



# **MOD : BBRV-N**

**Production code : BFB0000017**

1592653585  
 $\pi$   
 $f(x) = \sin x$

RECHAUD GAZ À PAVEMENT  
INSTRUCTIONS POUR LES FONCTIONS

FR



GAZ  
GAZ  
GAZ







DOCUMENT CODE :	N° 184853
ÉDITION	2017 Rév. 3 - 12/2017
TYPES DE DOCUMENTS -	MU
MODÈLE	GAZ
ANNÉE DE CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION -	2017
CONFORMITÉ	IL Y A

## Plaque d'identification

- A - Adresse du fabricant  
 B - Appareil Electrique  
 C - Appareil à Gaz - Sistema de gas

## Gassdrevet apparat

		FABRIQUÉ EN UE <b>COMMERCIAL</b> ÉQUIPEMENT DE CUISINE		
REA 1523814 ITALIE				
V				
	kW			
	Hz		DR	
N° DE SÉRIE				

		Mod.	SN° DR				
V	Hz	kW	Taper				
IT-GR-ES-IE PT FR-BE NL MT-CY AT-CH							
Chat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2L3P	I3/8P	II2H38/P	
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/57	20,37	20,25, 29/37	25,37,50	30	20,50
LU NON-EE-LT-SK-SLT-VR CZ-MC							
AL-IS-DK-FIO-SE-BG LV							
Chat.	II2E3P	II2H38/P	II2E38/P	II2H38/P	II2H		
Pn (mbar)	20, 37, 50	20h30	20, 20, 50	20h30	20		
Σ Qn		kW	G20	m3/h	G30	kg/h	
			G25	m3/h	G31	kg/h	
EN203-1 0694 N° PIN BL2792							

0,1

## CADRE RÉGLEMENTAIRE DE RÉFÉRENCE -

	Directive gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Directive gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directive 2009/142/CE relative aux appareils à gaz (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Directive gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/ WE (ex-90/396/EWG) Ligne de gaz 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Directive de gaz 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Directive gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)	Directive Basse Tension 2014/35/UE Directive Basse Tension 2014/35/UE Directive Basse Tension 2014/35/UE Niederspannungs-Directive 2014/35/UE Diretiva baixa tensão 2014/35/UE Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/UE Richtlijn lage couvrant 2014/35/UE Lavspenningsdirektivet 2014/35/UE Lågspänningsdirektivet 2014/35/UE	Directive CEM 2014/30/UE Directive CEM 2014/30/UE Directive CEM 2014/30/UE Directive CEM 2014/30/UE EMV-Richtlinie 2014/30/UE Directive CEM 2014/30/UE Directive CEM 2014/30/UE Directive CEM 2014/30/UE	Déchets d'équipements électriques et électroniques Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Électricité et électronique Entrée dans le réseau électrique et autres équipements électriques et électroniques Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische et Elektronische Apparaten Réparation d'appareils électriques et électroniques Connexion d'appareils électriques et de produits électroniques
GAZ-GAZ-GAZ GAZOWY-GAZ ÉLECTRIQUE ÉLECTRICITÉ ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRECTIVE 2011/65/UE (ROHS II) DIRECTIVE 2012/19/UE (DEEE)
ELEKTRISK				

## **0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT-CADRE**

### **0,1 RÉGLEMENTAIRE DE RÉFÉRENCE**

## **1. INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document

Archivage de documents - Destinataires - Programme de formation des opérateurs - Dispositions à prendre par le client - Contenu de la fourniture - Usage prévu - Conditions de fonctionnement et environnementales autorisées

Tests et garantie

## **2. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ** Préface - Obligations -

Interdictions - Conseils - Recommandations - Informations sur les risques résiduels

Mode de fonctionnement pour les odeurs de gaz dans l'environnement

## **3. MODE D'EMPLOI**

Emplacement des principaux composants

Boutons de sélection de mode et de fonction et voyants lumineux

Description des modes d'arrêt : Arrêt dû à un dysfonctionnement ; Arrêt d'urgence

Arrêt pendant une phase de traitement. Mise en service pour le premier démarrage.

Nettoyage au démarrage initial.

Nettoyage quotidien au démarrage.

Démarrage quotidien et prolongé de la production

Allumage de feux ouverts

Chargement-déchargement du produit Mise hors service

## **4. ENTRETIEN DE ROUTINE**

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

Nettoyage quotidien

Nettoyage en cas de pannes prolongées Tableau récapitulatif : compétences - intervention - fréquence Dépannage

## **5. ÉLIMINATION**

Mise hors service et démantèlement de l'équipement

Élimination des déchets

# 1. INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS

---

## Préface

Ce document a été rédigé par le fabricant en italien. Les informations qu'il contient sont exclusivement destinées aux opérateurs autorisés à utiliser l'équipement concerné. Ces opérateurs doivent être formés à l'ensemble des aspects liés au fonctionnement et à la sécurité. Les consignes de sécurité spécifiques (Obligatoire - Interdit - Danger) sont détaillées dans le chapitre correspondant. Ce document ne peut être divulgué à des tiers sans l'autorisation écrite du fabricant. Son contenu ne peut être reproduit dans d'autres supports imprimés sans son autorisation écrite. Les figures, images, schémas et diagrammes présents dans ce document sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications et n'est pas tenu de les divulguer.

