

11/2011

Mod: E17/4PQ8T-N

Production code: 373017

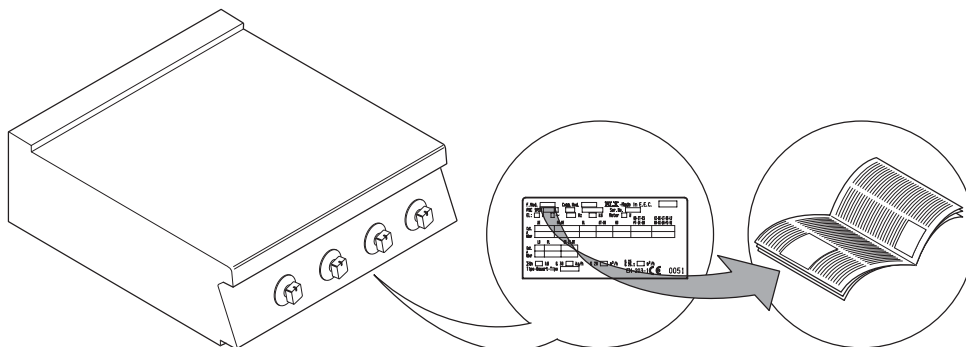


Diamond
catering equipment

TABLE DES MATIERES

I. SCHÉMA D'INSTALLATION / UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	41
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	42
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	43
1. EMBALLAGE	43
2. UTILISATION	43
3. NETTOYAGE	43
4. MISE AU REBUT	43
V. INSTALLATION	43
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	43
2. DÉBALLAGE	43
3. MISE EN PLACE	43
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET AÉRATION	44
5. BRANCHEMENTS	45
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	46
7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	46
8. MAIN COURANTE	47
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	48
1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	48
2. UTILISATION DU FOUR	49
VII. NETTOYAGE	50
1. EXTÉRIEUR	50
2. AUTRES SURFACES	50
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	50
4. INTÉRIEUR	50
VIII. ENTRETIEN	51
1. ENTRETIEN	51

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES	+7GCGD2C00 400m m	+7GCGH4C00 800m m	+7GCGL6C00 1200m m	+7GCGH4C00 800m m	+7GCGL6C10 +7GCGL6C1A 1200m m	+7GCGH4CE0 800m m	+7GCGL6C20 +7GCGL6C2A 1200m m	+7GCGD2C0A 400m m	+7GCGH4C0A 800m m	+7GCGH4CGA +7GCGL6C1A 800m m	+7GCGH4CEA +7GCGL6C2A 800m m	+7GCGL6C0A 1200m m	+7GCGH4CEN 800m m
Tension d'alimentation	V	-	-	-	-	400	400	-	-	-	400	-	230
Puissance électrique absorbée	kW	-	-	-	-	6	6	-	-	-	6	-	6
Phases	N°	-	-	-	-	3N	3N	-	-	-	3N	-	3
Fréquence	Hz	-	-	-	-	50/60	50/60	-	-	-	50/60	-	50/60
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brûleur de la table de cuisson Ø 60 (5,50-1,4 kW)	Nr.	2	4	6	4	6	4	6	2	4	4	6	4
Puissance thermique nominale de la table de cuisson	kW	11	22	33	22	33	22	33	11	22	22	22	33
Type de construction	-	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type de Four	-	-	-	-	Gas	Gas	Électrique	Électrique	-	-	Gas	Électrique	-
Puissance thermique maximum du four	kW	-	-	-	6	6	-	-	-	-	6	-	-
Puissance thermique minimum du four	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance thermique nominale	kW	11	22	33	28	39	22	33	11	22	28	22	33

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électrique

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES	+7ECEd2R00 400m m	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800m m	+7ECEL6R00 1200m m	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800m m
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400
Phases	N°	3N	3N	3N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Plaques de la table de cuisson (2,6 kW)	Nr.	2	4	6
Puissance maximum des plaques de la table de cuisson	kW	5,2	10,4	15,6
Puissance maximum du four	kW	-	-	6
Puissance nominale maximum	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	13,5-15,6
Section du câble d'alimentation	m.m ²	4	4	6

