

02/2015

Mod: G99/M150I2-N

Production code: BG150I8 (G150I8)

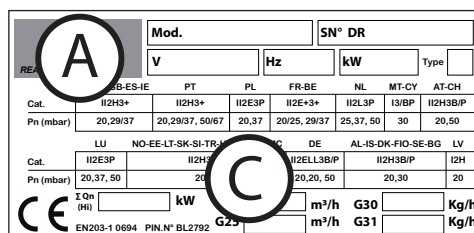
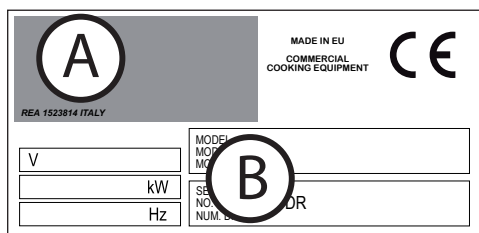


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177305 2015 - Rev. 5 - 02/2015
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	
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
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2015
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ 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.



	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости EMC direktivet 2004/108/EC	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 eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + 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	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

MARMITE

FR



G1008/98/9
G1508/98/9
G50I77/G100I8/98/9
G150I8/98/9

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 de contrôle et de commande
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900-980

Emplacement des principaux composants de contrôle et de commande
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 hors service quotidien et prolongée dans le temps
Démarrage de la production
Chargement Eau Interstice
Chargement Marmite
Allumage/Arrêt, Contrôle du Fonctionnement, Déchargement du Produit - 700
Allumage/Arrêt, Contrôle du Fonctionnement, Déchargement du Produit - 900-980
Mise en Hors Service

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Nettoyage quotidien
Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps
Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence
Résolution des problèmes

5. ELIMINATION

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

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 dans 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

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 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 °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 murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources 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: l'appareil est couvert par une garantie de 12 mois, selon les spécifications reportées dans le contrat de vente. Si pendant la période de validité se vérifiaient des fonctionnements défectueux ou des pannes des parties de l'appareil qui entrent dans les cas indiqués par la garantie, on procédera à la réparation et au remplacement des parties défectueuses, après les vérifications opportunes.

Les parties défectueuses en garantie sont réparées ou remplacées gratuitement. Les frais de transport et/ou d'expédition sont toujours à la charge du client, ainsi que les frais de déplacement aller/retour relatifs à l'intervention des techniciens du fabricant au siège du client.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens 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.

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 fixage des raccords 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..
	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.
	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.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui réglementent 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 pour sortie de matériel Ce risque subsiste en cas de contact de façon accidentelle avec des conteneurs trop remplis de liquides ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.
	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 marmite comme friteuse.

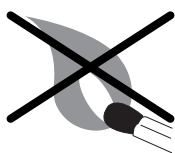
Modalité opérationnelle pour l'odeur de gaz dans l'environnement

	En présence d'odeur de gaz dans l'environnement, il faut effectuer avec urgence les procédures décrites ci-dessous.
---	--

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet de réseau particulier A).
- Aérer immédiatement le local.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans l'environnement (Particulier B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Particulier B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à l'environnement où s'est vérifiée l'odeur de gaz afin d'avertir les organismes (entreprise électrique et/ou les pompiers).



