07/2012

Mod: G22/GPLP4-N

Production code: 393063

Diamond
catering equipment

SOMMAIRE

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX 2

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 34

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 35

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 36
1. EMBALLAGE 36
2. UTILISATION 36
3. NETTOYAGE 36
4. MISE AU REBUT 36

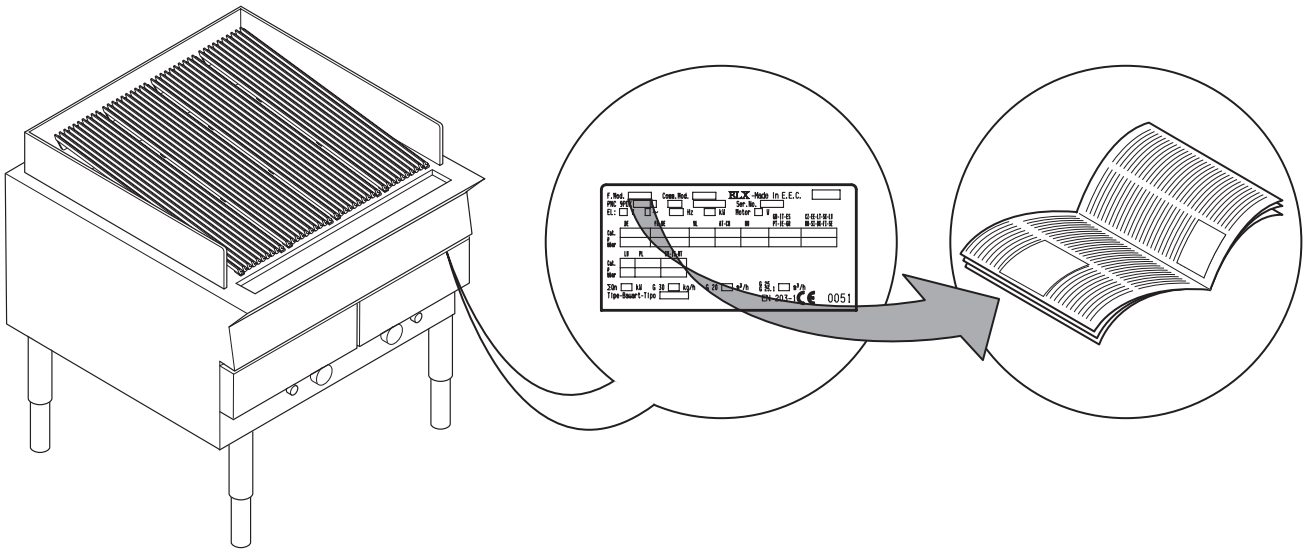
V. INSTALLATION 36
1. NORMES DE RÉFÉRENCE 36
2. DÉBALLAGE 36
3. MISE EN PLACE 36
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET VENTILATION 37
5. BRANCHEMENTS 38
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 39
7. AVANT D'ACHEVER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION 39

VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR 40
1. UTILISATION DU CUISEUR DE PÂTES 40

VII. NETTOYAGE 41
1. PARTIES EXTERNES 41
2. AUTRES SURFACES 41
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ 41
3. PARTIES INTERNES 41

VIII. ENTRETIEN 42
1. ENTRETIEN 42

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION
Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABELLA A - Dati tecnici app. Gas

MODELLI / DATI TECNICI		+9GRGDGCF0 400mm	+9GRGHGCF0 800mm	+9GRTDGC00 400mm	+9GRTHGC00 800mm
Attacco ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Bruciatori	Nr	1	2	1	2
Potenza termica nominale	kW	11	22	11	22
Tipo di costruzione		A1	A1	A1	A1

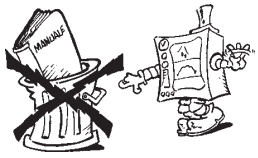
TABELLA C - Dati tecnici app. elettriche

MODELLI / DATI TECNICI		+9GRGDGCF0 400mm	+9GRGHGCF0 800mm
Tensione di alimentazione	V	380-400	380-400
Fasi	Nr.	3+N	3+N
Frequenza	Hz	50/60	50/60
Potenza totale massima	kW	7-7,5	14-15
Sezione cavo di alimentazione	mm^2	1,5	2,5

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



• Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.



• Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.



