

08/2018

Mod: G9/BRI8

Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment

SAUTEUSE BASCULANTE
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FR

GBR77
GBR177

GBR8
GBRVI8/98

GBRVI98T
GBRVC98T

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE****1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document
Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs
Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage
Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées
Contrôle et garantie

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Indications sur les risques résiduels
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 700

Emplacement des principaux composants
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900-980

Emplacement des principaux composants
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Description des modes d'arrêt
Arrêt pour anomalie de fonctionnement
Arrêt d'urgence/Arrêt pendant une phase d'usinage
Mise en fonction pour le premier démarrage
Nettoyage à la première mise en route
Mise en marche quotidien/Mise hors service quotidien et prolongée au fil du temps

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 700

Démarrage de la production
Chargement espace de cuisson/Allumage/Arrêt

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900-980

Démarrage de la production
Chargement espace de cuisson/Allumage/Arrêt

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Déchargement du produit/Mise hors service

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Nettoyage quotidien/Nettoyage pour une mise en hors service prolongée
Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence/Résolution des problèmes

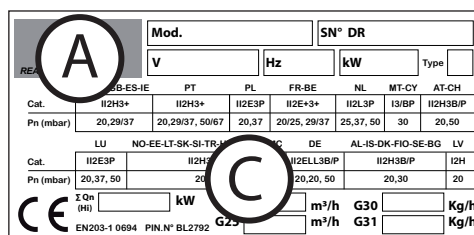
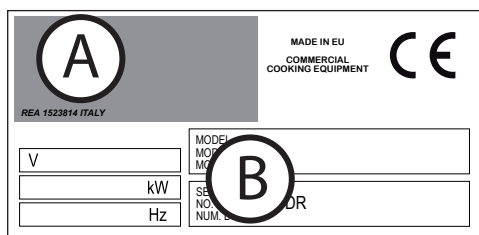
5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil/Élimination des déchets

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/ EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

Préface

Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés sans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande. En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé).
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé).
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client:

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection à bulles parfaitement nivelée, antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Contenu de la fourniture

- Appareil
- Couvercle/Couvercles
- Panier métallique/Paniers métalliques
- Grille support panier
- Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail).

Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Destination d'usage

Instructions originales. Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants. Il est absolument interdit d'utiliser la sauteuse comme friteuse.

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- l'humidité relative maximum: 80% ;
- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où:

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

- Dommages provoqués par une installation erronée.
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales.
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit ≤ 70 dB
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil. Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: les surfaces, les plats, le matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

Ayant adopté les règles de «bonne technique de construction» et les dispositions législatives qui règlementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des «risques résiduels» liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure en cas de fuite de matière : Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec fuite de matériaux à températures très élevées. Des conteneurs trop pleins de liquides ou solides dont la morphologie change pendant la phase de réchauffement, (passant d'un état solide à un état liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de manière incorrecte. Pendant la phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être placés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'écrasement des membres : Ce risque subsiste en cas de contact accidentel entre les pièces pendant la mise en place, le transport, le stockage, l'assemblage et l'entretien.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ; • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec: • utilisation de la sauteuse comme friteuse.

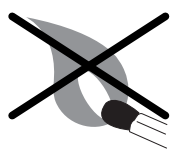
Procédure opérationnelle en cas d'odeur de gaz dans la pièce

	En présence d'odeur de gaz dans une pièce, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.
---	---

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A)
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



