

11/2010

# **Mod: E17/M60I8(230/3)-N**

**Production code: 373094-SPECIALE (230V/3)**

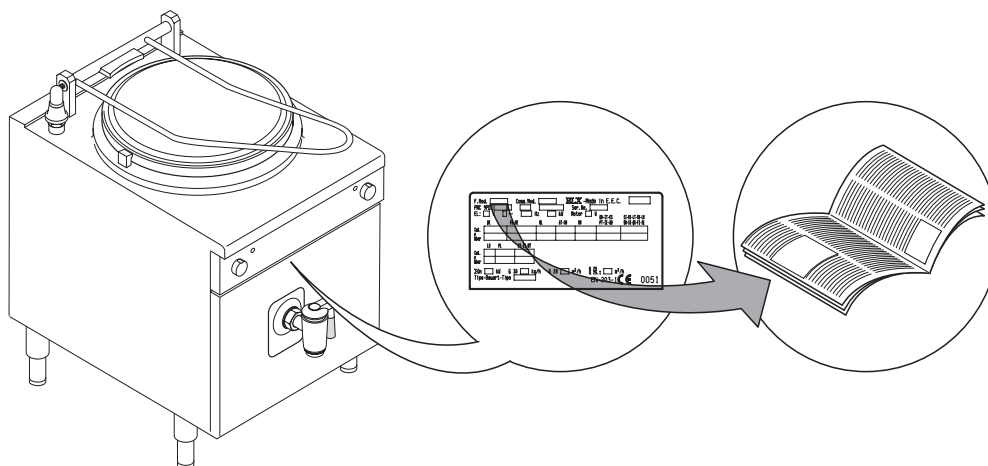


**Diamond**  
catering equipment

## TABLE DES MATIÈRES

<b>I. SCHÉMA D'INSTALLATION / UNION D'APPAREILS / TABLEAUX .....</b>	<b>2</b>
<b>II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....</b>	<b>40</b>
<b>III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....</b>	<b>41</b>
<b>IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>42</b>
1. EMBALLAGE .....	42
2. UTILISATION .....	42
3. NETTOYAGE .....	42
4. MISE AU REBUT .....	42
<b>V. INSTALLATION .....</b>	<b>42</b>
1. NORMES DE RÉFÉRENCE .....	42
2. DÉBALLAGE .....	42
3. MISE EN PLACE .....	42
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET AÉRATION .....	43
5. BRANCHEMENTS .....	44
6. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE .....	45
7. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET CONTRÔLE .....	45
8. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION .....	45
<b>VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR .....</b>	<b>47</b>
1. UTILISATION DE LA CASSEROLE .....	47
<b>VII. NETTOYAGE .....</b>	<b>48</b>
1. EXTÉRIEUR .....	48
2. AUTRES SURFACES .....	48
3. CALCAIRE .....	49
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	49
5. INTÉRIEUR .....	49
<b>VIII. ENTRETIEN .....</b>	<b>49</b>
1. ENTRETIEN .....	49

## II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### ATTENTION

Ce manuel donne des informations concernant différents appareils. Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous le bandeau de commande (voir figure ci-dessus).

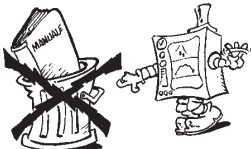
**TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques**

MODÈLES		+7BSGHINF0	+7BSGHINFR	+7BSGHDNF0	+7BSEHINF0	+7BSEHINFR
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		800m m	800m m	800m m	800m m	800m m
Capacité de la casserole	Litres	60	60	60	60	60
Capacité de la double enveloppe (min/max)	Litres	11/14	11/14	-	11/14	11/14
Tension d'alimentation	V	230	230	230	400	400
Puissance électrique absorbée	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Phases	Nbre	1+N	1+N	1+N	3+N	3+N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	-	-
Puissance thermique nominale	kW	14	14	14	-	-
Type de construction		A1	A1	A1	-	-
Puissance maximum	kW	-	-	-	9,4	9,4
Section du câble d'alimentation	mm <sup>2</sup>	-	-	-	2,5	2,5

### 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 m<sup>3</sup>/h/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.



