

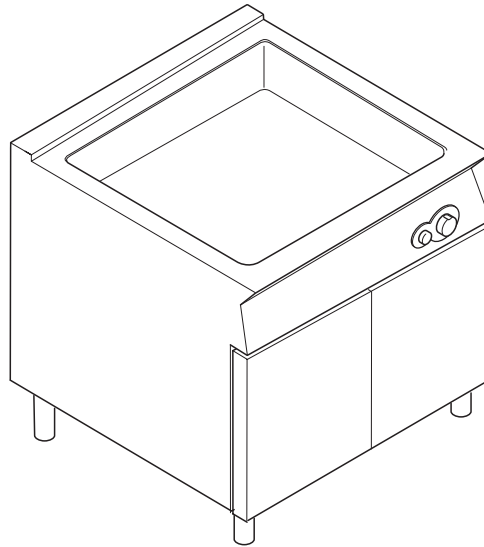
05/2012

# Mod: E17/SCEA8-N

Production code: 373110



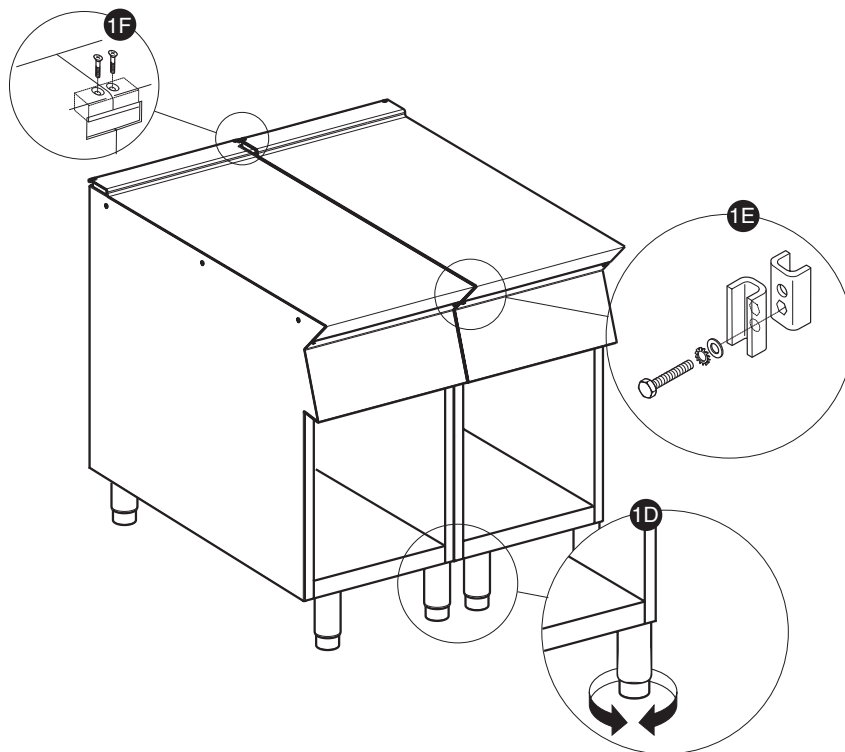
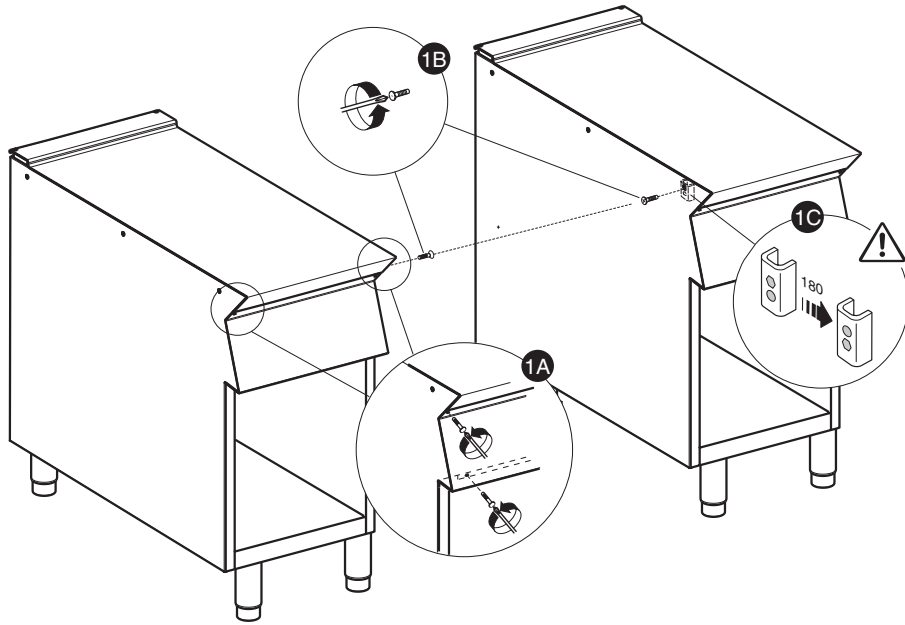
**Diamond**  
catering equipment

