

10/2011

Mod: E17/PLCD4T-N

Production code: 373193

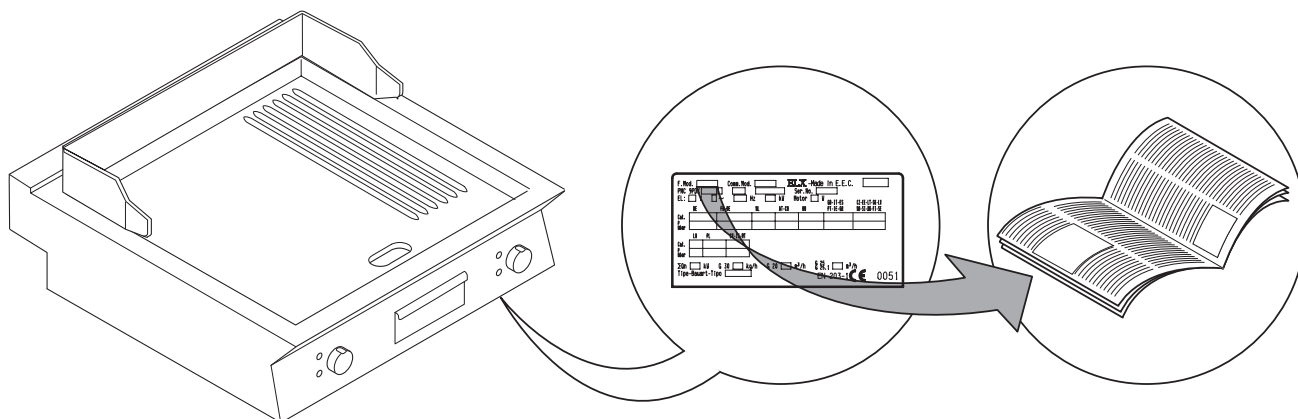


Diamond
catering equipment

TABLE DES MATIÈRES

I. SCHÉMA D'INSTALLATION / UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	38
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	39
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	40
1. EMBALLAGE	40
2. UTILISATION	40
3. NETTOYAGE	40
4. MISE AU REBUT	40
V. INSTALLATION	40
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	40
2. DÉBALLAGE	40
3. MISE EN PLACE	40
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET AÉRATION	41
5. BRANCHEMENTS	42
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	43
7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	43
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	44
1. UTILISATION DU FRY TOP ET DE LA PLAQUE DE CUISSON	44
VII. NETTOYAGE	45
1. EXTÉRIEUR	45
2. AUTRES SURFACES	45
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	46
4. INTÉRIEUR	46
VIII. ENTRETIEN	46
1. ENTRETIEN	46

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

Ce manuel donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous le panneau de commande (Voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

[illegible]

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7FTEDSS00 +7FTEHDS00 400 m m	+7FTEDSR00 400 m m	+7FTEDCS00 400 m m	+7FTEHSS00 800 m m	+7FTEHSP00 800 m m	+7FTEHCS00 800 m m	+7FTEDSS00 400 m m	+7FTEDSR00 400 m m	+E7FTEDCS00 400 m m	+7FTEBSS00 800 m m	+7FTEHSP00 800 m m	+7FTEHCS00 800 m m
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Phases	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance nominale maximum	kW	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9
Section du câble d'alimentation	mm ²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5

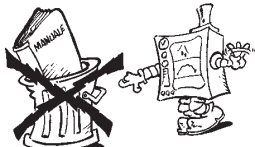
TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7FTEDSS0N 400 m	+7FTEHSS0N 800 m	+7FTEHSP0N 800 m	+7FTEHCP0N 800 m	+7FTMDSS05 400 m	+7FTMDSS06 400 m	+7FTMDSR05 400 m	+7FTMDSR06 400 m	+7FTMHSS05 800 m	+7FTMHSS06 800 m	+7FTMHSP05 800 m	+7FTMHSP06 800 m
Tension d'alimentation	V	230	230	230	230	400	440	400	440	400	440	400	440
Phases	N°	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance nominale maximum	kW	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	4,1-4,5	4,1-4,5	4,1-4,5	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9	8,2-9
Section du câble d'alimentation	mm ²	1,5	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



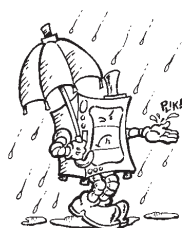
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.



