



Plaque électrique

PLF2



Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance.

Valable pour les modèles: PLF2 R1 / PLF2 R2



Français

Contenu	2
Introduction	3
Avvertissements de sécurité	4
Descriptions générales	
4.1- Description générale de l'appareil	5
4.2- Équipements inclus	5
4.3- Plaque d'identification	6
4.4- Système de sécurité de la plancha	6
Emballage et déballage	
5.1- Emballage	7
5.2- Déballage.....	7
Installation et emplacement	
6.1- Emplacement.....	8
6.2- Installation.....	8
Opération et fonctionnement	
7.1- Éléments de commande	10
7.2- Allumage et extinction de la plancha	10
7.3- Réarmement du thermostat de sécurité.....	11
Entretien et nettoyage	
8.1- Entretien	12
8.2- Nettoyage de la surface en chrome dur	13
Annexe I	
Vue éclatée PLF2	14
Liste des pièces PLF2	15
Annexe II	
Esquema eléctrico PLF2	16

Ce manuel contient des informations de sécurité importantes concernant la maintenance, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit pour le personnel autorisé. La lecture de ce manuel peut prévenir les risques pour la sécurité et la santé des personnes. **Un mauvais usage de la plaque peut annuler la garantie.**



Avant d'utiliser cet appareil, suivez les instructions du manuel.



Gardez ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.



No utilice este equipo hasta haber leído y comprendido el manual.

Pour souligner les informations importantes de ce manuel, une symbolique spéciale décrite ci-dessous a été utilisée.



AVERTISSEMENT. Indique des instructions de sécurité importantes.



INFORMATION. Indique des informations techniques pertinentes.