## Objet du document

Chaque interaction entre l'opérateur et l'équipement, tout au long de son cycle de vie, a été analysée avec soin lors de la conception et de la rédaction du présent document. Nous espérons ainsi que cette documentation facilitera le maintien des performances optimales de l'équipement. Le respect scrupuleux des instructions fournies permettra de minimiser les risques d'accidents du travail et/ou de pertes financières.

## Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui résument, par thème, toutes les informations nécessaires à une utilisation sûre du matériel. Chaque chapitre est lui-même divisé en paragraphes, chacun pouvant contenir des précisions introduites par un sous-titre et une description.

## Conservation des documents

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale ; il doit donc être conservé et utilisé correctement pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'équipement.

## Bénéficiaires

Ce document est destiné à l'usage exclusif de l'opérateur « hétérogène » (opérateur aux compétences et responsabilités limitées). Cette personne est autorisée et responsable de l'utilisation de l'équipement avec les protections actives et est capable d'effectuer les tâches d'entretien courant (nettoyage de l'équipement).

## programme de formation des opérateurs

À la demande expresse de l'utilisateur, il est possible de dispenser une formation aux opérateurs chargés d'utiliser l'équipement, selon les modalités indiquées dans la confirmation de commande.

Sur demande, des formations peuvent être organisées dans les locaux du fabricant ou de l'utilisateur pour :

- Opérateur homogène responsable de la maintenance électrique/électronique (technicien spécialisé).
- Opérateur homogène responsable de la maintenance mécanique (technicien spécialisé).
- Opérateur hétérogène responsable d'une gestion simple (Conducteur - Utilisateur final).

## Dispositions à prendre par le client

Sauf convention contraire, les frais suivants sont normalement à la charge du client :

- la préparation des locaux (y compris tous les travaux de maçonnerie, fondations ou conduits nécessaires) ;
  - un revêtement de sol parfaitement nivelé et antidérapant, sans aucune rugosité ;
  - la préparation du site d'installation et l'installation de l'équipement lui-même conformément aux dimensions indiquées sur le plan d'implantation (plan de fondation) ;
  - la fourniture de services auxiliaires adaptés aux besoins du système (réseau électrique, réseau d'eau, réseau de gaz, réseau d'assainissement) ;
  - la préparation du système électrique conformément aux dispositions réglementaires en vigueur sur le lieu d'installation ;
  - un éclairage adéquat, conforme à la réglementation en vigueur sur le lieu d'installation
  - tous les dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation électrique (interrupteurs différentiels, systèmes de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc.) requis par la législation en vigueur dans le pays d'installation ;
- 
- Système de mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur
  - la fourniture, si nécessaire (voir les spécifications techniques), d'un système d'adoucissement de l'eau.

## Étendue de la prestation

- Équipement
- Couvercle(s)
- Panier en métal/Paniers métalliques
- Grille de support de panier
- Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas spécifiés dans le bon de commande).

L'étendue de la fourniture peut varier selon la commande.

## 1. INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS

---

### Usage prévu

Instructions d'origine. Cet appareil est conçu pour un usage professionnel. L'utilisation de l'équipement décrit dans cette documentation est considérée comme « usage normal » si elle est destinée à la cuisson ou à la régénération de produits alimentaires. Tout autre usage est considéré comme « usage inapproprié » et donc dangereux. L'équipement doit être utilisé conformément aux dispositions du contrat et dans les limites de capacité prescrites et indiquées dans les paragraphes correspondants.

### Conditions de fonctionnement autorisées

Cet équipement est conçu exclusivement pour une utilisation en intérieur, dans les limites techniques et de charge prescrites. Pour un fonctionnement optimal et sûr, veuillez respecter les instructions suivantes.

L'équipement doit être installé à un emplacement approprié, permettant son fonctionnement normal ainsi que la maintenance courante et exceptionnelle. Par conséquent, l'espace d'exploitation doit être aménagé pour toute intervention de maintenance sans compromettre la sécurité de l'opérateur.

La pièce doit également disposer des caractéristiques nécessaires à l'installation, telles que :

- Humidité relative maximale : 80 % ;
- température minimale de l'eau de refroidissement > + 10 °C ;
- Le sol doit être antidérapant et l'équipement parfaitement horizontal ;
- les locaux doivent être dotés d'un système de ventilation et d'éclairage conforme à la réglementation en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- La pièce doit être équipée de dispositifs d'évacuation des eaux grises et doit comporter des interrupteurs et des vannes d'arrêt qui, si nécessaire, excluent toute forme d'alimentation électrique en amont de l'équipement ;
- Les murs/surfaces immédiatement adjacents à/en contact avec l'équipement doivent être ignifugés et/ou isolés des sources de chaleur potentielles.