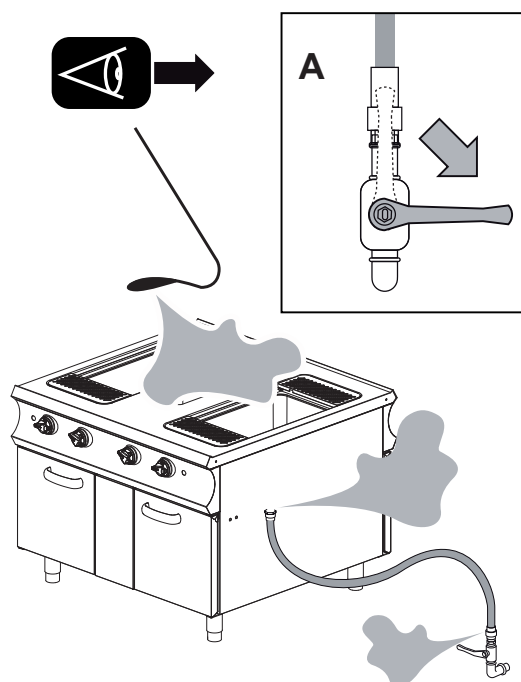
B



C

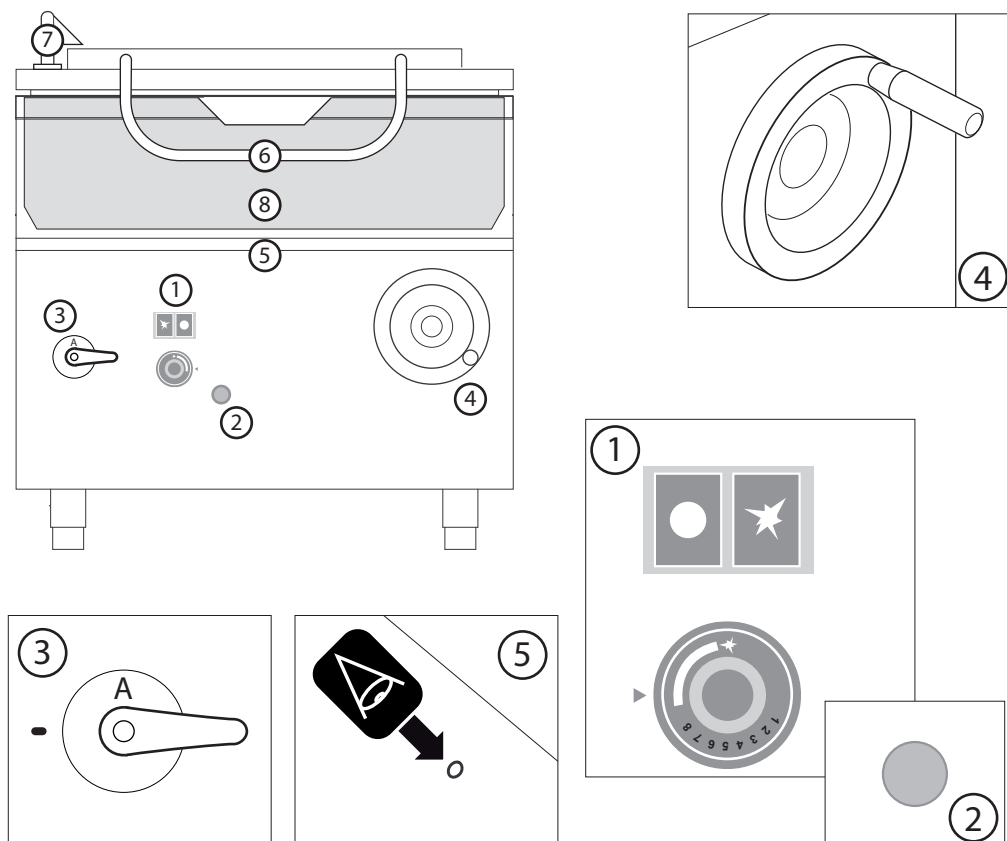


D



Emplacement des principaux composants

1. Poignée thermostat, soupape pour l'allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
2. Bouton piézo.
3. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson.
4. Petit volant pour le déplacement de l'espace de cuisson.
5. Fissure pour le contrôle de la flamme pilote.
6. Poignée ouverture/fermeture couvercle.
7. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
8. Espace cuisson.

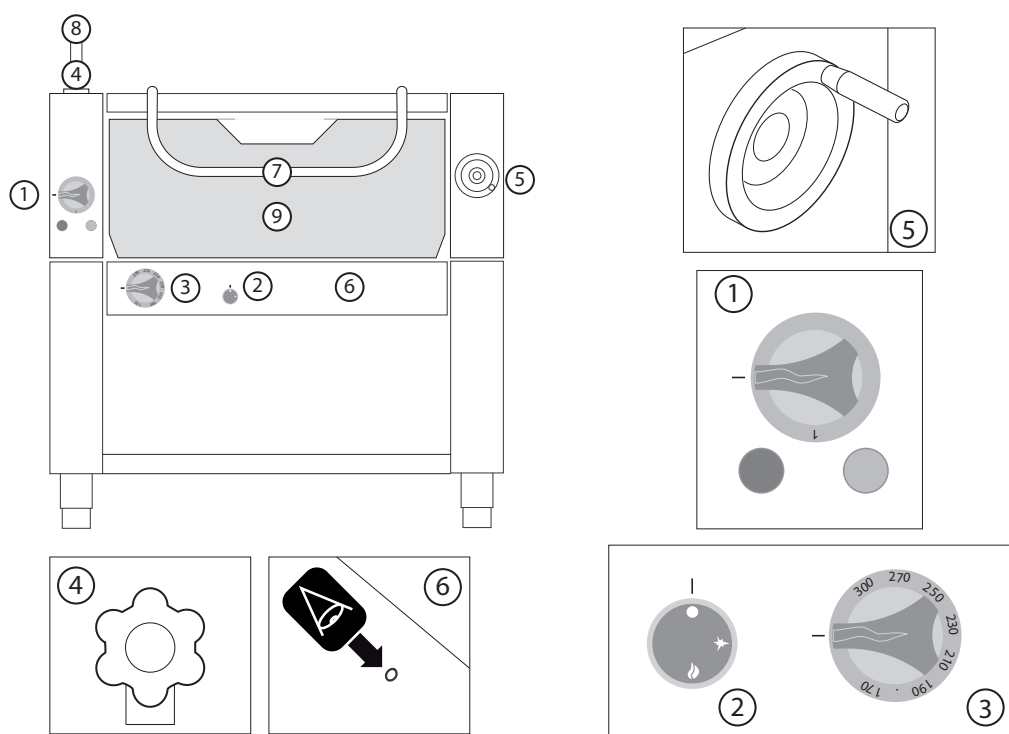


Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

	Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction: 1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
	Poignée du thermostat (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Envoie du gaz dans le circuit d'allumage du brûleur. 2. Réglage de la température.
	Touche d'arrêt général (GAZ). Appuyée, elle arrête l'afflux de gaz sur la flamme pilote. Touche d'émission de gaz flamme pilote. Appuyée, elle émet du gaz dans le circuit d'allumage pour la flamme pilote.
	Robinet-vanne de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Ouverture du flux d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. 2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson.