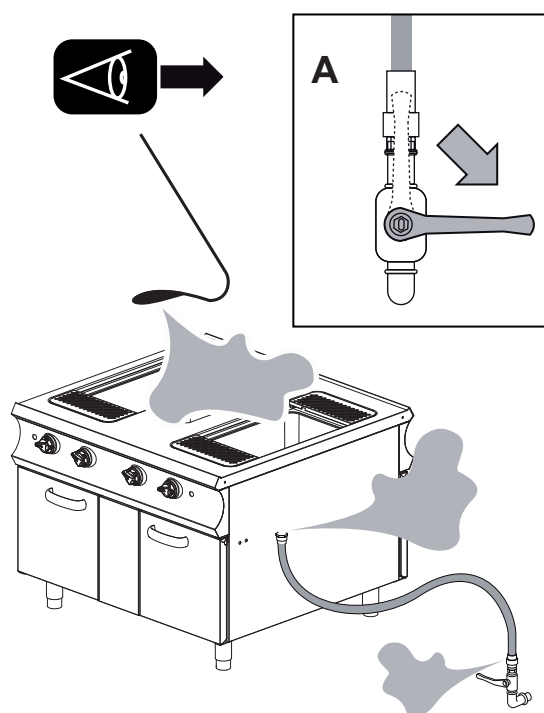
B



C



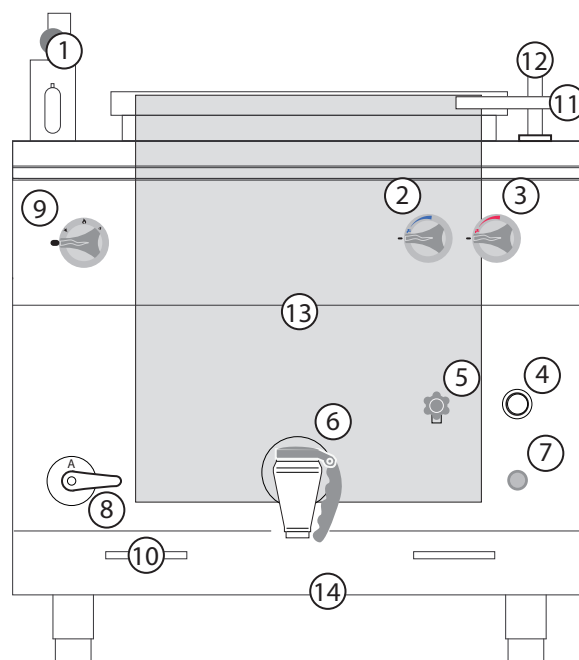
D



Emplacement des principaux composants

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Soupape de sécurité pression interstice.
2. Robinet d'eau froide pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
3. Robinet d'eau chaude pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
4. Thermostat de contrôle température eau interstice.
5. Robinet de mise à niveau et de contrôle d'eau de l'interstice.
6. Robinet-vanne d'évacuation des aliments de l'espace de cuisson.
7. Soupape pour l'allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
8. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'interstice.
9. Poignée thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
10. Contrôle de la flamme pilote (à l'intérieur de l'appareil).
11. Poignée ouverture/fermeture couvercle.
12. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
13. Espace cuisson.
14. Bouchon d'évacuation d'eau de l'interstice (à l'intérieur de l'appareil).



Modalité et fonction des poignées, des robinets-vannes, des boutons et des voyants lumineux

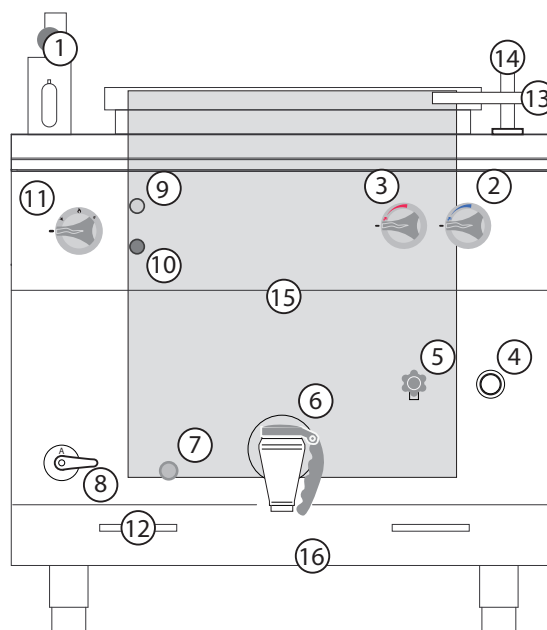
La disposition des touches sur les figures est purement indicative et peut subir des variations.

	Poignée de réglage des feux (GAZ). Exécute trois fonctions diverses : 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur. 2. Réglage de la flamme (minimum - maximum). 3. Extinction de l'appareil.
	Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction : 1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
	Poignées de remplissage d'eau chaude et froide (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions : 1. Ouverture flux d'eau. 2. Fermeture flux d'eau.
	Robinet-vanne de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions : 1. Ouverture du flux pour le nivellement de l'eau à l'intérieur de l'interstice. 2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'interstice.
	Robinet niveau d'eau interstice (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions : 1. Robinet de contrôle et de réglage du niveau d'eau de l'interstice.

Emplacement des principaux composants

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Soupape de sécurité pression interstice.
2. Robinet d'eau froide pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
3. Robinet d'eau chaude pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
4. Thermostat de contrôle température eau interstice.
5. Poignée de mise à niveau et évacuation d'eau de l'interstice.
6. Robinet-vanne d'évacuation des aliments de l'espace de cuisson.
7. Soupape pour l'allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
8. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'interstice.
9. Voyant lumineux jaune (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
10. Voyant lumineux vert (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
11. Poignée thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
12. Contrôle de la flamme pilote (à l'intérieur de l'appareil).
13. Poignée ouverture/fermeture couvercle.
14. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
15. Espace cuisson.
16. Bouchon d'évacuation d'eau de l'interstice (à l'intérieur de l'appareil).



Modalité et fonction des poignées, des robinets-vannes, des boutons et des voyants lumineux

La disposition des touches sur les figures est purement indicative et peut subir des variations.

	Poignée de réglage des feux (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur. 2. Réglage de la flamme (minimum - maximum). 3. Extinction de l'appareil.
	Poignée de contrôle température eau interstice (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Réglage de la température d'eau de l'interstice. 2. Arrêt du réchauffement de l'eau dans l'interstice.
	Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction: 1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
	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.
	Poignées de remplissage d'eau chaude et froide (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Ouverture flux d'eau. 2. Fermeture flux d'eau.
	Robinet-vanne de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Ouverture du flux pour le nivellement de l'eau à l'intérieur de l'interstice. 2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'interstice.
	Robinet niveau d'eau interstice (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Robinet de contrôle et de réglage du niveau d'eau de l'interstice.
	Voyant lumineux: 1. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.- 2. 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:

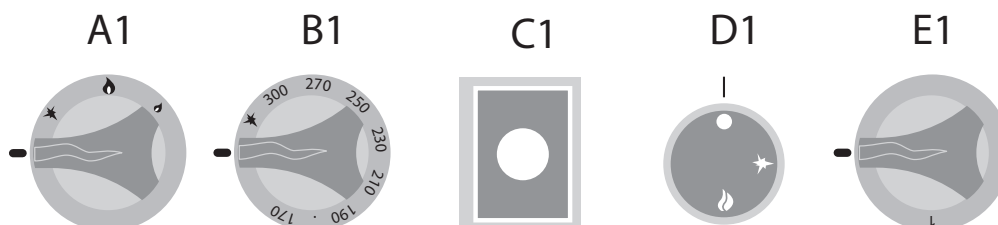
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement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

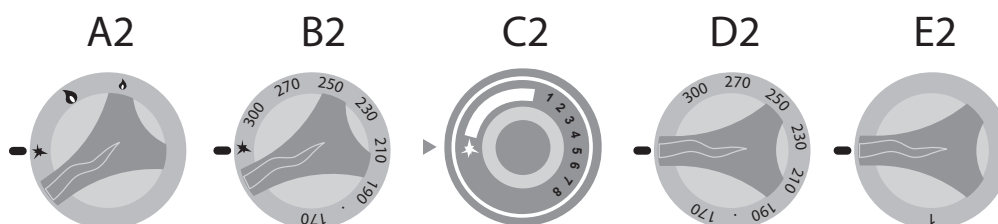
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



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:

1. **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.
 2. **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).
---	--

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Démarrage de la production

	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: espace cuisson - table de cuisson - récipients ou matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Il est absolument interdit d'utiliser la marmite comme friteuse.
	L'appareil doit être utilisé avec de l'eau potable à l'intérieur de l'interstice, toute autre utilisation est considérée comme usage impropre et donc dangereux.
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

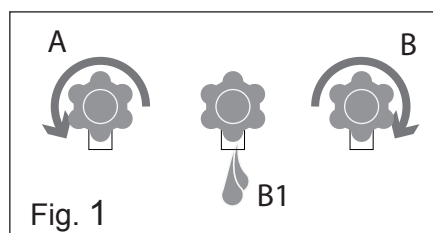


Fig. 1

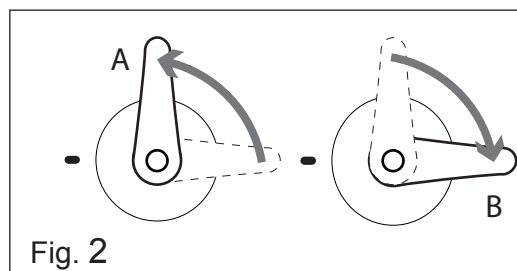
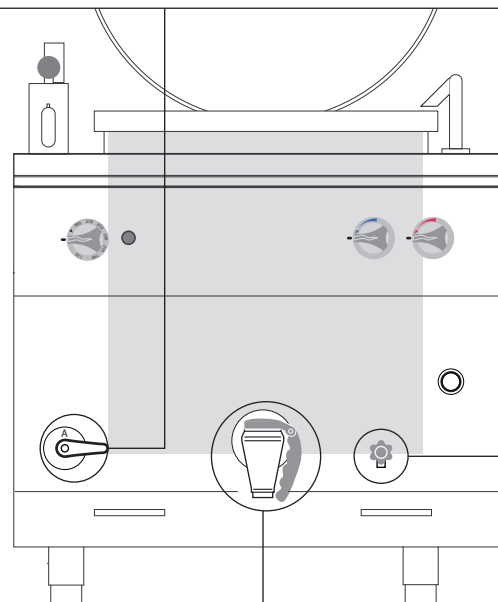


Fig. 2



Chargement Eau Interstice

Tourner en position d'évacuation (Ouvert) la poignée pour l'évacuation de l'eau de l'interstice (Fig. 1 A).

Tourner en position de chargement (Ouvert) le robinet-vanne de remplissage d'eau à l'intérieur de l'interstice (Fig. 2 A).

	Vérifier quotidiennement la présence d'eau dans d'interstice et, en cas de nécessité, intervenir sur le robinet-vanne de remplissage et sur le robinet de contrôle.
	La capacité d'eau dans l'interstice est d'environ 8,5 l pour 700. Pour 900-980, cette capacité est de 13 au 17 l en fonction des modèles.
	Le remplissage complet de l'interstice en phase de remplissage d'eau est signalé par la sortie de l'eau du robinet de contrôle (Fig. 1 B1).

Dès que le remplissage est effectué, fermer simultanément le robinet-vanne de remplissage et le robinet de contrôle d'eau dans l'interstice (Fig. 1-2 B).