### Tests et garantie

Tests : L'équipement a été testé par le fabricant lors de son assemblage en usine. Tous les certificats de test seront remis au client.

Garantie : La garantie est valable 12 mois à compter de la date de facturation et couvre les pièces défectueuses, dont le remplacement et le transport sont à la charge de l'acheteur. Les pièces électriques, les accessoires et tout autre élément amovible ne sont pas couverts par la garantie. Les frais de main-d'œuvre liés aux interventions de techniciens agréés par le fabricant au domicile du client pour remédier aux défauts couverts par la garantie sont à la charge du vendeur, sauf si la nature du défaut permet une réparation facile sur place par le client.

Tous les outils et consommables fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'entretien courant ou les réparations dues à une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. La garantie est valable uniquement pour l'acheteur initial.

Le fabricant est responsable du matériel dans sa configuration d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de l'équipement, ou en cas de dommages causés par des opérations non décrites dans ce manuel ou non autorisées au préalable par le fabricant.

### La garantie expire dans les cas suivants :

- Dommages causés par le transport et/ou la manutention. Dans ce cas, le client doit en informer le détaillant et le transporteur par fax ou courrier recommandé et mentionner l'incident sur les copies des documents d'expédition. Le technicien spécialisé dans l'installation de l'appareil déterminera si l'installation est possible en fonction des dommages.

La garantie est également caduque en présence de :






- Dommages causés par une installation incorrecte.
- Dommages causés par l'usure des pièces due à une utilisation incorrecte.
- Dommages causés par l'utilisation de pièces de rechange non recommandées ou non originales.
- Dommages causés par un entretien incorrect et/ou par un manque d'entretien.
- Dommages causés par le non-respect des procédures décrites dans ce document.

### Autorisation














L'autorisation désigne la permission d'entreprendre une activité liée à l'équipement. Elle est accordée par la personne responsable de l'équipement (fabricant, acheteur, signataire, distributeur et/ou propriétaire des locaux).

## 2. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

### Préface

	Le manuel d'utilisation a été conçu pour l'opérateur « hétérogène » (opérateur aux compétences et responsabilités limitées). Cette personne est habilitée et responsable de l'utilisation de l'équipement avec des protections actives et est capable d'effectuer les tâches d'entretien courant (nettoyage de l'équipement).
	Les opérateurs utilisant cet équipement doivent être formés à tous les aspects de son fonctionnement et de la sécurité. Ils doivent donc interagir avec lui en utilisant les méthodes et les outils appropriés, et en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations fournies dans ce document n'incluent pas le transport, l'installation ou la maintenance extraordinaire, qui doivent être effectués par un personnel technique qualifié pour le type de travaux à réaliser.
	L'opérateur « hétérogène » qui reçoit cette documentation doit intervenir sur l'équipement une fois que le technicien désigné a terminé l'installation (transport, fixation des raccordements électriques, d'eau, de gaz et d'évacuation).
	Ce document ne contient aucune information relative aux modifications ou variations apportées à cet équipement. Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.






### Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	À réception, ouvrez l'emballage et vérifiez que la machine et ses accessoires n'ont subi aucun dommage pendant le transport. En cas de dommage, signalez-le immédiatement au transporteur et n'installez pas l'équipement. Contactez un technicien qualifié pour signaler le problème. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages survenus pendant le transport.
	Toute intervention sur l'appareil est interdite aux personnes non autorisées (y compris les enfants, les personnes handicapées et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites). Toute intervention sans avoir pris connaissance de l'intégralité de la documentation est interdite. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
	Veillez lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Coupez toutes les alimentations électriques (électricité, gaz, eau) en amont de l'équipement chaque fois que cela est nécessaire pour travailler en toute sécurité.
	Portez un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. Concernant les équipements de protection individuelle, la Communauté européenne a émis des directives que les opérateurs doivent respecter. Niveau sonore aérien ≤ 70 dB
	Ne laissez pas d'objets ou de matériaux inflammables à proximité de l'appareil. Ne bloquez pas les orifices d'entrée ou de sortie d'air.
	Respectez la réglementation en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il existe un risque résiduel de brûlures, ce risque pouvant survenir en cas de contact accidentel avec : les surfaces, les plateaux, le matériau traité.
	Utilisez des récipients de cuisson visibles par l'opérateur pendant la préparation du produit. Les récipients contenant des liquides peuvent déborder pendant la cuisson, ce qui représente un danger.
	Une mauvaise hygiène du matériel entraîne sa détérioration prématurée, ce qui affecte son fonctionnement et peut créer des situations dangereuses.
	Il est absolument interdit de modifier ou de retirer les étiquettes et pictogrammes apposés sur l'équipement.
	Veillez conserver ce document précieusement afin qu'il soit toujours accessible à tous les utilisateurs de l'équipement et qu'ils puissent le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil sont exclusivement manuelles. Tout dommage causé par l'utilisation d'objets pointus, tranchants ou similaires annulera la garantie.
	Pour minimiser les risques d'électrocution et d'incendie, ne branchez ni ne débranchez l'appareil avec les mains mouillées.
	Lorsque vous devez accéder à la zone de cuisson, il est important de garder à l'esprit qu'il existe toujours un risque de brûlures. Il est donc impératif d'adopter des mesures de protection individuelle adéquates.

