

02/2016

Mod: E22/ST4T-N

Production code: 393046

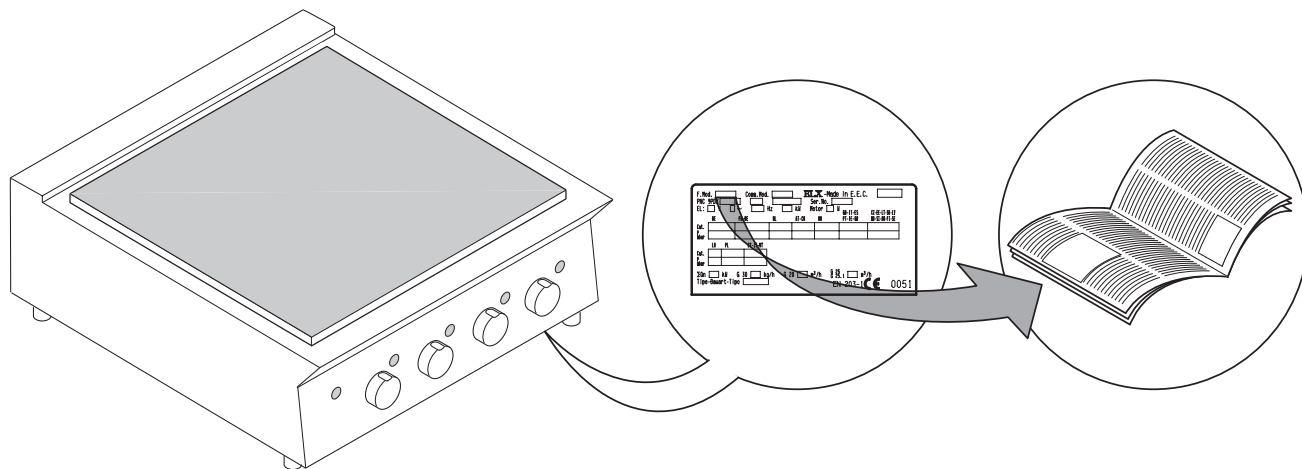


Diamond
catering equipment

SOMMAIRE

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	23
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	24
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	25
1. EMBALLAGE	25
2. UTILISATION	25
3. NETTOYAGE	25
4. MISE AU REBUT	25
V. INSTALLATION	25
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	25
2. DÉBALLAGE	25
3. MISE EN PLACE	25
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	26
1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	26
VII. NETTOYAGE	27
1. PARTIES EXTERNES	27
2. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	27
3. PARTIES INTERNES	27
VIII. ENTRETIEN	27
1. PROGRAMME D'ENTRETIEN	27

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).

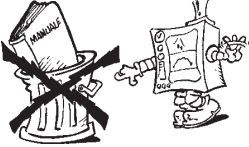
TABLEAU A - Caractéristiques techniques

MODÈLES		+9HOED2000 400 m m	+9HOEH4000 800 m m
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
Tension d'alimentation	V	400	400
Fréquence	Hz	50/60	50/60
Phases	Nbre	3+N	3+N
Plaques de la table de cuisson 3,5 Kw	Nbre	2	4
Puissance totale maximum	kW	7	14
Section du câble d'alimentation	m m ²	1,5	2,5

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



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



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

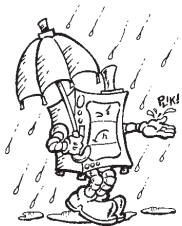
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$ de puissance gaz et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.

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



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

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme **impropre**.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou ne les 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 de l'huile ou de la graisse n'entrent en contact avec les parties en matière plastique.

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

- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

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

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

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



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

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



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 matières métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

V. INSTALLATION



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

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

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

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

2. DÉBALLAGE

ATTENTION !

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

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



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

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

3. MISE EN PLACE

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

- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig. 1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc la plus proche du bandeau.
- (Fig. 1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. 1C) Tourner de 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. 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.

3.3. JOINTS ENTRE LES APPAREILS

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

4. BRANCHEMENTS

4.1. APPAREILS ÉLECTRIQUEMENT

ALIMENTÉS

4.1.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 2A -Tableau A)
ATTENTION ! Avant d'effectuer le branchement, vérifier la conformité des données figurant sur la plaque signalétique avec celles de la tension et de la fréquence de secteur.

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

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. Les caractéristiques relatives à la distance d'ouverture des contacts et au courant de dispersion maximum doivent être adoptées par la réglementation en vigueur.

4.2. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD EQUIPOTENTIEL

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

VI INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Les tables de cuisson d'un demi module (400 mm) sont équipées de deux zones radiantes à 3500 W. Les tables de cuisson d'un module (800 mm) sont équipées de quatre zones radiantes à 3500 W. Chaque zone radiante est composée de deux résistances concentriques (de 1750 W chacune) ;
- L'ample plage de températures de la table de cuisson électrique (de 80 à 400°C environ) permet une utilisation très flexible de l'appareil :
 - Entretien : à basses températures, de 80-100°C ;
 - Cuisson (dans des récipients tels que casseroles et poêles) : à des températures pouvant aller jusqu'à 400°C.
- **ATTENTION !** Ne jamais utiliser l'appareil pour la cuisson de nourriture directement sur la table de cuisson (par ex. de la viande) ;
- Pour une utilisation correcte et pour une économie d'énergie, respecter les consignes suivantes :
 - ne brancher la table de cuisson qu'après avoir placé la casserole ;
 - ne jamais laisser la table de cuisson allumée inutilement, sans casserole ou avec une casserole vide ;
 - ne jamais faire tomber de liquides froids sur la table de cuisson alors que celle-ci est chaude.