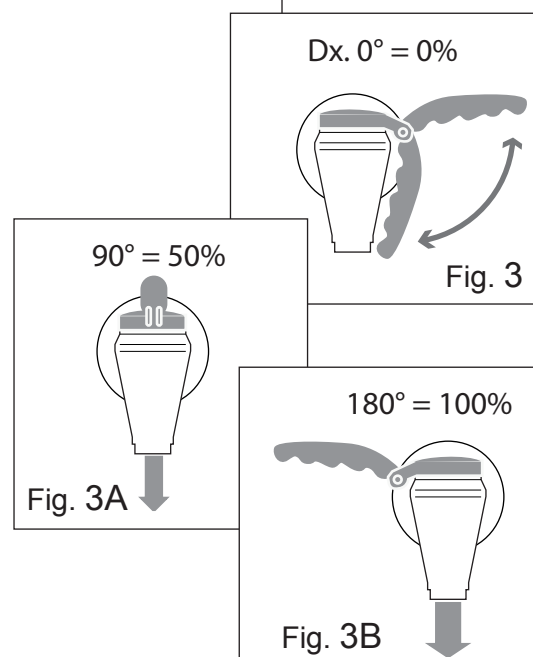
Dès que les opérations de chargement d'eau à l'intérieur de l'interstice sont terminées avec succès, procéder au chargement de la marmite.

Chargement Marmite

Vérifier que le robinet-vanne d'évacuation espace cuisson soit en position "Fermé" (Fig. 3).

	Le robinet-vanne d'évacuation s'ouvre en soulevant la poignée et en la tournant de 90°/180° (Fig.3A -3B) par rapport à la position de soupape fermée (Fig.3).
--	---

Lever le couvercle de la marmite et procéder avec le chargement à l'intérieur de l'espace de cuisson du matériel à travailler.



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 700

	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué à l'intérieur de celui-ci.
	Ne pas mettre dans l'espace de cuisson du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond il ne pourrait pas fondre complètement.
	Il est possible de mettre de l'eau (chaude et/ou froide) à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur les 2 poignées (Fig.4).

Pour effectuer le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut:

- Lever le couvercle de l'espace de cuisson.
- Tourner le convoyeur en direction de l'espace de cuisson (Fig. 5).
- Ouvrir au choix (chaude-froide-les deux) la poignée de remplissage d'eau (Fig. 4A) et remplir le bac si besoin.
- Au terme du remplissage fermer la/les poignée/s (Fig. 4B).
- Repositionner le convoyeur de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture (Fig. 5).

Allumage/Arrêt

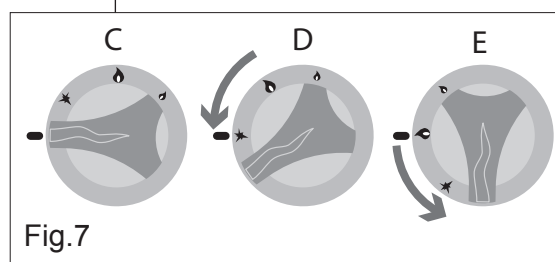
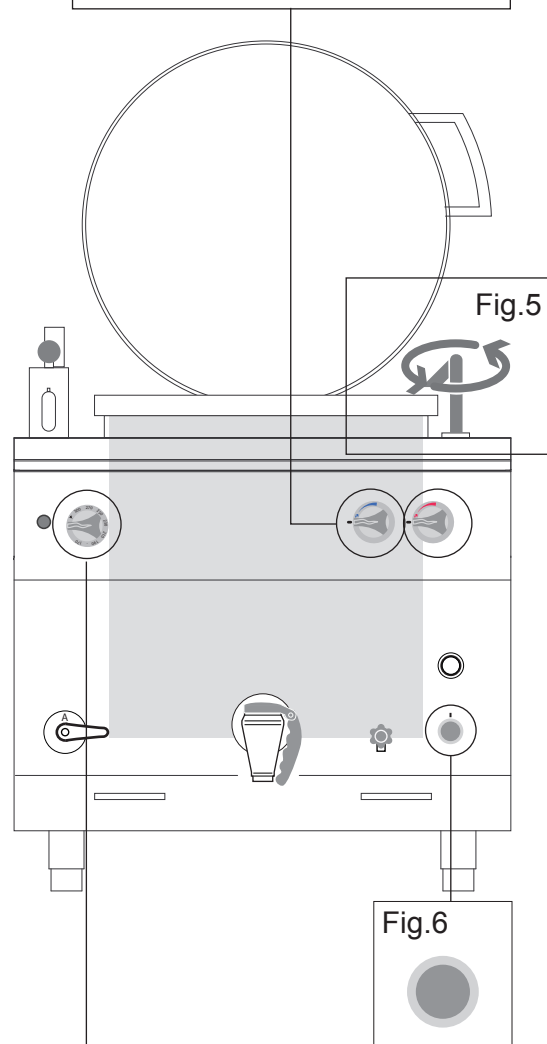
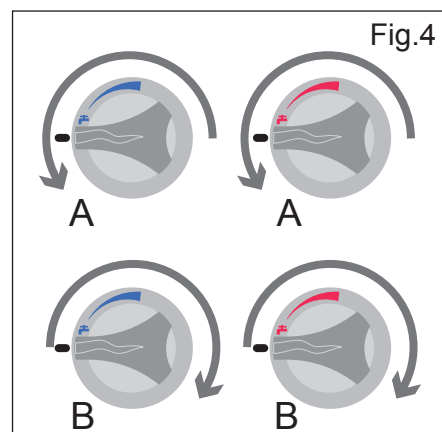
	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'interstice. Ne pas allumer à sec (voir page précédente).
	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

Tourner en tenant appuyée la poignée de commande brûleur en position piézoélectrique (Fig. 7B).