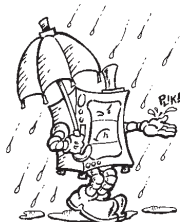
- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.

- 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 bon 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 seul 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 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. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

### 3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démontez 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 la 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 d'insertion 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)

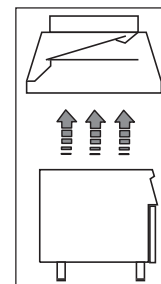
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte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



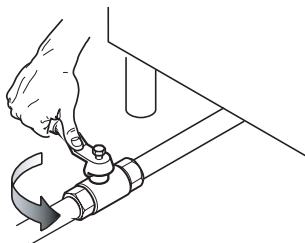
- Toute opération d'installation ou d'entretien de l'installation d'alimentation (gaz, courant électrique, eau) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.
- Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des 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 bien conçu pour le type de gaz qui l'alimentera. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe : "Adaptation / réglage des appareils à gaz".
- Introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne 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.
- **Attention !** Si l'appareil n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement et la combustion peut être entravée.

#### 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 ( 0,1 mbar minimum).

- Enlever le bandeau de commandes.

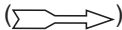
- Enlever la vis d'étanchéité "A" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (Fig. 2A).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice).
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau B, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

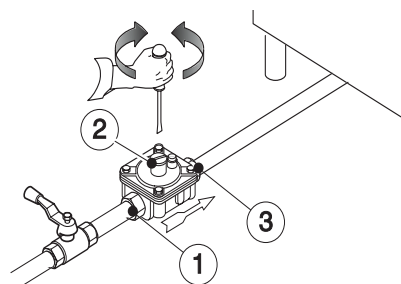
#### 5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

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 de 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 :

Check	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) de la 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 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 (fig.3A)

- Desserrer la vis "A" et dévisser la buse "C".
- Sortir la buse et l'aérateur.
- Remplacer la buse "C" par celle correspondant au type de gaz choisi conformément au tableau B.
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur le corps de celle-ci.
- Introduire la buse "C" dans l'aérateur "E", remettre en place les deux éléments assemblés et visser la buse à fond.

### 5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ

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

## 5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

### 5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A).

**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 "M", démonter le panneau de façade de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation.
- 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 du serre-fil "E".

**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 NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à un noeud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis, dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .

## 6. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

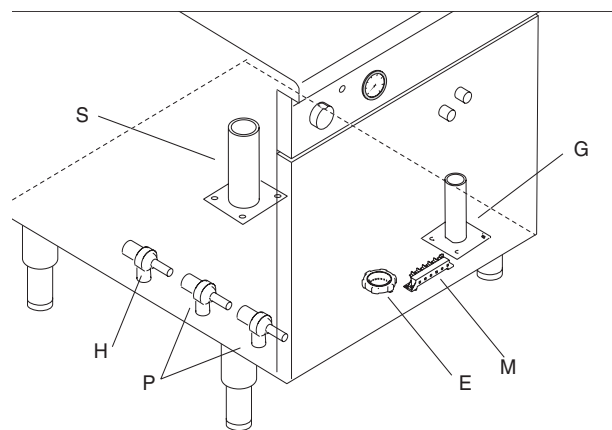
L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable à une pression comprise entre 1,5 - 3 bars.

**Attention !** Si la pression de l'eau est supérieure à celle indiquée, utiliser un réducteur de pression pour éviter que l'appareil ne se détériore.

Pour effectuer l'installation correctement, il est indispensable de raccorder la conduite d'arrivée d'eau "P" (fig. 4A) au réseau de distribution avec un filtre mécanique et un robinet d'arrêt. Avant de raccorder le filtre, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite d'éventuelles scories.