• **DANGER D'INCENDIE - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.**



• **Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la création de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.**

• **Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.**

• **Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.**



• **Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.**

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme **impropre**.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou ne les instruise sur l'utilisation de l'appareil.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit avoir suivi une **formation spécifique**. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.



• Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

• Éviter que de l'huile ou de la graisse n'entrent en contact avec les parties en matière plastique.

• Ne pas laisser de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance se déposer sur l'appareil.

- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.
- Le symbole L figurant sur l'appareil indique qu'il **ne** doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être éliminé correctement afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé de l'homme. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.
Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :

PE **Polyéthylène :** film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.

PP **Polypropylène :** panneaux de dessus de l'emballage, feuillards.

PS **Polystyrène expansé :** cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par ex., portes ou couvercles ouverts, etc.) ; l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

Pour réduire les émissions de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour plus de détails, voir le chapitre V « NETTOYAGE »).

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matières métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.
Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

V. INSTALLATION

- Lire attentivement les consignes d'installation et d'entretien données dans ce manuel avant d'installer l'appareil.



- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant.
- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peuvent endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.
- **ITALIE** : Installer l'appareil conformément aux prescriptions des normes de sécurité UNI-CIG 8723, Loi n° 46 du 5 mars 1990 et DM 12-4-96.

2. DÉBALLAGE

ATTENTION !
Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes en signalant les éventuels dommages ou manques à la livraison sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bon de livraison : le transporteur peut refuser les réclamations si le bon de livraison n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).



- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.
- Décoller lentement les films de protection des surfaces en métal et éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes, qui ne peuvent être visibles qu'après le déballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- L'appareil peut être installé seul ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport à celles préconisées.

- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig.1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc la plus proche du bandeau.
- (Fig.1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. 1C) Tourner de 180º une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. 1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée.

3.2. FIXATION AU SOL

Pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement, fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement en suivant attentivement les instructions jointes à chaque accessoire (F206136).

3.3 INSTALLATION SUR PONT, EN PORTE-À-FAUX OU SUR SOCLE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire. Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.4 JOINTS ENTRE LES APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage de la colle.

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1 APPAREILS DE TYPE « A1 »

Placer sous la hotte d'aspiration les appareils de type « A1 » pour assurer l'aspiration des vapeurs s'étant formées pendant la cuisson et des fumées.

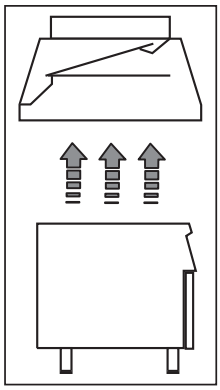
4.2 APPAREILS DE TYPE « B »

(conformément à la définition donnée dans le Règlement Technique d'Installation DIN-DVGW G634: 1998)
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte aspirante ou un système d'extraction forcée des produits de combustion.

4.2.1. CHEMINÉE DE RACCORDEMENT

- Enlever la grille du dispositif d'évacuation des fumées.
- Installer la cheminée de raccordement conformément aux instructions accompagnant l'accessoire (optionnel).

4.2.2 INSTALLATION SOUS UNE HOTTE ASPIRANTE



- Mettre l'appareil sous la hotte aspirante (fig. ci-contre).
- Lever le conduit d'évacuation des fumées sans modifier sa section.
- Ne pas interposer d'interrupteurs de tirage.
- La hauteur du conduit d'évacuation et la distance par rapport à la hotte aspirante doivent être conformes à celles de la réglementation en vigueur.
- L'extrémité du conduit d'évacuation doit se trouver à 1,8 m minimum de la surface d'appui de l'appareil.

REMARQUE ! Le système doit garantir que : a) l'évacuation des fumées ne soit pas obstruée ; b) la longueur du tuyau d'évacuation ne soit pas supérieure à 3 m. Utiliser l'adaptateur pour raccorder des conduits d'évacuation ayant un diamètre différent.

5. BRANCHEMENTS



• Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'une installation d'alimentation (gaz, électricité, eau) doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.

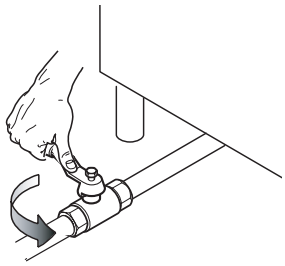
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

AVERTISSEMENT ! Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20 20 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.6. dans ce chapitre.

