



MOD : CNE/6PRA

Production code : NEN16ALME

08/2025

Installation, fonctionnement et instructions d'entretien

CUISEUR A NOUILLES ELECTRIQUE

Modèle:

CNE/6PRA



Table des matières



	Page
Préface.....	2
Table des matières.....	3
1. Informations générales	4
1.1 Informations pour le lecteur	4
1.2 Avertissement, signes et symboles	4
1.3 Informations générales sur l'appareil	5
1.4 Procédure de demande de service et de garantie	6
2. Instruction de sécurité	7
3. Données techniques	8
3.1 Tableau de données	8
3.2 Plaque signalétique	8
3.3 Dimension globale	9
3.4 Liste des composants	10
4. Manipulation et installation	14
4.1 Emballage et transport	14
4.2 Manutention et levage	14
4.3 Dispositifs de sécurité et accessoires	15
4.4 Position et fixation	15
4.5 Raccordement électrique	15
5. Utilisation et fonctionnement	17
5.1 Avertissement.....	17
5.2 Description du panneau de configuration	17
5.3 Allumer/ÉTEINDRE	18
6. Nettoyage et entretien de routine	20
7. Dépannage	21
8. Exclusions générales	22

1. Informations générales

1.1 Informations pour le lecteur



Veuillez lire attentivement ces instructions manuelles avant d'utiliser cet appareil.
Pour trouver rapidement les sujets spécifiques qui vous intéressent, reportez-vous à l'index au début du manuel. Ce manuel est écrit pour :



Toutes les informations sont destinées aux lecteurs généraux, c'est-à-dire aux utilisateurs de l'appareil.



Toutes les informations sont fournies à des catégories spéciales de lecteurs, c'est-à-dire à tous les opérateurs qualifiés autorisés à manipuler, transporter, installer, entretenir, réparer et mettre au rebut l'appareil

Les opérateurs qualifiés peuvent également lire les informations pour le grand public afin d'obtenir une image plus complète des informations fournies, si nécessaire.

1.2 Avertissement, signes et symboles



1.2.1 Avertissement

Les avertissements sont signalés par un pictogramme et un mot d'avertissement.
Le type et la source du risque ainsi que les conséquences sont décrits ainsi que des instructions pour éviter le danger. Les marges des pictogrammes et des mots indicateurs utilisés sont expliquées dans la section « Signes » et « Symboles »

1.2.2 Fléchage



Risque d'électrocution ou haute tension
Danger imminent
→ L'inobservation entraîne la mort ou des blessures graves (causées par un choc électrique)



Surface chaude
Situation dangereuse
→ Le non-respect peut entraîner des blessures légères ou semi-graves (causées par une surface chaude)



Avertissement
Dommages
→ Le non-respect peut entraîner des dommages



Stimulateur cardiaque (surtout pour l'induction) Danger possible
→ Le non-respect peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Risque de blessure Danger possible
→ Le non-respect peut entraîner la mort ou des blessures graves



→ Connectez le fil à la terre



Important
→ non-respect peut entraîner des dommages



Note
→ Remarque pour appareil spécial



Attention
→ Le non-respect peut entraîner des dommages



Signe de l'utilisateur
→ informations doivent être lues par l'utilisateur



Signe de technicien
→ informations doivent être lues par le technicien



CE Certification
→ L'appareil dispose d'une licence de certificat CE

1.2.3 Symboles

Symboles	Signification	Explication
1.	Instruction, étape unique	Les instructions doivent être suivies dans le Ordre donné
2.		
Des puces, telles que « 1.1 », « a », « etc. »	Instruction, plusieurs étapes	L'instruction peut être exécutée dans n'importe quel séquence
→	Instruction, plusieurs étapes	Une action s'impose ici

1.3 Informations générales de l'appareil



La chaudière électrique à nouilles DIAMOND est un excellent appareil de cuisson en acier inoxydable avec une puissance de 12 kW. La température de l'eau est maintenue par le contrôle du chauffage avec une température de fonctionnement maximale de 1000 ° C. L'appareil est soutenu par des bols qui peuvent résister au sel et à l'acide et équipé de paniers de nouilles spéciaux avec support. Il est également équipé d'un contrôle de la minuterie pour régler la minuterie et soulever le panier. Cet appareil convient à la cuisson des nouilles. Doté d'un joint à clip amovible pour connecter le produit de la famille Meritus. Il est très important de conserver ce manuel d'instructions avec l'appareil pour une consultation future. Si cet appareil a été vendu ou transféré ailleurs, assurez-vous que ce livre l'accompagne. Par conséquent, le nouvel utilisateur peut en savoir plus sur ses fonctions et d'autres informations pertinentes.