### 6.1. CASSEROLE AVEC LE REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE L'EAU

Pour effectuer l'installation correctement, il est indispensable de raccorder la conduite d'arrivée d'eau pour le remplissage automatique "H" (fig.) au réseau de distribution d'eau désionisé ou, dans l'alternative, d'eau osmotisé. Avant de raccorder, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite d'éventuelles scories



## 7. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

### 7.1. 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'arrivée du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

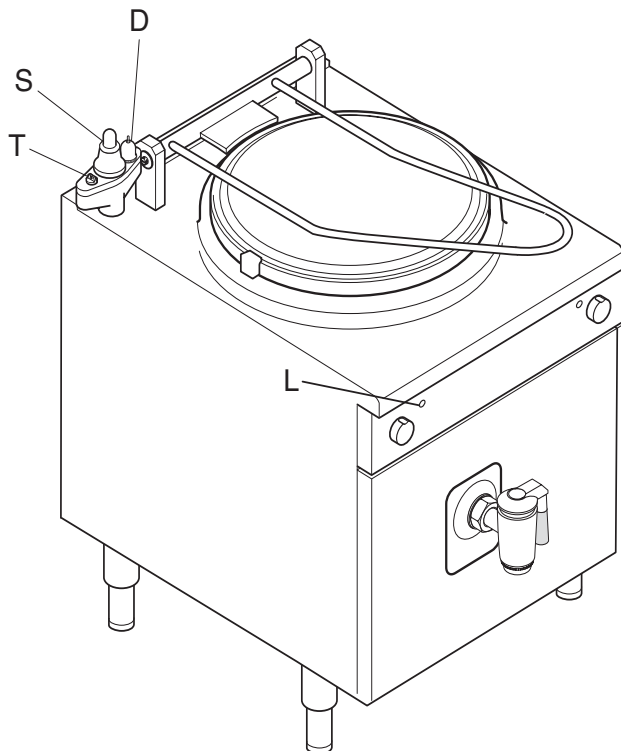
#### 7.1.1. DÉCLENCHEMENT

Dans les casseroles, le déclenchement du thermostat signalé par le voyant "L" se trouvant sur le bandeau est le symptôme d'une utilisation incorrecte (fonctionnement à vide ou double enveloppe avec un niveau d'eau insuffisant) ou dysfonctionnement de l'appareil. Si le déclenchement du limiteur se répète, contacter un technicien spécialisé.

### 7.1.2. RÉTABLISSEMENT

Le rétablissement du limiteur s'effectue automatiquement avec le refroidissement de l'appareil seulement sur les caseroles indirectes.

**ATTENTION** : La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.



### 7.2. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA PRESSION

#### Version indirecte :

- Vanne de dépression à évent "D" : règle la pression interne de la double enveloppe garantissant la sortie de l'air pendant le chauffage. Elle permet également l'entrée d'air dans la double enveloppe pendant le refroidissement lorsque la pression de cette dernière tend à descendre au-dessous de la valeur atmosphérique.
- Vanne de sûreté "S" : se déclenche en faisant sortir la vapeur de la double enveloppe vers l'extérieur si la pression s'approche de 0,5 bar.

### 8. 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.

# VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## 1. UTILISATION DE LA CASSEROLE

### Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation.
- Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la cuisson ou la préparation d'aliments en milieu aqueux. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Ne jamais utiliser du sel gros de cuisine, car il pourrait provoquer la corrosion du fond de la cuve en fondant lentement. Il est donc conseillé d'utiliser du sel fin (inférieur à 3 mm) et de l'ajouter à l'eau uniquement lorsqu'elle bout. Si le sel disponible est du sel gros, il faudra le faire fondre au préalable dans de l'eau chaude dans un récipient séparé.

**Attention !** La mise en service de l'appareil sans eau dans la double enveloppe provoque d'importants dégâts dus à une surchauffe du récipient en acier inoxydable et des autres organes internes.

### 1.1. ARRIVÉE D'EAU

- Appuyer sur l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil et ouvrir le robinet d'arrivée d'eau ;
- Fermer la goulotte d'évacuation de la casserole "B" ;
- Ouvrir le couvercle de la casserole ;
- Intervenir sur la manette de sélection "R". Il y a 2 positions d'utilisation :
  - Bleu : Ajout d'eau froide
  - Rouge : Ajout d'eau chaude
- L'eau sortira du distributeur "E".

