

## CHEF'S **COMBI**

**OPERATING MANUAL**  
Condensation Hood

**EN**

**NOTICE D'UTILISATION**  
Hottes à Condensation

**FR**





# CONDENSATION HOOD

## EN

1.	RECOMMENDATIONS.....	4
2.	COMPOSITION OF APPLIANCE.....	5
3.	PRACTICAL OPERATING ADVICE.....	6
4.	MAINTENANCE OF THE HOOD.....	7
5.	OPERATING FAULTS.....	10
6.	PREVENTIVE MAINTENANCE.....	10
7.	RECOMMENDED AND EMERGENCY SPARE PARTS.....	11
8.	GUARANTEE.....	11

## FR

9.	RECOMMANDATIONS.....	13
10.	COMPOSITION DE L'APPAREIL.....	14
11.	CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION.....	15
12.	ENTRETIEN DE LA HOTTE.....	16
13.	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT.....	19
14.	MAINTENANCE PREVENTIVE.....	19
15.	PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE.....	20
16.	GARANTIE.....	20

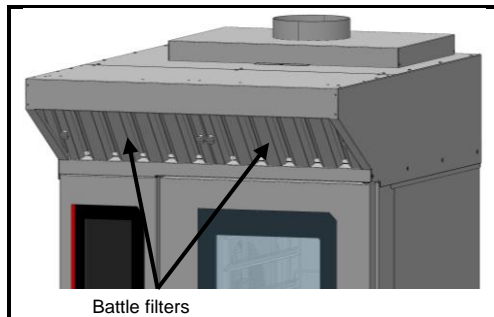
## 1. RECOMMENDATIONS

### ◆ WARRANTY

To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual. However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.

### ◆ WARNING

- The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
- This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
- Read all the documentation before user.
- Keep your documents for future reference.
- Translation of the original manual
- ◆ These appliances are for professional use, only appropriately trained personnel should use them.
- ◆ These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ◆ These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of an excessive concentration of substances harmful for health within the premises in which they are installed.
- ◆ These hoods condense the vapours leaving the chimney and the door of oven during cooking, guaranteeing user comfort
- ◆ When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- ◆ NEVER start the oven WITHOUT HAVING POSITIONED AND LOCKED the ventilation duct.
- ◆ The hood should never be started if the filters are not fitted.



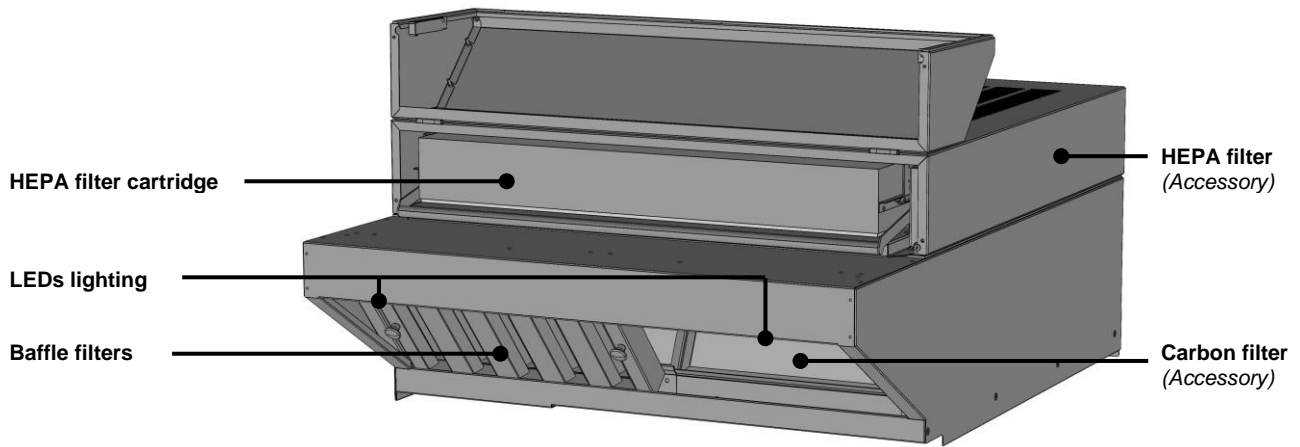
- ◆ Always use a qualified technician to install the equipment.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- ◆ The control panel is operated by pressing the screen-printed buttons with your fingers. We advise you to use your fingers only and never any other object such as knives, forks, spoons, etc.
- ◆ **For long term reliability and safety it is advisable to have the unit serviced by suitably qualified technicians** (cleaning vents, checking for possible leaks, checking control elements, regulating and safety accessories...).
- ◆ The hood must be meticulously maintained on a DAILY basis (see the "Maintenance" chapter). In particular, the filters and walls must be kept clean, without accumulation of grease and mineral deposits (lime or other).
- ◆ IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO APPLY THE CLEANING PRODUCT AT TEMPERATURES ABOVE 140°F. The panels of the hood would be irreparably damaged (dark, almost black colour).
- ◆ Odours and fumes generated by some cooking processes and/or products will not be entirely eliminated by this hood.
- ◆ The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- ◆ « According to article 6 of the decree of 20 July 2005 a marking giving the identity of the manufacturer and the market release date must appear on equipment after 13 August 2005».
  - « The Manufacturer has filled in the National Register. »
- As per the legal provisions in force (article 21 & 22 of the decree 2005-829), the customer is responsible for the obligations relating to the elimination of electric and electronic waste, namely:
  - he is to deal with selective treatment, reconditioning and destruction of residue arising from electric and electronic equipment, selectively collected in the installations meeting the technical requirements or in any other installation authorised for the purpose, in another member State of the European Union, or in another State so far the transfer of these residues out of France is made according to the provisions of the Regulation of 1st February 1993 indicated above.
  - he must make sure that all fluids of electric and electronic equipment are drained according to the requirements of the provisions.
  - he must make sure that the information relating to the removal and treatment of these residues is forwarded to any further acquirer.
- ◆ **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations.**



**Warning! Danger! Be careful!**

- ◆ The surface temperature of the hood can exceed 140°F. BEWARE of the risk of burns.

