

01/2017

Mod: E99/2IDA1-N

Production code: BE2A8I



Diamond
catering equipment

TABLES A INDUCTION
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FR



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

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants

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

 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 fonction quotidienne

Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Démarrage de la production

 Allumage/Arrêt

 Chargement-Déchargement du produit

 Mise en hors service

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

 Nettoyage quotidien des parties en acier

 Nettoyage quotidien des parties en verre

 Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

Troubleshooting

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 oeuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection 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.

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.

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 fixage 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 d'effectuer toute intervention par des personnes non autorisées (compris les enfants, handicapés et personnes avec réduites aptitudes physiques, sensorielles et mentales). Interdiction d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation.
	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.
	Dans le cas de personnes détenant un stimulateur cardiaque comme les pacemaker et/ou les prothèses métalliques, veuillez contacter votre médecin ou le fabricant du produit avant l'utilisation de votre matériel.
	Les objets métalliques, comme les ustensiles de cuisine, coutellerie, etc... doivent être placés loin de la zone de cuisson, car il y a un risque de brûlure ou d'incendie.
	Lors de l'utilisation de l'équipement, ne pas porter d'objets personnels (bagues, montres, etc...) près de la surface de cuisson. Danger de brûlures.
	Le matériel qui est utilisé pour contenir les aliments peut produire des bruits irréguliers pendant le fonctionnement, tels que des craquements, des sifflements.
	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.

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

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	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.
	Ne pas utiliser l'équipement avec des conteniteurs vides. Risque de brûlure.
	Ne pas utiliser la machine en cas de vitre cassé.

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:

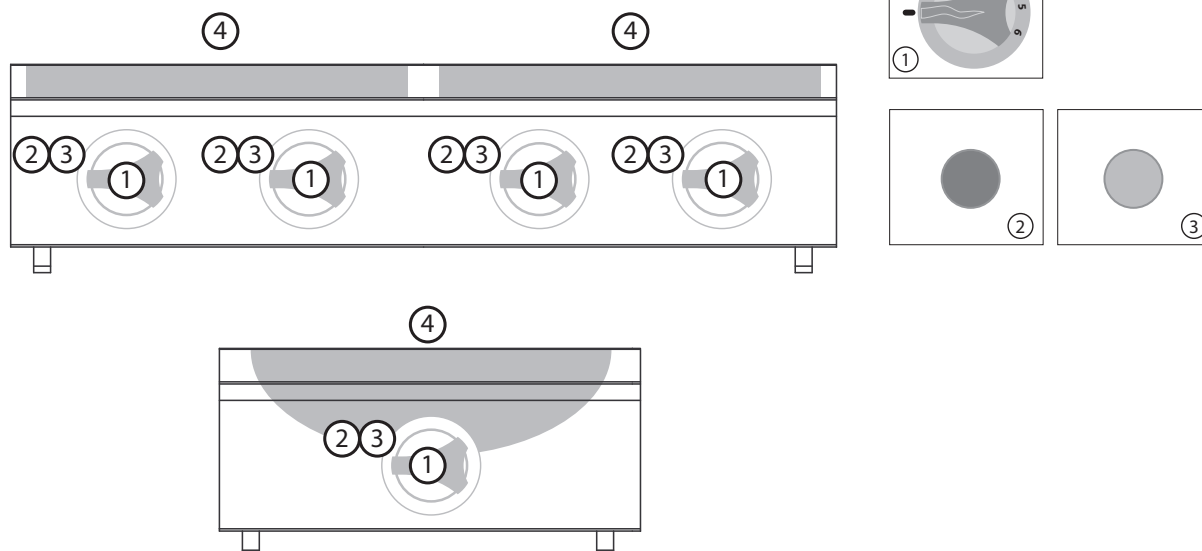
	Risques résiduels d'interférences électromagnétiques : l'utilisation de l'équipement peut endommager le bon fonctionnement d'un stimulateur cardiaque (pacemaker)
	Risques résiduels de danger pour les composants magnétiques : Ce risque subsiste dans le cas d'objets équipés de composants magnétiques (téléphones portables, cartes de crédits, etc...) lorsqu'ils sont placés près de l'équipement de travail. Ils pourraient subir des altérations et être endommagés.
	Risque résiduel de court-circuit : Ce risque existe dans le cas où deux ou plusieurs contenants sont en contact pendant une cuisson. Danger de sur-chauffe et possibilité de soudure entre les parties en contact.
	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 accidentel avec la sortie de matériaux très chauds. Des contenants trop remplis de liquides et/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 contenants 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 contenants fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation.
	Risque résiduel d'incendie : Ce risque subsiste avec: • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants

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

1. Poignée d'allumage et de réglage de la température de la plaque
2. Voyant lumineux vert
3. Voyant lumineux jaune
4. Plaque de cuisson / Espace de cuisson