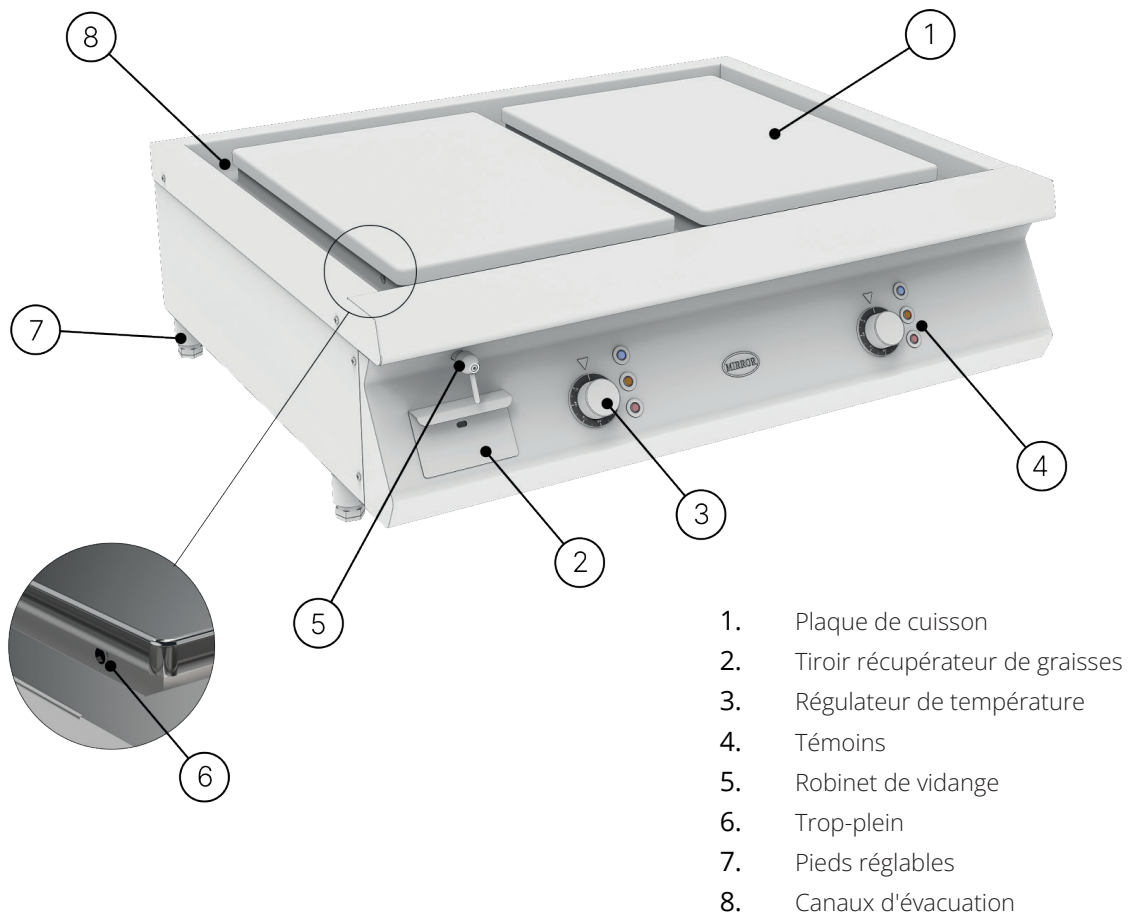


- ✓ Conservez toujours ce manuel pour de futures consultations.
- ✓ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation du réseau électrique.
- ✓ Veillez à utiliser l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- ✓ Utilisez la plancha exclusivement pour cuire des aliments. Ne placez pas d'objets inflammables à proximité.
- ✓ La surface de l'appareil peut atteindre des températures élevées. Évitez le contact direct pour prévenir les brûlures.
- ✓ Vérifiez toujours que l'appareil est froid avant d'effectuer tout type de nettoyage.
- ✓ Nettoyez régulièrement l'appareil, en accordant une attention particulière aux parties en contact direct ou indirect avec les aliments.
- ✓ Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau sous pression.



- ✓ Lisez attentivement les avertissements de sécurité dans ce manuel.
- ✓ La plancha a une plage de températures de 50°C à 280°C. Ajustez la température en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuisiner.
- ✓ La température idéale pour la plupart des aliments sur la plancha se situe entre 160°C et 210°C..
- ✓ Pour cuire des viandes, laissez-les atteindre la température ambiante avant de les placer sur la plancha.
- ✓ Pour que la plancha fonctionne correctement, il est nécessaire de la chauffer à la température souhaitée avant la cuisson. Cela permettra à la chaleur de se répartir uniformément sur toute la surface de cuisson et à la température de se stabiliser.
- ✓ Répartissez les aliments uniformément sur la surface pour assurer une cuisson homogène.
- ✓ Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez l'interrupteur général externe.

4. 1 Description générale de l'appareil

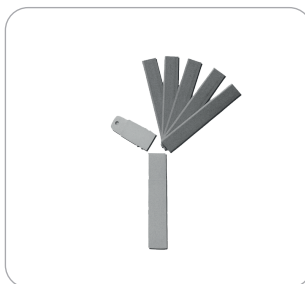


4.2 Équipement inclus

Racloir



Lames



Raclette



Raclette cannelée*



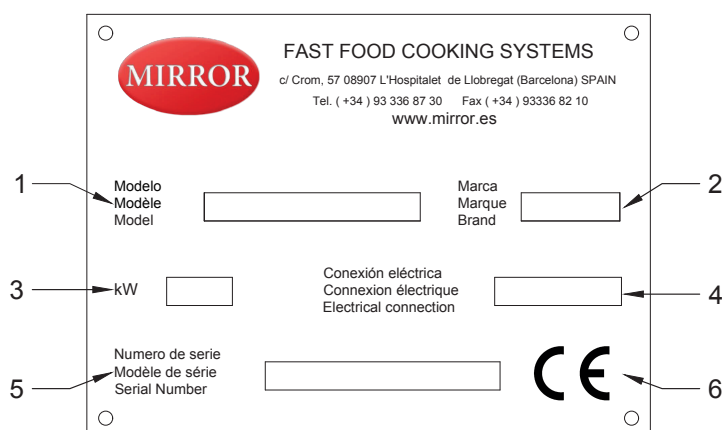
*Fourni dans les modèles avec plaque cannelée.

4.3 Plaque d'identification



La plaque d'identification se trouve à l'intérieur de la porte. Elle indique les caractéristiques techniques et le modèle de l'appareil.