**N7E**

<b>IT - BRASIERA FISSA</b> INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli	<b>Pag.</b> 4 <b>Pag.</b> 104
<b>GB - MULTIFUNCTIONAL COOKER</b> INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data	<b>Page</b> 14 <b>Page</b> 104
<b>DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE</b> INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen	<b>Seite</b> 24 <b>Seite</b> 104
<b>FR -BE - BRASERO FIXE</b> INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses	<b>Page</b> 34 <b>Page</b> 104
<b>ES - SARTÉN FIJA</b> INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas	<b>Pág.</b> 44 <b>Pág.</b> 104
<b>NL - VASTE STOOFPAN</b> INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken	<b>Pag.</b> 54 <b>Pag.</b> 104
<b>SE - FAST STEKBORD</b> INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor	<b>Sidan</b> 64 <b>Sidan</b> 104
<b>DK - MULTISTEGER</b> INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser	<b>Side</b> 74 <b>Side</b> 104
<b>PT - FRIGIDEIRA FIXA</b> INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos	<b>Pag.</b> 84 <b>Pág.</b> 104
<b>GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ-ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ</b> ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ	<b>Σελ.</b> 94 <b>Σελ.</b> 104

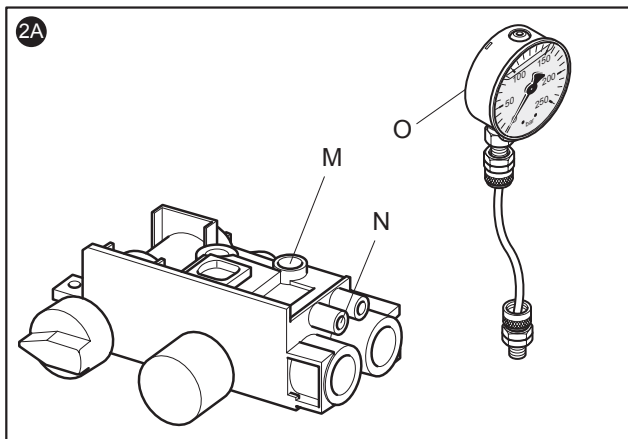
DOC. NO. **59589AP00**  
EDITION 2 05 2012

**IB.** UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

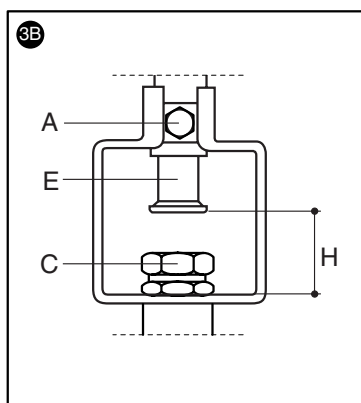
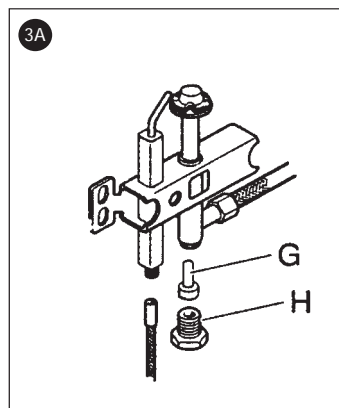


