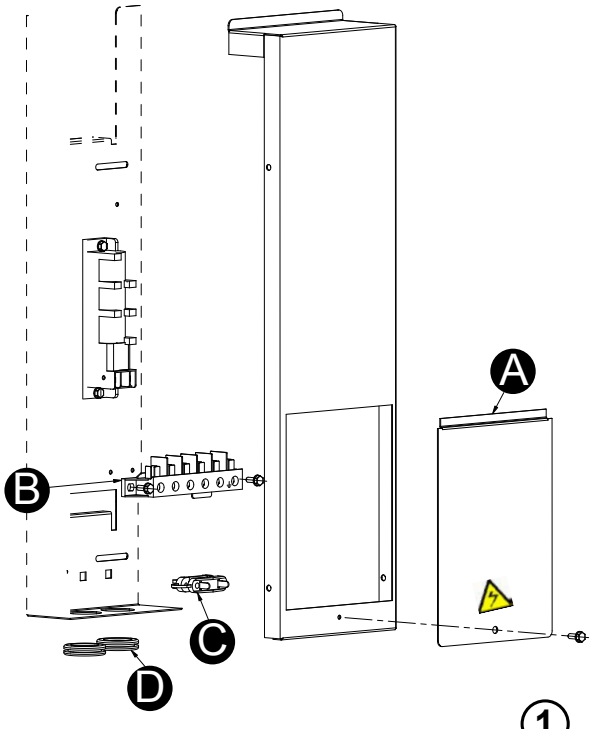
✓**Q**ue l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

Raccordement : ATTENTION :

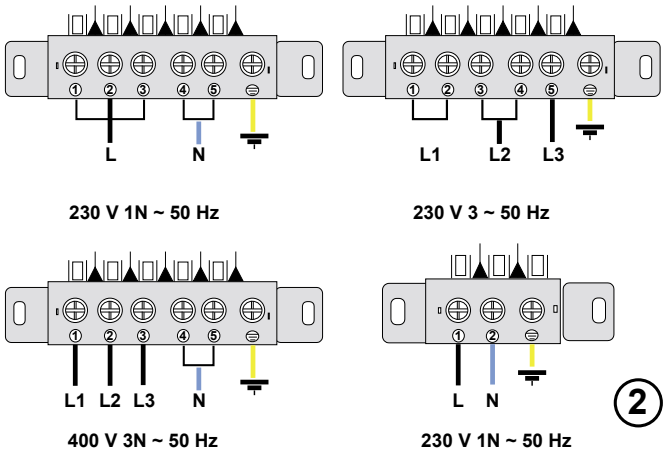
- **U**tiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- **L**a longueur des conducteurs du câble dalimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- **S**i cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- **S**i cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.
- **D**éposez le (ou les) trappe(s) Ⓐ/ figure ① à l'arrière de l'appareil repéré par .
- **P**rocédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier Ⓑ/ figures ①& ②
- **F**ixez le câble au moyen du serre câble Ⓒ/ figure ② selon votre alimentation électrique, figures ①& ②.
- Passer le câble dans les passes fil Ⓓ/ figure ①.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



①



L'alimentation en tri 400 sans neutre n'est pas possible

②

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

Thermostat limiteur :

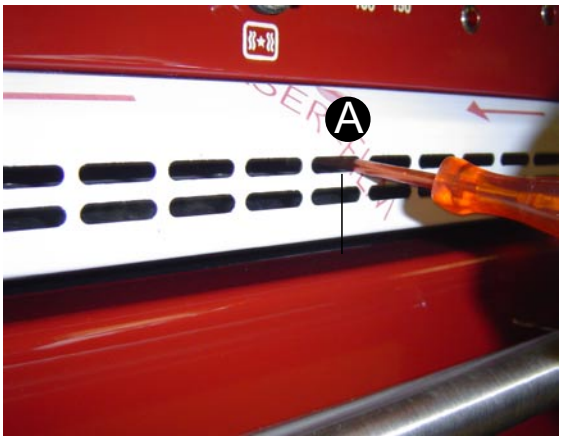
Le thermostat limiteur est, conformément aux régles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

