

12/2017

Mod: E7/SF4T

Production code: BBECC477

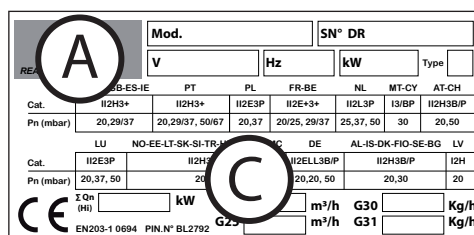
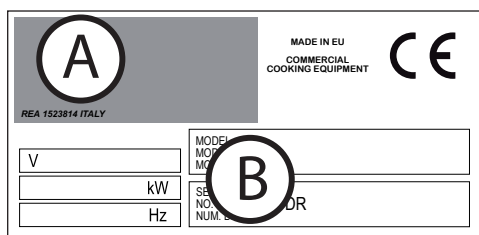


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 177379
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	Rev. 8 - 05/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - ELEKTRISK
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОПРАВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSEKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning.



Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/EC по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Direktiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/EC по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE EMC direktivet 2004/108/EC	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	EN 50366; EN 60335-2; EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

**BAIN MARIE ET CHAUFFE-POMMES DE TERRE
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT**

FR



05/2016 - Ed 8 - Cod. n° 177379

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT

0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Préface - Objectif du document - Comment lire le document

Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs

Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage

Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées

Contrôle et garantie

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

Indications sur les risques résiduels

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants de contrôle et de commande

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

Modes d'arrêt/Arrêt d'urgence/Arrêt pendant une phase d'usinage

Mise en fonction pour le premier démarrage

Nettoyage à la première mise en route

Mise en marche quotidien/Mise hors service quotidien et prolongée au fil du temps

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 700

Démarrage de la production

Remplissage Eau/Remplissage des Bacs dans le compartiment de cuisson du Bain marie

Remplissage du Produit dans l'espace du Chauffe-pommes de terre

Allumage/Arrêt

Chauffe-pommes de terre/Bain marie

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900/980

Démarrage de la production

Remplissage Eau dans le compartiment de cuisson/Remplissage des Bacs dans le compartiment de cuisson

Allumage/Arrêt

Contrôle du fonctionnement

Déchargement du produit

Mise en hors service

Remplissage de l'Eau dans l'espace de cuisson du Bain marie - 700

Remplissage de l'Eau dans l'espace de cuisson du Bain marie - 900/980

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

Nettoyage quotidien/Nettoyage pour une mise en hors service prolongée

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence/Résolution des problèmes

5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil

Elimination des déchets

Préface

Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés sans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande. En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client:

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Contenu de la fourniture

- Appareil
 - Couvercle/Couvercles
 - Panier métallique/Paniers métalliques
 - Grille support panier
 - Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail).
- Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Destination d'usage

Instructions originales. Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

Il est absolument interdit d'utiliser la marmite comme friteuse.

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- l'humidité relative maximum: 80% ;
- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés en suite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où:

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

- Dommages provoqués par une installation erronée ;
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre ;
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales ;
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance ;
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée..
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit ≤ 70 dB
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil. Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: les surfaces, les plats, le matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des "risques résiduels" liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ; • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

Emplacement des principaux composants

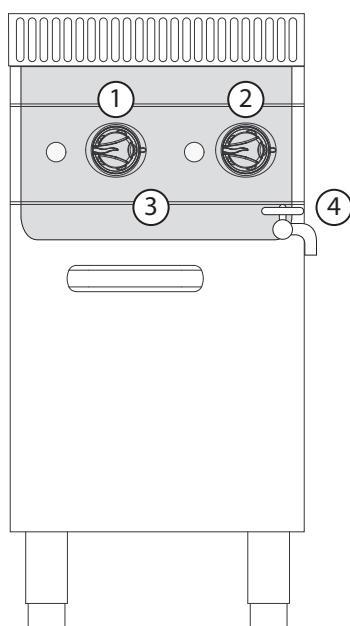
La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

BAIN MARIE/CHAUFFE-POMMES DE TERRE - 700

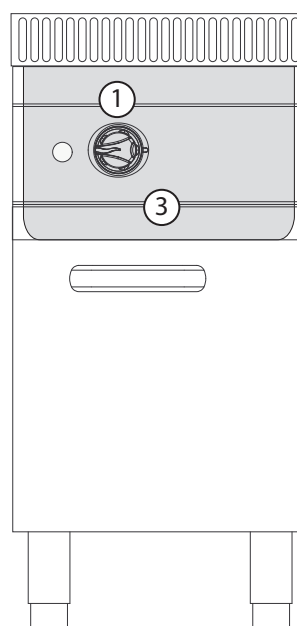
1. Poignée d'Allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
2. Poignée thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
3. Espace cuisson.
4. Robinet-vanne d'évacuation de l'eau.