- **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 ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce où l'appareil est installé.
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz installée, et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.
- Toujours installer l'appareil dans un local aéré. 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 agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées originales.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée **impropre**.
- Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
- Le personnel devant utiliser l'appareil doit **avoir suivi une formation spéciale**. 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 entrent en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

- Le symbole  figurant sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais doit être éliminé correctement afin de prévenir toute conséquence négative 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 d'assistance 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 de combustion des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



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



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



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 exemple, portes ou couvercles ouverts, etc.); l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé 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 matériaux 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 présent) 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 agréés par le fabricant.
- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peut endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux prescriptions des normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.

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 nettoyer les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages occultes ou de pièces manquantes évidentes seulement 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 aux consignes données.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas stocker ni utiliser de matières 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) Démontez 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 180° 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 SAILLIE OU CHAPE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire.

Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.4. JOINTURES ENTRE APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage optionnel 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)

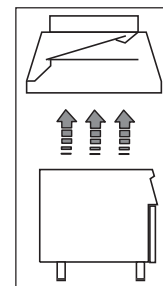
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte 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 opération d'installation ou d'entretien de l'installation d'alimentation (gaz, courant électrique, eau) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.
- Repérer l'appareil acheté sur la 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

ATTENTION ! 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 5.1.7 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 au 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 !** S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement et la combustion peut être entravée.

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 VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

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 § "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 commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité "A" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (Fig. 2A).

- 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 l'utilisation 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 (toutes les versions)

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 placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau B, revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture (fig. 3B).

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 buse(s)/brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) 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 le tableau caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.6.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (toutes les versions)

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

5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (toutes les versions)

- Dévisser le raccord vissé "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (Tableau B, fig.3A).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

5.1.6.3 VIS DE MINIMUM (toutes les versions)

- Dévisser la vis de minimum "M" du robinet/vanne et la remplacer par celle adaptée au type de gaz (vissée à fond) (Tableau B, fig.2A).

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

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

ATTENTION ! Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et 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.

ATTENTION ! 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. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à 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'arrivée du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

6.1. RÉARMEMENT

- Attendre le refroidissement de l'appareil : 90°C est une température indicativement adaptée au rétablissement.
- Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

ATTENTION ! 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

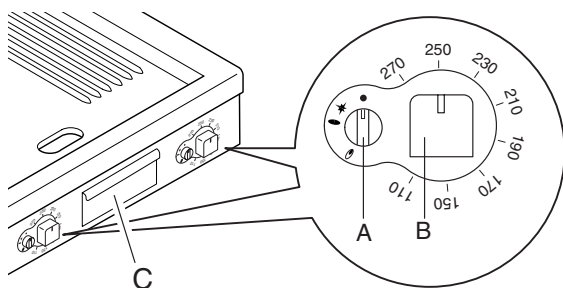
Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque 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 DU FRY TOP ET DE LA PLAQUE DE CUISSON

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.
- Éviter d'utiliser l'appareil vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement. Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Le fry-top est un appareil destiné à la cuisson directe d'aliments sur la plaque (steaks hachés, côtes grillées, oeufs, saucisses, poisson, légumes, etc.). Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- La plaque de cuisson est un appareil destiné à la cuisson directe d'aliments dans des récipients (casseroles, poêles).
- Tous les jours, avant d'utiliser l'appareil et lorsque ce dernier est encore froid, vider le récipient de collecte de l'huile avant de l'utiliser avec l'appareil froid.
- Ne pas utiliser le Fry Top pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- **Frytop de 400 mm** : il se compose d'une seule zone de cuisson réglée par une vanne à gaz thermostatique (version à gaz) ou par un thermostat (version électrique). La boule de mesure de la température se trouve au milieu de la plaque.
- **Frytop de 800 mm** : il se compose de deux zones de cuisson (côté gauche et droit) réglées par deux vannes à gaz thermostatiques (version à gaz) ou par deux thermostats (version électrique), un pour chaque zone. Les boules de mesure de la température se trouvent au milieu de la plaque (côté gauche et droit respectivement).