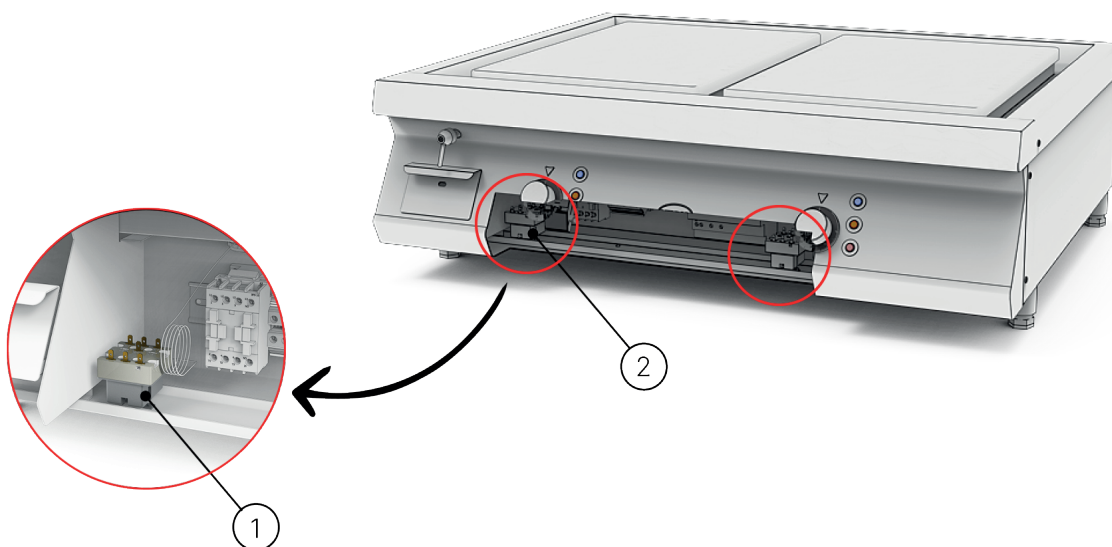
- 1.- Modèle de l'appareil.
- 2.- Marque du fabricant.
- 3.- Puissance nominale.
- 4.- Tension d'alimentation.
- 5.- Numéro de série.
- 6.- Marquage CE.



4.4 Système de sécurité de la plaque

La plaque est équipée d'un **thermostat de sécurité (1)** situé dans la partie inférieure du front. Ce thermostat coupe l'alimentation électrique si la plaque surchauffe à 300 °C. Le témoin rouge (2) signale l'activation du thermostat. **La plaque reste déconnectée jusqu'à ce que le thermostat soit réarmé.**

Les instructions de réarmement se trouvent dans la section 7.3 (page 11 de ce manuel).



5.1 Emballage

L'emballage est composé d'une **caisse en bois** conforme à la **norme phytosanitaire NIMF15**. La caisse est marquée de symboles qui, conformément aux réglementations européennes, indiquent les directives à suivre pendant le **stockage**, le **transport**, le **chargement** et le **déchargement**.

**Ce côté vers le haut**

Pour indiquer la position correcte de l'emballage pendant le transport et le stockage.

**Très fragile**

Indique que le contenu transporté est fragile et doit être manipulé avec soin.

**Sensible à l'humidité**

L'emballage doit être conservé dans un environnement sec et le contenu peut être endommagé par l'humidité.

**Manipuler avec soin**

Manipuler ou manœuvrer avec soin.

5.2 Déballage

À la réception de l'envoi, vérifiez si l'emballage est en parfait état et n'a pas subi de dommages pendant le transport.

Si tel est le cas, il doit être notifié immédiatement à la compagnie de transport.

Ne tardez pas à ouvrir l'emballage pour vérifier que l'appareil n'est pas endommagé.

Pour votre sécurité, utilisez des **gants de protection** pour l'ouverture de l'emballage.



1. Retirez le couvercle supérieur à l'aide d'un levier et vérifiez que l'appareil livré correspond à votre commande. En cas de divergences, informez immédiatement votre fournisseur.

2. Utilisez un chariot élévateur ou similaire pour sortir la plaque de la caisse. Vous pouvez démonter les côtés de la caisse pour faciliter son extraction.