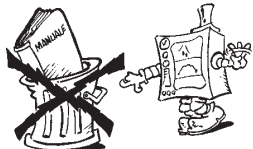
TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES	+7ECEd2R0N 400m m	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800m m	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800m m	+7ECMD2R05 400m m	+7ECMD2R06 400m m	+7ECMH4R05 +7ECMH4Q05 800m m	+7ECMH4R06 +7ECMH4Q06 800m m	+7ECML6Q25 800m m	+7ECML6Q26 800m m
Tension d'alimentation	V	230	230	400	440	400	440	400	440
Phases	N°	3	3	3	3	3	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Plaques de la table de cuisson (2,6 kW)	Nr.	2	4	4	2	4	4	4	4
Puissance maximum des plaques de la table de cuisson	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	5,2	10,4	10,4	10,4
Puissance maximum du four	kW	-	-	6	-	-	6	6	6
Puissance nominale maximum	kW	4,5 - 5,2	9 - 10,4	14,6 - 16,4	4,5 - 5,2	4,5 - 5,2	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4	14,6 - 16,4
Section du câble d'alimentation	m.m ²	4	4	4	4	4	4	4	4

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.



- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.



• **DANGER D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.

• Installer l'appareil dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce où l'appareil est installé.



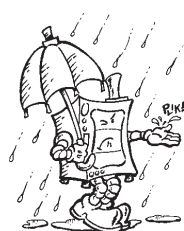
• Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ de puissance gaz installée, et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.

- Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.



- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées originales.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée **impropre**.
- Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
- Le personnel devant utiliser l'appareil doit **avoir suivi une formation spéciale**. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.




- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.

• Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

• Éviter que de l'huile ou de la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.

• Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.

- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

- Le symbole  figurant sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais doit être éliminé correctement afin de prévenir toute conséquence négative sur l'environnement et la santé de l'homme.

Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service d'assistance après vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

**Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.**

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation de combustion des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



Polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



Polypropylène : panneaux de dessus de l'emballage, feuillards.



Polystyrène expansé : cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par exemple, portes ou couvercles ouverts, etc.); l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce. Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

Pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour plus d'informations, voir le chapitre V "NETTOYAGE").

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

V. INSTALLATION

- Lire attentivement les consignes d'installation et d'entretien données dans ce manuel avant d'installer l'appareil.



- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés agréés par le fabricant.
- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peut endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux prescriptions des normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.

2. DÉBALLAGE

ATTENTION !

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes en signalant les éventuels dommages ou manques à la livraison sur le bordereau de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bon de livraison : le transporteur peut refuser les réclamations si le bon de livraison n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).



- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.
- Décoller lentement les films de protection des surfaces en métal et nettoyer les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages occultes ou de pièces manquantes évidentes seulement après le déballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- L'appareil peut être installé individuellement ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces se trouvant à des distances inférieures par rapport aux consignes données.

- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas stocker ni utiliser de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. Si l'appareil n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement et la combustion peut être entravée.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig.1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc le plus proche du bandeau.
- (Fig.1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig.1C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig.1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce intercalaire opposée.

3.2. FIXATION AU SOL

Pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement, fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement en suivant attentivement les instructions jointes à chaque accessoire (F206136).

3.3 INSTALLATION SUR PONT, EN SAILLIE OU CHAPE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire.

Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.4 JOINTURES ENTRE APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage optionnel de la colle.

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1. APPAREILS DE TYPE « A1 »

Placer sous la hotte d'aspiration les appareils de type « A1 » pour assurer l'aspiration des vapeurs s'étant formées pendant la cuisson et des fumées.

4.2. APPAREILS DE TYPE « B »

(conformément à la définition donnée dans le Règlement Technique d'Installation DIN-DVGW G634: 1998)

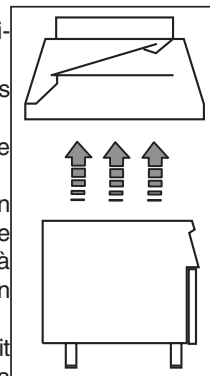
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte aspirante ou un système d'extraction forcée des produits de combustion.

4.2.1. CHEMINÉE DE RACCORDEMENT

- Enlever la grille du dispositif d'évacuation des fumées.
- Installer la cheminée de raccordement conformément aux instructions accompagnant l'accessoire (optionnel).