## 1.2. ALIMENTATION EN EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE (seulement versions indirectes)

### 1.2.1. CASSEROLE AVEC LE REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE L'EAU

Le contrôle de niveau et le remplissage automatique de l'eau de la double enveloppe activent après avoir branché l'appareil. Si un niveau d'eau de minimum n'est pas atteint dans la double enveloppe le système de chauffage n'alimente pas jusqu'à ce que le niveau soit atteint.

**NOTE:** vérifiez le raccordement de l'eau et le système de niveau d'eau au cas où la casserole n'activerait pas (opération devant être effectuée par un technicien spécialisé).

Le remplissage automatique de l'eau prend 30 minutes pour le premier remplissage minimum dans la double enveloppe. Ajoutez l'inhibiteur de corrosion (1 paquet pour les casseroles de 60 litres; 2 paquets pour le pot de 100 litres et de 150 litres) pendant le remplissage.

**NOTE:** Pour un remplissage plus rapide de l'eau, versez l'eau déminéralisée par le soupape d'évent "D".

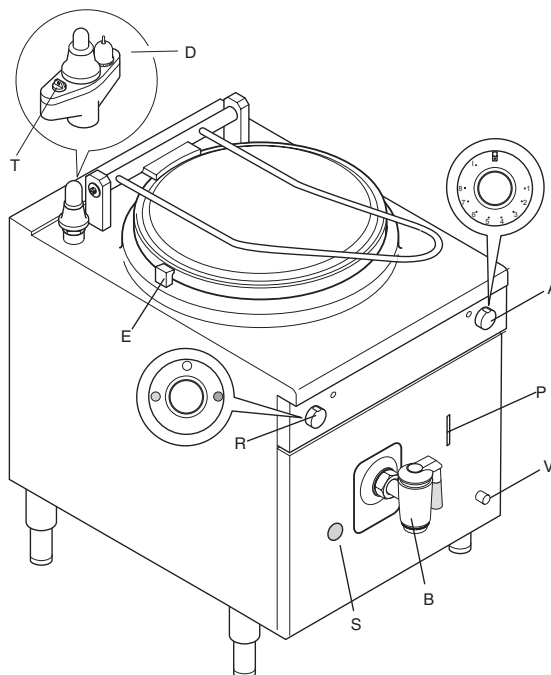
### 1.2.2. PENTOLA A CARICAMENTO MANUALE

Vérifier en début de journée et avec la machine à froid que le niveau d'eau de la double enveloppe n'est pas inférieur au niveau minimum.

- dévisser le bouchon "T" (pour les casseroles de 60 litres)
- Attention:** Ne pas travailler lorsque l'appareil est en marche ou encore chaud.
- Par le trou d'alimentation, verser de l'eau déminéralisée jusqu'à ce que la valeur de niveau maximum soit visible dans l'indicateur "P".
  - Revisser soigneusement le bouchon "T".

### 1.2.3. PRESSOSTAT (versions indirectes)

Le pressostat maintient une pression optimale à l'intérieur de la double enveloppe en intervenant sur le chauffage lorsque la pression réglée est dépassée. Ceci permet d'économiser de l'énergie et de réduire la consommation d'eau à l'intérieur de la double enveloppe.



## MODÈLES À GAS

La manette d'allumage du brûleur "V" (dans le panneau de façade) a 3 positions d'utilisation :

- position "éteint"
- ★ allumage veilleuse gaz
- 🔥 flamme

### Allumage

- Appuyer sur la manette "V" et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électrique et obtenir l'allumage de la flamme pilote.
- Relâcher un peu la manette pour désactiver 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.

### 1.2.3. INTERLOCK

La vanne à gaz du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui, en cas d'arrêt du brûleur veilleuse gaz empêche qu'il ne se rallume immédiatement (pendant 60 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé et une sécurité accrue.

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".

**REMARQUE !** En cas d'urgence, l'allumage du brûleur veilleuse gaz peut être effectué manuellement en approchant une flamme au brûleur veilleuse gaz à travers le trou "S" et en maintenant la pression sur la manette "V" en position "Allumage veilleuse gaz".

#### Arrêt

- Appuyer partiellement sur la manette "V" et la tourner de la position "flamme" à la position "allumage veilleuse gaz" si l'on veut maintenir allumée la flamme veilleuse gaz pour d'autres cuissons ;
- Appuyer partiellement sur la manette "V" et la tourner en position "éteint" pour éteindre l'appareil.