1.1. MODÈLES À GAZ AVEC ROBINET



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

- "éteint"
- ★ "allumage veilleuse gaz"
- "maximum"
- "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 commande.

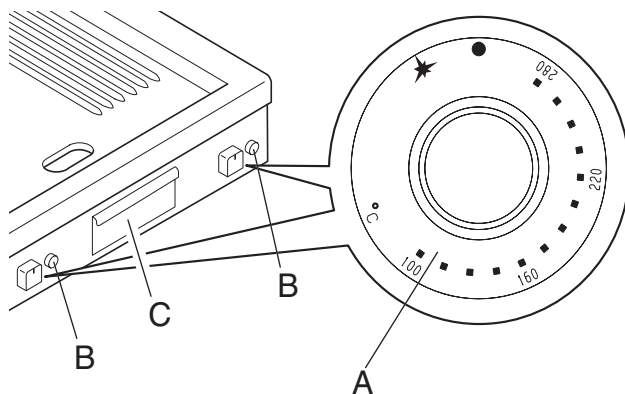
En relâchant la manette, la flamme doit rester allumée ; si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.

En cas d'urgence, l'allumage du brûleur veilleuse gaz peut être effectué manuellement en approchant une flamme après avoir enlevé le tiroir de collecte des sauces et en maintenant la manette "A" dans la position "allumage veilleuse gaz".

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".

1.2. MODÈLES À GAZ AVEC VANNE



Allumage

La manette de commande "A" a les positions d'utilisation suivantes :

- éteint
- ★ allumage veilleuse gaz
- valeurs de température

Tourner la manette "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position "éteint" en position "allumage veilleuse gaz" et maintenir la pression dessus. Appuyer simultanément et à plusieurs reprises sur le bouton "B" jusqu'à ce que le brûleur veilleuse gaz s'allume. 20" environ après l'allumage, relâcher la manette "A", la flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Le contrôle de l'allumage effectif s'effectue par le trou du voyant "C".

Si ce n'est pas le cas, répéter toute l'opération.

En cas d'urgence, l'allumage du brûleur veilleuse gaz peut être effectué manuellement en approchant une flamme après avoir enlevé le tiroir de collecte des sauces et en maintenant la manette "A" dans la position "allumage veilleuse gaz".

- L'allumage du brûleur principal s'obtient en appuyant légèrement et en tournant la manette "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au niveau de la température voulue.

L'appareil est doté d'une vanne thermostatique qui maintient la température de la cuve à un niveau automatiquement constant.

Arrêt du fry top avec robinet

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.

Arrêt du fry top avec vanne

- Tourner la manette "A" en position "allumage veilleuse gaz" pour éteindre le brûleur principal.
- Pour éteindre le brûleur veilleuse gaz, appuyer légèrement et tourner la manette "A" en position "éteint".

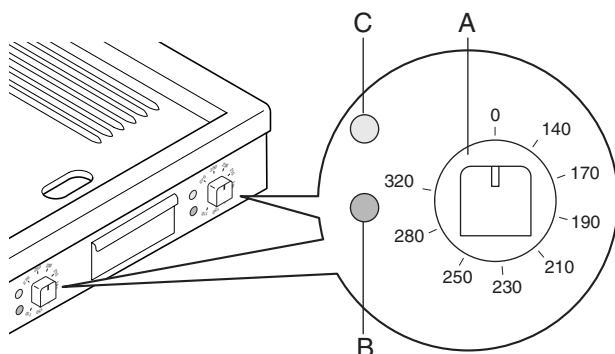
En fin de service :

- Mettre la manette "A" sur la position "éteint".
- Fermer le robinet d'arrêt du gaz.