**I.C.** PROSPETTI INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE - APPLIANCE INSTALLATION TABLES - DATENTABELLEN GERÄTEINSTALLATION - TABLEAUX POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS - FIGURAS DE INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS - VOORANZICHT INSTALLATIE APPARATEN - PROSPEKT ÖVER APPARATERNAS INSTALLATION - INSTALLATIONS DIAGRAM - PROSPECTOS DE INSTALAÇÃO DOS APARELHOS - ΣΧΕΔΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

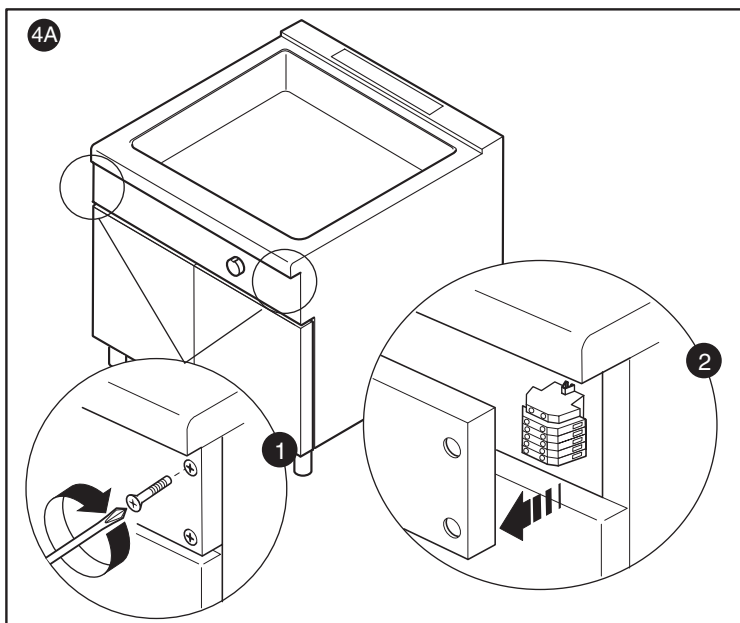
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - ÖVERSIKT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυστηρεζοδηγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - ÖVERSIKT BRAENDERE/TYRERAENDERE - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβδολεζιβάνες αερίου



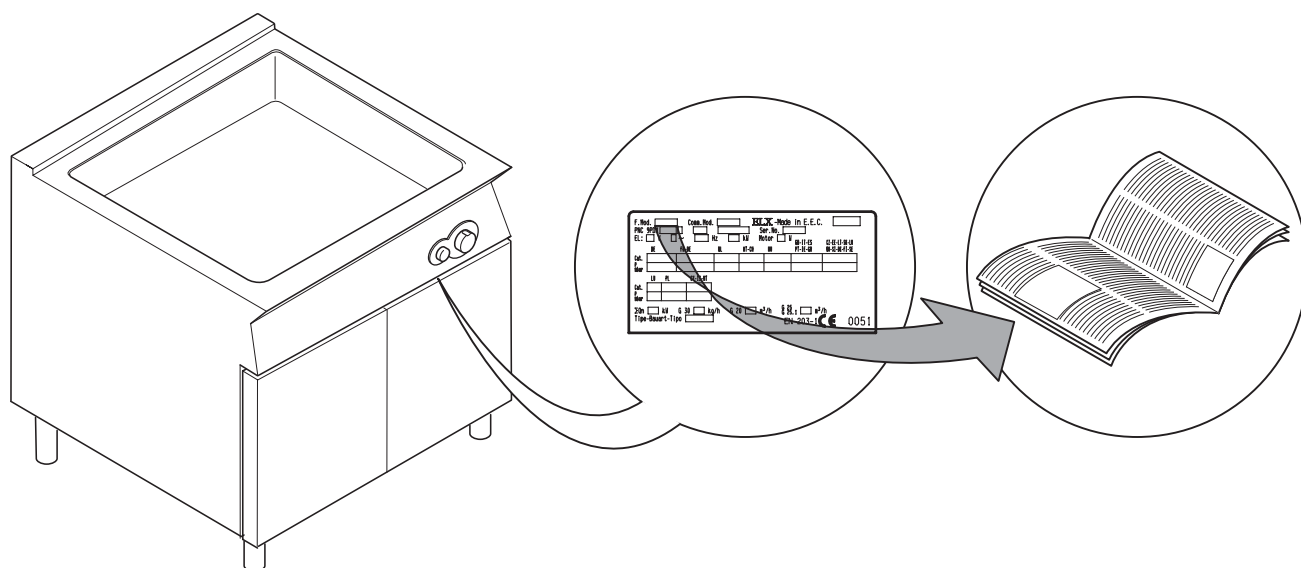
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



