

02/2016

Mod: G17/GPL8T-NG

Production code: 373045

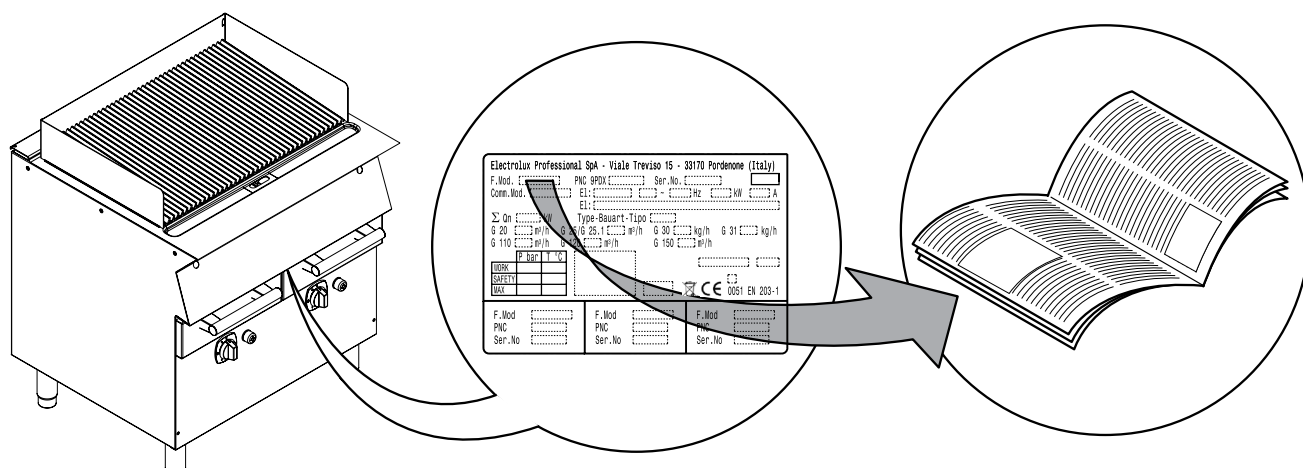


Diamond
catering equipment

TABLE DES MATIÈRES

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	45
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	47
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	49
1. EMBALLAGE	49
2. UTILISATION	49
3. NETTOYAGE.....	49
4. MISE AU REBUT	49
V. INSTALLATION	49
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	49
2. DÉBALLAGE.....	49
3. MISE EN PLACE.....	50
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	50
5. BRANCHEMENTS	51
6. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	52
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	53
1. UTILISATION DE LA GRILLE.....	53
VII. NETTOYAGE.....	54
1. EXTÉRIEUR.....	54
2. AUTRES SURFACES	54
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	55
4. INTÉRIEUR.....	55
VIII. ENTRETIEN.....	56
1. ENTRETIEN	56

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 - N9E

MODÈLES		+7GRGDGCFU 400mm	+7GRGHGCFU 800mm	+7GREDGCFU 400mm	+7GREHGCFU 800mm	+7GRGDLCO0 400mm	+7GRGHLC00 800mm	+7GREDGS0U 400mm	+7GREHGS0U 800mm
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES									
Brûleurs	Nr.	1	2	-	-	1	2	-	-
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	1/2"	1/2"	-	-
Puissance thermique nominale	kW	8	16	-	-	7	14	-	-
Type de construction		A1	A1	-	-	A1	A1	-	-
Tension d'alimentation	V	-	-	380-400	380-400	-	-	380-400	380-400
Phases	N°	-	-	3N	3N	-	-	3N	3N
Fréquence	Hz	-	-	50/60	50/60	-	-	50/60	50/60
Puissance maximum	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	-	-	3,6-4	7,2-8
Section du câble d'alimentation	mm ²	-	-	2,5	4	-	-	2,5	4

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz/électriques - N9E

MODÈLES		+9GRGDGCFU 400mm	+9GRGHGCFU 800mm	+9GRTDGCFU 400mm	+9GRTHGCFU 800mm	+9GREDGCFU 400mm	+9GREHGCFU 800mm
CARACTÉRISTIQUES							
Raccord ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-	-
Brûleurs	Nbre	1	2	1	2	-	-
Puissance thermique nominale	kW	10	20	10	20	-	-
Type de construction		A1	A1	A1	A1	-	-
Tension d'alimentation	V	-	-	-	-	380-400	380-400
Phases	Nbre	-	-	-	-	3+N	3+N
Fréquence	Hz	-	-	-	-	50/60	50/60
Puissance maximum totale	kW	-	-	-	-	6,8-7,5	13,5-15
Section du câble d'alimentation	mm ²	-	-	-	-	1,5	2,5

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

GAZ

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)

F.Mod.

PNC 9PDX

Ser.No.

Comm.Mod.

EI:

~ Hz

kW

A

EI:

Σ Qn kW

Type-Bauart-Tipo

G 20 m³/h

G 25/G 25.1 m³/h

G 30 kg/h

G 31 kg/h

G 110 m³/h

G 120 m³/h

G 150 m³/h

P bar

T °C

WORK

SAFETY

MAX

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

ÉL.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)

F.Mod.