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- S'assurer que l'appareil est bien conçu pour le type de gaz qui l'alimentera. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe : « Adaptation / réglage des appareils à gaz ».
- Introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation. Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.
- **Attention !** Si l'appareil n'est pas d'aplomb, la combustion peut être entravée et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

5.1.2. RACCORDEMENT

- Rechercher sur le schéma d'installation la position du raccord de gaz sur le fond de l'appareil.
- Avant d'effectuer le raccordement, enlever la protection en plastique du raccord de gaz si elle est présente.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccordement avec une solution d'eau savonneuse.

5.1.3. CONTRÔLE DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT (toutes les versions)

Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, observer les instructions données au paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz »). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (0,1 mbar minimum).

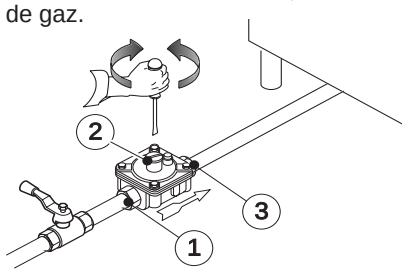
- Enlever le bandeau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité « N » de la prise de pression et raccorder le manomètre « O » (Fig. 2A-2B).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice).
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau B, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.
Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie :

- **« 1 »** côté raccord de gaz du réseau ;
- « 2 » régulateur de pression ;
- « 3 » côté raccord de gaz vers l'appareil ;

La flèche sur le régulateur ( ) indique la direction du débit de gaz.



REMARQUE ! Ces modèles sont conçus et certifiés pour être utilisés avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

On estime que l'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme ne se détache pas avec le brûleur froid et lorsqu'il n'y a pas de retour de flamme avec le brûleur chaud.

- Desserrer la vis « A » et mettre l'aérateur « E » à la distance « H » indiquée dans le tableau B ; revisser la vis « A » et sceller avec de la peinture (Fig. 3C).

5.1.6. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau B « Caractéristiques techniques/buses » indique le type de buse apte à remplacer celles installées par le constructeur (le numéro est estampillé sur le corps de la buse). À la fin de la procédure, vérifier toute la liste de contrôle suivante :

Check	Ok
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) de la veilleuse gaz	
• remplacement de la/des vis de minimum	
• réglage correct de la/des veilleuse(s) gaz si nécessaire	
• réglage correct de la pression d'alimentation (voir tableau caractéristiques techniques/buses)	
• apposer la plaque adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.6.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Dévisser la buse « C » et la remplacer par celle correspondant au type de gaz choisi (Tableau B, fig.3A) en respectant les consignes données dans le tableau suivant.
- Le diamètre de la buse est indiqué sur son corps en centièmes de millimètre.
- Revisser à fond la buse « C ».

5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ

- Dévisser le raccord « L » et remplacer la buse « I » par celle adaptée au type de gaz (Tableau B, fig.3B).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur son corps.
- Revisser le raccord vissé « L ».

5.1.6.3 REMPLACEMENT DE LA VIS DE MINIMUM

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

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A-Tableau C).

AVIS ! Avant d'effectuer le branchement, vérifier la conformité des données figurant sur la plaque signalétique avec celles de la tension et de la fréquence de secteur.

• Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation (fig. 4A 1-2).

• Relier le câble d'alimentation à la plaque à bornes comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.

• Bloquer le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

AVIS ! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

5.2.2. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

5.2.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. Les caractéristiques relatives à la distance d'ouverture des contacts et au courant de dispersion maximum doivent être adoptées par la réglementation en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un noeud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite.

La vis porte le symbole .

6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Parmi nos appareils, certains modèles utilisent un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, empêchant l'alimentation du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

6.1. RÉTABLISSEMENT

- Attendre que l'appareil se soit refroidi : une température de 90°C, à titre indicatif, est adaptée pour le rétablissement.
- Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

AVIS ! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par exemple : bandeau de commandes), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