BAIN MARIE - 900/980

1. Poignée allumage/ thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
2. Poignée de remplissage d'eau (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
3. Espace cuisson.
4. Robinet-vanne d'évacuation de l'eau.



BAIN MARIE

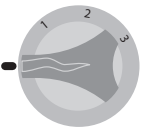
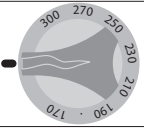
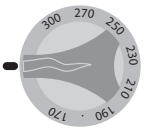


CHAUFFE-POMMES DE TERRE

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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

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

	Poignée d'allumage (ELECTRIQUE - 700). Exécute trois fonctions diverses: 1. Vitesse de réchauffement. 2. Démarrage/Arrêt de la phase de fonctionnement.
	Poignée du thermostat (ELECTRIQUE - 700). Exécute un fonction: 1. Réglage de la température.
	Poignée d'allumage/thermostat (ELECTRIQUE - 900/980). Exécute trois fonctions diverses: 1. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage. 2. Réglage de la température.
	Poignée de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE - 900/980). Fonctions: 1. Ouverture flux d'eau. 2. Fermeture flux d'eau.
	Voyant lumineux vert (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.
	Voyant lumineux jaune (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.
	Robinet-vanne pour l'évacuation de l'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Poignée de mise à niveau et évacuation d'eau de l'interstice.

Description des modes d'arrêt

	Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (Electrique-Hydrigue-Gaz).
	Le dessin illustre les différentes positions des poignées lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et l'arrêt durant une phase d'usinage (A2-B2-C2-D2-E2).

Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Thermostat de sécurité

Dotation en série sur les modèles suivants:

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

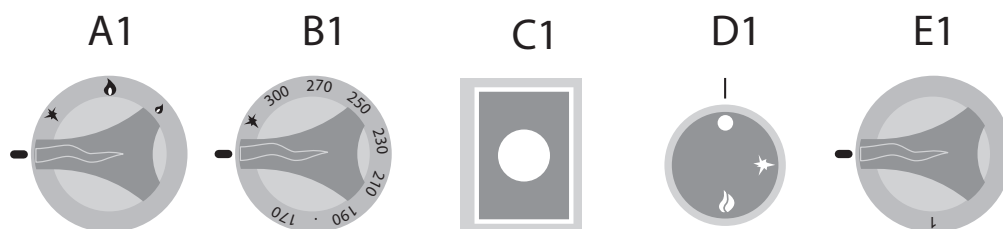
Arrêt: Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le thermostat de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.

Redémarrage: Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du thermostat de sécurité, l'opérateur technicien autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Arrêt d'urgence

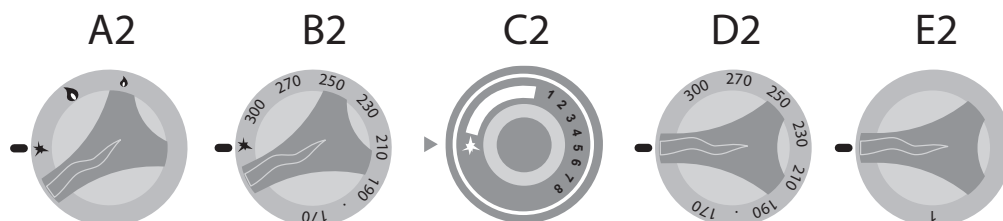
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



Arrêt pendant une phase d'usinage

Dans des situations ou des circonstances qui nécessitent l'arrêt temporaire de la génération de chaleur, agir de la façon suivante:

- Appareil à Gaz: Tourner les poignées en position piézoélectrique (A-B-C-2), la flamme pilote reste en fonction alors que l'afflux de gaz dans le brûleur s'interrompt.
 - Appareil Electrique: Tourner les poignées "D2-E2" en position "Zéro" pour arrêter la génération de chaleur.
- (Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux).



Mise en fonction pour le premier démarrage

	Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé dans le temps, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel (Voir Maintenance Ordinaire).
	Nettoyage à la première mise en route Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage Quotidien" (Voir Maintenance Ordinaire)..

Mise en fonction quotidienne

Procédure:

- Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
- Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
- Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
- Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
- Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
- Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Procédure:

- Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
- Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
- Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.(Voir Maintenance Ordinaire).