REMARQUE : Toutes les zones radiantes sont munies d'un limiteur de température qui interrompt automatiquement le passage de courant quand la température arrive à la valeur maximum et le réactive quand elle baisse.

1.1. Choix des casseroles

- Le fond des récipients doit être propre et sec lors de l'utilisation.
- Pour les récipients en acier inox, l'épaisseur optimum est de 4 - 6 mm.
- Pendant la cuisson, le fond des récipients doit être parfaitement plat afin de permettre une meilleure transmission de l'énergie et de la chaleur.



1.2. ALLUMAGE

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Pour activer la zone de cuisson désirée, tourner la manette "M" correspondante sur la puissance souhaitée.

Les positions disponibles sont les suivantes :

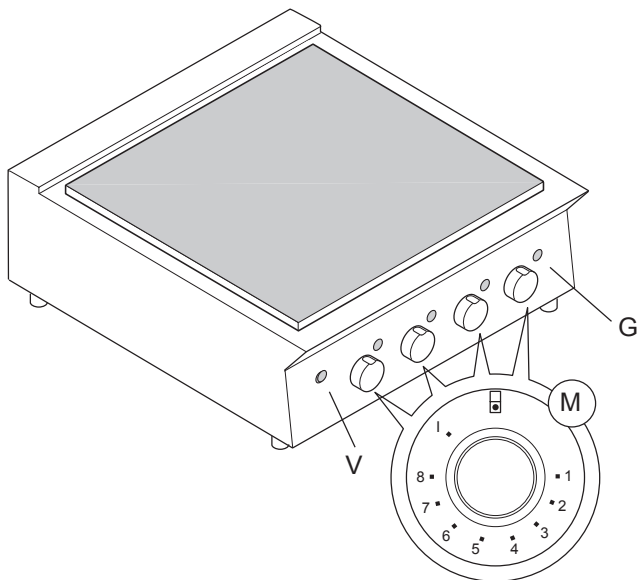
"0" : zones radiantés éteintes ;

"1" : puissance minimum ;

"2"... "8" : puissance moyenne ;

La première résistance concentrique de chaque zone de cuisson est ainsi branchée ;

REMARQUE : lorsque le voyant vert "V" est allumé, l'appareil est sous tension.



1.3. EXTINCTION

- Placer les manettes de commande "M" sur la position "0".
- En fin d'utilisation, désactiver l'interrupteur installé en amont de l'appareil.

ATTENTION ! À cause de l'inertie thermique de la table de cuisson, celle-ci peut rester chaude pendant un certain temps après l'extinction de l'appareil

VII NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

Avant toute opération de nettoyage, débrancher 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. PARTIES EXTERNES

SURFACES SATINÉES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'enlève facilement et sans peine quand elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les restes de cuisson présents sur les surfaces en acier à basse température, avec de l'eau savonneuse - avec ou sans détergent - appliquée à l'aide d'un tissu ou d'une éponge. Bien essuyer les surfaces nettoyées à la fin de l'opération.

- En cas d'incrustation de graisse ou de restes de nourriture, passer le tissu/l'éponge dans le sens du satinage et rincer plusieurs fois. Ne pas frotter circulairement et éviter tout dépôt de saleté sur le tissu/l'éponge : cela risquerait d'endommager le satinage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou endommager l'acier : les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus exposées à la corrosion.
- Restaurer le satinage si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (quand nécessaire)

L'exposition à de hautes températures peut provoquer l'apparition de halos sombres. Ceux-ci n'endommagent pas l'appareil et peuvent être éliminés en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

TABLE DE CUISSON EN ACIER

Éliminer la saleté à l'aide d'un tissu humide. Après le nettoyage, mettre l'appareil en fonction pour que la surface sèche rapidement, puis lubrifier avec une fine couche d'huile alimentaire.

Attention : ne jamais utiliser de racloir ou d'objet en fer pouvant endommager la surface. La présence de rayures sur la table de cuisson rend le fonctionnement et le nettoyage irrémédiablement plus difficiles.

2. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si on prévoit des périodes d'inactivité, observer les précautions suivantes :

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux situés en amont de l'appareil.
- Passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier inox un tissu légèrement imbibé d'huile de vaseline de manière à créer un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Effectuer un contrôle de l'appareil avant de le réutiliser.
- Réactiver pendant 45 min. au moins les appareils alimentés électriquement afin d'éviter que l'humidité accumulée ne s'évapore trop rapidement et provoque la rupture de l'élément.

3. PARTIES INTERNES (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Ces opérations doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever tout dépôt de saleté éventuel à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le circuit de décharge.

REMARQUE ! Dans des conditions particulières (par ex. : utilisation **intensive** de l'appareil, environnement saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage indiquée ci-dessus.

VII 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.