3. Une fois déballé, retirez le **film protecteur** des surfaces externes et internes de l'appareil.

6.1 Emplacement

Lors du choix d'un emplacement pour votre plaque à griller, il est important de considérer les facteurs suivants pour garantir la sécurité et l'efficacité:

1. Surface stable et résistante à la chaleur : Placez la plaque sur une surface niveau et stable, résistante à la chaleur et à l'humidité.
2. Bonne ventilation: Sélectionnez un lieu bien ventilé pour éviter l'accumulation de chaleur et de vapeurs.
3. Accès facile et sécurisé : Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de la plaque pour opérer confortablement et en toute sécurité.
4. Éloigné des matériaux inflammables: Évitez la proximité de matériaux inflammables tels que le papier, les liquides ou les plastiques.
5. Proximité des connexions électriques: La plaque doit être près d'une source d'énergie appropriée. Évitez l'utilisation de rallonges électriques.
6. Hauteur appropriée: Considérez la hauteur d'installation pour assurer le confort et l'efficacité du personnel.
7. Suivre ces recommandations assurera un environnement de travail sûr et optimisera la performance de votre plaque à griller électrique en chrome dur.
8. Il est important d'adapter ces considérations aux caractéristiques spécifiques de votre cuisine et aux besoins opérationnels.

6.2 Installation

L'installation de votre plaque est une étape cruciale pour garantir sa sécurité et son efficacité.

La plaque est conçue pour fonctionner aux tensions suivantes:



380-415V 3N AC 50/60 Hz.
220-240V 3 AC 50/60 Hz.

Les étapes nécessaires pour une installation correcte sont détaillées ci-dessous:

La connexion électrique de la plaque doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, respectant la réglementation CE. Il est essentiel de s'assurer que l'installation respecte toutes les réglementations locales et les normes de sécurité.



Avant de connecter l'appareil, vérifiez que les données indiquées sur la plaque signalétique de la plaque correspondent à celles de votre réseau électrique. Cela inclut la tension et la fréquence.

Préparation pour la connexion:

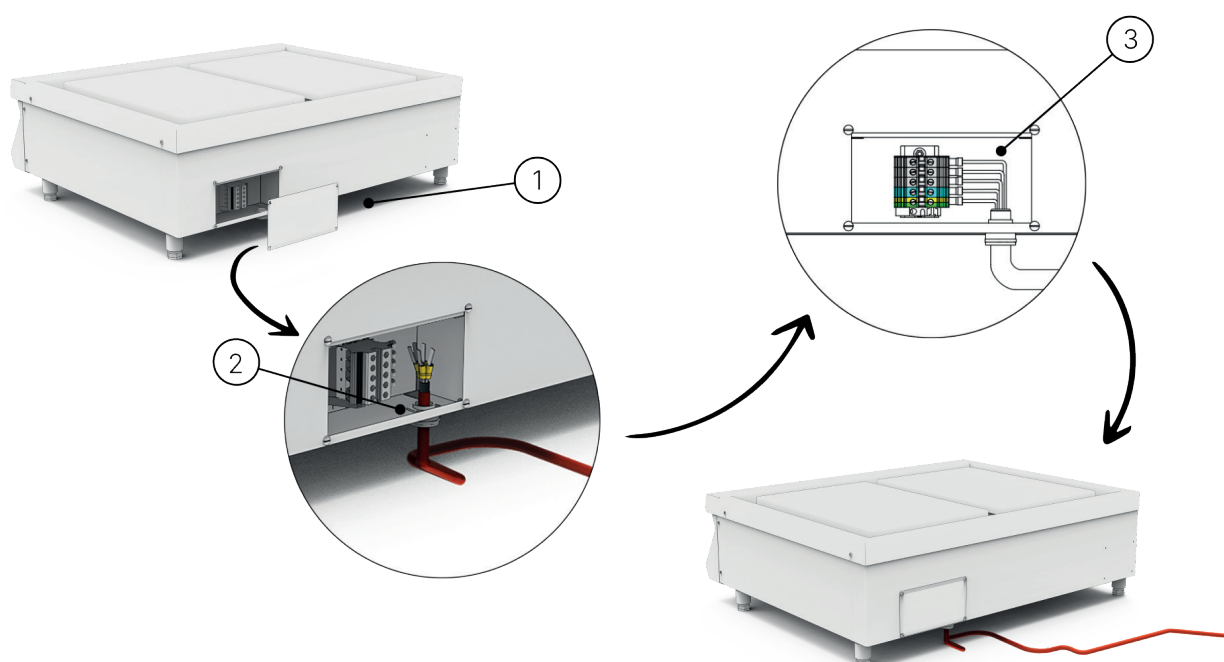
Retirez le couvercle arrière de la plaque (1) pour accéder à la zone de connexion.