Emplacement des principaux composants

1. Poignée allumage électrique (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
2. Electrovanne
3. Poignée du thermostat
4. Robinet d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson
5. Petit volant pour le déplacement de l'espace de cuisson
6. Fissure pour le contrôle de la flamme pilote
7. Poignée ouverture/fermeture couvercle
8. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson
9. Espace cuisson



Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

	Poignée d'allumage (ELECTRIQUE). Effectue une fonction: 1. Démarrage/Arrêt de la tension électrique à l'intérieur du circuit.
	Soupape d'allumage et d'extinction (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage Piézoélectrique: Emet du gaz et produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote. 2. Allumage Brûleur: Il introduit du gaz dans le circuit chauffant. 3. Position Zéro: Arrête l'afflux de gaz sur la flamme pilote.
	Poignée du thermostat (ELECTRIQUE). Exécute trois fonctions diverses: 1. Réglage de la température d'exercice. 2. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.
	Robinet de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Ouverture du flux d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. 2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson.
	Voyant lumineux jaune (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.
	Voyant lumineux vert (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Description des modes d'arrêt

	Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (Electrique-Hydrique-Gaz).
	Le dessin illustre les différentes positions des poignées lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et l'arrêt durant une phase d'usinage (A2-B2-C2-D2-E2).

Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Thermostat de sécurité

Dotation en série sur les modèles suivants:

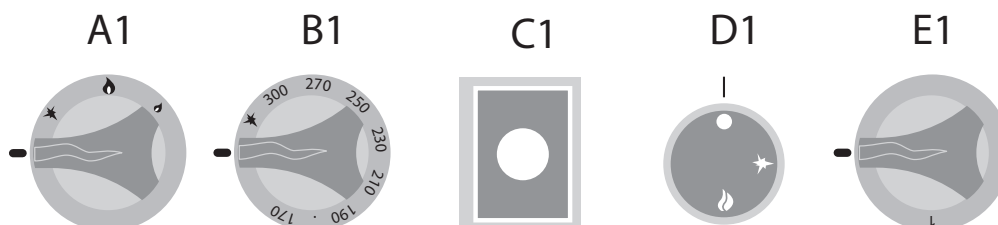
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement pour 900-980)
- Pierre lavique (non présent)
- Bain marie (non présent)
- Coup de feu (uniquement pour 900-980 : présent sur tous les modèles avec four à gaz)

Arrêt: Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le thermostat de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.

Redémarrage: Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du thermostat de sécurité, l'opérateur technicien autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

Arrêt d'urgence

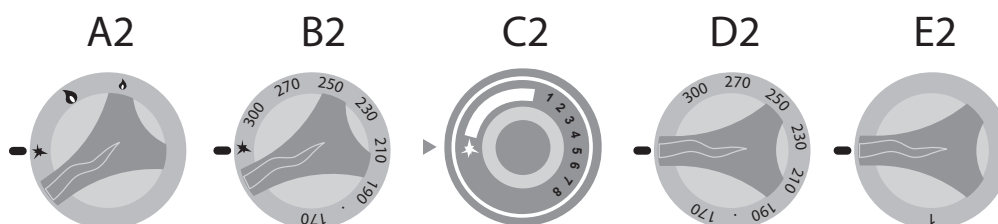
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



Arrêt pendant une phase d'usinage

Dans des situations ou des circonstances qui nécessitent l'arrêt temporaire de la génération de chaleur, agir de la façon suivante:

- Appareil à Gaz: Tourner les poignées en position piézoélectrique (A-B-C-2), la flamme pilote reste en fonction alors que l'afflux de gaz dans le brûleur s'interrompt.
 - Appareil Electrique: Tourner les poignées "D2-E2" en position "Zéro" pour arrêter la génération de chaleur.
- (Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux).



Mise en fonction pour le premier démarrage

	Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé dans le temps, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel (Voir Maintenance Ordinaire).
    	Nettoyage à la première mise en route Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage Quotidien" (Voir Maintenance Ordinaire).