Simultanément à la rotation de la poignée appuyer sur le bouton (Fig. 6) pour générer l'étincelle d'allumage de la flamme pilote.

A l'allumage de la flamme pilote (visible en ouvrant la porte inférieure de l'appareil) pour régler la flamme d'exercice, tourner la poignée (Fig.7C) en position minimum et/ou maximum.

Tourner en position "Zéro" (Fig. 7A) la poignée d'allumage pour éteindre l'appareil.



Contrôle Du Fonctionnement

	Lors du fonctionnement, la température de l'interstice est détectée par le thermomètre (Fig.9).
	Lors du fonctionnement, la pression présente à l'intérieur de l'interstice est détectée par le manomètre situé sur la soupape (Fig. 8C) et lorsque les kPa 50 sont dépassés, l'évent s'actionne automatiquement (Fig. 8A).
	La soupape de sécurité de pression peut être activée manuellement en agissant sur son pommeau (Fig. 8B), cette opération permet de diminuer la pression à l'intérieur du circuit.
	Lors de l'exercice, contrôler la température, si besoin ajouter de l'eau dans l'interstice en agissant sur le robinet-vanne de remplissage d'eau.

Dès que la pression d'exercice est atteinte (mise en évidence par l'évent de la soupape de sécurité), tourner la poignée du brûleur en position minimum.

Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson, si besoin mettre à niveau en agissant sur les poignées de remplissage d'eau.

	Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.
---	---

Dès que les opérations de cuisson du matériel en usinage sont terminées, tourner en position "Zéro" la poignée de commande brûleur pour éteindre l'appareil.

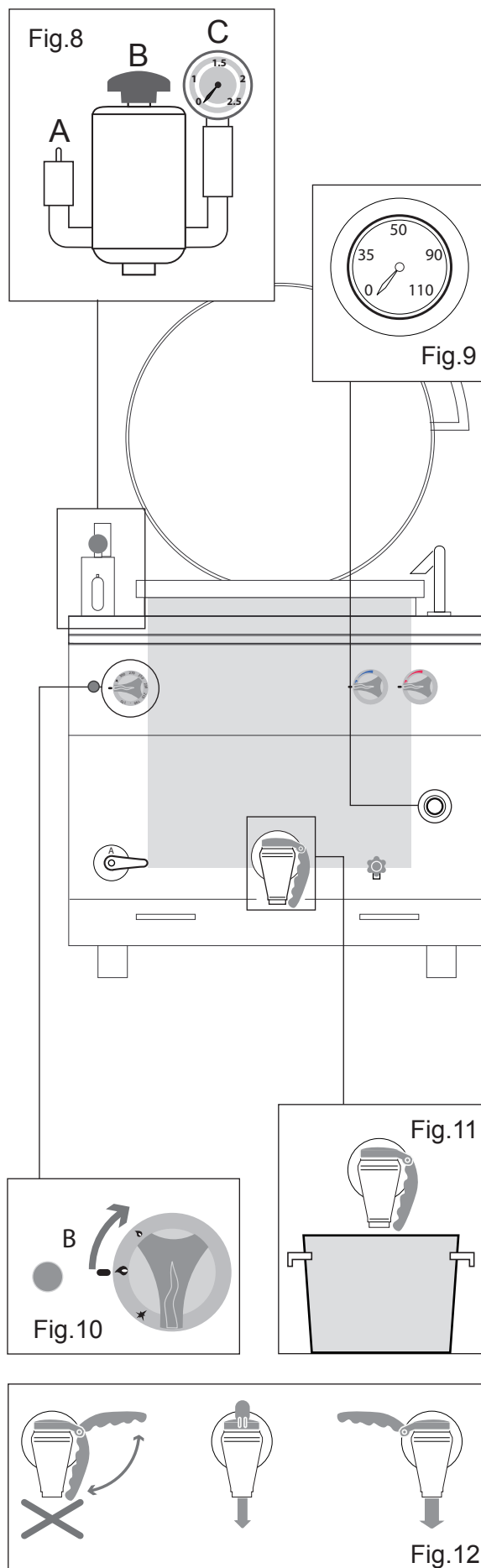
Déchargement du produit

Tourner en position "Zéro" (Fig. 10B) la poignée de commande du brûleur.

	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.

1. Positionner un conteneur (Approprié au matériel et à sa contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 11).
2. Soulever la poignée et commencer la rotation, la poignée peut tourner de 180° (Voir Fig. 12).
3. Contrôler visuellement le remplissage du récipient. Dès qu'il est rempli aux 3/4 environ de sa contenance totale, fermer le robinet-vanne.
4. Positionner le conteneur dans un lieu prédisposé au préalable pour le stationnement du produit usiné.

Répéter les opérations 1-2-3-4 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.