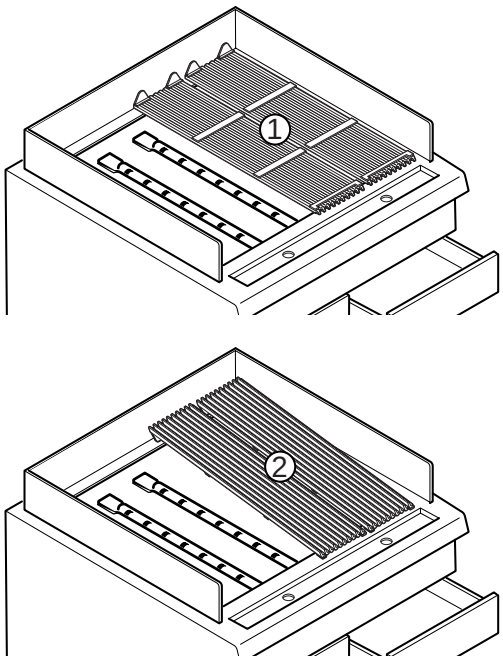
Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, seul ou ensemble; après avoir terminé les opérations, l'installateur doit informer l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, après tous les contrôles, contacter le centre d'assistance locale.

VI INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DE LA GRILLE

1.1 MISE EN PLACE DES GRILLES EN FONTE

La grille de cuisson peut être placée de deux façons en fonction du type de cuisson que l'on veut obtenir ou des caractéristiques des aliments à cuire.



- **Position 1** : adaptée pour des cuissons lentes (grille horizontale)
- **Position 2** : adaptée pour des cuissons normales en utilisant la fonction grille lèchefrite pour éliminer plus facilement les graisses.

Remarque: la cuisson de certains types de viande produit une quantité de graisses supérieure à la contenance des canaux de collecte ; dans ce cas, abaisser la flamme en intervenant sur la soupape de sûreté (modèles à gaz) et utiliser les grilles en position "1" de façon à ce que la graisse s'écoule directement dans les tiroirs de collecte ; ceci permettra de diminuer les flambées et d'éviter la carbonisation de la viande.

1.2 MODÈLES À GAZ

La manette "A" de commande du gaz de chaque brûleur a 4 positions d'utilisation :

V	éteint
C	allumage veilleuse gaz
A	maximum
B	minimum

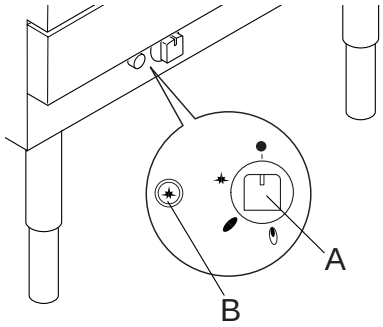
Allumage

Allumage veilleuse gaz

- Appuyer sur la manette "A" et la faire tourner de la position "éteint" en position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette "A" et appuyer simultanément à plusieurs reprises sur la touche de l'allumeur piézoélectrique "B" qui provoquera l'allumage de la flamme veilleuse gaz. Vérifier que l'allumage a bien eu lieu à travers les trous sur le bandeau de commandes. En relâchant la manette "A", la flamme doit rester allumée ; si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal

- Tourner la manette "A" de la position "allumage veilleuse gaz" en position "max".
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette "A" en position "min".



Arrêt

Arrêt du brûleur principal

- Tourner la manette "A" de la position "max ou min" en position "allumage veilleuse gaz".

Extinction de la flamme veilleuse gaz

- Appuyer et tourner la manette "A" en position "éteint";
- En fin de journée, fermer le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.

UTILISATION DU TIROIR

- Il est suggéré de verser 2-3 cm d'eau dans chaque tiroir de collecte des graisses pour faciliter leur nettoyage en fin de journée et obtenir une meilleure cuisson.

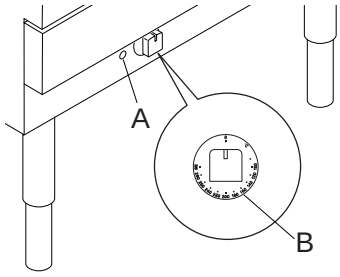
1.3 MODÈLES ÉLECTRIQUES

Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "B" du thermostat sur la position de la température voulue. Si le témoin lumineux vert "A" s'allume, ceci signifie que la machine est sous tension.

Arrêt

Mettre la manette de commande en position "0".
Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.



UTILISATION DU TIROIR

- Il est suggéré de verser 2-3 cm d'eau dans chaque tiroir de collecte des graisses pour faciliter leur nettoyage en fin de journée et obtenir une meilleure cuisson.