## 2. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

### Indication des risques résiduels

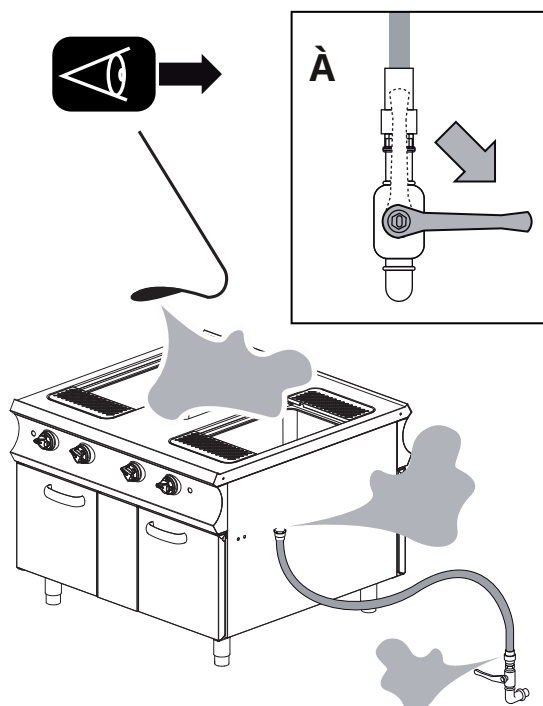
Malgré l'adoption des règles de « bonnes pratiques de construction » et des dispositions législatives régissant la fabrication et la vente du produit, subsistent des « risques résiduels » qu'il n'a pas été possible d'éliminer de par la nature même de l'équipement. Ces risques comprennent :

	Risque résiduel d'électrocution : Ce risque existe si vous devez travailler sur des appareils électriques et/ou électroniques en présence de tension.
	Risque résiduel de brûlures : Ce risque existe en cas de contact accidentel avec des matériaux à haute température.
	Risque résiduel de brûlures dû à une fuite de matériau Ce risque existe en cas de contact accidentel avec des matériaux qui fuient à haute température. Les récipients trop remplis de liquides et/ou de solides qui changent d'état (passage de l'état solide à l'état liquide) sous l'effet de la chaleur peuvent provoquer des brûlures en cas de mauvaise utilisation. Pendant la transformation, les récipients utilisés doivent être placés à une hauteur permettant une visibilité optimale.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque existe avec : • présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'équipement dans une atmosphère contenant des substances explosives ; • l'utilisation d'aliments dans des récipients fermés (tels que des bocaux et des boîtes de conserve), si ceux-ci ne sont pas adaptés à l'usage prévu.
	Risque d'incendie résiduel Ce risque existe avec : • à utiliser avec des liquides inflammables (comme l'alcool).

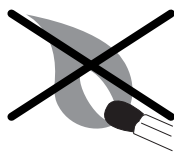
### Mode de fonctionnement pour les odeurs de gaz dans l'environnement

 **Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, vous devez immédiatement mettre en œuvre les procédures décrites ci-dessous.**

- Coupez immédiatement l'arrivée de gaz (fermez le robinet d'arrêt principal, en particulier le robinet A).
- Aérez immédiatement la pièce.
- N'utilisez aucun appareil électrique dans la pièce (Détail BCD).
- N'utilisez aucun appareil susceptible de produire des étincelles ou des flammes (Détail BCD).
- Utilisez un moyen de communication situé à l'extérieur de la zone où l'odeur de gaz a été détectée pour alerter les autorités compétentes (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



B



C



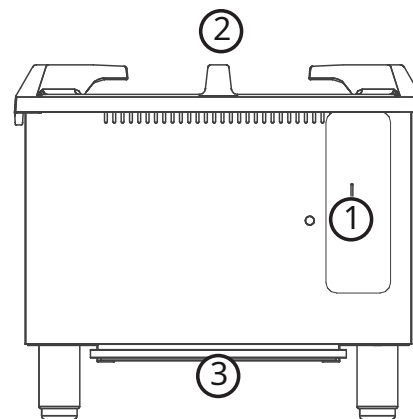
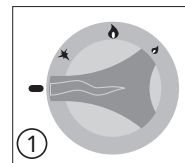
D

## 2. INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

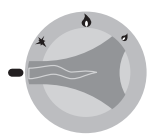
### Emplacement des principaux composants

La présentation des figures est purement indicative et peut être sujette à modification.