	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué à l'intérieur de celui-ci.
	Ne pas mettre dans l'espace de cuisson du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond il ne pourrait pas fondre complètement.
	Il est possible de mettre de l'eau (chaude et/ou froide) à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur les 2 poignées (Fig.4).

Pour effectuer le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut:

- Lever le couvercle de l'espace de cuisson.
- Tourner le convoyeur en direction de l'espace de cuisson (Fig. 5).
- Ouvrir au choix (chaude-froide-les deux) la poignée de remplissage d'eau (Fig. 4A) et remplir le bac si besoin.
- Au terme du remplissage fermer la/les poignée/s (Fig. 4B).
- Repositionner le convoyeur de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture (Fig. 5).

	Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.
--	---

Allumage/Arrêt

	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'interstice. Ne pas allumer à sec (voir page précédente).
	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

Modèle avec interstice (indirect)

Tourner en tenant appuyée la vanne en position piézoélectrique (Fig. 6 D) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.

Après environ 20», vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 6), relâcher le bouton.

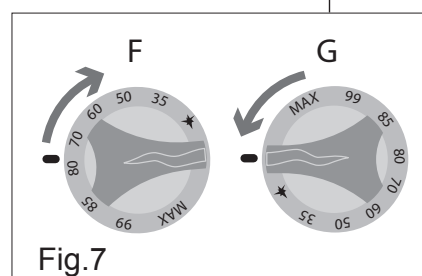
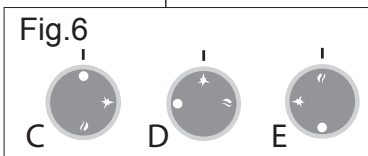
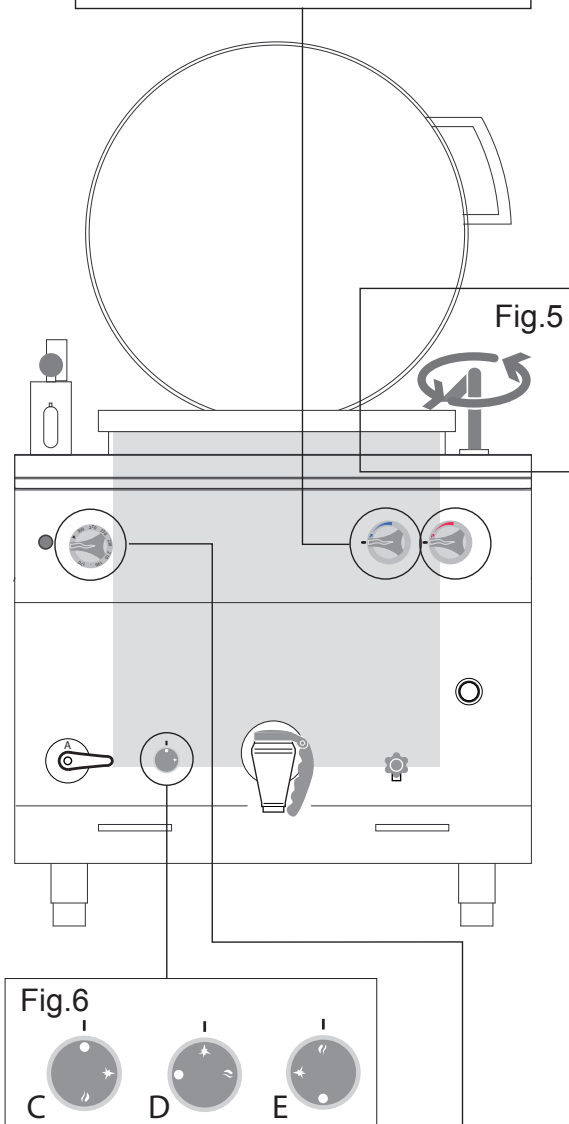
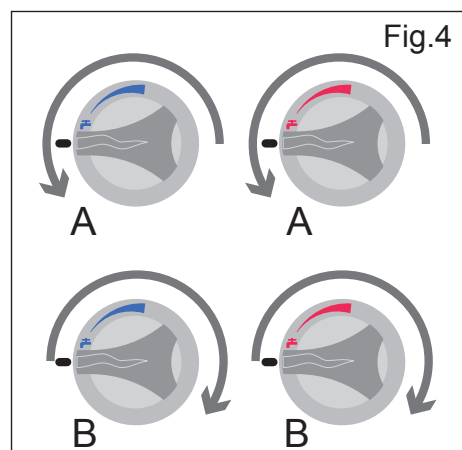
Ouvrir la porte inférieure de l'appareil et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote.

	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.
--	--

La tourner ensuite en position d'allumage brûleur (Fig. 6 E). Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée pour configurer la température de l'eau dans l'interstice (Fig. 7 F).

	Dès que la phase d'usage est terminée, vous pouvez éteindre le brûleur en maintenant activée la flamme pilote en tournant la poignée en position piézoélectrique (Fig. 6 D)
--	---

Tourner en position «Zéro» la vanne pour éteindre le brûleur et arrêter l'appareil (Fig. 6 C).



