

07/2012

Mod: E22/PLCD4T(230/3)-N

Production code: 393175

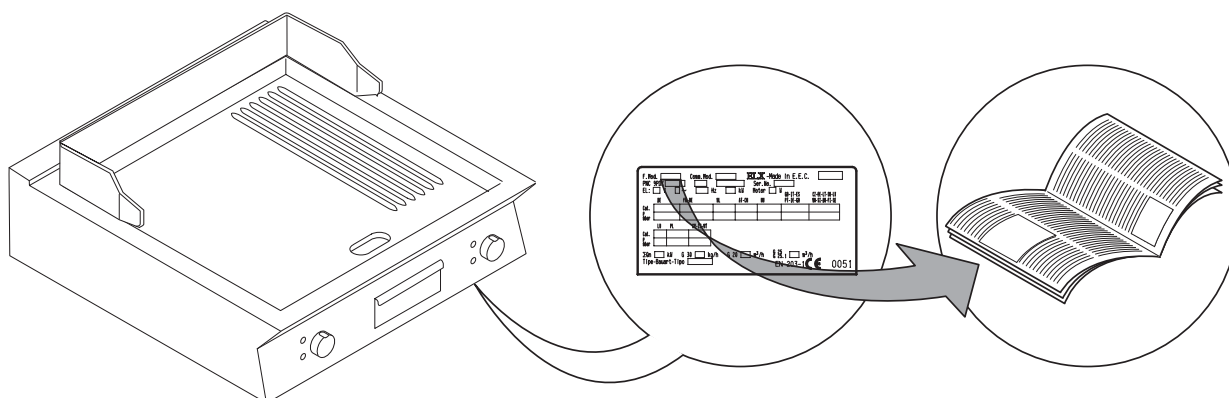


Diamond
catering equipment

SOMMAIRE

I. 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. ÉLIMINATION	40
V. INSTALLATION	40
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	40
2. DÉBALLAGE	40
3. MISE EN PLACE	40
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	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 FRYTOP	44
VII. NETTOYAGE	46
1. EXTÉRIEUR	46
2. AUTRES SURFACES	46
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	46
4. INTÉRIEUR	46
VIII. ENTRETIEN	47
1. ENTRETIEN	47

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

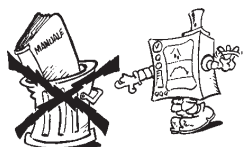
Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz								
MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9FTGDHS00 +9FTGDSR00 400 mm	+9FTGHHS00 +9FTGHSP00 800 mm	+9FTGHSPG0 800 mm	+9FTGDCS00 400 mm	+9FTGHCS00 +9FTGHCP00 800 mm		
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"		
Puissance thermique nominale	kW	10	20	20+8,5 (four)	10	20		
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1		
TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques								
MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9FTEDHS00 +9FTEDSR00 400 mm	+9FTEHHS00 +9FTEHSP00 800 mm	+9FTEHSPE0 800 mm	+9FTEDCS00 400 mm	+9FTEHCS00 +9FTEHCP00 800 mm	+9FTEDHS0N +9FTEDSR0N 400 mm	+9FTEHHS0N +9FTEHSP0N +9FTEHCS0N +9FTEHCP0N 800 mm
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230
Phases	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance nominale maximum	kW	7.5	15	15+6 (four)	7.5	15	7.5	15
Section du câble d'alimentation	mm²	1.5	1.5	-	2.5	2.5	2.5	6

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



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

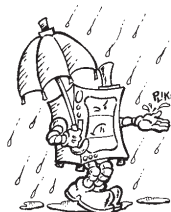


- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ de puissance gaz et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.
- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.



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

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



- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).
- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

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

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

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



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



Polypropylène : panneaux supérieurs 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 ex. portes ou couvercles ouverts, etc.) ; l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.

Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

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

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des 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 et agréés par le fabricant.
- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peuvent endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

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

2. DÉBALLAGE

ATTENTION !

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

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



- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.