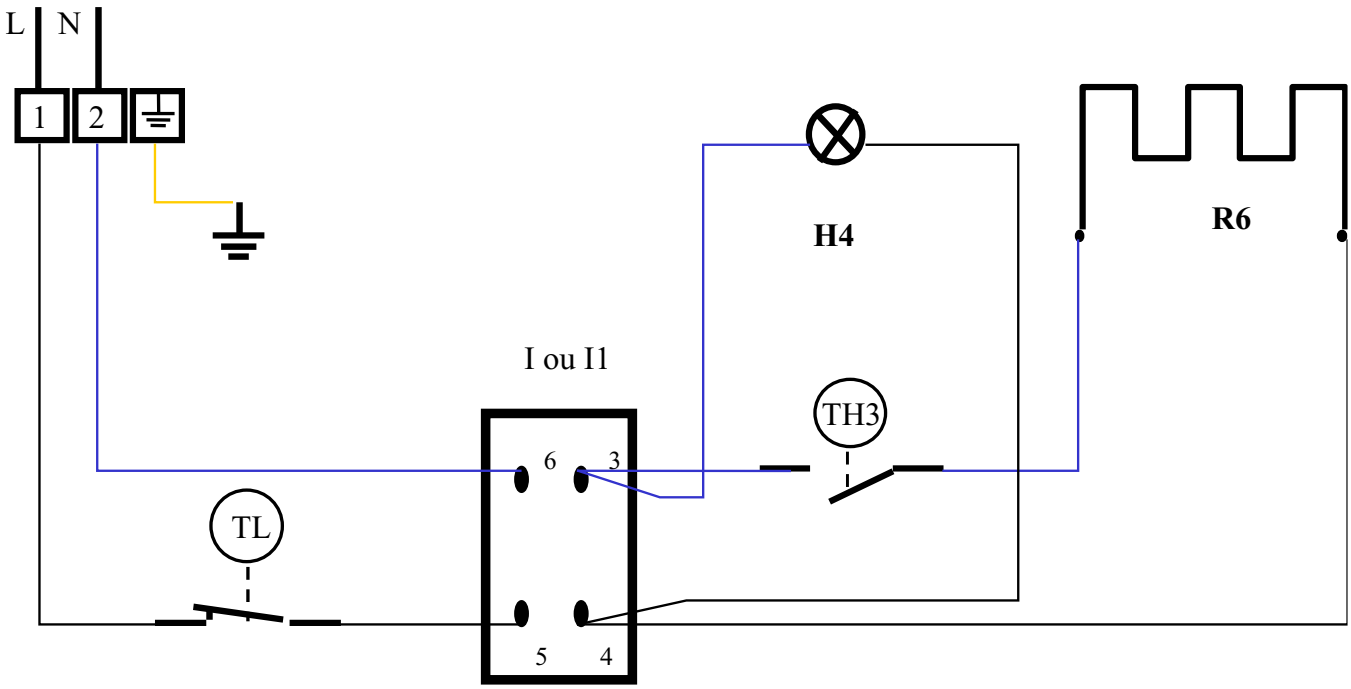
Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe du four et couper ainsi le fonctionnement de ce dernier.

Le poussoir se trouve derrière le bandeau d'aération. Pour y avoir accès, il est nécessaire d'utiliser un petit tournevis pour appuyer sur le bouton poussoir et ré-enclencher le thermostat Ⓐ.



SCHEMAS ELECTRIQUES

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0



Option de table

"LAE 010 TPK"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

LACANCHE

Fourneaux de France

UTILISATION

Avant la première utilisation

→ **E**nlevez les protections plastiques.

→ **I**l est normal de constater un dégagement de fumée lors des premières utilisations

ATTENTION : La température peut dépasser 250°C. Informer les utilisateurs potentiels des risques encourus.