2. COMPOSITION OF APPLIANCE



### 3. PRACTICAL OPERATING ADVICE

#### 3.1 PRINCIPE

Contrary to received wisdom, the majority of vapours produced by combination oven cooking and discharged into the room do not come from opening the doors (even if opening the door appears to produce an impressive volume ...instantly ).

90% of the discharged vapour, more or less saturated in grease, comes from the chimneys and vents.

→ Condensing hoods effectively treat these continuous discharges (Chimneys and Vents) and to a lesser extent the steam escaping from the door.

Depending on the model, the condensation hood must only be installed on Chef'sCombi Electric, 6 land 10 level, GN 1/1 and GN 2/1 ovens.

The system condenses the vapours leaving the oven chimney during cooking, guaranteeing user comfort.

A higher ventilation speed allows the partial treatment of vapour when the door is opened. Open the door very slightly for a few seconds before opening it fully. The design technology of this hood ensures it does not need to be externally vented.

#### 3.2 OPERATION

When the hood is activated (speed 1) steam and airborne grease leaving the chimney pass over copper coils cooled by the fans, allowing water vapour to condense and be separated from the greases. When speed 2 is activated by opening the door vapour and airborne grease are initially drawn through impact filters to achieve the same result.

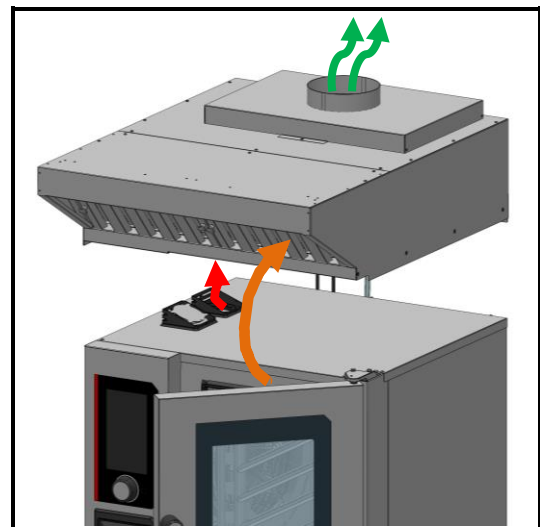
The air is then discharged into the room. Water and grease particles are discharged to the oven's drain whilst condensate from the filters are discharged via a gully and overflow pipe.

Operation with the oven door shut:

Automatic start on speed 1 (low) and the hood comes on when the oven is first switched on.

Operation with the oven door open:

Automatic start on speed 2 (high) when the oven door is opened. Speed 2 stops automatically when the door is closed.



Oven status	Door	Hood		
		Lighting	Low speed	High speed
Oven Off	Opened or closed	OFF	OFF	OFF
	Opened or closed	OFF	OFF	OFF
Oven On	Opened or closed	ON	OFF	OFF
Oven on standby / Delayed start	Opened or closed	OFF	OFF	OFF
Oven in operation	Closed	ON	ON	OFF
	Opened	ON	OFF	ON for 90s after door is opened, then OFF
Stop cooking cycle or oven	Closed	ON	OFF	ON for 90s then OFF
	Opened	ON	OFF	ON for 90s after door is opened, then OFF

#### 3.3 ACCESSORIES

##### 3.3.1 CARBON FILTER

The carbon filter enhances the filtration of your hood by effectively eliminating odours and grease particles, helping to maintain a clean and pleasant cooking environment. It simply fits into the space provided behind the baffle filters, providing optimum air purification effortlessly..

##### 3.3.2 HEPA FILTER

The HEPA filter is designed to ensure high-quality air purification. Easy to install on top of the hood, it captures fine particles, allergens and dust, providing extra protection for your staff and superior air quality in your kitchen.

## 4. MAINTENANCE OF THE HOOD

### **WARNING: Regular and thorough cleaning will ensure prolonged service life**

- ◆ UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD CLEANING CHEMICALS BE USED ON SURFACES THAT ARE OVER 140°F.
- ◆ The result will be serious discolouration and damage to the surfaces.
- ◆ Jet washers and hoses, high or low pressure should never be used for cleaning.
- ◆ The warranty will not cover resulting damage if the following guidance is ignored.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

### 4.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

- 3 main factors contributing to corrosion should be watched for:
  - The chemical environment in general:
    - \* Different brines (Salt concentration, Sauerkraut...)
    - \* Chlorides contained in particular in:
      - cleaning products
      - bleach.
  - The temperature: Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises.
  - The duration: The longer the contact time between stainless steel and the chemicals, the more noticeable the consequences of corrosion will be.