	En cas d'inactivité prolongée dans le temps, protéger les parties plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance Ordinaire).
---	--

Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: espace cuisson - table de cuisson - récipients ou matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil comme une friteuse.
	Le "Bain marie" doit être utilisé avec de l'eau potable à l'intérieur de l'espace de cuisson, toute autre utilisation est considérée comme usage impropre et donc dangereux.
	Le "Chauffe-pommes de terre" doit être utilisé à sec. Les pommes de terre doivent être mises à l'intérieur de l'espace de cuisson, tout autre utilisation est considérée comme un usage impropre et donc dangereux.

Remplissage de l'Eau dans l'espace de cuisson du Bain marie

	Couper toute forme d'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut effectuer un remplissage d'eau.
	L'eau contenue dans l'espace de cuisson ne doit pas déborder à l'intérieur des bacs ou à l'intérieur de l'espace de cuisson même.

Positionner le robinet-vanne d'évacuation d'eau de l'espace cuisson en position "Fermé" (Fig. 1).

Verser manuellement de l'eau potable à l'intérieur de l'espace de cuisson, respecter le niveau de "Minimum" (voir encoche à l'intérieur de l'espace de cuisson Fig.2).

Dès que les opérations de remplissage d'eau sont terminées avec succès, procéder au remplissage des bacs.

Remplissage des Bacs dans l'espace de cuisson du Bain marie

	La quantité de produit à l'intérieur du conteneur ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité du récipient.
	Les opérations de remplissage du conteneur doivent s'effectuer dans un lieu prédisposé au préalable à de telles opérations.

Introduire lentement le conteneur dans l'espace de cuisson en le plaçant dans son logement et s'assurer que le niveau «Minimum» ne soit pas dépassé (Fig. 3).

Dès que les opérations de remplissage d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson sont terminées, procéder à l'allumage de l'appareil (Voir Allumage/Arrêt).

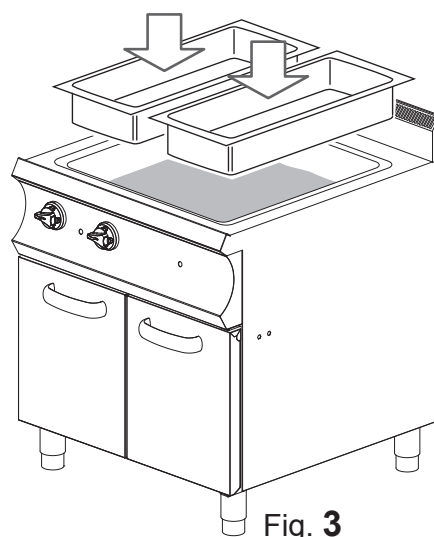
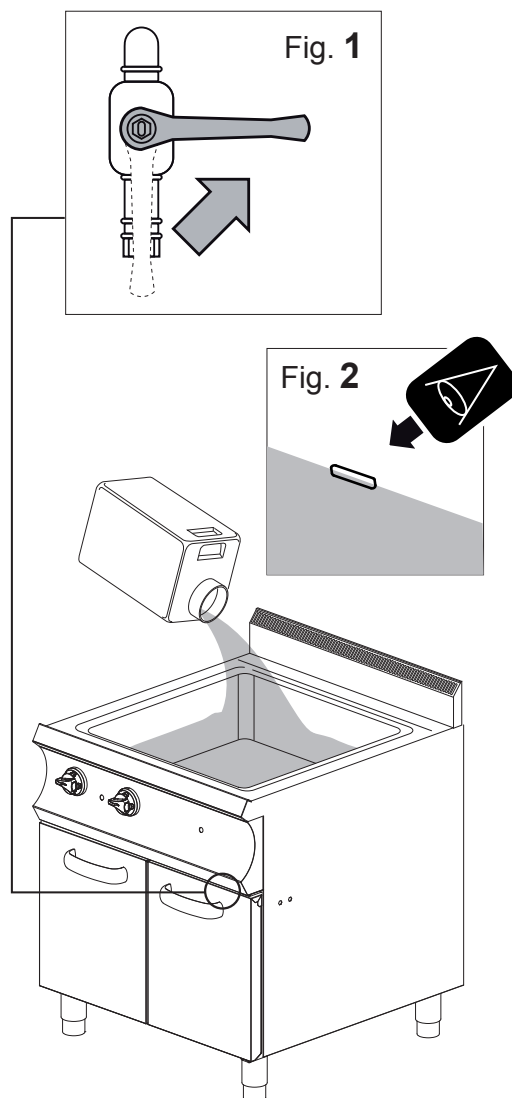


Fig. 3

Remplissage des Pommes de terre dans l'espace de cuisson de l'appareil.

