

09/2011

Mod: E17/SFL4T-N

Production code: 373086

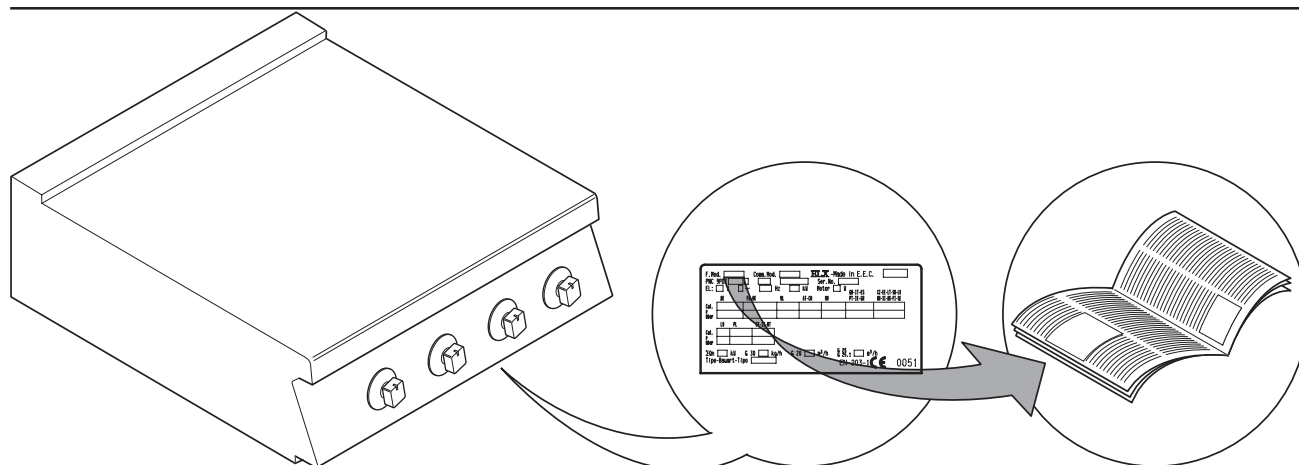


Diamond
catering equipment

TABLE DES MATIÈRES

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	29
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	30
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	31
1. EMBALLAGE	31
2. UTILISATION	31
3. NETTOYAGE	31
4. MISE AU REBUT	31
V. INSTALLATION	31
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	31
2. DÉBALLAGE	31
3. MISE EN PLACE	31
4. BRANCHEMENTS	32
5. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	32
6. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	32
VI. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR	33
1. UTILISATION DU BAIN-MARIE	33
2. UTILISATION DU CHAUFFE-POMMES DE TERRE	34
VII. NETTOYAGE	34
1. EXTÉRIEUR	34
2. AUTRES SURFACES	34
3. CALCAIRE	34
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	34
5. INTÉRIEUR	34
VIII. ENTRETIEN	35
1. PROGRAMME D'ENTRETIEN	35

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

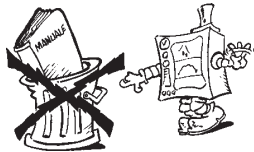
Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques					
MODÈLES		+7BM EDB000	+7BM EHB000	+7BM EHB00N	+7CSEDC000
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		400 m m	800 m m	800 m m	400 m m
Capacité de la cuve (au niveau de référence)	Litres	5	10	10	-
Raccord ISO 7/1	Ø	-	-	-	-
Puissance thermique nominale	kW	-	-	-	-
Type de construction		-	-	-	-
Tension d'alimentation	V	220-230	380-400	230	230
Phases	N°	1N	3N	3	1N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance maximum	kW	1,4-1,5	2,7-3	3	1
Section du câble d'alimentation	mm ²	1,5	1,5	1,5	1,5

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



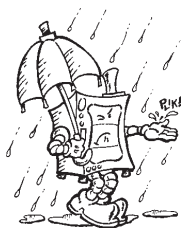
- **DANGER D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.
- Installer l'appareil dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce 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 **L** 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, feuillets.



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 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 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 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 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 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.

3.4. JOINTURES ENTRE APPAREILS

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

4. 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.

4.1. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

4.1.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A - Tableau A). **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 commande 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.
- Le câble d'alimentation doit passer à travers un tuyau de protection (si prévu) et être bloqué par le serre-fil spécial se trouvant à l'entrée du tuyau.
- 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.2. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis, dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .

4.3. ÉVACUATION

Les eaux usées doivent être évacuées par un collecteur adéquat, résistant à une température minimum de 100 degrés. La vapeur produite pendant les phases d'évacuation ne doit pas entrer en contact avec l'appareil.

5. 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).

5.1. RÉARMEMENT

- Attendre le refroidissement de l'appareil : 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.

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

6. 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 POUR L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DU BAIN-MARIE

Précautions générales

- Lire attentivement cette notice car elle contient des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien.
- Conserver cette notice avec soin car elle pourra être d'aide aux techniciens.
- L'installation de l'appareil ainsi que son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées seulement par du personnel qualifié.
- Pour le faire réparer, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et toujours exiger des pièces de rechange d'origine.