1.4 Procédure de demande de service et de garantie



1.4.1 Demande de service

Contactez l'un des centres de service agréés ou DIAMOND pour toutes les exigences. Lors de la demande de service, indiquez les données fournies sur la plaque signalétique et fournissez une description du défaut.

1.4.2 Garantie

DIAMOND offre une garantie de 12 mois sous certaines conditions. DIAMOND refusera toute réclamation pour accident causé par une mauvaise utilisation, désobéir aux règles et/ou désobéir aux avertissements. Vous trouverez ci-dessous les cas qui invalident la garantie :

1. Utilisation inappropriée par une ou plusieurs personnes non formées
2. Désobéir aux réglementations locales relatives aux normes d'installation et de sécurité
3. Ne pas faire d'entretien de routine
4. Remplacer certaines pièces par une pièce de rechange non d'origine
5. Ne suivez pas correctement les instructions du manuel

2. Instruction de sécurité



Important! Avant l'installation, placez l'appareil sur une surface solide, plane, stable et horizontale et la disponibilité de la connexion.

Lisez attentivement ces instructions manuelles avant d'utiliser la chaudière à nouilles électrique DIAMOND. Vous trouverez ci-dessous les consignes de sécurité strictement respectées :

1. Une installation, un entretien, un nettoyage ou une modification incorrects de l'appareil peuvent entraîner des blessures graves ou la mort et pourraient endommager l'appareil.
2. Les mécaniciens doivent informer régulièrement le personnel pour éviter les accidents et les dommages à l'appareil.
3. La chaudière électrique à nouilles DIAMOND ne peut être utilisée que pour du personnel qualifié.
4. NE PAS placer l'appareil dans une zone toxique ou présenter un risque d'explosion.
5. NE PAS placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que l'essence, la graisse, les vêtements, le gaz liquide, le papier, etc.
6. NE PAS placer l'appareil dans une pièce ou une condition humide ou dans des conditions telles que la pluie ou à proximité de fuites d'eau, etc.
7. N'utilisez PAS l'appareil pour sécher des vêtements, du papier ou des animaux vivants.
8. N'utilisez PAS l'appareil pour chauffer des produits non alimentaires.
9. Placez l'appareil dans une pièce bien ventilée.
10. Avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil, détachez la conduite de gaz et laissez-la refroidir.
11. NE PAS toucher la zone  où ce signe signifie une surface chaude. Attention aux brûlures graves.
12. N'essayez PAS de démonter ou de réparer l'appareil. Les mécaniciens autorisés doivent faire tous les travaux.



RISQUE DE BLESSURE !

- Évitez l'installation d'une chaudière à nouilles électriques à côté d'une friteuse grasse.
- L'eau pourrait éclabousser la friteuse et blesser l'utilisateur.
- Il est recommandé de garder une distance de sécurité entre la chaudière à



RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Un mécanicien autorisé et qualifié peut effectuer l'entretien et les réparations.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'ouvrir le panneau avant et d'accéder à la zone électrique à l'intérieur de l'appareil.

3. Données techniques

3.1 Tableau de données



3.1.1 Spécifications techniques de la chaudière à nouilles électrique

Tableau 1 :

Spécification technique			
Modèle	CNE/6PRA		
Dimension hors tout (mm)	Largeur	Profondeur	Hauteur
	600	750	850 / 870
Nombre de radiateurs	2		
Consommation électrique	12 kW		
Connexion électrique	400V 3PNE AC 50/60Hz		
Température de fonctionnement (°C)	Max 100°C		
Capacité du bol	30 litres (6 paniers de nouilles)		
Raccordement à l'entrée d'eau	R 1/2 po		
Raccordement à l'évacuation de l'eau	R 1"		