Mise en fonction quotidienne

Procédure:

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

	A l'intérieur du réseau d'alimentation de gaz (si elle n'a jamais été utilisée ou utilisée très sporadiquement) peuvent se former des bulles d'air, il est donc indispensable de prédisposer l'installation de façon à éliminer cet inconvénient.
	Pour libérer l'air à l'intérieur de la tuyauterie, il suffit d'ouvrir les fermetures de réseau, tourner en tenant appuyée la poignée de l'appareil en position piézoélectrique, positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage.
	Dès que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée en position "maximum" pendant quelques secondes afin de stabiliser la flamme. A la fin de la procédure, remettre la poignée en position "Zéro" et fermer le robinet-vanne de réseau.

Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Procédure:

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil. (Voir Maintenance Ordinaire).

	En cas d'inactivité prolongée dans le temps, protéger les parties plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance Ordinaire).
---	--

Démarrage de la production

	Il est absolument interdit d'utiliser la sauteuse comme friteuse.
	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

Chargement espace de cuisson

Vérifier que l'espace de cuisson soit en position horizontale (Fig.2-3).

Lever le couvercle de la sauteuse (Fig. 2)

	L'espace de cuisson doit être déplacé avec le couvercle en position relevée (Ouvert) Fig.1.
	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué par l'encoche à l'intérieur de celui-ci (Fig. 4 A).
	Il est possible de mettre de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur le robinet-vanne de remplissage d'eau: ouvrir, régler la quantité d'eau souhaitée et refermer.
	Pour effectuer correctement le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut: - lever le couvercle de l'espace de cuisson, - tourner le convoyeur sortie d'eau en direction de l'espace de cuisson, - ouvrir le robinet-vanne de remplissage d'eau (Fig. 5 A), - remplir le bac en fonction des exigences d'usage, - fermer le robinet-vanne (Fig. 6 A), - positionner le convoyeur de sortie d'eau de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture. Abaissier le couvercle de l'espace de cuisson.
	Ne pas utiliser du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond des marmites il n'aurait pas la possibilité de fondre complètement.
	La sauteuse doit être allumée après avoir effectué le remplissage de matériel à traiter à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

Charger le produit à traiter à l'intérieur de l'espace de cuisson.

Dès que la phase de remplissage est terminée, abaisser le couvercle (Fig. 3) et procéder à l'allumage de l'appareil.

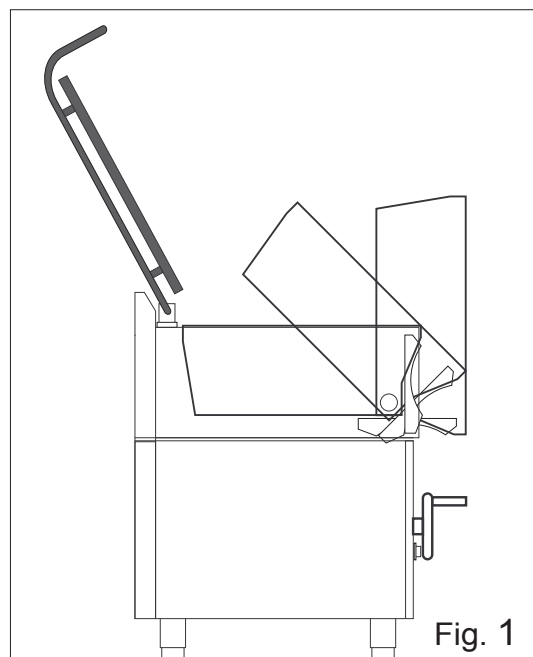


Fig. 1

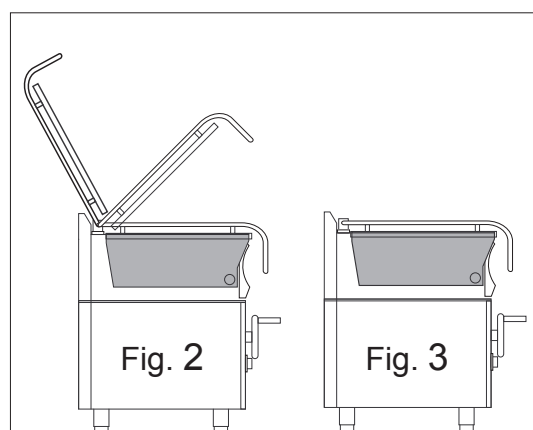


Fig. 2

Fig. 3

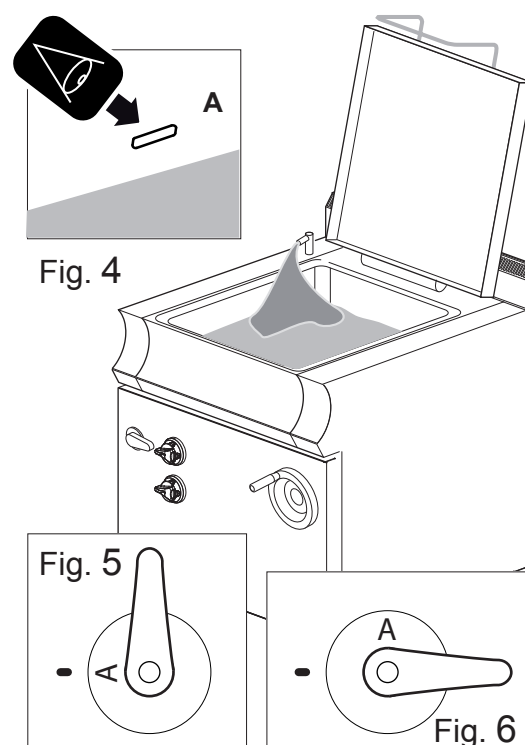


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Allumage/Arrêt



Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

Dès que les opérations décrites sur la page précédente sont terminées avec succès, il faut agir de la façon suivante pour commencer la procédure:

Appuyer et maintenir appuyé pendant environ 20" le bouton (Fig. 7A), appuyer simultanément plusieurs fois sur le bouton piezoélectrique (Fig. 8) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.

Après environ 20", vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 9), lorsque l'opération est effectuée relâcher le bouton.

La flamme pilote est visible par le trou sur le tableau de bord.



Si après 20" la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération. Si la flamme pilote ne reste pas allumée, contacter le centre d'assistance technique.

Dès que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée thermostat dans la position d'allumage (Fig. 7B) et ensuite régler la température (Fig. 7C) en utilisant les 8 positions du thermostat, voir schéma reporté ci-dessous.

POSITION POIGNEE	TEMPERATURE
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Tourner en position "Zéro" (Fig. 7D) la poignée thermostat pour éteindre le brûleur.



Dès que la phase d'usage est terminée, il est possible d'éteindre le brûleur en maintenant activée la flamme pilote pour accélérer un nouveau cycle de production.

Appuyer sur le bouton "0" (Fig. 7E) pour bloquer la distribution du gaz dans la flamme pilote et arrêter complètement l'appareil.

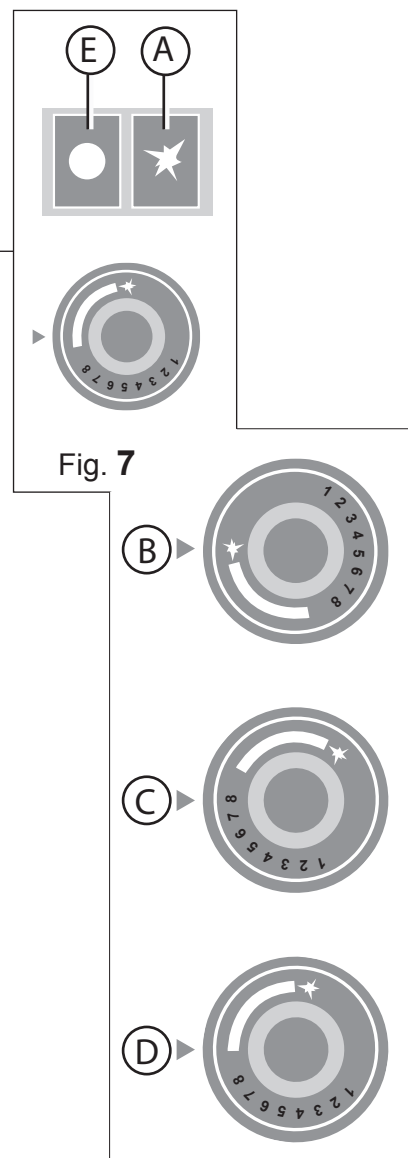
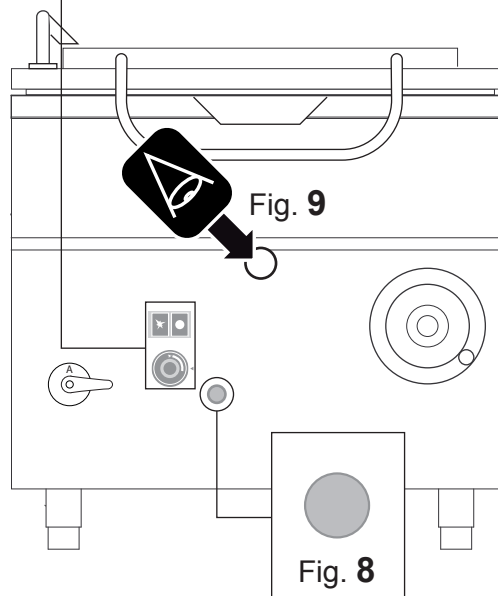


Fig. 7



Démarrage de la production

	Il est absolument interdit d'utiliser la sauteuse comme friteuse.
	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

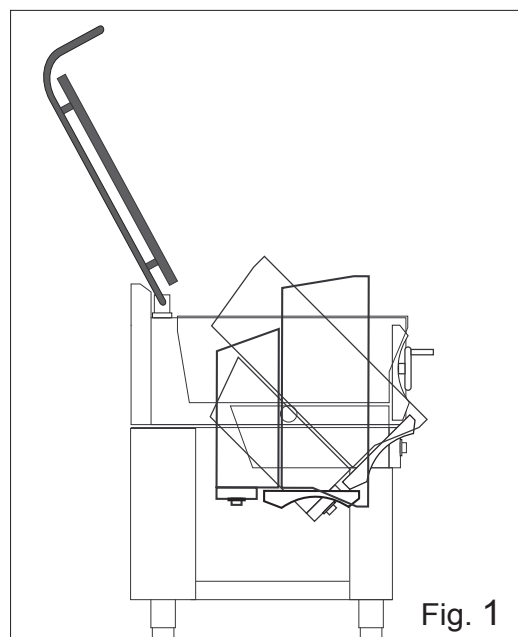


Fig. 1

Chargement espace de cuisson

Vérifier que l'espace de cuisson soit en position horizontale (Fig.2-3).