## TABLE DES MATIÈRES

<b>I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX .....</b>	<b>2</b>
<b>II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....</b>	<b>35</b>
<b>III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....</b>	<b>36</b>
<b>IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>37</b>
1. EMBALLAGE .....	37
2. UTILISATION .....	37
3. NETTOYAGE .....	37
4. ÉLIMINATION .....	37
<b>V. INSTALLATION .....</b>	<b>37</b>
1. NORMES DE RÉFÉRENCE .....	37
2. DÉBALLAGE .....	37
3. MISE EN PLACE .....	37
4. ÉVACUATION DES FUMÉES .....	38
5. BRANCHEMENTS .....	39
6. ADAPTATION / RÉGLAGE DES APPAREILS À GAZ .....	40
7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION .....	40
<b>VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR .....</b>	<b>41</b>
1. UTILISATION DE LA BRAISIÈRE FIXE .....	41
<b>VII. NETTOYAGE .....</b>	<b>42</b>
1. EXTÉRIEUR .....	42
2. AUTRES SURFACES .....	42
3. CALCAIRE .....	42
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	42
5. INTÉRIEUR .....	42
<b>VIII. ENTRETIEN .....</b>	<b>43</b>
1. ENTRETIEN .....	43

## 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).

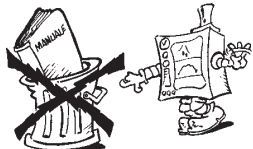
**TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques**

MODÈLES		+7M FGDD00	+7M FGHDD00	+7M FEDDD00	+7M FEHDD00
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
Capacité de la cuve (au niveau de référence)	Litres	11	22	11	22
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-
Puissance thermique nominale	kW	7	14	-	-
Type de construction		A1	A1	-	-
Tension d'alimentation	V	-	-	400	400
Phases	N°	-	-	3N	3N
Fréquence	Hz	-	-	50/60	50/60
Puissance maximum	kW	-	-	5	10
Section du câble d'alimentation	mm <sup>2</sup>	-	-	1,5	1,5

### 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.



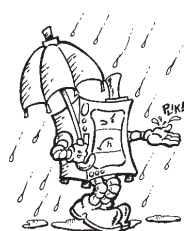
• Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m<sup>3</sup>/h/kW de puissance gaz installée, et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.

- 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. C

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, feuillets.



**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 les émissions 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 de détails, 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 peuvent 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 et des fumées s'étant formées pendant la cuisson.

### 4.2. APPAREILS DE TYPE "B"

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

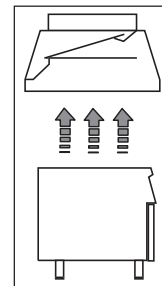
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte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

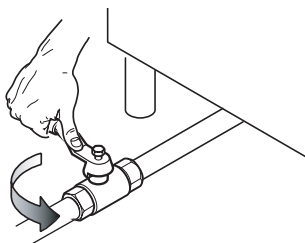
- Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

### 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, la combustion peut être entravée et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

#### 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 raccordement 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 commande.
- Enlever la vis d'étanchéité "N" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (fig. 2A).

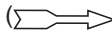
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice).
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau B, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

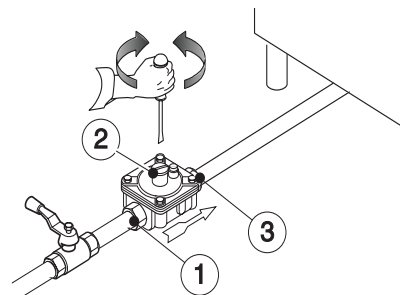
#### 5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

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. 3B).

#### 5.1.6 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.3B)

- Desserrer la vis "A" et dévisser la buse "C".
- Remplacer la buse "C" par celle adaptée au type de gaz choisi, conformément aux indications du tableau B.
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur le corps de celle-ci.
- Visser à fond la buse "C".