4.2.2 INSTALLATION SOUS UNE HOTTE ASPIRANTE

- Mettre l'appareil sous la hotte aspirante (fig. ci-contre).
- Lever le conduit d'évacuation des fumées sans modifier sa section.
- Ne pas interposer d'interrupteurs de tirage.
- La hauteur du conduit d'évacuation et la distance par rapport à la hotte aspirante doivent être conformes à celles de la réglementation en vigueur.
- L'extrémité du conduit d'évacuation doit se trouver à 1,8 m minimum de la surface d'appui de l'appareil.



REMARQUE ! Le système doit garantir que : a) l'évacuation des fumées ne soit pas obstruée ; b) la longueur du tuyau d'évacuation ne soit pas supérieure à 3 m. Utiliser l'adaptateur pour raccorder des conduits d'évacuation ayant un diamètre différent.

5. BRANCHEMENTS



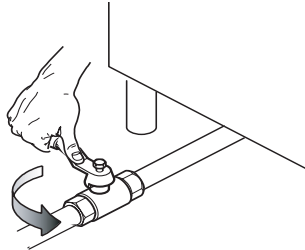
- Toute opération d'installation ou d'entretien de l'installation d'alimentation (gaz, courant électrique, eau) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.
- Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

ATTENTION ! Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20 20 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.6 dans ce chapitre

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- S'assurer que l'appareil est conçu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe: "Adaptation / réglage des appareils à gaz".
- Introduire un robinet/soupape d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/soupape dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation. Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.

5.1.2. RACCORDEMENT

- Rechercher sur le schéma d'installation la position du raccord de gaz sur le fond de l'appareil.
- Avant d'effectuer le raccordement, enlever la protection en plastique du raccord de gaz si elle est présente.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccord avec une solution d'eau savonneuse.

5.1.3. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

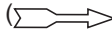
- Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, observer les instructions données au § "Adaptation à un autre type de gaz"). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (minimum 0,1 mbar).
- Enlever le bandeau de commandes.
 - Enlever la vis d'étanchéité "N" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (Fig. 2A-2B).
 - Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice)
 - Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau B, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

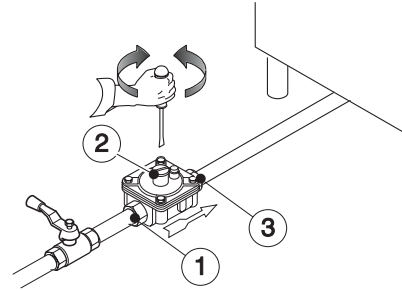
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie :

- "1" côté raccord gaz du réseau ;
- "2" régulateur de pression ;
- "3" côté raccord de gaz vers l'appareil.

La flèche sur le régulateur () indique la direction du débit de gaz.



REMARQUE ! Ces modèles sont conçus et certifiés pour l'utilisation avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

On estime que l'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme ne se détache pas avec le brûleur froid et lorsqu'il n'y a pas de retour de flamme avec le brûleur chaud.

- Dévisser la vis "A" et placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau B, revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture (fig. 3A).

5.1.5. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau B "Caractéristiques techniques/buses" indique le type de buse apte à remplacer celles installées par le constructeur (le numéro est estampillé sur le corps de la buse). À la fin de la procédure, vérifier toute la liste de contrôle suivante :

Contrôle	Ok
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) veilleuse gaz	
• remplacement de la/des vis de minimum	
• réglage correct de la/des veilleuse(s) gaz si nécessaire	
• réglage correct de la pression d'alimentation (voir le tableau des caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.6.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (table de cuisson)

- Dévisser la buse "C" et la remplacer par celle correspondant au type de gaz choisi (Tableau B, fig.3B) en respectant les consignes données dans le tableau suivant.
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de cette dernière en centièmes de millimètre.
- Revisser à fond la buse "C".

5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (table de cuisson)

- Dévisser le raccord vissé "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (Tableau B, fig.3C).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

5.1.6.3 REMPLACEMENT DE LA VIS DE MINIMUM (table de cuisson)

- Dévisser la vis de minimum "M" du robinet et la remplacer par celle adaptée au type de gaz en la vissant à fond (Tableau B, fig.2B).