1. Ouvrez le bouton de réglage du brûleur
2. Plaque de cuisson (brûleurs ouverts - plaques chauffantes)
3. Conteneur pour la collecte des déchets



### Boutons de sélection de mode et de fonction et voyants lumineux



- Bouton de commande du brûleur à gaz. Remplit trois fonctions différentes : 1.  
Allumage de la flamme pilote et du brûleur.  
2. Réglage de la flamme (minimum - maximum).  
3. Éteignez l'appareil.

#### Description des modes d'arrêt

	En cas d'arrêt dû à un dysfonctionnement ou à une urgence, il est obligatoire, en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs d'arrêt sur les lignes électriques en amont de l'équipement (électricité-eau-gaz).
	Le dessin illustre les différentes positions que prennent les boutons lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et de l'arrêt pendant une phase de traitement (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Arrêt dû à un dysfonctionnement

**Thermostat de sécurité** Équipements de série sur les modèles suivants :

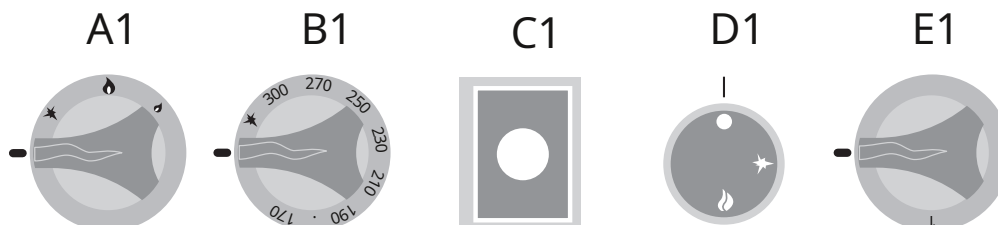
- Friteuse (présente sur tous les modèles)
- Poêle Bratt (présente sur tous les modèles)
- Pot (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle électrique)
- Cuisine (présente sur tous les modèles avec four électrique)
- Plaque de cuisson présente sur tous les modèles électriques (uniquement pour les modèles 900-980)
- Pierre de lave (absente)
- Bain-marie (absent)
- Plaque pleine (uniquement pour les modèles 900-980 : présente sur tous les modèles avec four à gaz)

**Arrêter:** En cas de situation potentiellement dangereuse, le thermostat de sécurité intervient et arrête automatiquement la production de chaleur. Le cycle de production est interrompu jusqu'à ce que la cause de l'anomalie soit identifiée et corrigée.

**Redémarrage :** Une fois résolu le problème ayant provoqué l'activation du thermostat de sécurité, le technicien agréé peut redémarrer l'appareil à l'aide des commandes appropriées.

#### Arrêt d'urgence

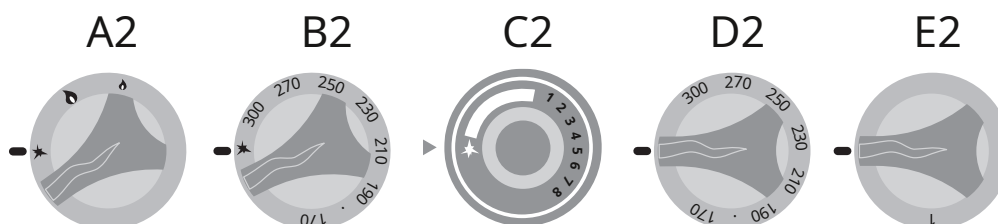
En cas de situation potentiellement dangereuse, tournez le bouton « Zéro » (ABCDE-1) selon le modèle. Consultez le mode et la position fonction des boutons, des molettes et des voyants.









#### Arrêt pendant une phase de traitement

Dans les situations ou circonstances nécessitant l'arrêt temporaire de la production de chaleur, procédez comme suit :

- Appareil à gaz : Tournez les boutons sur la position piézoélectrique (ABC-2), la flamme pilote reste allumée tandis que le flux de gaz vers le brûleur s'arrête.
- Appareil électrique : Tournez les boutons « D2-E2 » sur la position « Zéro » pour arrêter la production de chaleur. (Voir les modes et fonctions des boutons et voyants lumineux).






### Mise en service de la première start-up

	<p>Lors de la première mise en service et après une période d'inactivité prolongée, l'équipement doit être soigneusement nettoyé afin d'éliminer tout résidu de corps étranger (voir Entretien courant)..</p>
    	<p><b>Nettoyage lors du premier démarrage</b></p> <p>Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de jets d'eau sous pression et/ou directs.</p> <p>Retirez manuellement le film protecteur du revêtement extérieur et nettoyez soigneusement toutes les parties externes de l'appareil. Une fois le nettoyage des parties externes terminé, procédez comme indiqué dans la section « Nettoyage quotidien » (voir Entretien courant)..</p>

### mise en service quotidienne

Procédure:


1. Vérifiez que l'équipement est en excellent état de propreté et d'hygiène.
2. Vérifiez que le système d'extraction de la pièce fonctionne correctement.
3. Le cas échéant, insérez la fiche de l'appareil dans la prise électrique appropriée.
4. Ouvrez les robinets du réseau en amont de l'appareil (Gaz - Eau - Électricité).
5. Vérifiez que le conduit d'évacuation d'eau (s'il y en a un) n'est pas obstrué.
6. Procéder aux opérations décrites dans la section « Démarrage de la production ».