#### 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, voir appendice, fig.3A).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

#### 5.1.6.3 VIS DE MINIMUM

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

### 5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

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

**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 commande 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.
- Le câble d'alimentation doit passer à travers un tuyau de protection (si prévu) et être bloqué par le serre-fil spécial se trouvant à l'entrée du tuyau.
- 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 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 .

### 5.4. 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 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.

### 5.5. ÉVACUATION

Les eaux usées doivent être évacuées par un collecteur adéquat, résistant à une température minimum de 100 degrés. La vapeur produite pendant les phases d'évacuation ne doit pas entrer en contact avec l'appareil.

## 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 : une température de 90°C, à titre indicatif, est adaptée pour le 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 commande), 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.

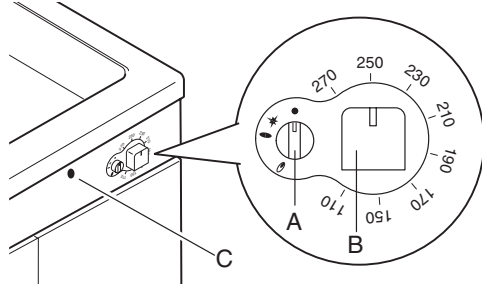
# VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## 1. UTILISATION DE LA BRAISIÈRE FIXE

### Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant été formé.
- Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la cuisson de viandes en sauce, braisées ou bouillies, de sauces, de préparations revenues dans de l'huile, d'omelettes et de plats au court-bouillon en général. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve dépasse 230°C et il y a un danger d'incendie ;
- Avant de l'utiliser la première fois, nettoyer soigneusement la cuve en éliminant les graisses industrielles comme suit :
  - remplir la cuve d'eau et de produit nettoyant normal et porter à ébullition pendant quelques minutes.
  - vidanger la cuve et la rincer soigneusement avec de l'eau propre. Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

### 1.1. MODÈLES À GAZ



### Allumage

Les manettes de commande de la vanne thermostatique ont les positions d'utilisation suivantes :

#### Manette A :

- Position "éteint"
- ★ Position "allumage veilleuse gaz"
- Position "veilleuse gaz allumée"
- Position "allumé"

- Tourner la manette "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position ● à la position ★.
  - Appuyer à fond sur la manette "A" et la tourner sur la position ● pour allumer la veilleuse gaz. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération jusqu'à son allumage.
- Après avoir maintenu la pression sur la manette "A" pendant 20 secondes environ, la relâcher et contrôler que la flamme veilleuse gaz reste allumée ; si ce n'est pas le cas, répéter toute l'opération.

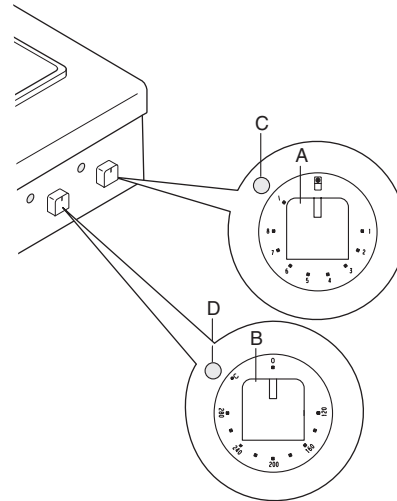
**Attention : si la manette est remise sur la position "éteint" en éteignant le brûleur veilleuse gaz, attendre 60 secondes (déblocage manette) avant de rallumer.**

- L'allumage du brûleur principal s'obtient en tournant la manette "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position ● à la position A.
- Le réglage de la température s'obtient en tournant la manette "B" jusqu'à ce que la valeur voulue soit atteinte.

### Arrêt

- Tourner la manette "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position ● à la position ★.
- Appuyer à fond dessus et la tourner en position ★ ; la relâcher et la mettre en position ●.

### 1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES



#### 1.2.1 CUISSON À SEC

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
  - Tourner la manette du Thermostat "B" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la graduation correspondant à la température de cuisson voulue entre 120 et 280°C.
  - Tourner la manette du régulateur d'énergie "A" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "infini". Lorsque le voyant vert s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
- Lorsque le voyant jaune "C" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; Son extinction indique que la température réglée a été atteinte.