3.2 Plaque signalétique



3.2.1 La plaque technique indique le réglage actuel.

Fig. 1

3.3 Dimension globale

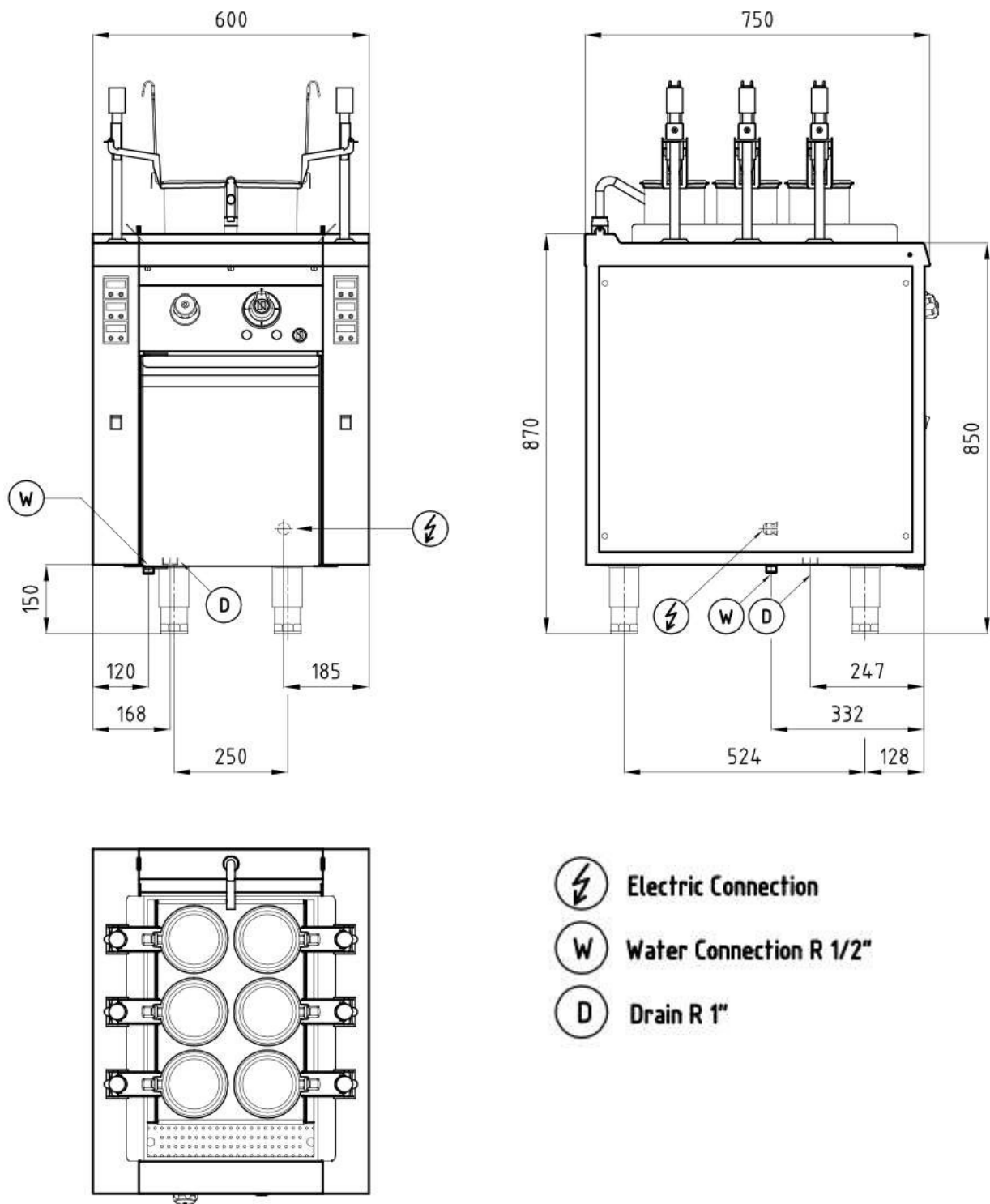


Fig. 2

Tableau 3 :