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900-980

Modèle sans interstice (direct)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig.9 H).e

Simultanément, appuyer sur le bouton (Fig. 8) pour générer l'étincelle d'allumage de la flamme pilote.

Après environ 20", vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote, relâcher le bouton.



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.

A l'allumage de la flamme pilote (visible en ouvrant la porte inférieure de l'appareil) pour régler la flamme d'exercice, tourner la poignée ((Fig.9 I) en position minimum et/ou maximum.



Dès que la phase d'usinage est terminée, pour prévenir un nouveau cycle de production, vous pouvez éteindre le brûleur en maintenant activée la flamme pilote en tournant la poignée en position piézoélectrique (Fig. 9 H)

Tourner en position "Zéro" (Fig. 9 G) la poignée pour éteindre l'appareil.

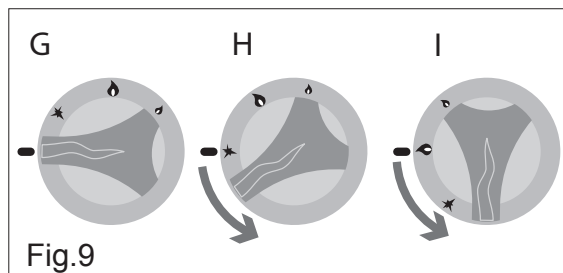


Fig.9

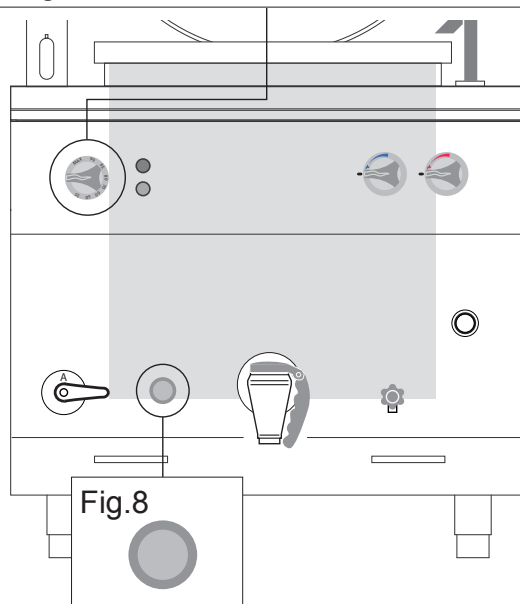


Fig.8

Contrôle du Fonctionnement Interstice



Lors du fonctionnement, le niveau d'eau de l'interstice détecté par un regard (Fig.10).



Lors du fonctionnement, la pression présente à l'intérieur de l'interstice est détectée par le manomètre situé sur la soupape (Fig. 11 C) et lorsque les kPa 50 sont dépassés, l'évent s'actionne automatiquement (Fig. 11 A).



La soupape de sécurité de pression peut être activée manuellement en agissant sur son pommeau (Fig. 11 B), cette opération permet de diminuer la pression à l'intérieur du circuit.

Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau à travers le regard (Fig.10), si besoin mettre à niveau en agissant sur les poignées de remplissage d'eau.



Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.