Lever le couvercle de la sauteuse (Fig. 2)

	L'espace de cuisson doit être déplacé avec le couvercle en position relevée (Ouvert) Fig.1.
	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué par l'encoche à l'intérieur de celui-ci (Fig. 4 A).
	Il est possible de mettre de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur le robinet-vanne de remplissage d'eau: • ouvrir, régler la quantité d'eau souhaitée et refermer.
	Pour effectuer correctement le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut: - lever le couvercle de l'espace de cuisson, - tourner le convoyeur sortie d'eau en direction de l'espace de cuisson, - ouvrir le robinet-vanne de remplissage d'eau (Fig. 5 A), - remplir le bac en fonction des exigences d'usage, - fermer le robinet-vanne (Fig. 6 A), - positionner le convoyeur de sortie d'eau de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture. Abaisser le couvercle de l'espace de cuisson.
	Ne pas utiliser du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond des marmites il n'aurait pas la possibilité de fondre complètement.
	La sauteuse doit être allumée après avoir effectué le remplissage de matériel à traiter à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

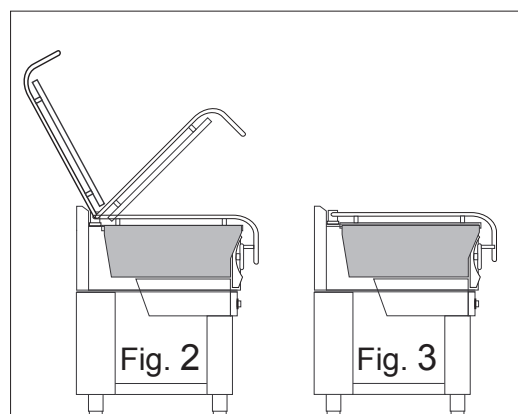


Fig. 2

Fig. 3

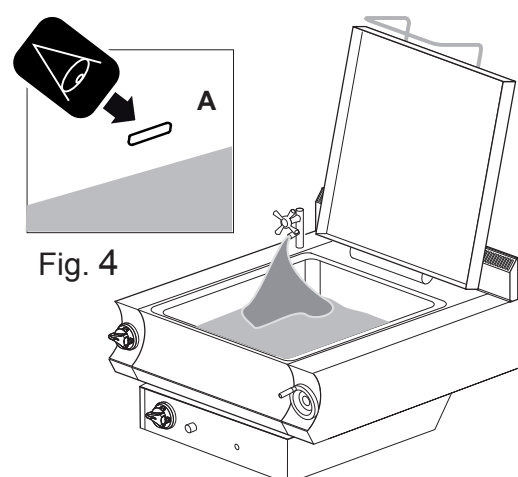


Fig. 4

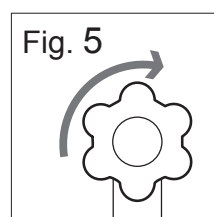


Fig. 5

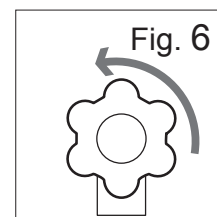


Fig. 6

Charger le produit à traiter à l'intérieur de l'espace de cuisson.

Dès que la phase de remplissage est terminée, abaisser le couvercle (Fig. 3) et procéder à l'allumage de l'appareil.

Allumage/Arrêt



Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

Dès que les opérations décrites sur la page précédente sont terminées avec succès, il faut agir de la façon suivante pour commencer la procédure de cuisson :

Tourner la poignée (Fig. 7) en position "1". L'éclairage du voyant vert (Fig. 7 B) confirme la phase de fonctionnement électrique.

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig. 8 E) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.

Après environ 20", vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 9), lorsque l'opération est effectuée relâcher le bouton.

La flamme pilote est visible par le trou sur le tableau de bord.

La tourner ensuite en position d'allumage brûleur (Figure 8 F). Vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 9).



Si après 20" la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération. Si la flamme pilote ne reste pas allumée, contacter le centre d'assistance technique.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, positionner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 8 D) pour configurer la température de fonctionnement.

L'éclairage du voyant jaune indique qu'une phase de chauffage est en cours (Fig. 7 C).

Tourner en position "Zéro" (Fig. 8 D) la poignée thermostat pour éteindre le brûleur.



Dès que la phase d'usage est terminée, il est possible d'éteindre le brûleur en maintenant activée la flamme pilote pour accélérer un nouveau cycle de production.