#### 1.2.2. CUISSON AU COURT-BOUILLON

Pour la cuisson d'aliments au court-bouillon (par exemple, assaisonnements, viande braisée, sauces, etc.), effectuer les opérations suivantes :

- Tourner la manette "B" du thermostat sur la température voulue.
- Mettre la manette "A" du régulateur d'énergie sur une position permettant de maintenir la température d'ébullition des aliments en tenant compte du fait que la position "1" correspond à la puissance minimum et la position "8" à la puissance maximum.

**Attention ! Pendant le fonctionnement, les surfaces de cuisson sont très chaudes.**

#### Remarque :

Le bouchon est utilisé pour fermer le trou de vidange sur la partie avant de la cuve lorsque l'appareil est utilisé pour la cuisson au court-bouillon.

La collecte des jus s'effectue à l'aide du récipient situé sous le bandeau.

#### En fin de service

- 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 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 saleté 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

**CUVES/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS** (tous les jours)

Nettoyer les cuves 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.

**AVIS** – 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) laissés par l'eau sur les surfaces en acier à l'aide de produits nettoyants adéquats, naturels (par exemple : vinaigre) ou chimiques (par exemple : "STRIPAWAY" produit par ECOLAB).

**AUTOCUISEURS OU DOUBLES ENVELOPPES** (au moins une fois par 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.

**DÉTERGENT CHIMIQUE**

- Réchauffer pendant 3 minutes environ.
- Laisser agir la solution pendant au moins 10 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau.

### 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 d'entretien sont accessibles de la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commande. 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.
- Le thermocouple est défectueux.
- La manette de l'allumage gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Pression insuffisante de gaz au niveau de la vanne.
- La vanne à gaz est défectueuse.

*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 vanne à gaz défectueuse.
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.
- Manette de la vanne pas ouverte.

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

**Causes possibles :**

- La boule du thermostat est défectueuse.
- La vanne à gaz est défectueuse.

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

Enlever le bandeau pour avoir accès :

à la VANNE À GAZ

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Dévisser la conduite de la veilleuse gaz et du thermocouple.
- Dévisser les raccords d'arrivée et de sortie du gaz.
- Extraire la boule du thermostat sous la cuve.
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

au GROUPE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE D'ALLUMAGE

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Remplacer l'élément.

au BRÛLEUR PRINCIPAL

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Enlever la fixation du brûleur sur la conduite de gaz portant au porte-buse.
- Enlever le panneau avant de la chambre de combustion.
- Lever le brûleur et le remplacer.

Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

#### 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.

# FR-BE FRANCE (category II2E+3+)

TABLEAU B - Pression du gaz et caractéristiques des buses														
TYPE DE GAZ		G20				G30/G31				G25				
		Nominale	Minimum	Maximum	Maximum	Nominale	Minimum	Maximum	Maximum	Nominale	Minimum	Maximum	Maximum	
PRESSION DU GAZ	(mbars)	20/25	17/20	25/30	28-30/37	20/25	35/45	35/45	20/25	17/20	25/30	25/30		
MODÈLES	Ø (mm)	kW	Aérateur		Buse MAX		Buse MIN		Aérateur		Buse MAX		Buse MIN	
			mm	mm	mm	Estamp	mm	Estamp	mm	mm	mm	Estamp	mm	Estamp
Modèle 1/2M	-	-	15	195	150	150	150	150	130	100	100	100	150	150
Modèle 1M	-	-	15	280	225	225	225	190	190	150	150	150	225	225
Pouvoir calorifique inférieur (Hi)			34,02 MJ/m <sup>3</sup>				45,65 MJ/Kg (Gaz G30)				29,25 MJ/m <sup>3</sup>			
Consommation totale de gaz (avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 103 mbars)														
+7MFGDD00	kW 7		0,74 m <sup>3</sup> /h				0,55 Kg/h				0,86 m <sup>3</sup> /h			
+7MFGHDD00	kW 14		1,48 m <sup>3</sup> /h				1,0 Kg/h				1,72 m <sup>3</sup> /h			