The combination of these three factors may lead to the eventual destruction of parts of the equipment, even if they have been made in very high-quality stainless steel.

**Note that when stainless steel becomes corroded, it is extremely rare that this is generated by the steel itself. Generally, cleaning products, which are not appropriate or are improperly used, lack of maintenance or extreme conditions of use are often found to be the cause of the damage.**

**WARNING :** The manufacturer will not be held responsible for cases of corrosion resulting from these conditions and the warranty will not apply.

### 4.2 CLEANING FREQUENCY

To ensure proper maintenance, we recommend servicing the various parts, components, and accessories at the recommended intervals. If necessary, more frequent cleaning / replacement may be considered.

#### Frequency of cleaning and degreasing

Three criteria influence the frequency with which the hood is cleaned: the intensity of use, the cooking mode and the temperature applied during cooking with chef's Combi.

Frequency	Parts / components	Recommendations
Daily	External surfaces	Use a soft cloth. Clean with hot water and a special stainless-steel degreaser. Do not use abrasive products.
	Baffle filters	
Week	Hood ventilation openings	Use a soft cloth.
	HEPA filter exhaust vents (accessory)	Use a soft cloth.
Monthly	Carbon filter	Check for soiling and replace if necessary.
Yearly	HEPA filter cartridge	Check for soiling and replace if necessary.

### 4.3 MAINTENANCE OF EXTERNAL SURFACES

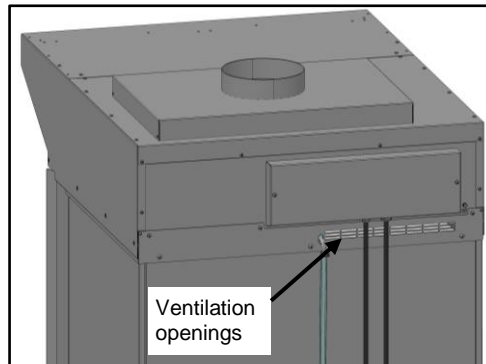
The surface of the metal must be carefully maintained to remove any dust, metal particles and deposits of any kind that could alter the protective layer mentioned above.

Never rub stainless steel with metal wool, but only, if necessary, with "Scotch Brite" or an equivalent product, respecting the polishing direction of the stainless steel surface.

- » Clean surfaces with water and soap or any neutral, non-abrasive detergent.
- » RINSE CAREFULLY with water
- » Wipe surfaces clean.

### 4.4 CLEANING VENTILATION OPENINGS OF THE HOOD

The electronics compartment is cooled by means of air vents at the rear of the hood. Keep the ventilation grille clean and unobstructed by dust.



- » Clean the surface of the ventilation grille with a dry cloth.

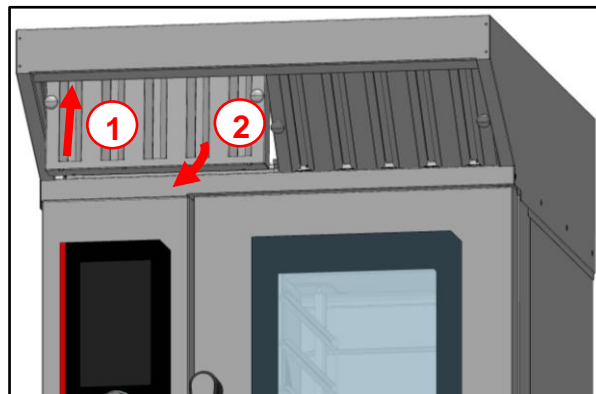
#### 4.5 MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES

To ensure optimum performance and prolong the life of your hood, it is essential to avoid the build-up of corrosive substances and mineral deposits.

- **Avoid corrosive substances:** Concentrated substances can become highly corrosive.
- **Prevent mineral deposits:** Minerals in the water can cause problems with wall corrosion, performance and longevity (fan balancing, heat exchanger dissipation, etc.).

#### 4.6 CLEANING THE BATTLES FILTERS

The 2 baffle filters should be cleaned daily. They can be machine or hand washed. Only use detergent or degreasing agents that are suitable for stainless steel.

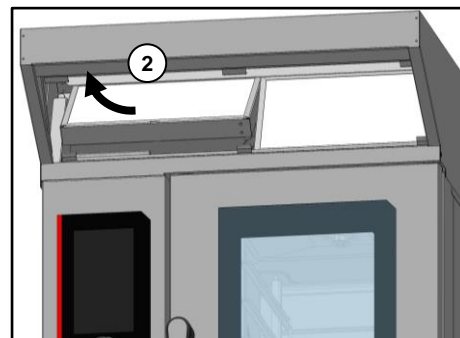
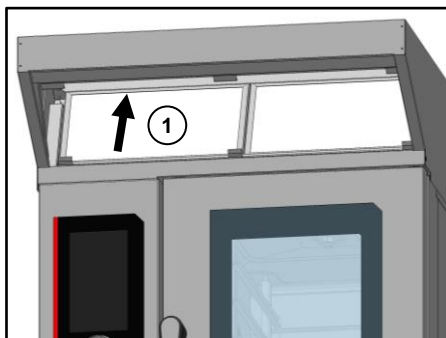


- » Remove the left filter:
  - Lift the filter upwards ①.
  - Tip the bottom towards the front of the hood, then pull towards yourself ②.
- » Remove the right filter: follow the same procedure as for the left filter.
- » Clean the filters before refitting them.