Mise en service :

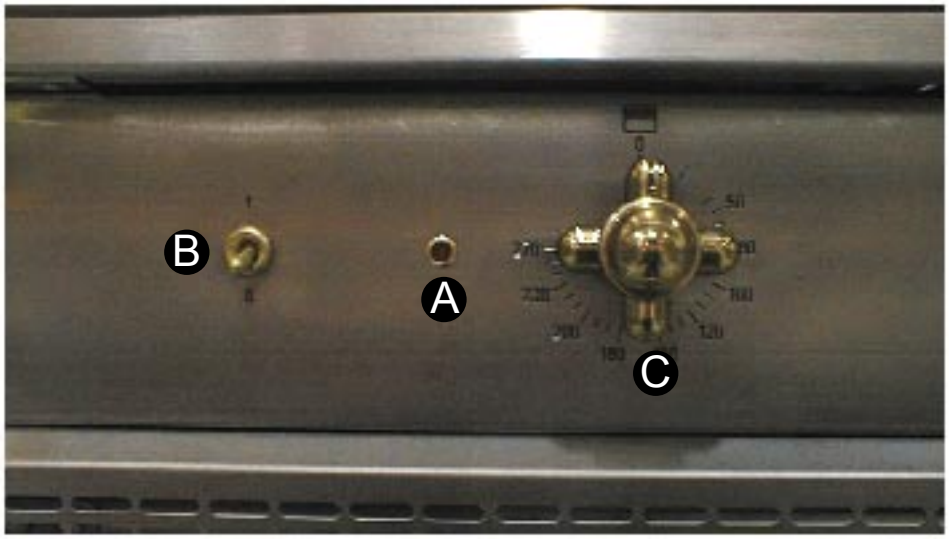
→ **L**e voyant Ⓐ représente la mise sous tension.

→ **B**asculer l'interrupteur Ⓑ.

→ **T**ourner la manette Ⓒ dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère «MAX».

→ **R**amener la manette sur une position intermédiaire (suivant le type d'aliments à griller).

→ **P**our éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, puis basculer l'interrupteur.



Recommandations :

→ **N**ous vous conseillons pour éviter que vos préparations n'attachent, de graisser la plaque grillade à l'aide d'une huile végétale de bonne qualité, juste avant le début de cuisson :

→ **L**e teppan Yaki est idéal pour tous :

- les morceaux de viandes à griller (Steaks, côtelettes, filets, médaillon de volaille, boulettes, viande à la chinoise, …)
- les poissons (filets, langoustes et crevettes, sardines, darnes de saumon et autres, …). Nous vous conseillons de fariner les filets type cabillau, merlu, … et d'utiliser la cloche (option) pour terminer la cuisson. Pour les poissons à l'unilatéral (filet avec un côté peau), il suffit de les cuire du côté peau sans les retourner.
- et même les légumes (les légumes émincés tel que poireaux, champignons, poivrons, courgettes ...).

→ **D**ans l'enchaînement des cuissons, nous vous conseillons d'éliminer les résidus présents sur la zone de chauffe à l'aide du racloir.

→ **I**l est recommandé de ne pas couper les aliments avec un couteau directement sur la plaque (risque de rayures).

IMPORTANT En fonctionnement, la plancha doit être obligatoirement tenue sous surveillance.

Informations sur les temps de cuisson :

		Thermostat	Temps de cuisson
Poissons et crustacés	Filets de merlans frais farinés	230	3min
	Filets de cabillaud	230	5 min
	Filet de truite à l'unilatéral finition de cuisson sous cloche	230	1 min 30
	Truite entière	230	11 min 30
	Gambas fraîches	230	8 min
Viandes	Foie de veau frais	230	3 min
	Côte de porc finition de cuisson sous cloche	Maxi	6 min 30
	Steak émincé	Maxi	3 min 30
	Steak entier	Maxi	3 min 30
Légumes	Légumes émincés cuisson sous cloche : Carottes, oignons, poivrons	150	20 min
	Pommes de terre coupées en carré	150	20 min

(Valeurs données à titre indicatif)

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

Plaque

Après chaque service, lorsque la plaque est tiède, enlever les résidus alimentaires avec le racloir fourni, la nettoyer à l'eau ou avec du gros sel à l'aide d'un chiffon. Graisser et essuyer.

Vous pouvez aussi utiliser une éponge à côté abrasif (par exemple Scotch britt ®) non métallique et du vinaigre blanc d'alcool pour blanchir la plaque.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage de la plaque.

Carrosserie

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.