5.1.6.4. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (four)

- Enlever la semelle du four.
- Dévisser la buse "F" (Tableau B, fig. 3A).
- Sortir la buse et l'aérateur.
- Remplacer la buse "F" par celle correspondant au type de gaz choisi conformément au tableau ci-dessous B.
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de cette dernière en centièmes de millimètre.
- Introduire la buse "F" dans l'aérateur "E", remettre en place les deux éléments assemblés et visser la buse à fond.

5.1.6.5. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (four)

- Dévisser le raccord "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (Tableau B, fig.3D).
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de cette dernière en centièmes de millimètre.
- Revisser le raccord "H".

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A -Tab.A).

ATTENTION ! Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation (fig. 4A 1-2).
- Relier le câble d'alimentation à la plaque à bornes comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

ATTENTION ! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

5.2.2. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur

de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

5.2.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à une liaison équipotentielle à l'aide de la vis située sous le châssis, dans le coin avant droit. La vis porte les symboles



6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Parmi nos appareils, certains modèles utilisent un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, empêchant l'alimentation du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

6.1. RÉARMEMENT

- Attendre le refroidissement de l'appareil : 90°C est une température indicativement adaptée au rétablissement.
- Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

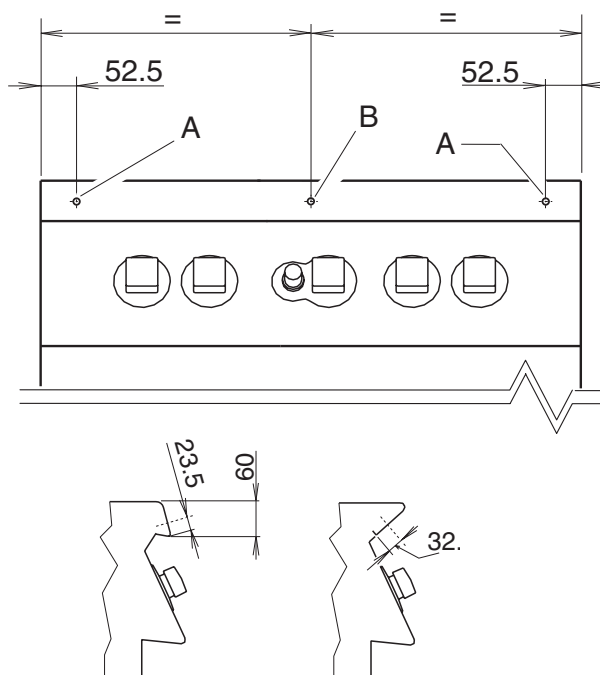
ATTENTION ! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par exemple : bandeau de commandes), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, seul ou ensemble; après avoir terminé les opérations, l'installateur doit informer l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, après tous les contrôles, contacter le centre d'assistance locale.

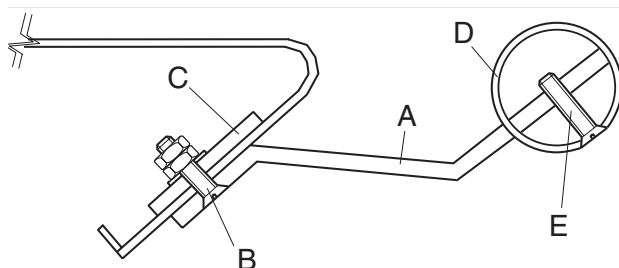
8. MAIN COURANTE

Les appareils Marine sont équipés en façade d'une main-courante qui peut être montée en perçant la tablette selon le schéma suivant



8.1.3 MAIN COURANTE ELECTROLUX

- Fixer les supports "A" au bord de l'étagère au niveau des trous pratiqués, à l'aide de la vis "B", de la plaque "C" et des écrous respectifs et de la rondelle, comme illustré sur la figure.
- Enfiler la main courante "D" sur le support "A" et la bloquer à l'aide de la vis "E", comme illustré sur la figure.



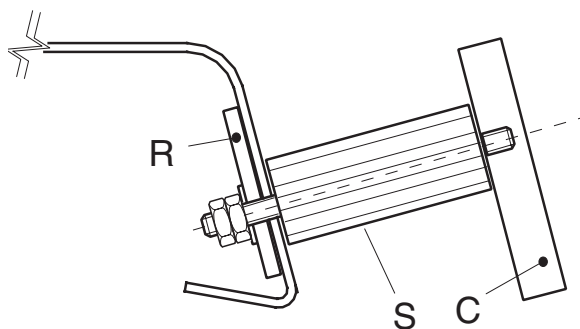
8.1. INSTALLATION DES MAIN COURANTE

8.1.1 PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION DE L'ACCESSOIRE :

- Préparer les appareils en perçant le bord de l'étagère (faire des trous d'un $\varnothing 6$) aux points "A". Pour les appareils de 1200 mm et de 1600 mm, percer également au point "B".