Passez le tuyau d'entrée de courant, qui **doit être acheté séparément** et dont la section doit être déterminée par un technicien spécialisé, à travers le presse-étoupe (2).

Connectez le tuyau au bloc de jonction (3), en suivant les indications pour la connexion correcte des phases et du neutre, ainsi que la prise de terre.

Une fois connecté, serrez le presse-étoupe pour assurer que le tuyau est fixé et étanche.

Remettez le couvercle arrière en place, en vous assurant que toutes les connexions sont protégées et que l'appareil est fermé de manière sécurisée.



Une fois la plaque installée, il est recommandé d'effectuer un test de fonctionnement pour vérifier que tout fonctionne correctement.

7.1 Éléments de contrôle

Les principaux éléments de contrôle de la plaque se trouvent sur la partie avant de la machine.

-Bouton régulateur de température (1): Permet de sélectionner la température désirée.

- Témoin bleu (2):

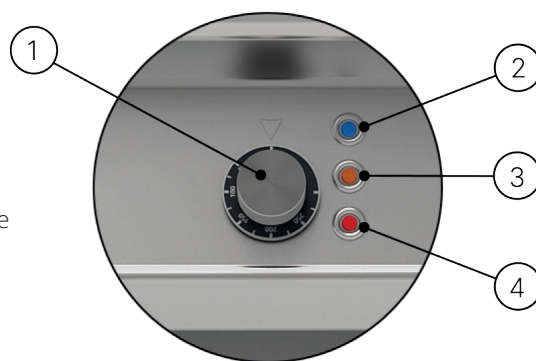
Indique que la plaque est allumée.

- Témoin orange (3):

Indique que les éléments chauffants sont en cours de chauffage.

- Témoin rouge (4):

Indique que les thermostats de sécurité ont été activés.

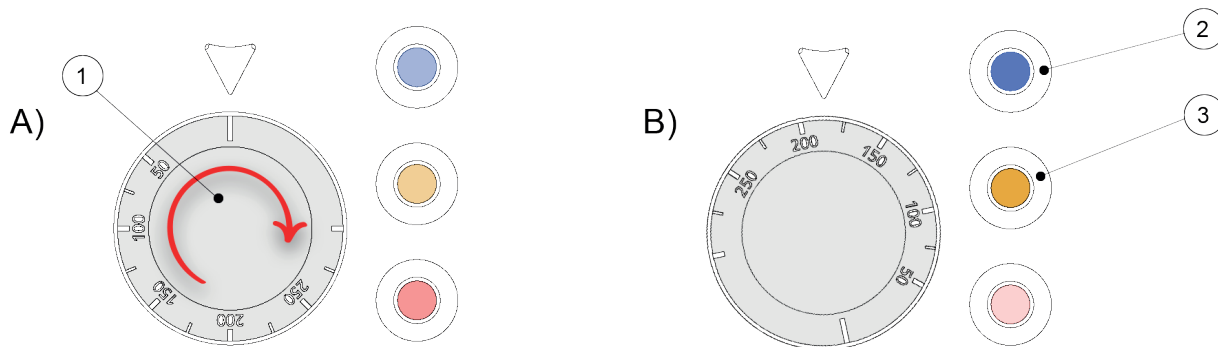


7.2 Encendido y apagado de la plancha.

Avant de mettre en marche la plaque, nettoyez la surface de cuisson des résidus ou impuretés éventuels.

Si vous le souhaitez, vous pouvez remplir les canaux entourant la plaque avec de l'eau pour faciliter l'expulsion des résidus par la suite.