0	Cotie	Description		Picture	Item,ub
1	PD-S333C-	Left Lifter sets f/ PD-S333C	Left lifter sets		1m :lud d ; 1) + Ci 1,2,1 !- mi i-fei1 pi ! barre ronde w/ma1N1et ,*actua :à, -m gnet.5e'fl.5Qf 1-nylon (WjrJJ hald :e.r ba !! < eij -s/o ti,,p e-r d Ba; li :e
2	PD-S332C-1	R :fgiht Uher sefs fj FD-S332C	Right lifter sets		1,nc ; LULED : -i:ip ng l. :l,l stii :ker -r'l' q p, lpe -l,ound bar w/n1agnErt : -ac u ; Non -ffl lsfil lt ti !! fmiOf -Nylon (avec Hakfer Bas.<Loetl -w/o stOPiJler h.oJder bii.asket
3	PIH3328-2	Pawec,- Approvisionnement 5,A 24V10 f' - d3W/Hrn	T po r ad pt r,2411/SA.		
4	Pi0'-S332'8,3	disp baan :1 / - S33 13-/333	d' l b Rd ,sp V oa		 Included 3 type mar ccmn.e tor
5	PO,S :J :32	Aimant Sens.ocf/ S33U/ 33-36	ma,gMt Mar		
6	PD-S332B-5	Actionneur f/ (SJUB/3338),	Actionneur jmotor fi ngj 24VDC, 200N, 1501'1Jm, S2mmb		
7	-S. HZA,,6	Clochard ! 3*24 \ !" OC I/PI !)... S33LA	buz2er 3 24 COV		

No	Code	Description	Part	Picture	Remarks
8	PD-S332-8	Cover Button f/Lifter PD-S332	no 1-3 sticker sets		1 sets = 3 caps + sticker no 1,2,3
9	PD.169J	Sticker Button Number f/Auto Lifter			1 sets = sticker no 1,2,3
10	PD.169H	Sticker Control f/Auto Lifter	Display sticker		w/o Nayati Logo

4. Manipulation et installation



Important! Avant l'installation, placez l'appareil sur une surface solide, plane, stable et horizontale et la disponibilité de la connexion.

Les instructions suivantes sont destinées aux installateurs autorisés et qualifiés. Avant d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien, l'installateur doit respecter les réglementations locales et légales. Coupez l'alimentation gaz/électricité avant de faire toute installation.

1. Cet appareil utilise de l'énergie électrique. Les services électriques doivent être installés conformément à :
 - a. Normes locales et internationales
 - b. Recommandations locales relatives aux normes et codes du bâtiment
 - c. Directives et réglementations des entreprises d'approvisionnement en électricité
 - d. Réglementation : souci de prévention des accidents
 - e. Règlement sur la prévention des incendies
 - f. Réglementation applicable de la C.I.E. (Commission électrotechnique internationale)
2. Retirez tout le matériel d'emballage et les revêtements de protection.
3. Assurez-vous que l'alimentation électrique est suffisante pour faire fonctionner cet appareil.
4. Avant de tester, placez l'appareil dans une pièce bien ventilée et éloignez tous les matériaux inflammables.
5. Avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil, veuillez couper l'alimentation électrique et isoler l'alimentation en gaz (le cas échéant) dans un endroit sûr.

4.1 Emballage et transport



4.1.1 Emballage

L'emballage est conçu de manière à réduire l'espace et en fonction du type de transport utilisé. Pour simplifier le transport, certains composants peuvent être retirés et convenablement protégés et emballés pour le transport. L'emballage comporte toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement. Lors du déballage, vérifiez que tous les composants sont présents dans les bonnes quantités et qu'ils ne sont pas endommagés. Le matériau d'emballage doit être éliminé correctement conformément aux exigences légales.

4.1.2 Transport

Différents moyens de transport peuvent être utilisés, en fonction en partie de la destination. Pendant le transport, fixez solidement l'emballage au moyen de transport afin d'éviter tout déplacement indésirable.

4.2 Manutention et levage



L'appareil peut être manipulé à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant de soulever, vérifiez la position du centre de gravité de la charge.

Important! Lorsque vous vous engagez avec l'équipement de levage, faites attention à l'alimentation en gaz/électricité.

4.3 Dispositifs de sécurité et accessoi



L'appareil est fourni avec des dispositifs de sécurité. Les appareils supplémentaires doivent être ajoutés si nécessaire pour se conformer aux exigences légales pertinentes lors de l'installation.