8.1.2 MAIN COURANTE ZANUSSI

- Visser les supports "S" à la main courante "C" et les introduire au niveau des trous réalisés.
- Enfiler la plaque de renfort "R" et fixer les supports "S" avec d'écrous et d'une rondelle.



VI. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

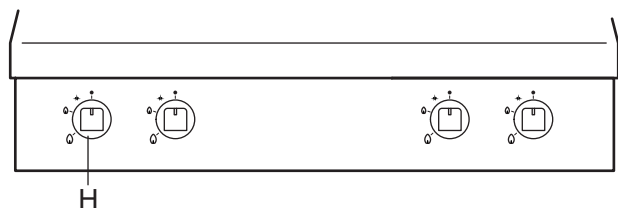
1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1.1. MODÈLES À GAS

Allumage des brûleurs de la table de cuisson

La manette de commande du robinet a 4 positions d'utilisation :

- position "appareil éteint"
- ★ allumage veilleuse gaz
- 🔥 flamme max.
- 🔥 flamme min.



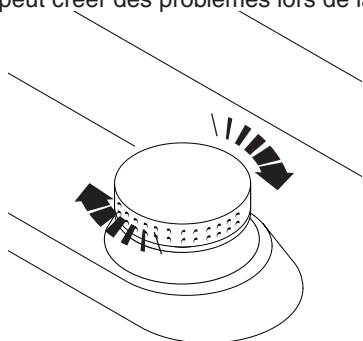
Allumage

- Appuyer sur la manette "H" et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz". Appuyer à fond sur la manette et approcher simultanément une petite flamme à la veilleuse gaz pour obtenir l'allumage. Maintenir la pression sur la manette pendant 20 secondes environ ; lorsqu'elle sera relâchée, la petite flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

Arrêt

- Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "allumage veilleuse gaz".
- Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

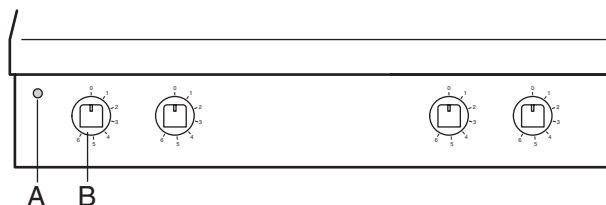
REMARQUE : le positionnement incorrect des couvercles de brûleur peut créer des problèmes lors de la combustion.



- Avant d'allumer les brûleurs, vérifier que les couvercles de brûleur sont tournés jusqu'à la position d'arrêt.

1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Équipé de plaques électriques à chauffage rapide d'une puissance de 2,6 kW chacune.
- Pour la longévité des plaques, respecter les consignes suivantes :
 - utiliser des casseroles à fond plat ;
 - ne pas laisser les plaques allumées sans casserole ou avec des casseroles vides ;
 - ne pas faire tomber de liquides froids sur la plaque chaude.



Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "B" de commande de la plaque voulue de façon à faire coïncider l'index figurant sur le bandeau avec une des six positions utilisables, en tenant compte du fait que la position "1" correspond à la puissance minimum et que la position "6" correspond à celle maximum. Si le voyant lumineux "A" s'allume, ceci indique que la plaque correspondante est en marche.
- Pour régler la chaleur des plaques, il est conseillé de placer au début les manettes en position "6" ; une fois la valeur de cuisson ou d'ébullition maximum atteinte, mettre la manette dans une position inférieure.