- Tournez le bouton (1) jusqu'à la température souhaitée. Les témoins bleu (2) et orange (3) s'allumeront.
- Lorsque la plaque atteint la température requise, le témoin orange s'éteindra.



Selon le produit en cours de cuisson, une température idéale serait entre 160°C et 210°C (B). Autant que possible, évitez de régler la plaque à la température maximale (280°C). La plage de 220°C à 280°C est réservée aux produits très volumineux ou aux produits congelés afin de compenser la température du produit avec celle de la plaque et d'éviter une cuisson incorrecte.



Ne réglez pas la plaque à 280°C pour cuire des produits à température ambiante. La plaque accumule de la chaleur au fil du temps, même lorsqu'elle est éteinte. Si elle est allumée à la température maximale, la chaleur accumulée peut provoquer le déclenchement du thermostat de sécurité.

7.3 Réarmement du thermostat de sécurité

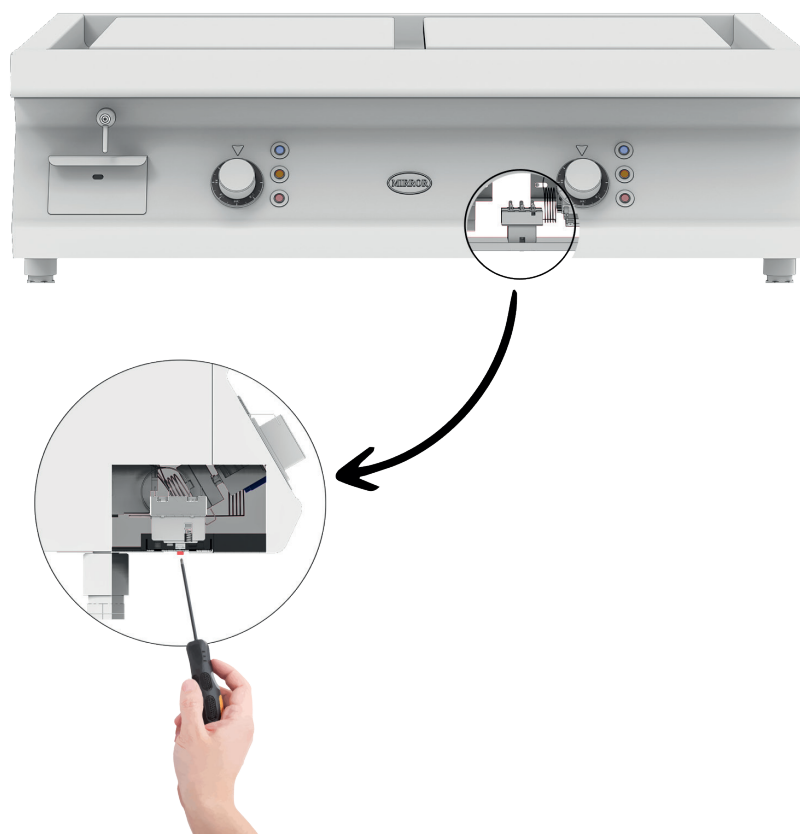
Que faire si le témoin rouge s'allume?

Si le témoin rouge de la plaque s'allume, cela signifie qu'il y a eu un excès de température et le thermostat de sécurité a été activé.

Dans ce cas, la partie de la plaque où le témoin rouge s'est allumé sera inopérante. Pour la réutiliser, il est nécessaire de réarmer le thermostat de sécurité.

Comment réarmer le thermostat de sécurité:

1. Attendez que la plaque se refroidisse en dessous de 300°C.
2. Localisez le thermostat de sécurité correspondant. Dans la plupart des modèles, il se trouve dans la partie inférieure du devant de la plaque, juste en dessous de la zone où le témoin rouge s'est allumé.
3. Appuyez fermement sur le bouton rouge du thermostat avec un tournevis ou un objet similaire jusqu'à ce que vous entendiez un *clic*.
4. Vérifiez que le témoin rouge ne reste pas allumé.