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

3. MISE EN PLACE

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

- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et les éventuelles cloisons combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et les 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 le 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 PORTE-À-FAUX OU SUR SOCLE EN CIMENT

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

3.4 JOINTS ENTRE LES APPAREILS

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

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1 APPAREILS DE TYPE " A1 "

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

4.2 APPAREILS DE TYPE " B "

(conformément à la définition donnée dans le Règlement Technique d'Installation DIN-DVGW G634: 1998)

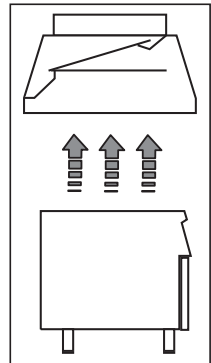
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte 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



agréé.

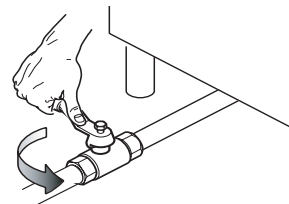
- Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'une installation d'alimentation (gaz, électricité, eau) doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

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

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

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



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

5.1.2. RACCORDEMENT

- Avant d'effectuer le raccordement à la conduite de gaz, enlever la protection en plastique du raccord de gaz de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour être raccordé du côté inférieur droit ; pour les hauts, le branchement du gaz peut être effectué sur le raccord arrière après avoir dévissé le bouchon de fermeture en métal et l'avoir vissé de façon étanche sur celui avant.
- 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, se conformer aux instructions du paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz"). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (mini. 0,1 mbar).

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

5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

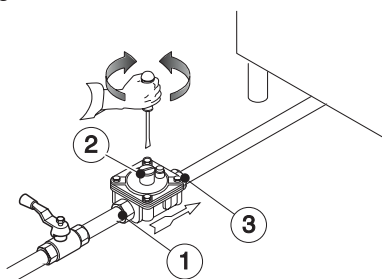
- La ligne d'alimentation du gaz doit être d'une section suffisante pour assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation.

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie :

- "1" côté raccord de gaz du réseau.
- "2" régulateur de pression ;
- "3" côté raccord de gaz vers l'appareil ;

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



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

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

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

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

5.1.6. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

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

Contrôle	Ok
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) 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 des 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 (frytop)

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

5.1.6.2. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (frytop)

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

5.1.6.3. VIS DE MINIMUM (frytop)

- La vis de minimum "M" de la soupape (fig.2A) doit être dévissée de deux tours et demi pour obtenir un fonctionnement ON-OFF du frytop.

5.1.6.4. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (four)

- Démonter le bandeau inférieur de l'appareil et enlever la semelle du four.
- Dévisser la buse "F" (Tab. B, fig. 3C).
- Sortir la buse et l'aérateur.
- Remplacer la buse "F" par celle correspondant au type de gaz choisi conformément au tableau ci-dessous.
- Le diamètre de la buse est indiqué sur son corps en centièmes de millimètre.
- Introduire la buse "F" dans l'aérateur "E", remettre en place les deux éléments assemblés et visser la buse à fond.

5.1.6.5. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (four)

- Dévisser le raccord "L" et remplacer la buse "I" par celle adaptée au type de gaz (Tab. B, fig.3D).
- Le diamètre de la buse est indiqué sur son corps en centièmes de millimètre.
- Revisser le raccord "L".

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

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

AVERTISSEMENT ! 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 cordon d'alimentation comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

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

5.2.2. CORDON D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils sont livrés sans cordon d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques au moins égales à celle des câbles sous gaine 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 NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Raccorder l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à une liaison équipotentielle à l'aide de la vis située sous le châssis, dans la partie avant droite. La vis porte le symbole



6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

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

6.1. 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.

AVERTISSEMENT ! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par ex. : bandeau de commande), 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

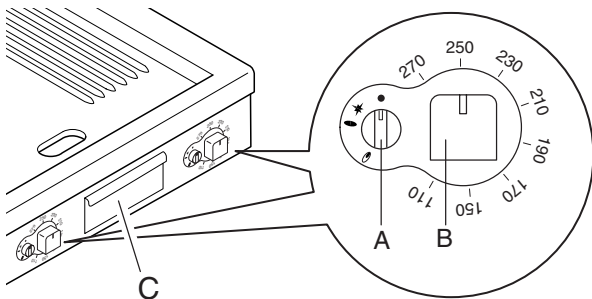
Contrôler tous les raccords avec une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser de flamme vive pour détecter des fuites de gaz. Allumer tous les brûleurs individuellement et ensemble pour vérifier le bon fonctionnement des vannes de gaz, des foyers et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, individuellement et ensemble ; après avoir terminé ces opérations, l'installateur doit instruire l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles nécessaires, contacter le centre d'assistance le plus proche.

VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DU FRY TOP

- L'appareil est destiné à un usage industriel et il 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, côtelettes, œufs, saucisses, poisson, légumes, etc.). Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Tous les jours, avant d'utiliser l'appareil et lorsque ce dernier est froid, vider le récipient de collecte de l'huile.
- 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



Allumage

Les manettes de commande de la soupape thermostatique ont les positions d'utilisation suivantes :

Manette A :

- Position "éteint"
- ★ Position "allumage veilleuse gaz"
- 🔥 Position "veilleuse gaz allumée"
- Position "allumé"

Manette B :

réglage de la température voulue.

- Appuyer légèrement sur la manette "A" et la tourner simultanément de quelques degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la débloquer.
- L'appuyer à fond et la tourner jusqu'à la position ★ ; un déclic indiquera que l'étincelle a jailli.
- Toujours avec la manette "A" appuyée, la tourner jusqu'à la position ● et la maintenir dans cette position pendant environ 15/20 secondes pour permettre au gaz d'arriver au brûleur veilleuse gaz et au thermocouple de chauffer. Il est possible d'observer si le brûleur veilleuse gaz s'est bien allumé à travers le regard situé derrière le tiroir de collecte de la graisse "C".
- Ceci étant fait, il est possible de tourner la manette "A" sur la position pour allumer le brûleur.
- Ces opérations étant terminées, tourner la manette "B" pour choisir la température voulue.
- 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 de la graisse et en maintenant la manette "A" dans la position "allumage veilleuse gaz".

Arrêt

- Tourner la manette "A" en position ★ pour éteindre le brûleur principal.
- Pour éteindre le brûleur veilleuse gaz, tourner la manette "A" sur la position ●.

En fin de service :

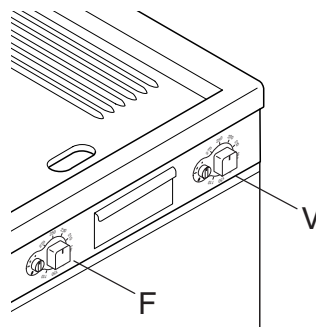
- mettre la manette "A" sur la position ●.
- fermer le robinet d'arrêt du gaz.

1.1.1 INTERLOCK (VERROUILLAGE)

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

1.1.2. FONCTIONNEMENT FRYTOP SUR FOUR À GAZ

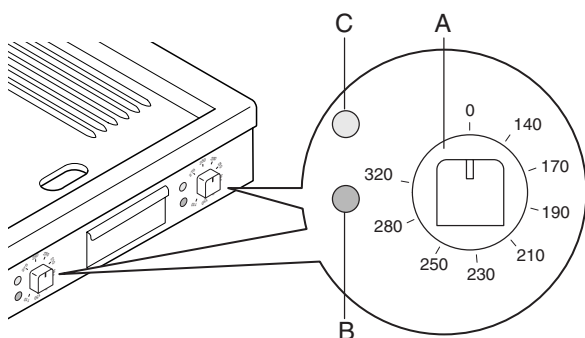
Sur les modèles avec four à gaz, le fonctionnement du frytop est commandé par une seule soupape thermostatique "V" (côté droit du bandeau de commande). La boule de mesure de la température se trouve sur le côté droit, au milieu de la plaque.



La soupape thermostatique "F" située sur le côté gauche commande le fonctionnement du four à gaz.

Remarque : Le four est statique. Effectuer les cuissons avec la porte du four fermée.

1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES



Allumage

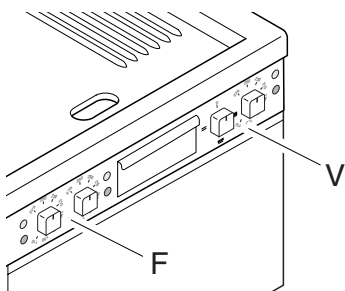
- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "A" du thermostat sur la température voulue.
- Lorsque le voyant vert "C" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
- Lorsque le voyant "B" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent.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

Arrêt

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

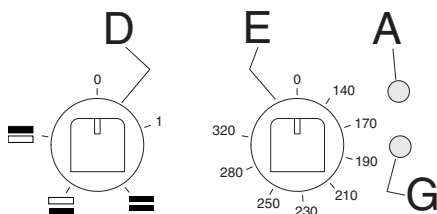
1.2.1. Fonctionnement frytop sur four électrique

Sur les modèles avec four électrique, les thermostats "F" des deux zones du frytop se trouvent sur le côté gauche du bandeau de commande.