	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué à l'intérieur de celui-ci.
	Ne pas mettre dans l'espace de cuisson du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond il ne pourrait pas fondre complètement.

Charger le produit directement à l'intérieur de l'espace de chauffe, dès que les opérations de remplissage sont terminées, procéder à l'allumage de l'appareil (Voir Allumage/Arrêt).

Allumage/Arrêt

• Le Chauffe-pommes de terre

Tourner la poignée d'allumage en position "1" l'éclairage de l'indicateur vert signale la phase de fonctionnement (Fig. 4).

Tourner la poignée en position "Zéro" (Fig. 5) pour arrêter la génération de chaleur.

	L'appareil peut être prédisposé avec un autre groupe chauffant (Réchauffeur à infrarouge) monté sur un support approprié. Le réchauffeur à infrarouge doit être mis en fonction et désactivé avec les commandes correspondantes situées sur celui-ci.
	- Appuyer sur: ON/1 pour activer le réchauffeur à infrarouge. - Appuyer sur: OFF/0 pour désactiver le réchauffeur.

• Le Bain marie

	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur du bac. Ne pas allumer à sec (voir page précédente).
	En cas de besoin lors du fonctionnement, remplir à ras bords le niveau de l'eau à l'intérieur du bac en agissant manuellement (voir Remplissage de l'eau - Bain marie).

Dès que les opérations de remplissage d'eau sont terminées avec succès, commencer la procédure d'"Allumage/Arrêt" de la façon suivante:

- Tourner la poignée d'allumage en position "1" l'éclairage de l'indicateur vert signale la phase de fonctionnement (Fig. 6).
- Tourner la poignée du thermostat dans la position souhaitée pour régler la température d'exercice (Fig. 6).
- L'éclairage du voyant jaune (si présent) signale la phase de réchauffement.
- Tourner la poignée du thermostat en position "Zéro" (Fig. 7) pour arrêter la génération de chaleur.
- Tourner en position "Zéro" (Fig. 7) la poignée d'allumage pour éteindre l'appareil à la fin du cycle de travail.

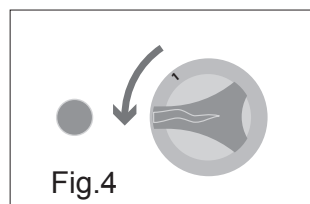


Fig.4

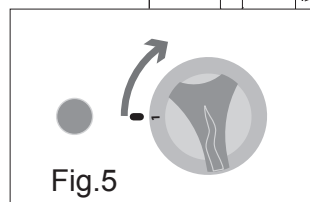


Fig.5

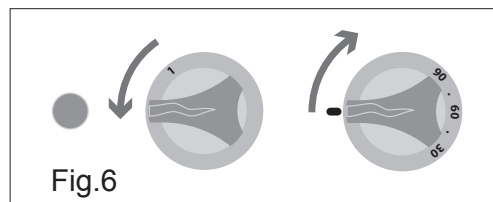


Fig.6

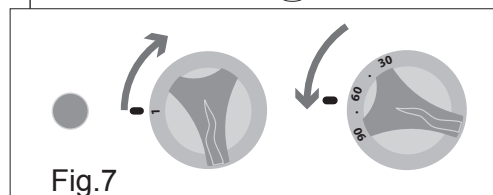
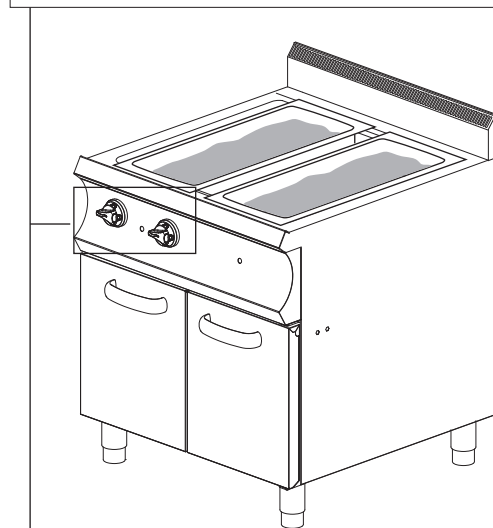


Fig.7

Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: espace cuisson - table de cuisson - récipients ou matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil comme une friteuse.
	Le "Bain marie" doit être utilisé avec de l'eau potable à l'intérieur de l'espace de cuisson, toute autre utilisation est considérée comme usage impropre et donc dangereux.