8.1 Entretien



L'entretien approprié de la plaque est essentiel pour assurer des performances optimales, une longue durée de vie et le fonctionnement correct de ses dispositifs de sécurité.

Entretien régulier:

Nettoyez la plaque après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisse et de résidus.

Portez une attention particulière aux joints et aux fentes où peuvent s'accumuler les résidus alimentaires.

Videz et nettoyez régulièrement le tiroir récupérateur de graisses pour éviter l'accumulation de graisse et les odeurs possibles.

Effectuez un nettoyage en profondeur au moins une fois par semaine.

Inspectez régulièrement la surface de la plaque pour détecter d'éventuels dommages.

N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosses métalliques pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. Ces matériaux peuvent laisser des particules de fer qui, en s'oxydant, causeront la formation de rouille.

Entretien professionnel:

Inspection technique:

Il est recommandé d'effectuer une inspection technique annuelle par un technicien agréé pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

Pièces de rechange originales:

En cas de besoin de pièces de rechange, utilisez toujours des **pièces originales** du fabricant pour assurer la compatibilité et des performances optimales.

8.2 Nettoyage de la plaque

Préparation:

Éteignez la plaque et attendez que la température descende à un niveau sûr au toucher. Gardez la zone de cuisson chaude pour faciliter le retrait de la graisse.

Portez des gants et un masque pour vous protéger des brûlures et de l'inhalation de vapeurs pendant le nettoyage.

Application du détergent dégraissant:

Choisissez un détergent dégraissant spécifiquement conçu pour les surfaces en chrome à haute température.

Appliquez le détergent directement sur la surface encore chaude de la plaque. Suivez les instructions du fabricant pour le temps d'action.

Utilisation de la raclette et du grattoir:

Avec la raclette, traînez soigneusement la graisse et les résidus ramollis par le détergent vers le tiroir récupérateur de graisses.

Pour les résidus plus difficiles à enlever, utilisez le grattoir avec une lame fine, en exerçant une pression modérée pour éviter d'endommager la couche de chrome dur.

N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la plaque.

Nettoyage final de la surface:

Humidifiez un chiffon doux ou du papier de cuisine avec de l'eau chaude et nettoyez la surface de la plaque pour éliminer tout reste de détergent et de saleté.

Séchez complètement la surface avec un chiffon sec pour éviter la formation de taches.

Précautions importantes:

Évitez le choc thermique:

N'utilisez pas de glace pour nettoyer la plaque. Le changement brusque de température peut endommager la couche de chrome dur au fil du.

Utilisation de l'eau:

N'utilisez pas d'eau sous pression pour nettoyer la plaque. L'eau peut s'infiltrer dans les composants électriques et causer des dommages.

Nettoyez immédiatement les déversements d'eau ou de liquides pour éviter qu'ils ne s'infiltrent.