#### 4.7 CHANGING THE CARBON FILTERS



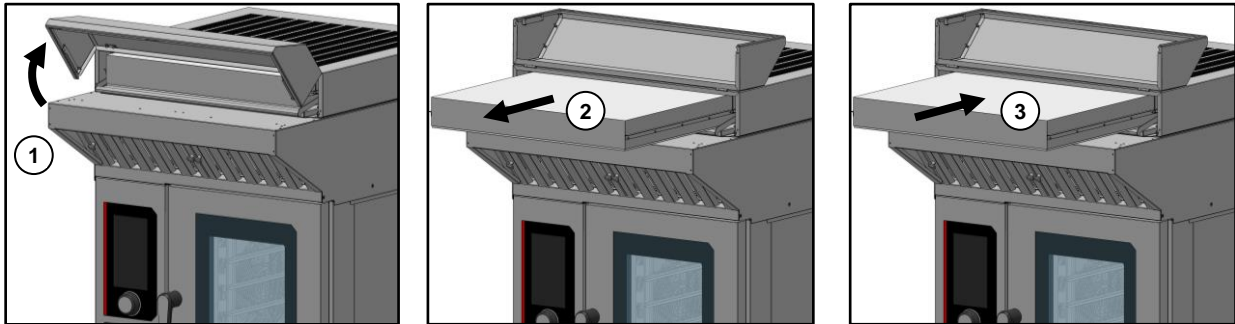
Always change both carbon filters at the same time to ensure optimum filtration.



- » Remove the 2 baffle filters (► [Cleaning the baffle filters](#)).
- » Remove the left filter:
  - Lift the filter upwards ①.

- Tip the bottom towards the front of the hood, then pull towards yourself ② to extract it.
- » Remove the right filter: follow the same procedure as for the left filter.
- » Replace the 2 carbon filters.

#### 4.8 CHANGING THE HEPA FILTER CARTRIDGE



- » Open the HEPA filter cartridge access hatch ①.
- » Pull the filter cartridge towards you ②.
- » Insert the new cartridge into the slides and come to a stop at the back ③.

## 5. OPERATING FAULTS

Symptom	Cause	What to do ?
The suction power of the hood is insufficient.		
	The filters are blocked.	Check and clean the baffle filters. If the problem persists, contact the after sales service. Check and replace the carbon filters. If the problem persists, contact the after sales service.
	The grille in front of the turbine is blocked	Clean the suction grille with warm water, a soft cloth and a non-abrasive degreaser. Follow the instructions. Rinse thoroughly and wipe dry.
Water dripping down the sides of the oven.		
	Condensate drain pipe is blocked.	Check or have checked the condition of the hose. If the problem persists, contact the after sales service.
Steam coming out of the oven.		
	Condensation system obstructed in some way	Contact the after sales service.
The hood does not start.		
	The hood is not powered.	Check that the power supply is connected. If the problem persists, contact the after sales service.
The speed of the hood does not change.		
	Electrical problem.	Contact the after sales service.
worsening air quality.		
	The HEPA filter is blocked.	Contact the after sales service.
The lighting does not work.		
	Electrical problem.	Replace the HEPA filter.

## 6. PREVENTIVE MAINTENANCE



**WARNING:** The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Cleaning the external surfaces of the hood	X				Clean with warm water using a non-abrasive cloth and a neutral detergent, respecting the dosage. Rinse surfaces thoroughly and dry.
Cleaning baffle filters	X				Clean in hot water with a special stainless steel degreasing agent - can be cleaned in a dishwasher.
Cleaning the air vents of the hood		X			Clean with a dry and non-abrasive cloth.
Cleaning the cartridge of HEPA filter air vents (accessory)		X			Clean with a dry and non-abrasive cloth
Maintenance of the carbon filter (accessory)			X		Check the condition of the carbon filter and replace if necessary. Replace at least every 4 months depending on the use of the Chef'sCombi oven.
Maintenance of HEPA filter cartridge (accessory)				X	Check the condition of the HEPA filter cartridge and replace if necessary. Replace at least every 3 years depending on the use of the Chef'sCombi oven
Periodic maintenance by the after-sales service				X	

## 7. RECOMMENDED AND EMERGENCY SPARE PARTS

Code	Vulcan Code	Designation	Categories
304269		5 µF capacitor for pump	Recommended part
309719	00-978379	Led Strip 4000K 24V	Recommended part
311356	00-978387	LED strip label	Wear part
387637		ICS24 - 15µF capacitor	Recommended part
387638		ICS24 - Time-delay fuse 4A	Recommended part
387639		ICS24 - Contactors 25A - AC1	Recommended part
387640		ICS24 - Extractor fan 250W	Recommended part
387641		ICS24 - Switched-mode power supply 15V hood	Recommended part
408407	00-978511	Transformer 120Va.c./230Va.c.	Recommended part

## 8. GUARANTEE

### PLEASE NOTE THAT NO GUARANTEE IS UNCONDITIONAL

Our guarantee applies only for normal use. That is, with the strict observance of the recommendations given in our instructions for use and maintenance.

It will only be valid on condition that the periodical maintenance recommended has been carried out by factory trained engineers.