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !
Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

1. PARTIES EXTERNES

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant, appliquée avec un chiffon ou une éponge. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : un frottement en rond et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériore l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus assujetties à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)
L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

2. AUTRES SURFACES

SURFACES EN FER DOUX OU FONTE (tous les jours)
Éliminer la saleté à l'aide d'un chiffon humide en cas de dépôts et les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste. Après le nettoyage, mettre l'appareil en marche pour sécher rapidement sa surface, la lubrifier ensuite avec une fine couche d'huile alimentaire.

AVIS ! Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations peuvent provoquer des courts circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

BACS ET TIROIRS DE COLLECTE (plusieurs fois par jour éventuellement)
Éliminer les graisses, l'huile, les résidus alimentaires, etc., des bacs, tiroirs ou récipients de collecte. Toujours nettoyer les récipients en fin de journée. Vider les récipients pendant l'utilisation de l'appareil lorsqu'ils sont sur le point d'être pleins.

2.1. MODÈLES À GAZ

Nettoyage du brûleur et grille foyer

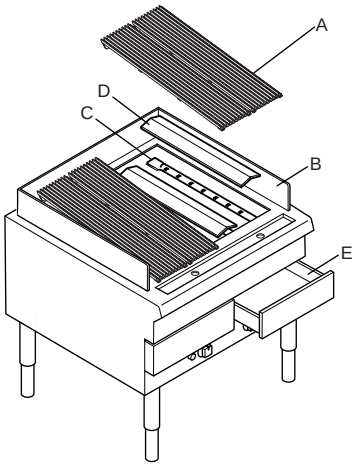
- Enlever la grille de cuisson "A" et le dispositif de protection contre les éclaboussures "B" en le soulevant.
- Démonter les tuiles "D" en les levant légèrement de la partie arrière et en les sortant des guides avant.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes du dispositif de protection de la flamme en éliminant toute trace de poussière et de dépôts divers, en faisant attention à ne pas élargir les orifices de sortie de la flamme.
- Nettoyer les ailettes de la chambre de combustion qui acheminent les sauces dans le tiroir "E" avec un racloir ou un autre ustensile équivalent et passer ensuite un chiffon humide. Pendant cette opération, faire attention à ne pas abîmer le groupe d'allumage veilleuse gaz.
- Remonter la tuile "D" en veillant à ce que les deux pivots avant s'introduisent correctement dans leurs sièges respectifs.

2.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES

ATTENTION : avant d'effectuer les opérations de nettoyage, s'assurer que les résistances se soient refroidies.

- Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Enlever la grille de cuisson "A" et le dispositif de protection contre les éclaboussures "B".
- Nettoyer l'intérieur de la grille avec un racloir.

ATTENTION : éviter de nettoyer les résistances et ne pas utiliser d'eau à l'intérieur de la grille du fait de la présence de composants électriques.



3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Remettre en marche au minimum les appareils alimentés électriquement pendant au moins 45 minutes pour éviter que l'humidité s'étant accumulée ne s'évapore trop rapidement et ne provoque la rupture de l'élément.

4. PARTIES INTERNES

AVIS ! Opérations à faire exécuter exclusivement par des techniciens spécialisés tous les 6 mois.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

NOTE ! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple : utilisation **intensive** de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage susmentionnée.

VIII. ENTRETIEN

1.ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin de maintenance sont accessibles de la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commandes et le panneau avant. Mettre l'appareil hors tension avant de l'ouvrir

1.1 CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

- Le brûleur veilleuse gaz ne s'allume pas.

Causes possibles :

- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- Le robinet de gaz est défectueux.

- Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage

Causes possibles :

- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
- Le thermocouple est défectueux.
- La manette du robinet gaz et/ou soupape à gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Pression insuffisante de gaz au niveau du robinet.
- Le robinet de gaz est défectueux.

- Le brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas

Causes possibles :

- Chute de pression dans la conduite de gaz.
- Buse obstruée ou robinet de gaz défectueux
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

Causes possibles:

- Chute de pression dans la conduite de gaz.
- Buse obstruée ou robinet de gaz ou soupape à gaz défectueux.
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

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

Causes possibles:

- La boule du thermostat est défectueux.
- La soupape à gaz est défectueuse.
- Le thermostat électrique ou le régulateur d'énergie est défectueux.
- Thermostat électrique de sécurité s'étant déclenché.

1.2. PROGRAMME D'ENTRETIEN

- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par une personne autorisée au moins tous les 12 mois. A ce propos, il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.