Remplissage de l'Eau dans le compartiment de cuisson

	Couper toute forme d'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut effectuer un remplissage d'eau.
	L'eau contenue dans l'espace de cuisson ne doit pas déborder à l'intérieur des bacs.

Positionner le robinet-vanne d'évacuation d'eau de l'espace cuisson en position "Fermé" (Fig. 1).

Tourner lentement la poignée de remplissage de l'eau en position d'ouverture (Fig. 2). Remplir le bac jusqu'à l'indicateur de niveau «Minimum» (Fig. 3). Au terme de l'opération, positionner la poignée sur «zéro» pour arrêter le flux d'eau.

En cas de besoin lors du fonctionnement, remplir à ras bords le niveau de l'eau à l'intérieur du bac en agissant sur la poignée correspondante (Ouvrir-régler-fermer).

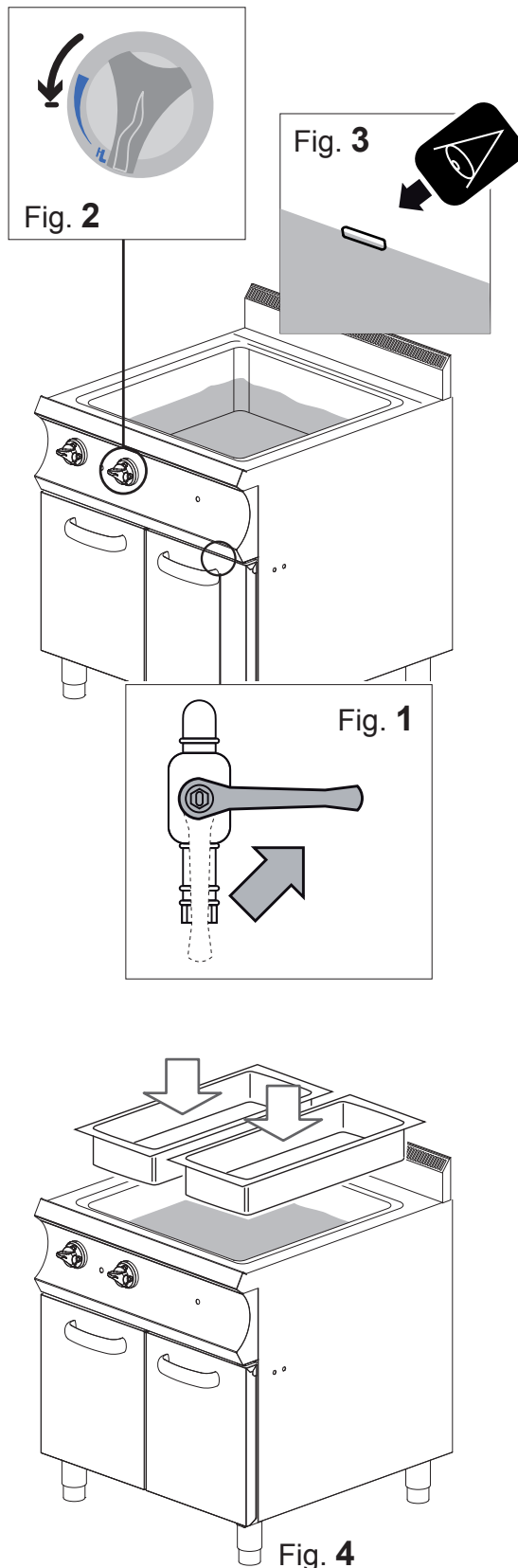
Dès que les opérations de remplissage d'eau sont terminées avec succès, procéder au remplissage des bacs.

Remplissage des Bacs dans le compartiment de cuisson

	La quantité de produit à l'intérieur du conteneur ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité du récipient.
	Les opérations de remplissage du conteneur doivent s'effectuer dans un lieu prédisposé au préalable à de telles opérations.

Introduire lentement le conteneur dans l'espace de cuisson en le plaçant dans son logement (Fig. 4).

Dès que les opérations de remplissage d'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson sont terminées, procéder à l'allumage de l'appareil (Voir Allumage/Arrêt).



Allumage/Arrêt

	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur du bac. Ne pas allumer à sec (voir page précédente).
	En cas de besoin lors du fonctionnement, remplir à ras bords le niveau de l'eau à l'intérieur du bac en agissant sur la poignée correspondante (Ouvrir-régler-fermer- voir Remplissage de l'eau - Bain marie).