All appliances are, subject to the above limitations, normally guaranteed for a period of one year, from the date invoice. In the event of a breakdown due to a visible or hidden defect, our equipment will be repaired at our expense, including parts and labour costs.

To benefit from our guarantee, our appliances must not have been modified in any way or repaired using parts which are not genuine and approved for such use or where repairs have been undertaken by personnel who are not qualified, or factory trained.

In case of breakdown or failure we should be informed in writing at the earliest opportunity of the nature of the problem. In no circumstances should the defect be remedied by the user or a third party.

Regular service inspections and maintenance by our engineers are an essential condition for correct and reliable operation of our equipment. Such service and maintenance operations can and must only be carried out by our technicians, who are not only fully qualified but also trained to do so. They have the right tooling, original spare parts and are given regular training updates on the appliances. Periodic servicing is essential; it is carried out at a cost but guarantees reliable operation of our appliances.

The timing of service and maintenance is relative to the conditions of use. In the event of heavy use certain operations will need to be carried out more frequently.

**WARNING!** Damage caused by connecting our appliances to a power supply which does not comply with the data plate (voltage, reversal of phase/neutral conductors ...) or where phase order cannot be checked (this is important for three-phase motors, fan direction, electric rams, ...) will under no circumstances be covered by warranty.

For this reason, we advise against connecting appliances until the electrical and gas supplies can be checked and compared with details on the data plate.



## 9. RECOMMANDATIONS

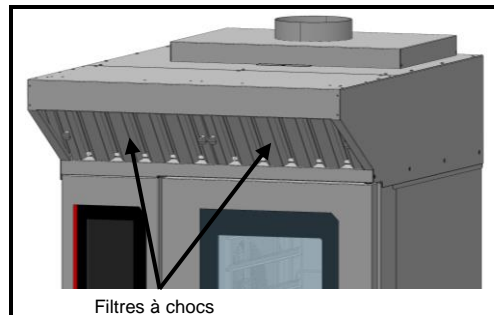
### ◆ GARANTIE.

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

### ◆ AVERTISSEMENT

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
  - Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
  - Lire attentivement ce document avant l'utilisation.
  - Conserver vos documents.
  - Notice originale.
- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
  - ◆ Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
  - ◆ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont bénéficié, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  - ◆ 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.
  - ◆ Ces hottes permettent de condenser les vapeurs sortant de la cheminée et de la porte du four lors des cuissons, garantissant ainsi un confort à l'utilisateur.
  - ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
  - ◆ Il est interdit de mettre en route la hotte si les filtres ne sont pas remis en place.



- ◆ Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour la mise en place de l'appareil.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- ◆ **Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer par du personnel qualifié de notre société, une vérification et un entretien complet de l'appareil** (nettoyage des aérations, vérification des fuites, contrôle des organes de commande, de régulation et de sécurité...).
- ◆ La hotte doit être entretenue méticuleusement et JOURNELLEMENT (voir chapitre entretien). En particulier, les filtres et parois devront être maintenus propres, sans accumulation de dépôts de graisses et minéraux (calcaire ou autre).
- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois de la hotte seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ Les odeurs et fumées générées par certains procédés de cuisson et/ou produits ne sont pas intégralement traitées par ces hottes.
- ◆ 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).
- ◆ **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**



**Attention ! Danger ! Prudence !**

- ◆ La température de la surface de la hotte peut dépasser les 60°C. ATTENTION AUX RISQUES DE BRULURES.

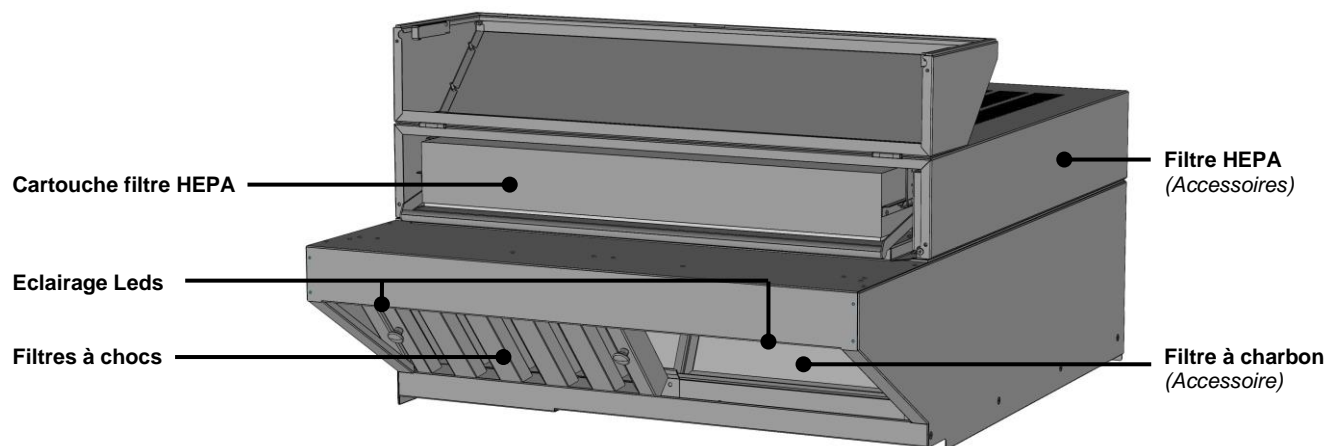
### EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES EN FIN DE CYCLE DE VIE

#### Mode d'emploi

Éliminez 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 cela, contacter 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.