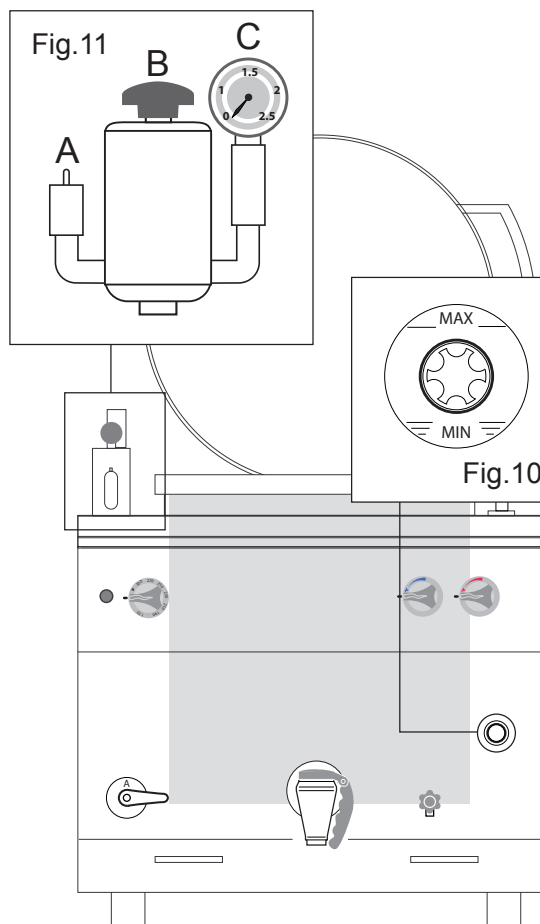


Fig.11

Fig.10

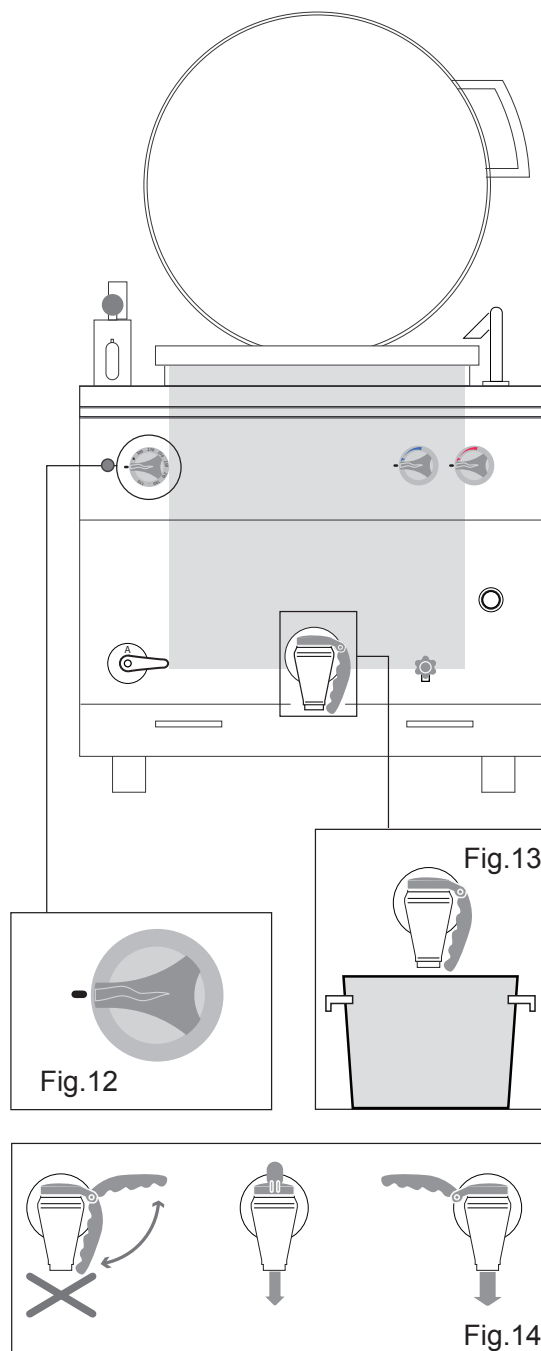
Déchargement du produit

Tourner en position "Zéro" (Fig. 12) la poignée thermostat.

	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.

1. Positionner un conteneur (Approprié au matériel et à sa contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 13).
2. Soulever la poignée et commencer la rotation, la poignée peut tourner de 180° (Voir Fig. 14).
3. Contrôler visuellement le remplissage du récipient. Dès qu'il est rempli aux 3/4 environ de sa contenance totale, fermer le robinet-vanne.
4. Positionner le conteneur dans un lieu prédisposé au préalable pour le stationnement du produit usiné.

Répéter les opérations 1-2-3-4 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, tourner la poignée de commande du brûleur en position "Zéro".

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

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 appropriées.
 	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.



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 robinet-vanne d'évacuation.

Procéder à l'ouverture du robinet-vanne d'évacuation marmite uniquement après avoir positionné un conteneur approprié (matériel et contenance) sous le robinet-vanne.

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 la marmite.

Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser.

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.

Aux termes des opérations, attendre que la machine se refroidisse, puis vider l'eau contenue dans les interstices au moyen du bouchon approprié situé en dessous de l'interstice (consulter la section 3. Instructions d'utilisation - Emplacement des principaux composants).

Dévisser le bouchon d'évacuation seulement après avoir positionné un récipient approprié (matériau et capacité) sous interstice.

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 d'eau de l'interstice.

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 abrasif;
- Passer un chiffon non abrasif 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 thermostat	Annuel
	Contrôle microswitch	Annuel
	Contrôle de la soupape de sécurité	Semestriel
	Nettoyage plaques (chromées, en fonte)	Quotidien

	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.
	Le manutentionnaire technicien 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
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil.	• L'interrupteur principal n'est pas activé. • Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	• Activer l'interrupteur principal. • Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.
L'eau n'arrive pas à l'intérieur du bac du cuiseur à pâtes.	• Le robinet-vanne de réseau de l'eau est fermé.	• Ouvrir le robinet-vanne de réseau de l'eau.
L'eau n'est pas évacuée par l'espace de cuisson.	• L'évacuation est obstruée.	• Nettoyer le filtre d'évacuation. • libérer l'évacuation d'éventuels résidus.
Les parois internes du bac sont couvertes de calcaire.	• L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.	• Brancher l'appareil à un adoucisseur. • Régénérer l'adoucisseur. • Enlever le calcaire de l'espace de cuisson.
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson.	• Qualité de l'eau. • Détergent de mauvaise qualité. • Rinçage insuffisant.	• Filtrer l'eau (voir adoucisseur). • Utiliser le détergent conseillé. • Répéter le rinçage.
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	• Robinet de gaz fermé. • Présence d'air dans la tuyauterie.	• Ouvrir le robinet du gaz. • Répéter les opérations d'allumage.
Les voyants lumineux restent éteints.	• L'interrupteur principal n'est pas activé. • Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	• Activer l'interrupteur principal. • Rétablir le différentiel 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 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.