Important! Vérifiez quotidiennement que les dispositifs de sécurité sont correctement installés et en bon état de fonctionnement.

L'appareil est équipé des accessoires inclus ou en option. Il y a un panier à nouilles avec support, un filtre de vidange et un dosseret comme accessoire inclus ; Plaque de clip pour l'assemblage en tant qu'accessoire optionnel.

4.4 Position et fixation



1. Le personnel autorisé doit effectuer l'installation.
2. Installez l'appareil conformément à la norme de sécurité nationale sur la norme de chauffage électrique.
3. Installez l'appareil sous une hotte aspirante pour évacuer les fumées de cuisson.
4. Assurez-vous qu'aucun objet autour ou sous la chaudière à nouilles électriques n'obstrue le volume d'air requis pour la circulation de l'air.
5. Rangez tous les matériaux inflammables à proximité de la chaudière à nouilles électriques.
6. Lorsque l'appareil est autonome, gardez une distance d'au moins 10 cm des parois latérales et arrière. Surtout lorsque l'appareil est proche du mur et n'est pas protégé par des matériaux ignifuges fabriqués.
7. Installez l'appareil séparément ou côte à côte avec d'autres appareils selon la portée recommandée.
8. Placez la chaudière à nouilles électrique sur une surface solide, plane et horizontale.
9. Ajustez la hauteur des quatre pieds à l'aide de supports.
10. Avant d'allumer l'appareil, retirez le film protecteur. Retirez tout adhésif avec un solvant approprié.
11. Éliminez tous les matériaux d'emballage conformément aux lois nationales.

4.5 Raccordement à l'alimentation électrique



1. Avant de connecter l'appareil à l'alimentation principale, comparez les données électriques de la plaque signalétique (sur le panneau latéral de l'appareil) à l'alimentation électrique locale. Assurez-vous que le vol principal correspond au vol indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Les entreprises d'installation enregistrées doivent effectuer l'installation électrique concernée par certaines réglementations locales et nationales. Les entreprises sont responsables de l'interprétation de tous les règlements et de l'exécution des instructions d'installation et de sécurité. Les panneaux d'avertissement et les plaques signalétiques doivent être strictement conformes.
3. L'appareil est équipé d'une borne d'alimentation et connecté avec un câble d'alimentation et une prise de courant.
4. NE PAS placer le câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou d'une zone de fuite d'eau.



AVERTISSEMENT!

Pour éviter les chocs électriques, il est nécessaire d'avoir une connexion à la terre. Vous pouvez trouver la connexion à la terre au niveau des borniers  identifiée par symbole à l'endroit où le fil de terre doit se connecter.



AVERTISSEMENT!

Une tension incorrecte peut endommager l'appareil.

➤ **CNE/6PRA (400V 3PNE AC 50/60Hz 12kW)**

5. Utilisation et fonctionnement

5.1 Avertissement



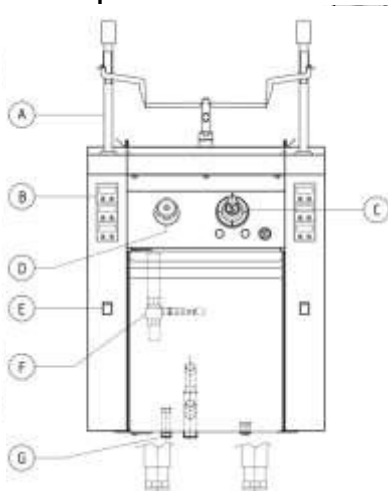
Cet appareil est une cuisinière électrique à usage professionnel. Il ne doit être utilisé que par des personnes autorisées. Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est en bon état et placez-le dans une pièce bien ventilée. Vous trouverez ci-dessous plusieurs avertissements préliminaires strictement conformes :

1. En cas de panne persistante, veuillez contacter un mécanicien agréé.
2. L'utilisateur n'est responsable que du nettoyage de routine quotidien pour l'entretien.
3. Des mécaniciens qualifiés doivent effectuer toutes les opérations liées à l'installation et à l'entretien conformément à la réglementation en vigueur.
4. Utilisez cette chaudière à nouilles électrique uniquement pour la cuisson des nouilles. N'utilisez PAS la chaudière à nouilles électrique à d'autres fins. Toute autre utilisation peut être considérée comme une utilisation inappropriée et dangereuse. Veuillez contrôler l'appareil lors de son fonctionnement.
5. Avant d'utiliser la chaudière à nouilles électriques pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil pour éliminer l'huile/lubrifiant industriel.
6. Après avoir utilisé la chaudière à nouilles électrique, tournez le bouton en position OFF.