### 1.4. MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Tourner la manette du commutateur pour allumer l'appareil et sélectionner la puissance de cuisson à l'aide du régulateur "A".

#### Arrêt

- Pour éteindre l'appareil, mettre le commutateur en position "éteint".

### 1.5. CUISSON

- Remplir la casserole (sur les versions indirectes, vérifier le niveau d'eau dans la double enveloppe) ;
- Allumer le brûleur (versions à gaz seulement)
- Mettre la manette "A" sur la puissance voulue en fonction de la quantité et de la qualité de l'aliment à cuire. Les positions d'utilisation sont les suivantes :

0 : Chauffage du bac arrêté ;

1...5 : Niveau bas - puissance moyenne

6...8 : Niveau moyen - haut

I : Niveau de puissance maximum

**Remarque !** Le choix d'un niveau de puissance différent de "I" implique d'arrêter le chauffage et de le remettre en marche. Ceci garantit des économies d'énergie sans nuire à la cuisson.

- **Version indirecte** : à chaque mise en marche de l'appareil, après 10/15 minutes, faire évacuer l'air de la double enveloppe en appuyant sur la vanne d'évent "D". Ceci garantit une pression optimale à l'intérieur de la double enveloppe (meilleure cuisson et économie d'énergie) en faisant sortir l'air se trouvant à l'intérieur.
- Une fois la cuisson achevée, couper l'alimentation électrique en mettant la manette "A" en position "éteint", éteindre le brûleur veilleuse gaz (seulement pour les versions à gaz).
- Vider et nettoyer la casserole en ouvrant la goulotte "B".  
**Remarque !** Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte "B", la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

---

## 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 savonneuse, 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.

### 2. AUTRES SURFACES

SYSTÈME DU REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE L'EAU (tous les 6 mois)

Décaper les dispositifs du remplissage automatique et la sonde avec de vinaigre pur ou d'une solution de détergent chimique (1/3) et d'eau (2/3). L'opération devant être effectuée par un technicien spécialisé.

BACS/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS (tous les jours)

Nettoyer les bacs ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer des accumulations ou des dépôts d'aliments.

**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. CALCAIRE

#### SURFACES EN ACIER (si nécessaire)

Enlever les dépôts de calcaire (taches ou auréoles) laissées par l'eau sur les surfaces en acier à l'aide de produits nettoyants adéquats, naturels (par exemple, vinaigre) ou produits chimiques (par exemple : "STRIPAWAY" produit par ECOLAB).

#### BOUILLEURS OU DOUBLES ENVELOPPES (tous les 3/4 mois)

- Décaper les dispositifs destinés à accumuler et chauffer l'eau (par exemple, doubles enveloppes des casseroles indirectes) en les remplissant de vinaigre pur ou d'une solution de détergent chimique (1/3) et d'eau (2/3).

#### VINAIGRE

- Réchauffer pendant 5 minutes environ.
- Laisser agir le vinaigre pendant au moins 20 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau déminéralisée.

#### DÉTERGENT CHIMIQUE

- Réchauffer pendant 3 minutes environ
- Laisser agir la solution pendant au moins 10 minutes.

### 4. 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.

### 5. INTÉRIEUR (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 ne s'allume pas.*

##### Causes possibles :

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

- *Le brûleur veilleuse gaz s'éteint.*

##### Causes possibles :

- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz,
- La manette de la vanne à gaz n'est pas suffisamment pressée,
- Pression insuffisante de gaz au niveau de la vanne,
- La vanne à gaz est défectueuse.

- *Le brûleur principal ne s'allume pas*

##### Causes possibles :

- Chute de pression dans la conduite de gaz
- Buse obstruée ou vanne à gaz défectueuse
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

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

Enlever le panneau avant pour avoir accès à :

##### LA VANNE À 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.

##### 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.

#### **1.3 GRAISSAGE DU ROBINET**

- En fin de journée de travail, il faut démonter l'intérieur du robinet, éliminer les éventuels résidus d'aliments s'y étant déposés et graisser la surface conique avec de la graisse Kluber Nontrop-PLB DR.