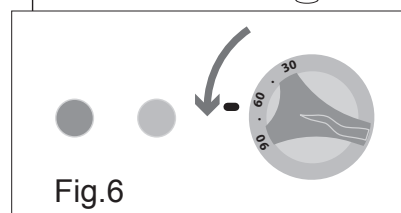
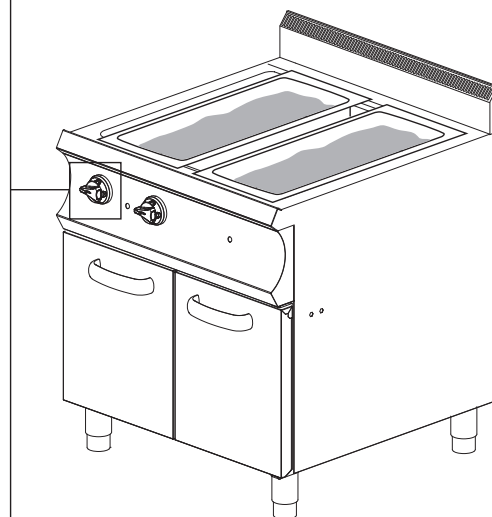
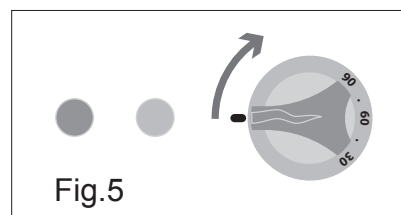
Dès que les opérations de remplissage d'eau sont terminées avec succès, commencer la procédure d'"Allumage/Arrêt" de la façon suivante:

Tourner la poignée du thermostat pour allumer l'appareil, puis configurer la température de fonctionnement (Fig. 5).

L'éclairage du voyant vert signale une phase de fonctionnement.

L'éclairage du voyant jaune signale une phase de chauffage.

Tourner la poignée du thermostat en position "Zéro" (Fig. 6) pour arrêter l'émission de la chaleur et éteindre l'appareil à la fin du cycle de travail.



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Contrôle Du Fonctionnement

	Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau du "Bain marie", si besoin mettre à niveau (voir remplissage de l'eau dans l'espace cuisson).
	Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.

Déchargement du produit

	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
---	---

Au terme du processus de cuisson, enlever le produit de l'appareil avec les ustensiles prévus à cet effet en le plaçant dans un lieu adapté où il pourra rester.

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au chapitre "Mise en hors service".

Mise en hors service

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

Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position "Zéro".

	Le "Bain marie" nécessite à chaque fin de cycle de travail le vidage de l'espace de cuisson (Voir évacuation de l'eau de l'espace de cuisson).
---	--

- Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil, voir "Maintenance".
- Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).

Evacuation de l'eau de l'espace de cuisson du Bain marie

Tourner les poignées de l'appareil sur la position "Zéro" (Fig. 7).

Attendre que la température de l'eau de l'espace de cuisson se refroidisse.

Enlever tout objet de l'espace de cuisson (Vaisselle-Plateaux-Autre).

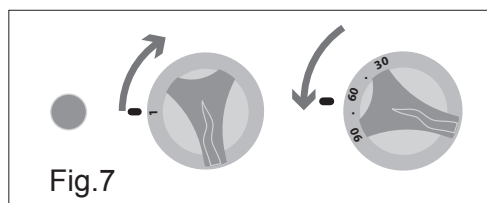
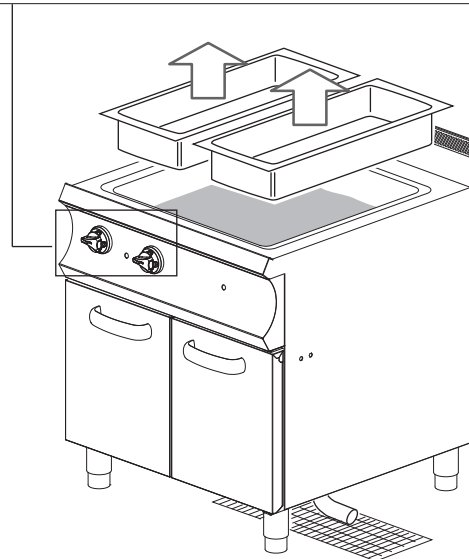


Fig.7



• A) Appareil avec Evacuation dirigée

Prédisposer (au moyen d'un raccord rapide) le tuyau convoyeur au robinet-vanne d'évacuation.

Positionner l'extrémité opposée du tuyau convoyeur au dispositif pour le recueil d'eau grise.

Ouvrir le robinet-vanne d'évacuation et laisser s'écouler l'eau à travers la conduite d'évacuation (Fig. 11).

Dès que les opérations de vidage de l'espace de cuisson sont terminées, fermer le robinet-vanne d'évacuation d'eau (Fig. 11 A).