5.2 Description du panneau de commande



5.2.1 Par exemple:



Un : Actionneur (élevateur de panier)
B : Contrôle de la minuterie de l'actionneur

C : Commutateur rotatif
D : Vanne d'eau

E : Bouton d'interrupteur (actionneur marche/arrêt)

F : Vanne de vidange

G : Eau d'entrée

Detail of Control Panel (B)

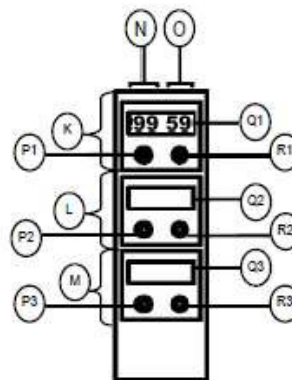


Fig. 4

K : Réglage de l'actionneur n° 1

L : Réglage de l'actionneur n° 2

M : Réglage de l'actionneur n° 3

N : Minutes d'affichage de la minuterie (max.99)

O : Affichage de la minuterie en secondes (max.59)

P1,P2,P3 : bouton pour augmenter/diminuer le temps,
 bouton pour se déplacer manuellement vers le haut/bas

Q1, Q2, Q3 : Paramètres de l'heure affichés dans le

R1,R2,R3 : bouton d'affichage pour le réglage de l'heure

5.3 Allumer/ÉTEINDRE



5.3.1 Allumez l'appareil

1. Tournez le bouton électrique vers la droite pour allumer l'appareil. La veilleuse verte s'allumera pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi.
2. Tournez le bouton électrique en fonction du nombre de paniers utilisés pour une puissance efficace (1 ou 2 paniers)
3. La lampe pilote rouge s'allumera pour indiquer une erreur lorsque l'eau est vide, veuillez donc la remplir.



NOTE!

Il n'est pas nécessaire de faire bouillir l'eau plusieurs fois

5.3.2 Éteignez l'appareil

1. Tournez le bouton électrique sur la position zéro (0). La veilleuse verte s'éteint pour indiquer que l'appareil est éteint.
2. Videz le réservoir en tournant la poignée de sortie d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

5.3.3 Fonctionnement de l'actionneur (élévateur automatique de panier)

1. Appuyez sur le bouton de l'interrupteur (ON/OFF pour la minuterie) sur le côté gauche ou droit (selon l'actionneur qui sera actionné, l'actionneur gauche ou droit)
2. Réglage du panneau de configuration
 - a. Réglage de la minuterie pour l'actionneur n° 1
 - 1) Bouton-poussoir (P1) pour régler la seconde et la minute. Augmentez la valeur à l'aide du bouton (R1). La valeur sera affichée à l'écran (Q1).
 - 2) Appuyez sur les boutons (P1) et (R1) en même temps pour lever le panier sans attendre que la minuterie soit atteinte.
 - 3) Si vous appuyez sur les boutons (P1) et (R1) en même temps pendant que la position de l'élévateur est sur le dessus, il affichera le programme 1, le programme 2 et le programme 3. Le temps de chaque programme peut être réglé et enregistré selon votre désir de cuisson spéciale.
 - b. Réglage de la minuterie pour l'actionneur n° 2
 - 1) Bouton-poussoir (P2) pour régler la seconde et la minute. Augmentez la valeur à l'aide du bouton (R2). La valeur sera affichée à l'écran (Q2).
 - 2) Appuyez sur les boutons (P2) et (R2) pour monter le panier sans attendre que la minuterie soit atteinte.
 - 3) Si vous appuyez sur les boutons (P2) et (R2) en même temps pendant que la position de l'élévateur est sur le dessus, il affichera le programme 1, le programme 2 et le programme 3. Le temps de chaque programme peut être réglé et enregistré selon votre désir de cuisson spéciale.
 - c. Réglage de la minuterie pour l'actionneur n° 3
 - 1) Bouton-poussoir (P3) pour régler la seconde et la minute. Augmenter la valeur à l'aide du bouton (R3). La valeur sera affichée à l'écran (Q3).
 - 2) Appuyez sur les boutons (P3) et (R3) pour le même temps pour lever le panier sans attendre que la minuterie soit atteinte.
 - 3) Si vous appuyez sur les boutons (P3) et (R3) en même temps pendant que la position de l'élévateur est sur le dessus, il affichera le programme 1, le programme 2 et le programme 3. Le temps de chaque programme peut être réglé et enregistré selon votre désir de cuisson spéciale.