Les manettes de commande du four électrique "V" se trouvent sur le côté droit :

Le système de fonctionnement des résistances est contrôlé par un sélecteur à quatre positions "D", tandis que la température à l'intérieur de la chambre est contrôlée par un thermostat "E".



Le sélecteur permet de choisir le type de chauffage le plus adéquat en allumant correctement les éléments chauffants :

- position "éteint"
- 1 position "appareil sous tension"
- éléments chauffants supérieur et inférieur
- chauffage supérieur
- chauffage inférieur

Allumage

Tourner la manette "D" du sélecteur de commande des résistances sur l'une des positions d'utilisation.

Si le voyant lumineux vert "A" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.

Tourner la manette "E" du thermostat jusqu'au degré correspondant à la température de cuisson voulue. Lorsque le voyant lumineux jaune "G" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; son extinction indique que la température réglée a été atteinte.

Arrêt

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

Remarque : Le four est statique. Effectuer les cuissons avec la porte du four fermée.

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'aliments se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : les gestes circulaires et les particules de saletés s'étant 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 auréoles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

2. AUTRES SURFACES

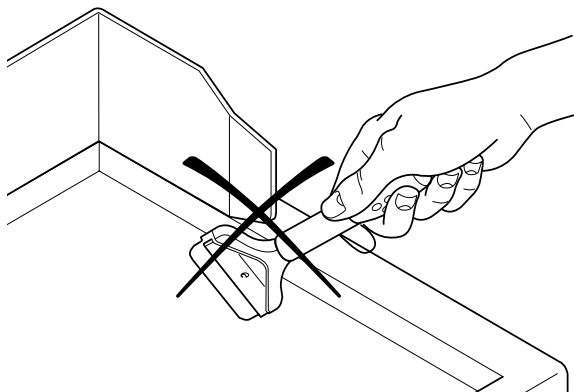
SURFACES EN FER DOUX OU FONTE (tous les jours)

Éliminer la saleté à l'aide d'un chiffon humide ou, en cas de dépôts, utiliser 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.

SURFACES CHROMÉES (tous les jours)

- L'utilisation de produits à base de chlore est interdite car ces derniers peuvent endommager la plaque**
- Pour maintenir l'aspect de la surface de la plaque chromée, il est déconseillé d'utiliser du citron ou une quantité excessive de sel (car il contient du chlore) pendant la cuisson.
- Pour mettre les aliments sur la plaque et les enlever, n'utiliser que des spatules en acier inox avec les bords arrondis.
- Pendant la cuisson, nettoyer à l'aide du racloir spécial avec les bords de la lame arrondis pour la plaque lisse et la brosse dentée spéciale pour celle rayée. Ne pas utiliser d'ustensiles susceptibles de détériorer la couche de chrome.
- En fin de journée, lorsque la plaque est froide, nettoyer avec une éponge et essuyer avec soin. Si des auréoles persistent, il est possible d'utiliser du vinaigre en ayant soin de rincer ensuite la plaque.
- Ne pas utiliser une éponge métallique, des poudres abrasives ou des produits chimiques agressifs (ou contenant du chlore) pour nettoyer la plaque.

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



car il raje 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)

AVERTISSEMENT ! 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 ex : 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 sur la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commande 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.
- Buse obstruée.
- Vanne à gaz défectueuse.

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.
- Vanne à gaz défectueuse.

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.
- Vanne à gaz défectueuse.

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

Causes possibles :

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

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS

(à confier uniquement à un installateur spécialisé)

VANNE À 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 DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE D'ALLUMAGE, ALLUMEUR 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.
- Lever le brûleur et le remplacer.

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

GROUPE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE D'ALLUMAGE, ALLUMEUR DU FOUR

- Enlever les manettes et le bandeau de commande
- Enlever la plaque du four en fonte et la protection du groupe veilleuse gaz.
- Remplacer l'élément.

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

BRÛLEUR PRINCIPAL FOUR

- Enlever la plaque du four en fonte.
- Enlever la tôle de protection du brûleur.
- Lever 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 un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.