	<p>Des bulles d'air peuvent se former dans le réseau d'alimentation en gaz (en cas de non-utilisation ou d'utilisation très sporadique). Il est essentiel de préparer le système de manière à éviter ce désagrément.</p>
	<p>Pour libérer l'air contenu dans le tuyau, il suffit d'ouvrir le verrou du réseau, de tourner le bouton de l'appareil en position piézoélectrique tout en le maintenant enfoncé, de placer une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et d'attendre qu'il s'allume.</p>
	<p>Une fois la veilleuse allumée, tournez le bouton en position « maximum » pendant quelques secondes pour stabiliser la flamme. Une fois la procédure terminée, ramenez le bouton en position « zéro » et, si nécessaire, fermez le robinet d'arrêt principal..</p>







### Mise hors service quotidienne et prolongée

Procédure:

1. Fermez les robinets d'arrêt en amont de l'appareil (Gaz - Eau - Électricité).
2. Vérifiez que les robinets d'évacuation (le cas échéant) sont en position « Fermé ».
3. Vérifiez que l'équipement est en excellent état de propreté et d'hygiène (voir Entretien courant)..

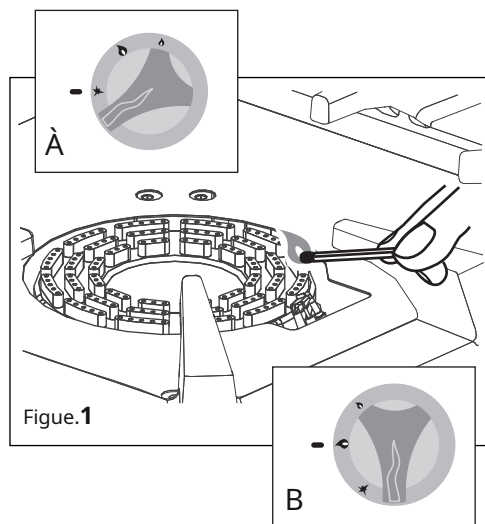
	<p>En cas d'inactivité prolongée, protéger les pièces les plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre spécifique (voir Entretien courant).</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir « Mise en service quotidienne ».
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il existe un risque résiduel de brûlures, ce risque pouvant survenir en cas de contact accidentel avec : la plaque de cuisson, le compartiment de cuisson, les récipients ou le matériau traité.
	Adoptez les mesures de protection individuelle appropriées. Portez l'équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Les produits à traiter doivent être placés dans les récipients appropriés destinés à la cuisson et positionnés correctement sur les brûleurs et/ou dans le compartiment de cuisson du four.
	Les récipients utilisés pour la cuisson doivent avoir un diamètre compris entre Ø 430 et Ø 590 mm.
	Lors de la première utilisation de l'appareil, attendez que l'air qui aurait pu se former à l'intérieur du circuit de gaz se soit complètement échappé du conduit.

#### Allumer des feux ouverts (Fig. 1)

Tourner tout en maintenant le bouton enfoncé dans la position piézoélectrique (Partie A Fig. 1).  
Placez une flamme (allumette ou autre) sur la veilleuse et attendez qu'elle s'allume (Fig. 1).  
Relâchez le bouton après environ 20 secondes et vérifiez visuellement que la flamme pilote reste allumée.  
Une fois la procédure d'allumage de la flamme pilote terminée, tournez le bouton (Partie B Fig. 1) en position minimale et/ou maximale pour régler la flamme.




#### Chargement-déchargement du produit

Charger le produit à traiter dans le récipient approprié et placer le récipient sur la surface/le compartiment de cuisson (Fig. 2).

Une fois la cuisson terminée, déchargez le produit et placez-le à l'endroit préalablement préparé pour le stockage.