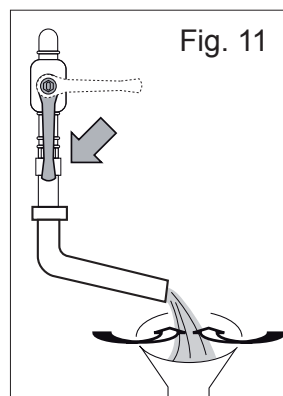


Fig. 11

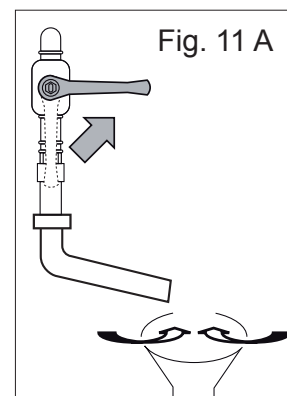


Fig. 11 A

• B) Appareil avec Evacuation libre



Remplir le récipient au 3/4 MAXIMUM de sa contenance. Cette précaution favorise son déplacement en évitant un débordement accidentel.

1. Positionner un conteneur (adapté à la morphologie et à la contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 8).
2. Ouvrir avec modération le robinet-vanne et contrôler visuellement le remplissage du conteneur (Fig. 9).
3. Fermer le robinet-vanne, vider le conteneur dans l'évacuation (eaux grises) Fig. 10 - Fig. 10A.
4. Répéter les opérations 1-2-3 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.

Dès que les opérations de vidage de l'espace de cuisson sont terminées, fermer le robinet-vanne d'évacuation d'eau.

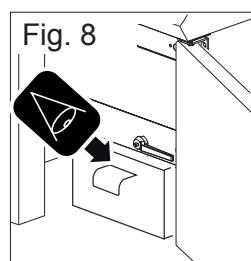


Fig. 8

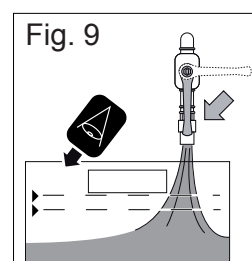


Fig. 9

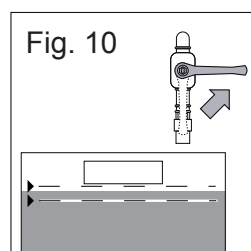


Fig. 10

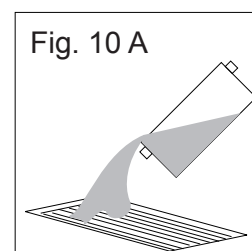


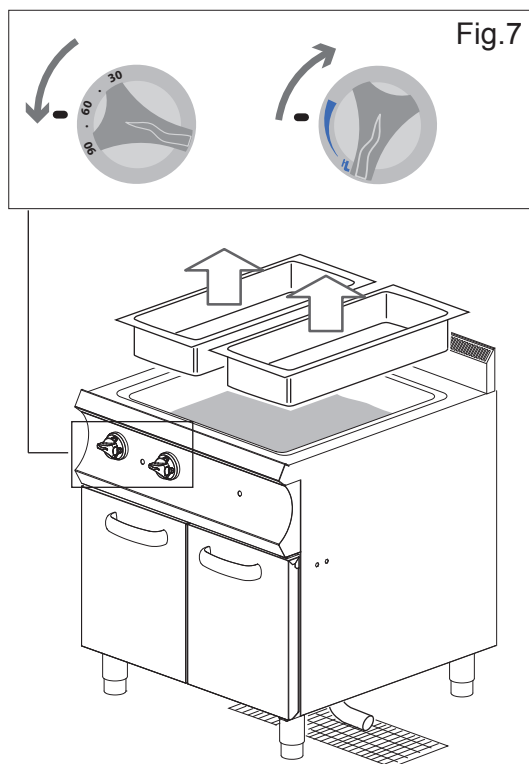
Fig. 10 A

Vidange de l'eau de l'espace de cuisson

Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position "Zéro" (Fig.7).

Attendre que la température de l'eau de l'espace de cuisson se refroidisse.

Enlever tout objet de l'espace de cuisson (Vaisselle-Plateaux-Autre).