10. COMPOSITION DE L'APPAREIL



## 11. CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

### 11.1 PRINCIPE

Contrairement aux idées reçues, la majorité des vapeurs produites par les cuissons en four mixte, et évacuées dans le local, ne proviennent pas des ouvertures de portes (même si ces ouvertures semblent évacuer un impressionnant volume ... instantanément).

90% des évacuations sous formes de vapeurs plus ou moins chargées en graisse, proviennent bien des cheminées et événements.

→ Les Hottes à condensation traitent efficacement ces évacuations continues (Cheminées et Events) et très partiellement les évacuations par la porte.

Suivant le modèle, la hotte à condensation doit être installée uniquement sur les fours Chef'sCombi **Electriques**, 6 et 10 niveaux GN 1/1 et GN 2/1.

Le système permet de condenser les vapeurs sortant de la cheminée du four lors des cuissons, garantissant ainsi un confort à l'utilisateur.

Une vitesse et puissance de ventilation supérieure, permettent de traiter partiellement les ouvertures de porte. Veiller à maintenir la porte légèrement fermée quelques secondes avant ouverture complète. La technologie de conception de cette hotte ne nécessite aucune connexion vers l'extérieur.

### 11.2 FONCTIONNEMENT

Quand la hotte est activée (vitesse 1), les vapeurs ainsi que les fumées grasses sortant par la cheminée passent au travers de serpentins de cuivre refroidit par des ventilateurs, permettant de condenser les vapeurs et de dissocier l'eau de condensation et les graisses ambiantes de l'air. Lors de l'activation de la vitesse 2 par l'ouverture de la porte du four, les vapeurs ainsi que les fumées grasses sont aspirées à travers un filtre à chocs permettant de dissocier l'eau de condensation et les graisses ambiantes de l'air.

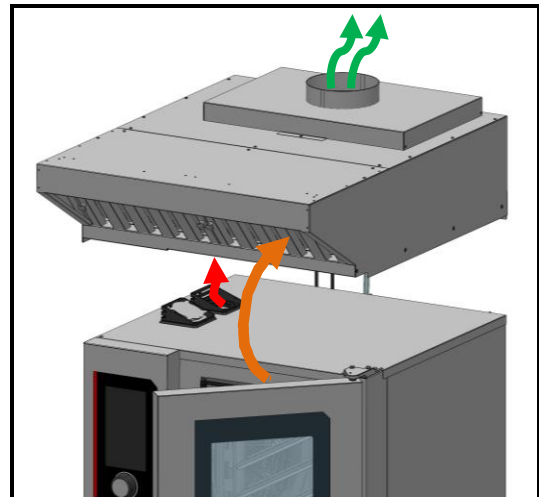
L'air est ensuite évacué dans la pièce. Les particules d'eau et de graisses sont évacuées directement dans la vidange du four et les condensats des filtres sont évacués via une goulotte et un tuyau de trop-plein.

#### Opération avec porte du four fermée :

Mise en route automatique de la 1<sup>ère</sup> vitesse (basse) et de l'éclairage de la hotte dès la mise sous tension du four.

#### Opération avec porte du four ouverte:

Mise en route automatique de la 2<sup>ème</sup> vitesse (haute) lors d'une ouverture de porte du four. Arrêt automatique de la vitesse 2 à la fermeture de la porte.



Etat du four	Porte	Hotte		
		Eclairage	Vitesse basse	Vitesse haute
Four hors tension	Ouverte ou fermée	OFF	OFF	OFF
	Ouverte ou fermée	OFF	OFF	OFF
Mise sous tension du four	Ouverte ou fermée	ON	OFF	OFF
Four en veille / Départ différé	Ouverte ou fermée	OFF	OFF	OFF
Four en fonctionnement	Fermée	ON	ON	OFF
	Ouverte	ON	OFF	ON pendant 90s après ouverture de porte puis OFF
Arrêt du cycle de cuisson ou du four	Fermée	ON	OFF	ON pendant 90s puis OFF
	Ouverte	ON	OFF	ON pendant 90s après ouverture de porte puis OFF

### 11.3 ACCESSOIRES

#### 11.3.1 FILTRE A CHARBON

Le filtre à charbon améliore la filtration de votre hotte en éliminant efficacement les odeurs et les particules de graisse, contribuant ainsi à maintenir un environnement de cuisine propre et agréable. Il s'installe simplement dans l'emplacement prévu derrière les filtres à chocs, offrant une purification d'air optimale sans effort.

#### 11.3.2 FILTRE HEPA

Le filtre HEPA est conçu pour garantir une purification de l'air de haute qualité. Facile à installer sur le dessus de la hotte, il capture les particules fines, les allergènes et la poussière, assurant ainsi une protection supplémentaire pour votre personnel et une qualité d'air supérieure dans votre cuisine.

## 12. ENTRETIEN DE LA HOTTE

### ATTENTION : Un nettoyage régulier et complet de l'appareil garantit une utilisation prolongée

- ◆ 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.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

### 12.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

- 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 corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens 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.

### 12.2 FREQUENCE DE NETTOYAGE

Pour assurer un entretien adéquat, il est recommandé d'entretenir les différentes parties, composants et accessoires selon la fréquence d'entretien recommandée. En cas de nécessité, un nettoyage / remplacement plus fréquent peut être envisagé.