Arrêt

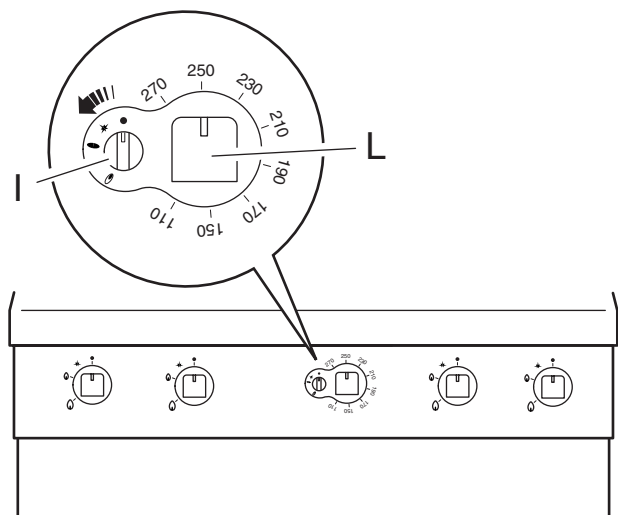
Mettre les manettes de commande en position "0".

2. UTILISATION DU FOUR

2.1. MODÈLES À GAS

La manette de commande de la soupape thermostatique a les positions d'utilisation suivantes :

- position "appareil éteint"
- ★ allumage veilleuse gaz
- veilleuse gaz
- ◐ brûleur



- Pour débloquer la manette, appuyer légèrement sur la manette "I" et la tourner simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de quelques degrés.
- Appuyer à fond dessus et la tourner jusqu'à la position "allumage veilleuse gaz" ; un déclic se fera entendre pour indiquer que l'étincelle a jailli.
- En continuant d'appuyer sur la manette "I", la tourner en position "veilleuse gaz" et la maintenir dans cette position pendant environ 15/20 secondes pour permettre au gaz d'arriver au brûleur veilleuse gaz (allumage de la veilleuse gaz) et ensuite au thermocouple de chauffer.
- Une fois la flamme veilleuse gaz allumée, tourner la manette "I" sur la position "brûleur" pour allumer ce dernier.
- Une fois ces opérations terminées, tourner la manette "L" pour choisir la température voulue.

2.1.1 ITERLOCK

La soupape à gaz du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui, en cas d'arrêt accidentel du four, empêche qu'il ne se rallume immédiatement (pendant 40 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé à l'intérieur du four et une sécurité accrue.

Arrêt

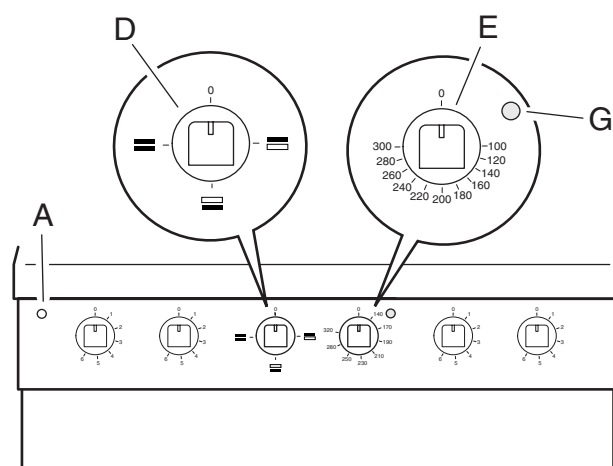
- Tourner la manette "I" en position "veilleuse" pour éteindre le brûleur principal.
- Pour éteindre le brûleur veilleuse gaz, tourner la manette "I" en position "éteint".

2.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES

Le système de fonctionnement des résistances est contrôlé par un sélecteur à quatre positions "D", tandis que la température à l'intérieur de la chambre est contrôlée par un thermostat "E".

Le sélecteur permet de choisir le type de chauffage le plus adéquat en allumant correctement les éléments chauffants :

- position "appareil éteint"
- 1 position "appareil sous tension"
- ▬ éléments chauffants supérieur et inférieur
- ▬ chauffage supérieur
- ▬ chauffage inférieur



Remarque

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

Allumage

Tourner la manette "D" du sélecteur de commande des résistances sur une des positions d'utilisation.

Si le voyant lumineux vert "A" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.

Tourner la manette "E" du thermostat jusqu'à la graduation correspondant à la température de cuisson voulue allant de 100 à 300 °C. Lorsque le voyant lumineux jaune "G" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; son extinction indique que la température réglée a été atteinte.