3. Après avoir réglé la minuterie, appuyez sur l'actionneur qui a été réglé. L'appareil est prêt à faire bouillir les nouilles.
4. Pendant que les nouilles sont cuites, l'actionneur se déclenche automatiquement en fonction du réglage de la minuterie.
5. Appuyez sur le bouton P si vous souhaitez que l'élévateur se déplace manuellement vers le haut et vers le bas.



AVERTISSEMENT!

Une dureté de l'eau supérieure à 100 ppm peut casser le réservoir.

Si le réservoir est cassé et qu'il est causé par une dureté de l'eau supérieure à 100 ppm, DIAMOND ne couvrira pas de garantie.



AVERTISSEMENT!

Remplissage du réservoir : Vérifiez d'abord que la vanne de vidange est fermée ;

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum (niveau de trop-plein) à l'aide du robinet de remplissage.

Vidange de la cuve : La cuve doit être vidée avec soin et uniquement lorsque l'eau a refroidi.

6. Nettoyage et entretien de routine



Nettoyez l'appareil pour conserver sa fonctionnalité et sa durabilité. En cas de panne, n'essayez pas de résoudre le problème, mais appelez immédiatement votre revendeur pour demander de l'aide. N'essayez pas de démonter l'appareil, des mécaniciens spécialisés doivent faire tout le travail.

Pour le processus de nettoyage de routine, veuillez suivre la procédure ci-dessous et noter l'avertissement :

1. Assurez-vous que le disjoncteur pour le déconnecter du secteur électrique est éteint.
2. Laissez l'eau refroidir à une température de manipulation sûre.
3. Retirez les paniers et nettoyez-les avec un détergent à vaisselle standard. Assurez-vous de rincer les paniers et de bien les sécher.
4. Égouttez complètement l'eau des bols. Nettoyez et rincez soigneusement les bols. Nettoyez avec un détergent à vaisselle, rincez abondamment à l'eau et séchez-le.
5. Nettoyez le corps (surfaces extérieures) avec un détergent à vaisselle, utilisez une éponge pour nettoyer les résidus durs ou les déversements, rincez et essuyez.
6. NE laissez PAS d'aliments acides tels que du vinaigre, du sel, du citron, etc. sur les pièces en acier inoxydable car cela peut les ruiner.
7. NE JAMAIS laver l'appareil avec de l'eau directe à haute pression.
8. Si la cuisinière ne s'utilise pas pendant une longue période, frottez vivement légèrement la partie en acier avec un chiffon humide et de l'huile de vaseline. Après cela, enveloppez-le d'un film protecteur et placez l'appareil dans une pièce bien ventilée.



ATTENTION!

- ! Si vous trouvez que les appareils d'éclairage et de commande sont difficiles à utiliser, veuillez contacter immédiatement le fabricant, qui vous fournira l'assistance nécessaire, ou appelez le revendeur DIAMOND.
- ! Veuillez vérifier l'appareil périodiquement pendant 6 mois. Contactez votre revendeur qui vous fournira de l'aide pour la réparation et le réglage de l'intervalle.
- ! Du personnel autorisé et qualifié doit effectuer tous les services.