#### Déclassement

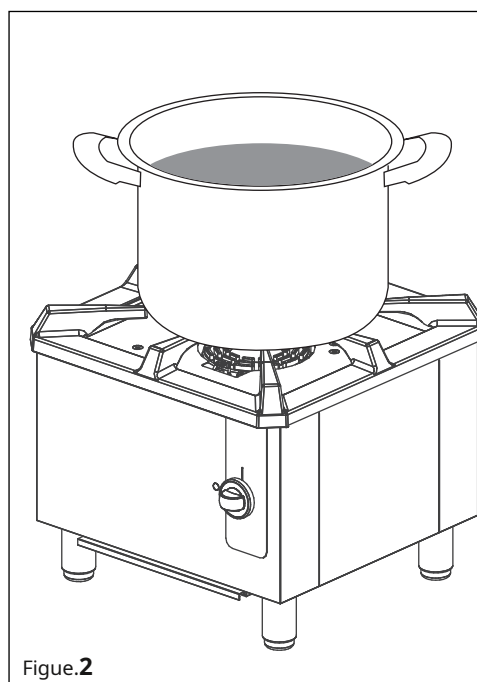
À la fin du cycle de travail, tournez les boutons de l'appareil sur la position « Zéro ».

	L'appareil doit être nettoyé régulièrement et toute incrustation et/ou tout dépôt alimentaire doivent être éliminés (voir chapitre : « Entretien »).
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Vérifiez que l'équipement est en excellent état de propreté et d'hygiène, voir « Maintenance ».

















Fermez les robinets d'arrêt en amont de l'appareil (Gaz - Eau - Électricité).

Vérifiez que les robinets d'évacuation (le cas échéant) sont en position « Fermé ».





## 4. ENTRETIEN DE ROUTINE

### Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations



	Si l'appareil est raccordé à une cheminée, le conduit d'évacuation doit être nettoyé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays (pour plus d'informations à ce sujet, contactez votre installateur).
	Pour garantir le parfait état technique de l'équipement, faites-le réviser au moins une fois par an par un technicien agréé.
	Il est interdit aux personnes non autorisées (y compris les enfants, les personnes handicapées et celles dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées) d'effectuer des travaux. Le personnel non autorisé n'est pas autorisé à réaliser d'opérations nécessitant une expertise technique qualifiée et autorisée.
	Lorsque vous devez accéder à la zone de cuisson, il est important de garder à l'esprit qu'il existe toujours un risque de brûlures. Il est donc impératif d'adopter des mesures de protection individuelle adéquates.
	Coupez l'alimentation électrique en amont de l'équipement chaque fois qu'il est nécessaire de travailler en toute sécurité pour effectuer des opérations de nettoyage et de maintenance.
	Portez un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En matière d'équipements de protection individuelle, la Communauté européenne a émis des directives que les opérateurs doivent respecter.
	Cet équipement sert à la préparation des produits alimentaires. Il est impératif de maintenir l'équipement et la zone environnante propres en permanence. Le non-respect des règles d'hygiène peut entraîner une détérioration prématurée de l'équipement et créer des situations dangereuses.
	Les résidus de saleté qui s'accumulent près des sources de chaleur peuvent s'enflammer lors de l'utilisation normale de l'appareil, créant ainsi des situations dangereuses. L'appareil doit être nettoyé régulièrement et toute incrustation ou tout dépôt alimentaire doit être éliminé.
	L'action chimique du sel, du vinaigre ou d'autres substances acides utilisées pendant la cuisson peut entraîner une corrosion à long terme à l'intérieur de la chambre de cuisson. Après utilisation de ces substances, l'appareil doit être soigneusement lavé avec du détergent, rincé abondamment et séché.
	Veillez à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable ; en particulier, évitez l'utilisation de produits corrosifs, de matériaux abrasifs ou d'outils tranchants.
	Le liquide de nettoyage pour le compartiment de cuisson doit présenter certaines caractéristiques chimiques : un pH supérieur à 12, être exempt de chlorures et d'ammoniaque, et avoir une viscosité et une densité similaires à celles de l'eau. Utilisez des produits non agressifs pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil (utilisez des détergents du commerce recommandés pour le nettoyage de l'acier, du verre et de l'émail).
	Lisez attentivement les instructions figurant sur les étiquettes des produits utilisés et portez un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (voir l'équipement de protection indiqué sur l'étiquette de l'emballage).
	Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau sous pression ou directs. Rincez les surfaces à l'eau potable et séchez-les avec un chiffon absorbant ou un autre matériau non abrasif.
	En cas d'inactivité prolongée, outre la déconnexion de toutes les lignes électriques, il est nécessaire de nettoyer soigneusement toutes les parties internes et externes de l'équipement.
	Avant d'effectuer l'une des opérations de nettoyage décrites ci-dessous, l'opérateur doit avoir lu l'intégralité du document.
	Utilisez les dispositions réglementaires en vigueur en matière d'élimination des déchets.