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

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

	Poignée allumage et thermostat (ELECTRIQUE). Exécute trois fonctions diverses : 1. Démarrage/Arrêt de la tension électrique à l'intérieur du circuit. 2. Réglage de la température d'exercice. 3. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.
	Voyant vert (Electrique) : Ce voyant s'allume lorsque le thermostat est activé. Il y a trois types d'informations possibles : 1. Voyant vert fixe : Fonctionnement normal 2. Clignotements réguliers du voyant vert : ces clignotements indiquent que l'équipement est en attente d'un contenant afin de démarrer la chauffe. 3. Clignotements irréguliers du voyant vert : ces clignotements indiquent une erreur de fonctionnement (voir paragraphe 4, maintenance ordinaire – liste des alarmes)
	Voyant rouge (Electrique) : Ce voyant s'allume et reste fixe lorsque le thermostat est activé et qu'une anomalie de fonctionnement est détectée. (voir paragraphe 4, maintenance ordinaire – liste des alarmes)

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:

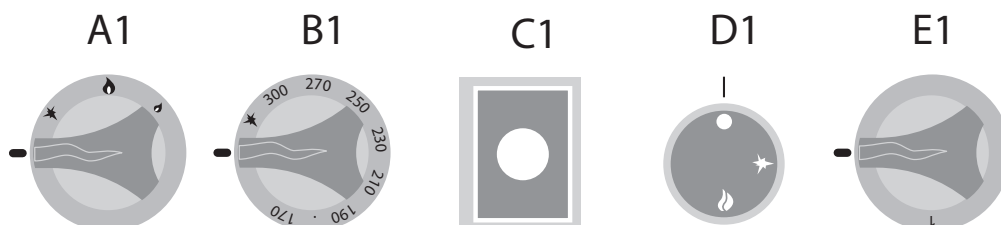
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement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

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

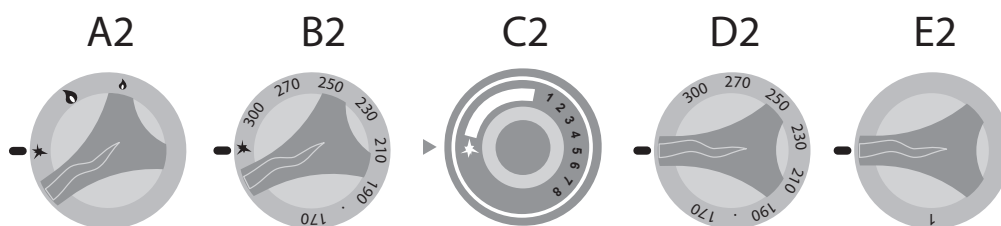
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



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).



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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".

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

	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.
	Les produits à cuire doivent être mis dans des conteneurs appropriés et positionnés correctement sur les plaques et/ou dans l'espace de cuisson du four.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Allumage/Arrêt

Avant de démarrer les cuissons, veuillez suivre les instructions ci-dessous

1. Tourner le bouton pour régler la température souhaitée (Fig.1).
2. Le voyant vert s'allume et clignote régulièrement (Fig.1 A).
3. Positionner le récipient au centre de la zone de cuisson (voir le manuel d'instruction – Chargement/Déchargement du produit).
4. Le voyant vert s'allume et reste fixe durant toute la phase de cuisson (Fig. 1 A)
5. Tourner le bouton en position "Zéro" (Fig. 1 B) pour couper la chauffe.



La vitesse de chauffage des plaques est configurée avec la rotation de la poignée (Position de 0 à la position 6). La position 6 est la vitesse de chauffage maximum.

Chargement-Déchargement du produit



Les récipients utilisés pour les plaques inductions doivent être en fonte, acier inoxydable, émaillé fond acier ou prévu pour les plaques inductions.



Le fond des récipients doivent être plat et magnétique (un aimant doit rester coller sur le fond). Utiliser de marmites wok spécifiques pour machines à induction



Les récipients utilisés pour les cuissons doivent avoir un diamètre minimum de 120mm



Il est interdit de créer des zones de contact entre les contenants pendant l'utilisation de l'appareil



La quantité de produit à l'intérieur du conteneur ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité du récipient.



Les produits à cuire doivent être mis dans les récipient en dehors de la zone de cuisson. Ils doivent être correctement placés au milieu de la zone de cuisson.