1.2.1. INTERLOCK (verrouillage)

La vanne est équipée d'un dispositif thermique (appelé "interlock") qui empêche le rallumage pendant 40 secondes environ (temps suffisant pour le thermocouple de sécurité pour se refroidir) si le brûleur veilleuse gaz s'éteint.

1.3. MODÈLES ÉLECTRIQUES



Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "A" du thermostat sur la température voulue.
- Lorsque le voyant vert "C" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
- Lorsque le voyant "B" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent. Son extinction indique que la température voulue a été atteinte.

Arrêt

- Mettre les manettes de commande en position "0".

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

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

Ne pas utiliser de glace ni d'eau pour refroidir brusquement la plaque : il est interdit d'utiliser de la glace ou de l'eau pour le nettoyage à chaud car cela provoque une déformation définitive de la plaque, ce qui est susceptible de nuire au bon fonctionnement de l'appareil. La garantie s'annule automatiquement en cas de nettoyage incorrect.

1. EXTÉRIEUR

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 un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant. 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 : les gestes circulaires pour le frottement et les particules de saleté déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier : les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

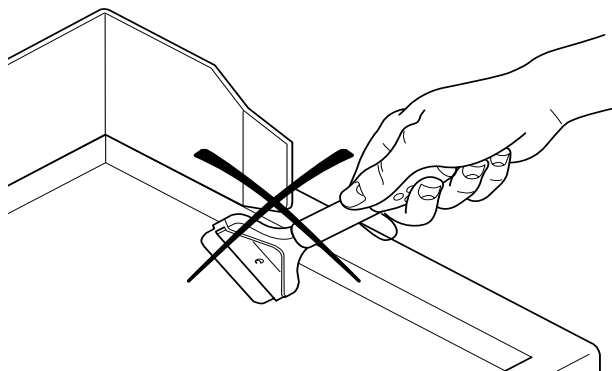
L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

2. AUTRES SURFACES

SURFACES EN FER DOUX OU FONTE (tous les jours)

Éliminer la saleté à l'aide d'un chiffon humide ou, en cas de dépôts, les accessoires (optionnels ou fournis) figurant 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.

Attention : ne pas utiliser le racloir avec tranchant (voir la figure)



car il provoque des rayures sur la plaque et nuit irrémédiablement à son fonctionnement et à son nettoyage. Remplacer la lame si elle n'est pas parfaitement aiguisée. BACS ET TIROIRS DE COLLECTE (même plusieurs fois par jour)

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.

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 périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.

4. INTÉRIEUR (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations devant être exclusivement confiées à des professionnels.

- 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.

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

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 :

- La bougie est mal fixée ou mal reliée.
- L'allumage ou le câble de la bougie sont détériorés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- La vanne à gaz est défectueuse.
- 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 de l'allumage gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Pression insuffisante de gaz au niveau de la vanne.
- La vanne à gaz est défectueuse.
- 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 vanne à gaz défectueuse.
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

Le réglage de la température du frytop n'est pas possible.

Causes possibles :

- La boule du thermostat est défectueuse.
- La vanne à gaz est défectueuse.

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

Causes possibles :

- La boule du thermostat est défectueuse.
- La vanne à gaz est défectueuse.
- Le thermostat électrique est défectueux.
- Thermostat électrique de sécurité s'étant déclenché.

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS

(à effectuer uniquement par un installateur spécialisé)

VANNE/ROBINET DE GAZ

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Dévisser la conduite de la veilleuse gaz et du thermocouple.
- Dévisser les raccords d'arrivée et de sortie du gaz.
- Soulever la plaque de cuisson à l'avant et enlever la boule du thermostat
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

GROUPE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE D'ALLUMAGE, ALLUMAGE FRYTOP

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Remplacer l'élément.

BRÛLEUR PRINCIPAL FRYTOP

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Enlever la plaque de cuisson en sortant tout d'abord les boules des thermostats.
- Enlever la fixation du brûleur sur la conduite de gaz portant au porte-buse.
- Déposer le brûleur et le remplacer.

Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

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.