Positionner sur "0" la vanne (Fig. 8 G) et sur "0" la poignée (Fig. 7 A) pour arrêter complètement l'appareil.

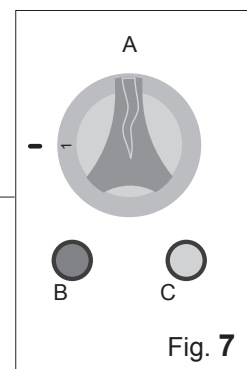


Fig. 7

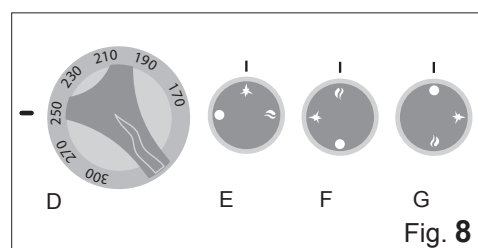


Fig. 8

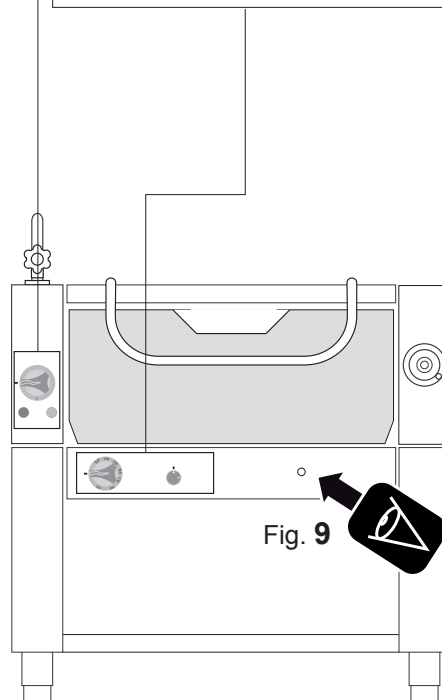


Fig. 9

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Déchargement du produit

	Procéder au déplacement de l'espace de cuisson uniquement après avoir positionné un conteneur (approprié pour le matériel et contenance) sous la sortie du produit.
	Lors des opérations de déchargement du produit, remplir à moitié le récipient de recueil pour un déplacement plus sûr.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.

Au terme du processus de cuisson, positionner et bloquer un conteneur (approprié pour le matériel et la contenance) sous l'espace de cuisson (Fig. 10 A-B).

Procédure d'évacuation du produit de l'espace de cuisson:

- Lever jusqu'à la fin de course le couvercle de l'espace de cuisson (Fig.11) ;
- le conteneur adapté à recevoir le produit (Fig. 10A-B) ne doit pas gêner la rotation du petit volant (Fig.12) ;
- Commencer en tenant sur le côté de l'appareil la rotation du petit volant (Fig. 12), en se déplaçant l'espace de cuisson permettra au produit de défilier en direction du conteneur ;
- Agir sur le petit volant pour augmenter ou diminuer l'inclinaison de l'espace de cuisson et par conséquent la vitesse d'évacuation.
- Contrôler visuellement le remplissage du récipient.

	Le matériel à l'intérieur du conteneur de recueil ne doit pas déborder pendant le déplacement.
---	--

- Dès que les opérations d'évacuation de l'espace de cuisson sont terminées, mettre le produit traité dans un endroit prédisposé au préalable où il pourra rester.
- Répéter, si nécessaire, les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.
- Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement (voir "Chargement espace de cuisson") ou avec les opérations décrites au chapitre "Mise en hors service".

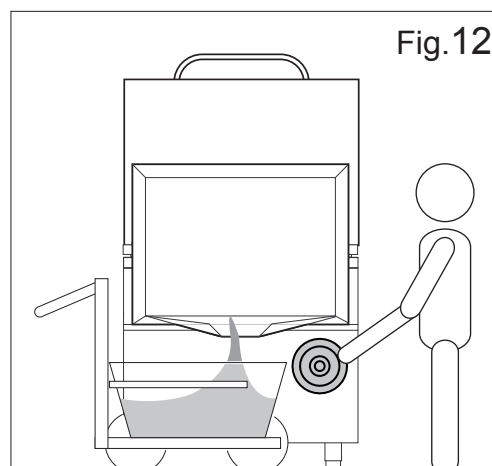
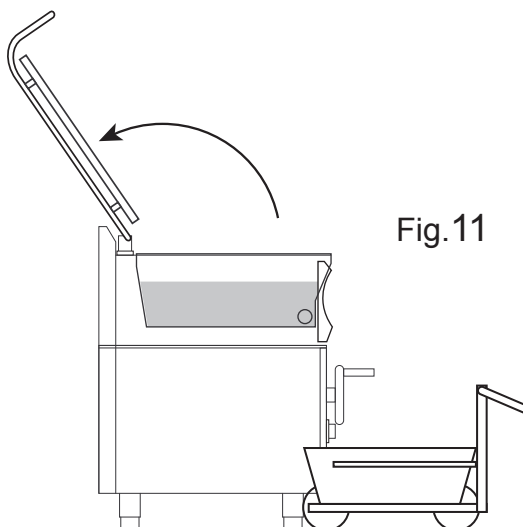
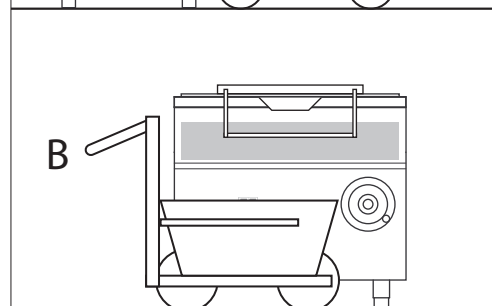
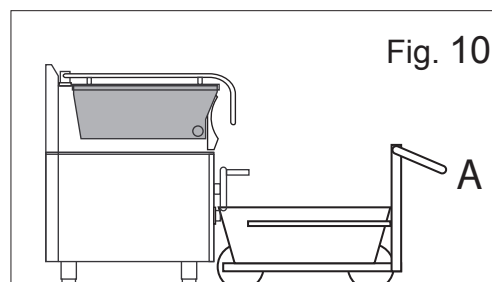
Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position "Zéro".