Le non-respect des normes citées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Nos appareils sont conçus et contrôlés après des tests passés en laboratoire de sorte à en obtenir les meilleurs rendements possibles. Pour réduire la consommation d'énergie (électricité, gaz et eau), nous conseillons de ne pas utiliser trop souvent les appareils à vide ou dans des conditions qui compromettent leur rendement optimal (par ex : portes ouvertes, couvercles ouverts, etc...). Il est toujours préférable de préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu ; à savoir pour des cuissons indirectes dans des récipients et pour le maintien au chaud des aliments, au bain-marie. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

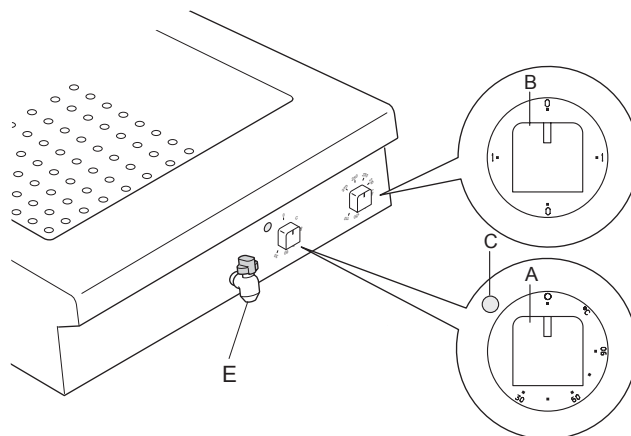
1.1. ARRIVÉE D'EAU

- Remplir la cuve d'eau jusqu'au niveau de référence.
- Pour introduire de l'eau dans la cuve, utiliser le système manuel.

Attention !

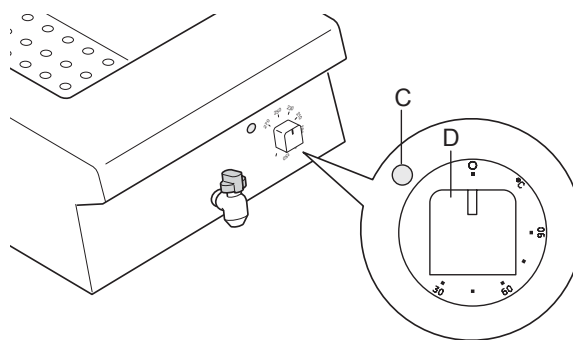
Ne jamais utiliser le bain-marie en l'absence d'eau dans la cuve (à sec).

1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES



Allumage (modèles 800 mm)

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



Allumage (modèles 400 mm)

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la seule et unique manette "A", qui fera déclencher simultanément le commutateur et le thermostat sur la température voulue.
- Lorsque le voyant vert "C" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
- Pour introduire de l'eau dans la cuve, utiliser le système manuel.

Arrêt

Mettre les manettes de commande en position "0".

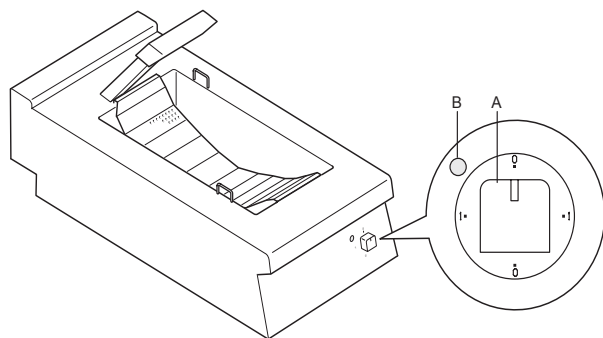
1.3. ÉVACUATION DE L'EAU

- Placer un bac pour collecter l'eau au niveau du tuyau de vidange.
- Appuyer sur la manette du robinet et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour laisser l'eau s'écouler de la cuve.

2. UTILISATION DU CHAUFFE-POMMES DE TERRE

Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel spécialisé.
- Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir pour le maintien au chaud des aliments frits. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette de l'interrupteur "A" en position "1". Si le voyant "B" s'allume, ceci indique que l'appareil est en marche et que le chauffage est assuré par une lampe (résistance) à infrarouges.

Arrêt

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

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

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

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

CUVES/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS (tous les jours)

Nettoyer les cuves ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer des accumulations ou des dépôts d'aliments.

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.

3. CALCAIRE

SURFACES EN ACIER (si nécessaire)

Enlever les dépôts de calcaire (taches ou auréoles) laissés par l'eau sur les surfaces en acier à l'aide de produits nettoyants adéquats, naturels (par exemple : vinaigre) ou chimiques (par exemple : "STRIPAWAY" produit par ECOLAB).

AUTOCUISEURS OU DOUBLES ENVELOPPES (au moins une fois par mois)

- Décaper les dispositifs destinés à accumuler et chauffer l'eau (par exemple : doubles enveloppes des casseroles indirectes) en les remplissant de vinaigre pur ou d'une solution de détergent chimique (1/3) et d'eau (2/3).

VINAIGRE

- Réchauffer pendant 5 minutes environ.
- Laisser agir le vinaigre pendant au moins 20 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau.

DÉTERGENT CHIMIQUE

- Réchauffer pendant 3 minutes environ.
- Laisser agir la solution pendant au moins 10 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau.

4. 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.

5. INTÉRIEUR (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations devant exclusivement être 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. 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.