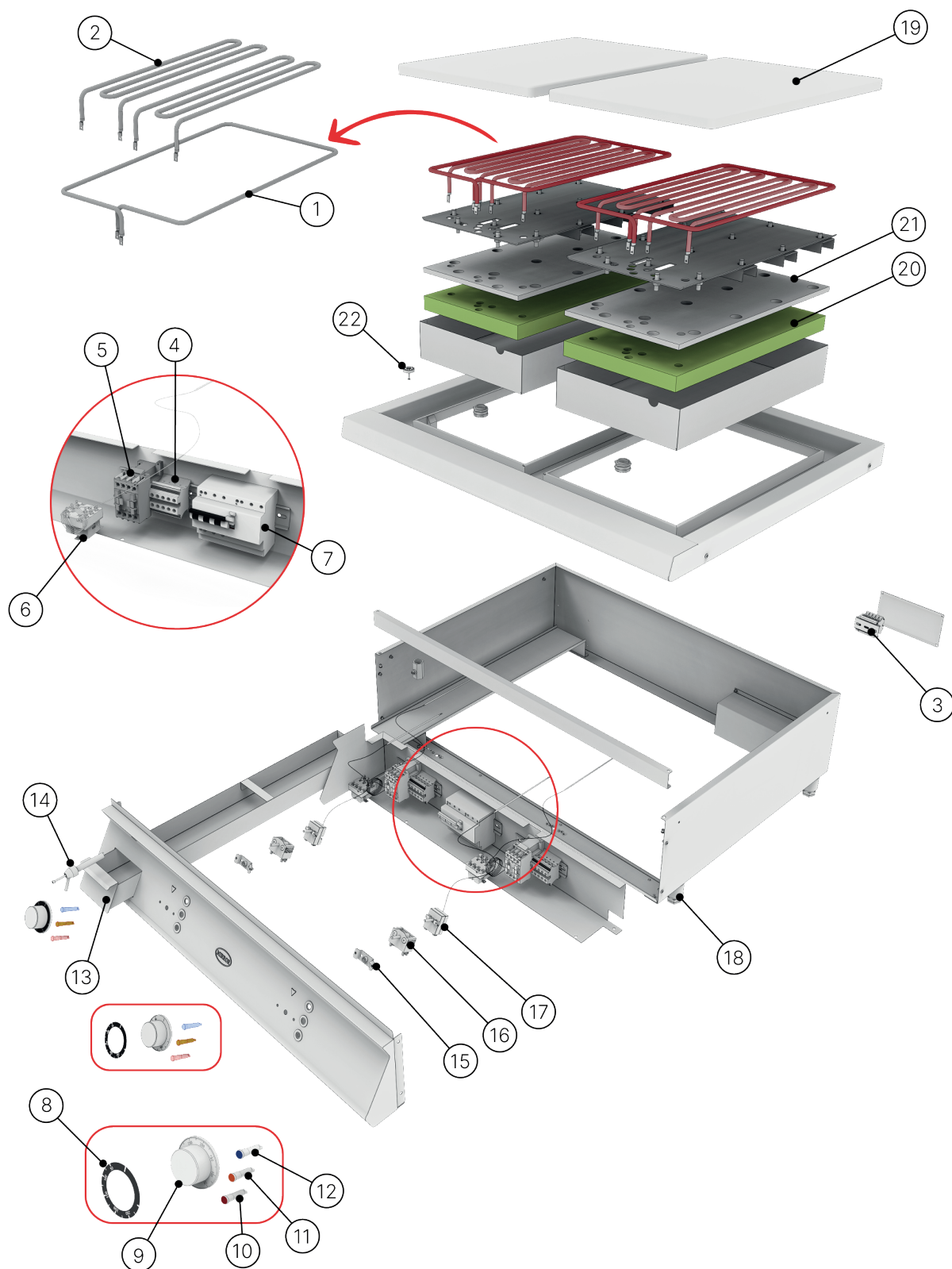
Nettoyage du châssis et des composants en acier inoxydable:

Utilisez un produit spécifique pour l'acier inoxydable pour nettoyer les parties en acier inoxydable du châssis et autres composants externes.

Appliquez le produit avec un chiffon doux et frottez dans le sens du polissage. Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon sec.

En suivant ce manuel de nettoyage, vous pouvez assurer un entretien adéquat de votre plaque, prolongeant sa durée de vie et garantissant un fonctionnement optimal.

Détail PLF2



Liste des composants PLF2

N°	Description	Code
1	Résistance 1333 W "Z"	R1333Z
2	Résistance 1333 W "M"	R1333M
3	Bornier de connexion	XXREGLECO
4	Bornier	XXRECO
5	Contacteur	XXCONTAC
6	Thermostat de sécurité	XXEG5532574090
7	Relais thermique	230512/19
8	Anneau de commande	15.017
9	Bouton du thermostat	30914/01
10	<i>Voyant rouge - Sécurité</i>	231018.01
11	<i>Voyant orange - Chauffage</i>	231018.04
12	<i>Voyant bleu - Mise en marche</i>	231018.03
13	Tiroir	900828
14	Poignée de robinet	100214.02
15	Support du thermostat	909605
16	Commutateur	XXEG4202900027
17	Thermostat 320°C	XXTEG320
18	Pied réglable	94.001
19	Plaque chromée	PLCROPLF
20	Laine isolante thermique	XXLAROPLF
21	Fibre céramique isolante	XXLACEPLF
22	Grille de drain	901590

Schéma électrique PLF2

380-415V 3N AC 50/60 Hz.