#### Fréquence de nettoyage et dégraissage

Trois critères influent sur la fréquence de nettoyage de la hotte : l'intensité d'utilisation, le mode de cuisson et la température appliquée lors de la cuisson avec le Chef'sCombi.

Fréquence	Parties / composants	Recommandations
Journalier	Surfaces extérieures	Utilisez un chiffon doux. Nettoyez à l'eau chaude avec un produit dégraissant spécial inox. N'utilisez pas de produits abrasifs.
	Filtres à chocs	
Semaine	Ouïes d'aération de la hotte	Utilisez un chiffon doux.
	Ouïes d'évacuation du filtre HEPA (accessoire)	Utilisez un chiffon doux.
Mensuel	Filtres à charbon	Contrôlez l'état d'encrassement et remplacez si nécessaire.
Annuel	Cartouche filtre HEPA	Contrôlez l'état d'encrassement et remplacez si nécessaire.

### 12.3 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

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

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.

- » Lavez les surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif.
- » RINCEZ SOIGNEUSEMENT à l'eau
- » Essuyer les surfaces.

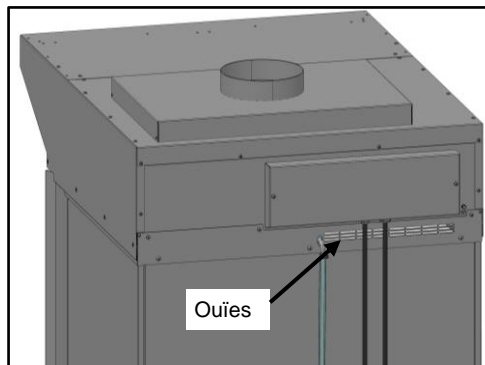
### 12.4 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES

Pour assurer une performance optimale et prolonger la durée de vie de votre Hotte, il est essentiel d'éviter l'accumulation de substances corrosives et de dépôts minéraux.

- **Éviter les substances corrosives** : Les substances qui se concentrent peuvent devenir très corrosives.
- **Prévenir les dépôts minéraux** : Les minéraux présents dans l'eau peuvent causer des problèmes de corrosion des parois, de performance et de longévité (équilibre des ventilateurs, dissipation des échangeurs, etc.).

## 12.5 ENTRETIEN DES OUIËS D'AÉRATION DE LA HOTTE

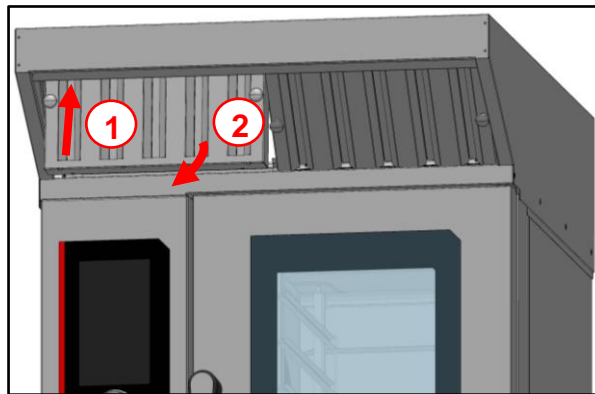
Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'arrière de la hotte. Veillez à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières.



- » Nettoyez la surface de la grille d'aération à l'aide d'un chiffon sec.

## 12.6 NETTOYAGE DES FILTRES A CHOCS

Les 2 filtres à choc doivent être nettoyés quotidiennement. Ils peuvent être lavés en lave-vaisselle ou nettoyés en plonge. Utiliser uniquement des produits nettoyant / dégraissant spécial Inox.

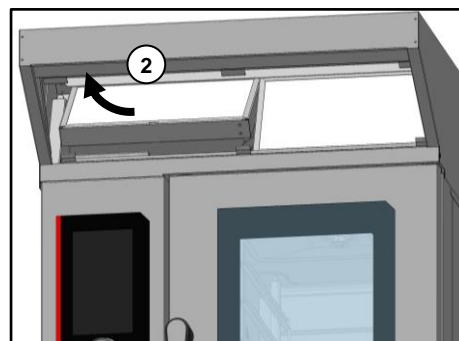
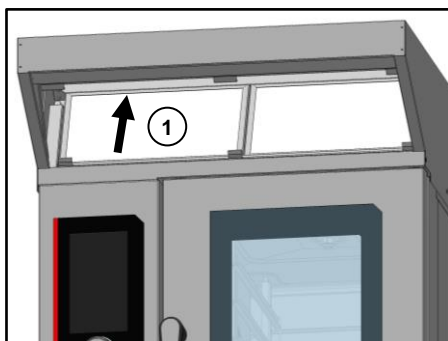


- » Retirez le filtre gauche :
  - Soulevez le filtre vers le haut ①.
  - Basculez le bas vers l'avant de la hotte, puis tirez vers soi ②.
- » Retirez le filtre droit : suivez la même procédure que pour le filtre gauche.
- » Nettoyez les filtres avant de les remonter.