Arrêt

Mettre la manette de commande en position d'arrêt "0". Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

1. EXTÉRIEUR

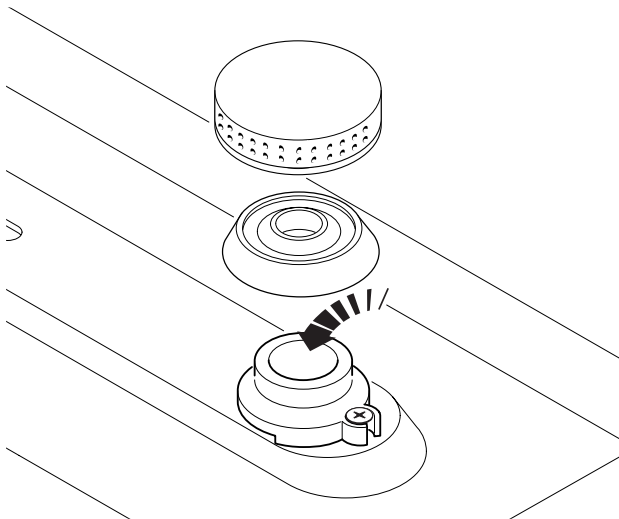
SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonnée, avec ou sans produit nettoyant. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : les gestes circulaires pour le frottement et les particules de saletés déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier : les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

REMARQUE : éviter de salir l'intérieur du venturi.



La présence de saletés à l'intérieur de la machine peut obstruer les buses et, en conséquence, la sortie de la flamme.

2. AUTRES SURFACES

PLAQUES ÉLECTRIQUES EN FONTE

Nettoyer les plaques avec un chiffon humide, les mettre ensuite en marche pendant quelques minutes pour les sécher rapidement ; étaler ensuite une légère couche d'huile alimentaire. Éviter formellement de verser des liquides froids sur les plaques chaudes.

ATTENTION ! Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.

4. PARTIES INTERNES (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations devant exclusivement être confiées à des professionnels.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

REMARQUE ! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple : utilisation **intensive** de l'appareil, milieu saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage indiquée.

VIII. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin de maintenance sont accessibles de la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commandes et le panneau avant. Mettre l'appareil hors tension avant de l'ouvrir

1.1. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

- *Le brûleur veilleuse gaz des feux ouverts ne s'allume pas*

Causes possibles :

- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- Le robinet de gaz est défectueux.

- *Le brûleur veilleuse gaz du four ne s'allume pas*

Causes possibles :

- La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée
- L'allumage piézo-électrique ou le câble de la bougie sont détériorés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz
- La buse est obstruée
- La soupape à gaz est défectueuse

- *Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage*

Causes possibles :

- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
- Le thermocouple est défectueux.
- La manette du robinet de gaz et/ou de la soupape à gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Pression insuffisante de gaz au niveau du robinet et/de la soupape.
- Le robinet de gaz ou la soupape à gaz sont défectueux.

- *LE brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas*

Causes possibles :

- Chute de pression dans la conduite de gaz.
- Buse obstruée ou robinet de gaz ou soupape à gaz défectueux.
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

- *Le réglage de la température du four n'est pas possible.*

Causes possibles :

- La boule du thermostat est défectueuse.
- La soupape à gaz est défectueuse.
- Le thermostat électrique est défectueux.
- Thermostat électrique de sécurité s'étant déclenché.

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS (à effectuer seulement par un installateur agréé).

Enlever le bandeau pour avoir accès :

ROBINET DE GAZ

- Desserrer le conduit de la veilleuse gaz et du thermocouple, desserrer les raccords d'entrée et de sortie du gaz.
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

à l'ENSEMBLE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE

- Pour remplacer la bougie et le thermocouple, desserrer respectivement les vis de fixation et sortir les éléments.
- Pour remplacer le brûleur veilleuse gaz, desserrer la conduite du gaz, enlever l'ensemble brûleur veilleuse gaz
- Remplacer les éléments en procédant dans le sens inverse pour remonter les pièces.

BRÛLEUR PRINCIPAL

- Desserrer le raccordement de gaz du porte-buses
- Desserrer les vis qui fixent le brûleur au support
- Enlever l'ensemble brûleur veilleuse gaz en desserrant les vis
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse en faisant attention, lors de la mise en place du brûleur, que les broches de centrage situées sur leur partie arrière entrent dans les logements prévus à cet effet

1.2 PROGRAMME D'ENTRETIEN

- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par une personne autorisée au moins tous les 12 mois. A ce propos, il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.