7. Dépannage



Tableau 3 :

NON .	PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTIVE
1	L'eau ne chauffe pas, mais la veilleuse verte est allumée	Commutateur rotatif endommagé	Vérifier et remplacer
		Interrupteur flottant et veilleuse rouge endommagés	Contrôle et réparation
2	La veilleuse ne fonctionne pas	Pas de courant électrique	Contrôle et réparation
		Lampe pilote endommagée	Vérifier et remplacer
3	Le moteur de l'actionneur ne peut pas soulever / descendre	Capteur magnétique endommagé	Vérifier et remplacer
		Moteur endommagé	Vérifier et remplacer
		Commande de minuterie endommagée	Vérifier et remplacer
4	La commande de la minuterie ne peut pas afficher la minuterie	Pas de courant électrique	Contrôle et réparation
		Commande de minuterie endommagée	Vérifier et remplacer
5	La vanne d'eau ne fonctionne pas	Pas d'entrée d'eau	Vérifier l'entrée d'eau
		Vanne d'eau endommagée	Vérifier et remplacer

8. Exclusions générales

EXCLUSIONS GÉNÉRALES

- Dommages aux commutateurs rotatifs et aux boutons.
- Décoloration des composants due à la chaleur.
- Le drainage ne répond pas aux exigences.
- Lubrification des pièces mobiles.
- Corrosion causée par l'utilisation de nettoyeurs chimiques.
- Remplacement des composants en raison d'une contamination interne à la suite d'un déversement ou d'une accumulation de graisse/débris alimentaires due à un manque de nettoyage.
- Les joints d'armoire, de tiroir et de porte sont considérés comme des articles consommables et ne seront pas remplacés sous garantie.
- Les ampoules, les couvre-objectifs et l'affichage des autocollants sont considérés comme des articles consommables et ne seront pas remplacés sous garantie.
- Les composants émaillés, s'ils sont suffisamment touchés, se fissureront ou s'écailleront, de tels dommages ne sont pas couverts par les termes de cette garantie.
- Rectification lorsque des pièces non spécifiées par DIAMOND ont été utilisées.
- Lorsqu'une erreur de l'utilisateur est établie.

Gaz général

- Mauvaise combustion causée par un manque de nettoyage.
- Défaillance des composants directement liée à un mauvais nettoyage et/ou entretien.
- Nettoyage des jets des brûleurs.
- Nettoyage/réglage des pilotes et des thermocouples.
- Correction de la pression du gaz à l'appareil.
- Renouvellement des raccords d'alimentation en gaz externes à l'appareil.

Électricité générale

- Réinitialisation des dispositifs de sécurité, y compris les fusibles, en l'absence d'autre défaut.
- Renouvellement des extrémités des câbles d'alimentation.

Friteuses

- Remplacement des composants endommagés par les huiles de cuisson en raison d'un manque de nettoyage et d'entretien lors du remplacement de l'huile.
- Dommages aux thermostats.

Vapeur

- Corrosion causée par une dureté élevée de l'eau.
- Dommages résultant d'un manque d'écoulement d'eau vers l'unité.

Induction

- Verre ébréché ou endommagé non signalé au moment de la livraison.
- Dommages dus à des filtres à air bloqués ou manquants.
- Dommages au générateur en raison d'un type/taille de casserole mal utilisé.

Barbecues à charbon de bois à gaz et salamandres

- Dommages causés par l'utilisateur en raison d'une mauvaise utilisation en dehors du cadre de conception.

Couvercles Chargrill Radiant

- Les couvercles radiants sont considérés comme des articles consommables et peuvent se corroder s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement en raison d'un contact prolongé avec le sel et les graisses et ne seront pas remplacés sous garantie.
- Les dommages causés aux appareils de chauffage en raison du défaut de remplacement des couvercles radiants ne sont pas couverts par la garantie.

Présentoirs d'aliments chauffés et réfrigérés

- Verre ébréché ou endommagé non signalé au moment de la livraison.
- Dommages aux composants résultant d'un débit d'air restreint vers les entrées et les sorties.
- Dommages aux composants résultant de l'accumulation de particules en suspension dans l'air.
- Condensation sur les surfaces froides si les unités sont installées dans des environnements au-delà des spécifications.

Vaisselle

- Corrosion causée par une dureté élevée de l'eau.
- Pompe chimique en raison d'une mauvaise utilisation d'un agent chimique.
- Accessoires de lavage : panier, rideau.
- Dysfonctionnement causé par une dureté élevée de l'eau.