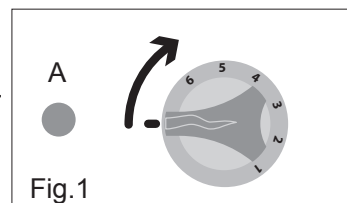


Fig.1

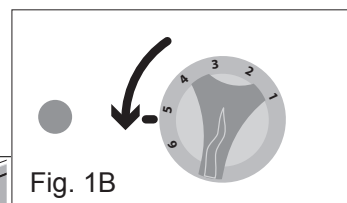


Fig. 1B

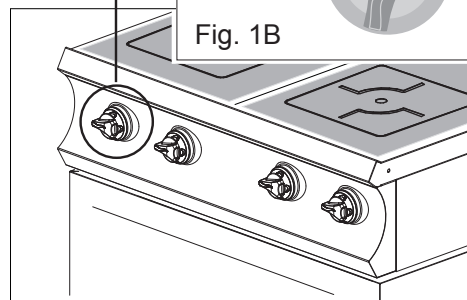
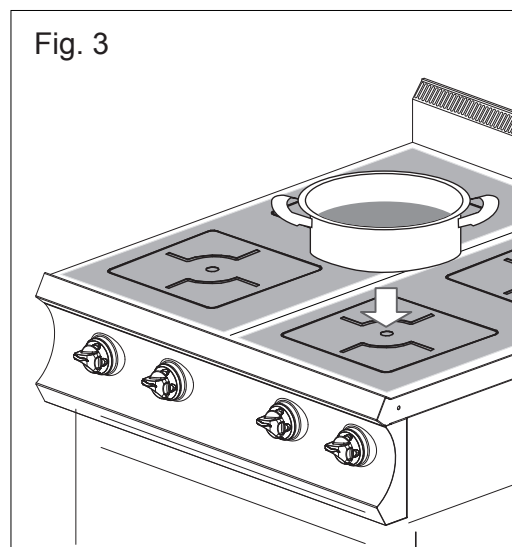


Fig. 3



Mettre le conteneur au centre de la plaque de cuisson (Fig. 3).

A la fin du processus de cuisson, enlever le produit de la plaque en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et 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».



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir chapitre: "Maintenance".



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 «Maintenance».

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

Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position «Fermée».

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 d'effectuer toute intervention par des personnes non autorisées (compris les enfants, handicapés et personnes avec réduites aptitudes physiques, sensorielles et mentales). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
 	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.
	Enlever immédiatement avec un ustensile adéquat (ex : raclette à vitre) les aliments, contenant du sucre, tombés sur la zone de cuisson pour éviter de compromettre le bon fonctionnement du matériel
	Ne pas mettre de l'aluminium ou des récipients plastiques sur la zone de cuisson, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement du matériel.
	Attention quand vous utilisez l'équipement: dessus de cuisson en verre Ne pas utiliser le dessus de l'induction comme surface de travail.
	Utiliser des récipients avec un fond propre pour ne pas endommager les zones de cuisson et ainsi compromettre le bon fonctionnement du matériel
	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 des parties en acier Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs). 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 quotidien des parties en verre Attendre le refroidissement du matériel. Ne pas utiliser de jet d'eau ou de nettoyeur à pression directement sur le matériel. Appliquer un produit nettoyant approprié aux surfaces concernées et nettoyer soigneusement avec chiffon humide. Essuyer la surface de cuisson avec un chiffon doux non abrasif. Répéter l'opération si nécessaire.
	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. Pour les surfaces en acier: Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci-dessous. • 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. Pour les surfaces en verres, appliquer avec un chiffon doux et une couche de cire protectrice spécifique pour le matériel. 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 (modèles prédisposés)	Annuel
	Contrôle microswitch (modèles prédisposés)	Annuel
	Contrôle de la soupape de sécurité	Semestriel
	Nettoyage plaques (chromées, en fonte, verre)	Quotidien

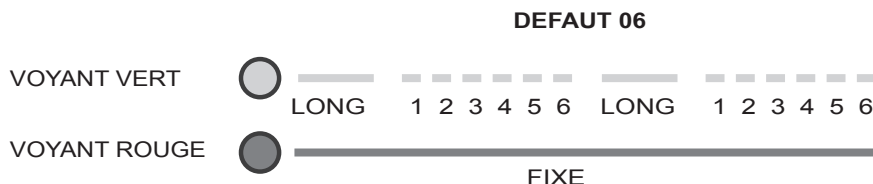
	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients 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

Messages d'erreurs - Troubleshooting

Le voyant rouge fixe ainsi que le voyant vert clignotant sont des messages d'alerte. (voir paragraphe 2. Information général de sécurité -). Les différentes fréquences et durées des clignotements du voyant vert indiquent les messages d'erreurs.

Exemple:



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

DEFAULT	PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
1	Pas de courant sur l'inducteur	Casserole non adaptée (aluminium par exemple)	Utiliser une casserole adaptée (en acier 430 par exemple)
2	Courant élevé sur l'inducteur	Casserole non adaptée (aluminium par exemple)	Utiliser une casserole adaptée (en acier 430 par exemple)
3	Température élevée de l'unité de refroidissement	Engorgement des conduites de l'air / Ventilateur bloqué	Vérifier et nettoyer les conduites / Nettoyer le ventilateur
4	Température élevée du foyer	Casserole vide	Enlever la casserole et éteindre la table
5	Interruption sur la manette	Manette défectueuse	Vérifier / changer l'interrupteur
6	Température élevée dans le générateur	Engorgement des conduites de l'air / Ventilateur bloqué	Vérifier et nettoyer les conduites / Nettoyer le ventilateur
7	Capteur de température du foyer	Court-circuit sur le capteur	Faire vérifier / changer capteur
10	Erreur de branchement	Le tableau de contrôle et le générateur ne sont pas branchés	Débrancher la table et vérifier les branchements



Pour toutes autres alarmes, contacter le service technique agréé.

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.
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 autorisé.



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.