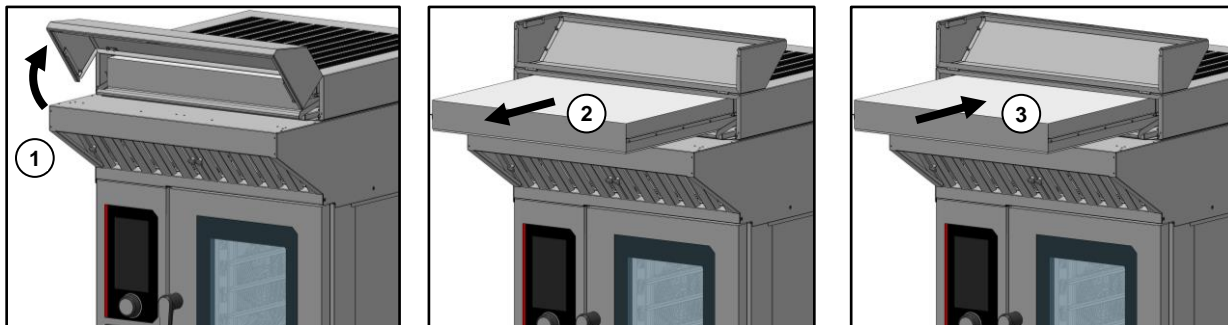
## 12.7 REMPLACEMENT DES FILTRES A CHARBON



Il est impératif de toujours changer les deux filtres à charbon en même temps afin de garantir une filtration optimum.



- » Retirez les 2 filtres à chocs (► [Nettoyage des filtres à chocs](#)).
- » Retirez le filtre gauche :
  - Soulevez le filtre vers le haut ①.
  - Basculez le bas vers l'avant de la hotte, puis tirez vers soi ② pour l'extraire.
- » Retirez le filtre droit : suivez la même procédure que pour le filtre gauche.
- » Remplacez les 2 filtres à charbon.

**12.8 REMPLACEMENT DE LA CARTOUCHE DU FILTRE HEPA**

- » Ouvrir la trappe d'accès à la cartouche du filtre HEPA ①.
- » Tirer vers soi la cartouche filtre ②.
- » Insérer la nouvelle cartouche dans les glissières et venir en butée à l'arrière ③.

## 13. DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Cause	Que faire ?
La puissance d'aspiration de la hotte est insuffisante.	Les filtres sont encrassés.	Procédez à un contrôle et au nettoyage des filtres à chocs, si le problème persiste, contactez le service après-vente. Procédez à un contrôle et au remplacement des filtres à charbons, si le problème persiste contactez le service après-vente.
	La grille précédant la turbine est obstruée	Nettoyer la grille d'aspiration à l'eau chaude avec un chiffon doux et un dégraissant non abrasif. Respecter les dosages. Rincer abondamment et essuyer.
De l'eau ruisselle sur les parois du four.	Le tuyau d'évacuation des condensas est obstrué	Vérifiez ou faites vérifier l'état du tuyau, si le problème persiste, contactez le service après-vente.
De la vapeur sort du four.	Le système de condensation est obstrué.	Contactez le service après-vente.
La hotte ne se met pas en fonctionnement.	La hotte n'est pas alimentée	Vérifiez que l'alimentation est raccordée, si le problème persiste, contactez le service après-vente.
La vitesse de la hotte ne change pas.	Problème d'ordre électrique.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage ne fonctionne pas.	Problème d'ordre électrique.	Contactez le service après-vente.
Dégradation de la qualité de l'air.	Le filtre HEPA est encrassé.	Remplacez le filtre HEPA.

## 14. MAINTENANCE PREVENTIVE



**ATTENTION** : L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Hebdomadaire	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des éléments extérieurs de la hotte	X				Nettoyer à l'eau chaude avec un tissu non abrasif et du produit détergent neutre, respecter le dosage. Rincer soigneusement les surfaces et les essuyer.
Nettoyage des filtres à choc	X				Nettoyer à l'eau chaude avec produit dégraissant spécial inox - Possibilité de nettoyage en lave-vaisselle.
Nettoyage des ouïes d'aération de la hotte		X			Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
Nettoyage des ouïes d'aération du filtre HEPA (accessoire)		X			Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
Entretien du filtre à Charbon (accessoire)			X		Vérifier l'état du filtre à charbon et le remplacer si nécessaire. Remplacement minimum tous les 4 mois suivant l'utilisation du four Chef'sCombi.
Entretien de la cartouche du filtre HEPA (accessoire)				X	Vérifier l'état de la cartouche du filtre HEPA et la remplacer si nécessaire. Remplacement minimum tous les 3 ans suivant l'utilisation du four Chef'sCombi.
Faire effectuer l'entretien préventif				X	Contactez le revendeur le plus proche.

## 15. PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE

Code	Code Vulcan	Désignation	Catégories
304269		Condensateur 5 µF pour pompe	Pièce recommandée
309719	00-978379	Bandeau Led 4000K 24V	Pièce recommandée
311356	00-978387	Etiquette bandeau LED	Pièce d'usure
387637		ICS24 - Condensateur 15µF	Pièce recommandée
387638		ICS24 - Fusible Temporisé 4A	Pièce recommandée
387639		ICS24 - Contacteurs 25A - AC1	Pièce recommandée
387640		ICS24 - Ventilateur Hotte 250W	Pièce recommandée
387641		ICS24 - Alimentation à découpage Hotte 15V	Pièce recommandée
408407	00-978511	Transformateur 120Va.c. /230V a.c.	Pièce recommandée

## 16. 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 préconisés 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 couverts 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.