	S'il y a des voyants lumineux, ils doivent être éteints à chaque fin de cycle.
	L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir chapitre: "Instructions pour le nettoyage".

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil voir "Instructions pour le nettoyage".

Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).



4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation.
 	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriés.
 	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.
	L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment et séché avec soin.
	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques: pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).
	Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
   	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.
	Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

	Avant de procéder aux opérations reportées ci-dessous voir: Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations, décrits sur la page précédente.
	Nettoyage quotidien Enlever tout objet de l'espace de cuisson. Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace de cuisson, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs). Faire écouler l'eau en utilisant le système de déplacement de l'espace de cuisson. Procéder au déplacement de l'espace de cuisson pour effectuer l'évacuation uniquement après avoir positionné un conteneur (approprié pour le matériel et la contenance) sous le robinet-vanne de vidange. Remplir jusqu'à la moitié de sa contenance le récipient pour un déplacement sûr. Vider le conteneur en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation et repositionner le récipient vide à sa place. Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson. Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt). Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.
	Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites au chapitre nettoyage quotidien. Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci-dessous. Donc: • Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ; • Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs ; • Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ; • Passer un chiffon non abraser légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à créer un voile protecteur sur la surface. En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme. Aérer périodiquement les appareils et les locaux.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

	Opérateur "Hétérogène" Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Opérateur "Homogène" Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Contrôle des thermostats (thermostat de travail et de sécurité)	Annuel
	Contrôle microswitch	Annuel
	Contrôle de la soupape	Semestriel
	Graissage robinets du gaz	C'est nécessaire

	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients autorisé.
	Le manutentionnaire technicien autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Troubleshooting



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Le gaz ne tourne pas	- Vanne de gaz fermé - Air dans le tuyau	- Ouvrez le robinet de gaz - Répéter l'opération d'allumage
Dans le compartiment de cuisson il y a des taches	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Mauvais rinçage	- Utiliser le détergent spécifique - Répéter le rinçage
Le pilote ne s'allume pas	- Contrôler le circuit de l'allumeur piézoélectrique - Le pilote est bouché - Robinet du gaz fermé - Robinet du gaz ou thermostat endommagé	- Remplacer le câble, la bougie ou le piezo - Remplacer/Nettoyer la buse pilote - Ouvrir le robinet du gaz - Remplacer le robinet ou le thermostat (voir chap. 7 Remplacement des composants)
Le pilote s'allume mais la flamme ne reste pas allumée	- Thermocouple endommagé - Intervention du thermostat de sécurité - Vanne gaz endommagée	- Remplacer le thermocouple - Réarmer le thermostat de sécurité - Remplacer la vanne gaz
L'appareil ne cuit pas correctement	- Problèmes de pressions du gaz - Position du bulbe thermostat vanne à gaz - VANNE À GAZ - Vérifier le type de bac (fer, acier, inox, composé)	- Vérifier la pression du gaz au gicleur - Mettre le bulbe dans la bonne position - Contacteur le service d'assistance technique autorisé.
La flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement	- Problèmes de pression du gaz - Air primaire inadéquat - Buses erronées	- Vérifier la pression du gaz dynamique (toutes les machines allumées) - Régler l'air primaire - Remplacer les buses
L'eau ne coule pas dans le bac	La vanne d'alimentation du réseau d'eau est fermée.	Ouvrir la vanne d'alimentation du réseau d'eau.
Le bac ne bascule pas	Le système de rabattement est endommagé	Contacteur le service d'assistance technique autorisé.
Les voyants lumineux restent éteints.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur différentiel et/ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Rétablir le différentiel et/ou le magnétothermique.



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service autorisé d'assistance technique



5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Aux SENS des Directives (voir le section n. 0.1), relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Elimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.