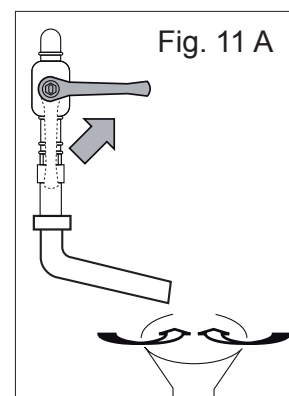
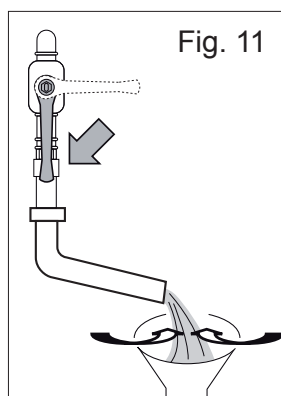
• A) Appareil avec Evacuation dirigée

Prédisposer (au moyen d'un raccord rapide) le tuyau convoyeur au robinet-vanne d'évacuation.

Positionner l'extrémité opposée du tuyau convoyeur au dispositif pour le recueil d'eau grise.

Ouvrir le robinet-vanne d'évacuation et laisser s'écouler l'eau à travers la conduite d'évacuation (Fig. 11).

Dès que les opérations de vidage de l'espace de cuisson sont terminées, fermer le robinet-vanne d'évacuation d'eau (Fig. 11 A).

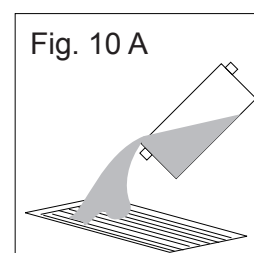
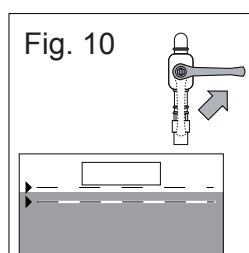
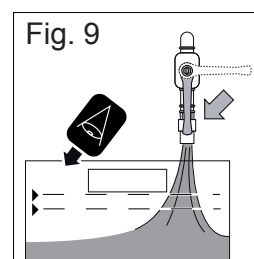
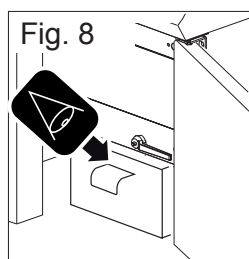


• B) Appareil avec Evacuation libre



Remplir le récipient au 3/4 MAXIMUM de sa contenance. Cette précaution favorise son déplacement en évitant un débordement accidentel.

1. Positionner un conteneur (adapté à la morphologie et à la contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 8).
2. Ouvrir avec modération le robinet-vanne et contrôler visuellement le remplissage du conteneur (Fig. 9).
3. Fermer le robinet-vanne, vider le conteneur dans l'évacuation (eaux grises) Fig. 10 - Fig. 10 A.
4. Répéter les opérations 1-2-3 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.



Dès que les opérations de vidage de l'espace de cuisson sont terminées, fermer le robinet-vanne d'évacuation d'eau.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation.
 	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées
 	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.
	L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de la plaque de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment et séché avec soin.
	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de la plaque de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques: pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).
	Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
   	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

	Nettoyage quotidien Enlever tout objet de l'espace de cuisson. Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace de cuisson, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs). Voir Evacuation de l'Eau pour le "Bain marie": faire écouler l'eau de l'espace de cuisson en utilisant le robinet-vanne de vidange. Procéder à l'ouverture du robinet-vanne de vidange uniquement après avoir vérifié que le conduit soit libre d'occlusions. Sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage. Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange
	Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites au chapitre nettoyage quotidien. Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci-dessous. Donc: • Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ; • Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs ; • Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ; • Passer un chiffon non abraser légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à créer un voile protecteur sur la surface. En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme. Aérer périodiquement les appareils et les locaux.

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

	Opérateur "Hétérogène" Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Opérateur "Homogène" Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Contrôle thermostat	Annuel

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients autorisé
	Le manutentionnaire technicien autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité

Troubleshooting

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

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.
L'eau n'est pas évacuée par l'espace de cuisson.	L'évacuation est obstruée.	- Nettoyer le filtre d'évacuation. - libérer l'évacuation d'éventuels résidus.
Les parois internes du bac sont couvertes de calcaire.	L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.	- Brancher l'appareil à un adoucisseur. - Régénérer l'adoucisseur. - Enlever le calcaire de l'espace de cuisson.
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson.	- Qualité de l'eau. - Détergent de mauvaise qualité. - Rinçage insuffisant.	- Filtrer l'eau (voir adoucisseur). - Utiliser le détergent conseillé. - Répéter le rinçage.
L'appareil ne s'allume pas.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.
Les voyants lumineux restent éteints.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.

	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service autorisé d'assistance technique
---	---



5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Aux SENS des Directives (voir le section n. 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Elimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.