## 4. ENTRETIEN DE ROUTINE




	<p><b>Nettoyage quotidien</b></p> <p>Attendez que la température du gril baisse afin d'éviter les brûlures.</p> <p>N'utilisez pas de jets d'eau sous pression et/ou directs.</p> <p>1- Soulevez la grille de cuisson et nettoyez-la soigneusement à l'aide d'une éponge non abrasive et d'eau chaude légèrement savonneuse.</p> <p>2- Appliquez le liquide de nettoyage sur les pièces en acier à l'aide d'un flacon pulvérisateur normal et, à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyez soigneusement toute la surface à la main.</p> <p>Séchez soigneusement toutes les surfaces à l'aide d'un matériau non abrasif ;</p> <p>3- Retirez, videz et lavez soigneusement le conteneur à déchets. Une fois le nettoyage terminé, séchez-le complètement et remplacez-le à son emplacement prévu.</p> <p>4- Remplacez soigneusement toutes les pièces retirées dans leur logement, en veillant à ne pas inverser la séquence d'assemblage.</p> <p>Si nécessaire, répétez les opérations décrites ci-dessus pour un nouveau cycle de nettoyage.</p>
	<p><b>Nettoyage en vue d'un arrêt prolongé</b></p> <p>En cas d'inactivité prolongée, il est nécessaire de procéder à toutes les opérations décrites dans le nettoyage quotidien.</p> <p>Une fois les opérations terminées, protégez les pièces les plus exposées aux phénomènes d'oxydation, comme indiqué ci-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse pour nettoyer les pièces ;</li><li>• Rincez soigneusement les pièces, n'utilisez pas de jets d'eau sous pression et/ou directs.</li><li>• Séchez soigneusement toutes les surfaces à l'aide d'un matériau non abrasif ;</li><li>• Essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline afin de créer un film protecteur sur la surface.</li></ul> <p>Pour les appareils dotés de portes et de joints en caoutchouc, laissez la porte légèrement ouverte afin qu'elle puisse s'aérer et répartir de la poudre de talc protectrice sur toutes les surfaces des joints en caoutchouc.</p> <p>Ventilez régulièrement les équipements et les pièces.</p>

## 4. ENTRETIEN DE ROUTINE


**Tableau récapitulatif : compétences - intervention - fréquence**

	Opérateur « hétérogène » Personne autorisée et responsable de l'utilisation de l'équipement à protection active, capable d'effectuer des tâches simples.
	Opérateur « homogène » Opérateur expérimenté autorisé à déplacer, transporter, installer, entretenir, réparer et démolir l'équipement.


	OPÉRATIONS À EFFECTUER	FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS
	Nettoyage lors du premier démarrage	À l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'équipement	Tous les jours
	Nettoyage des pièces en contact avec les denrées alimentaires	Tous les jours
	Commande thermostatique (modèles fournis)	Annuel
	Commande par micro-interrupteur (modèles fournis)	Annuel
	Nettoyage des foyers/plaques ouverts (fonte)	Tous les jours

	En cas de panne, l'opérateur général effectue une recherche initiale et, s'il y est autorisé, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le bon fonctionnement de l'équipement.
	Si vous ne parvenez pas à identifier la cause du problème, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et fermez tous les robinets d'alimentation, puis contactez un centre de service agréé.
	Le technicien de maintenance agréé intervient lorsque l'opérateur général est incapable d'identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du bon fonctionnement de l'équipement nécessite l'exécution d'opérations pour lesquelles l'opérateur général n'est pas habilité.

### Dépannage

	Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayez de résoudre les problèmes mineurs à l'aide de ce tableau.
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
L'appareil ne peut pas être allumé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'interrupteur principal n'est pas allumé.</li> <li>Le disjoncteur différentiel ou le disjoncteur a sauté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettez l'interrupteur principal en marche.</li> <li>Réinitialisez le différentiel ou le disjoncteur.</li> </ul>
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet de gaz fermé.</li> <li>Présence d'air dans le tuyau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez le robinet de gaz</li> <li>Répétez les opérations d'allumage</li> </ul>

	S'il est impossible de déterminer la cause du problème, éteignez l'appareil et fermez tous les robinets d'alimentation, puis contactez le service d'assistance technique agréé.
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 5. ÉLIMINATION

### Mise hors service et démantèlement de l'équipement



OBLIGATION D'ÉLIMINER LES MATÉRIAUX SELON LA PROCÉDURE LÉGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OÙ L'ÉQUIPEMENT EST DÉMONTÉ

Conformément aux directives (voir section 0.1) relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée apposé sur l'équipement ou son emballage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets en fin de vie.

La collecte sélective de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. Les utilisateurs souhaitant se débarrasser de cet appareil doivent contacter le fabricant et suivre la procédure mise en place pour permettre la collecte sélective. Une collecte sélective appropriée en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique de l'appareil hors service contribue à prévenir les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit par son propriétaire entraînera l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.



La mise hors service et le démantèlement des équipements doivent être effectués par un personnel spécialisé.

### Élimination des déchets



Lors de l'utilisation et de l'entretien, évitez de disperser des produits polluants (huiles, graisses, etc.) dans l'environnement et assurez-vous de leur élimination séparée en fonction de la composition des différents matériaux et conformément à la législation en vigueur.

L'élimination illégale de déchets est passible d'amendes régies par les lois en vigueur sur le territoire où l'infraction est constatée.