PNC 9PDX

Ser.No.

Comm.Mod.

EI:

~ Hz

kW

A

EI:

P bar

T °C

WORK

SAFETY

MAX

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.description de fabrication du produit

Comm.Modeldescription commerciale

PNC.....code de production

Ser.No.....numéro de série

EI :tension d'alimentation+phase

Hz :fréquence d'alimentation

kW:.....puissance maximum absorbée

Acourant absorbé

Power unit EI:.....puissance

I.....degré de protection à la poussièreet à l'eauCEmarquage CE

AB.....numéro du certificat de sécurité gaz

N.....groupe de certification

0051.....organisme notifié

EN 203-1Normes UE

L.....Logo INQ/GS

Cat.....catégorie de gaz

Pmbarpression du gaz

Electrolux Professional SPA

Viale Treviso, 15

33170 Pordenone

(Italy).....Fabricant

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
-  • **RISQUE D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas conserver 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 m³/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.
- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxie. 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 et l'entretien sont réservés exclusivement à 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 n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance sur son fonctionnement.
- Le personnel qui utilise l'appareil devra avoir suivi une formation et être mis au courant sur les risques possibles.
- 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 n'entre en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance ne se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau direct.
- Ne pas nébuliser d'eau ni utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ce manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence.
- 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
- Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .
- 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.
- Le symbole  présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, contacter le représentant ou le distributeur local du produit, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de mise au rebut 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.

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 aux consignes données.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas stocker ni utiliser de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) 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.
- (Fig.1F) En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque d'union fournie dans les logements latéraux des panneaux postérieurs. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête évasée fournies.

3.2. FIXATION AU SOL

Pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement, fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement en suivant attentivement les instructions jointes à chaque accessoire (F206136).

3.3. INSTALLATION SUR PONT, EN SAILLIE OU CHAPE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire.

Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.4. JOINTURES ENTRE APPAREILS

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

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1. APPAREILS DE TYPE « A1 »

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

5. BRANCHEMENTS



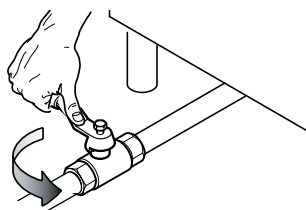
- Toute opération d'installation ou d'entretien de l'installation d'alimentation (gaz, courant électrique, eau) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.
- Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

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

- Rechercher sur le schéma d'installation la position du raccord de gaz sur le fond de l'appareil.
- Avant d'effectuer le raccordement, enlever la protection en plastique du raccord de gaz si elle est présente.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccordement avec une solution d'eau savonneuse.

5.1.3. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, observer les instructions données au § "Adaptation à un autre type de gaz"). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (0,1 mbar minimum).

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

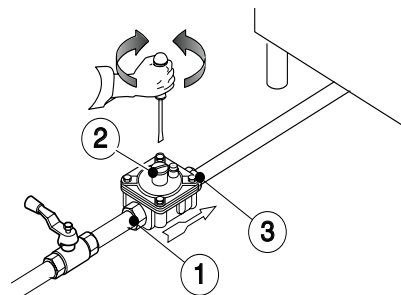
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

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

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

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

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



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

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

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

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

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 PRINCIPAL

- Dévisser la buse "F" et la remplacer par celle correspondant au type de gaz choisi (Tableau B, voir appendice, fig.3A).
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur le corps de celle-ci.
- Revisser à fond la buse "F".

5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ

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

5.1.6.3 REMPLACEMENT DE LA VIS DE MINIMUM

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

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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.

5.2.1.2 ACCÈS AU BORNIER

- **APPAREILS MONOBLOC** (Fig. 4A - 4B)

Pour accéder à la plaque à bornes «M», enlever les tiroirs (1), les manettes (2) et, après avoir desserré les vis de fixation (3), enlever le panneau avant (4).

- **APPAREILS TOP** (Fig. 4C)

Pour accéder à la plaque à bornes « M », enlever les manettes (1) et, après avoir desserré les vis de fixation (2), enlever le panneau de contrôle (3).

- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes comme le montre 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. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

5.2.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

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

6. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, seul ou ensemble; après avoir terminé les opérations, l'installateur doit informer l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, après tous les contrôles, contacter le centre d'assistance locale.

VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

1. UTILISATION U GRILLOIR

- Le grilloir est un appareil destiné à la cuisson directe d'aliments sur une 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 encore froid, vider le récipient de collecte de l'huile (si nécessaire, le vider plusieurs fois par jour).
- 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.
- Ne pas utiliser le grilloir pour chauffer des casseroles ou des poêles

1.1. MODÈLES À GAZ (TOP/MONOBLOC/PIERRE DE LAVE - N7E/N9E)

- Grille 400 mm**: elle se compose d'une zone de cuisson réglée par une vanne à gaz.
- Grille 800 mm**: elle se compose de deux zones de cuisson (côté gauche et droit) réglées par deux vannes à gaz, une pour chaque zone.

La manette «A» de réglage du gaz de chaque brûleur dispose de 4 positions d'utilisation:

- éteint
- ★ allumage veilleuse gaz
- 🔥 max.
- min.

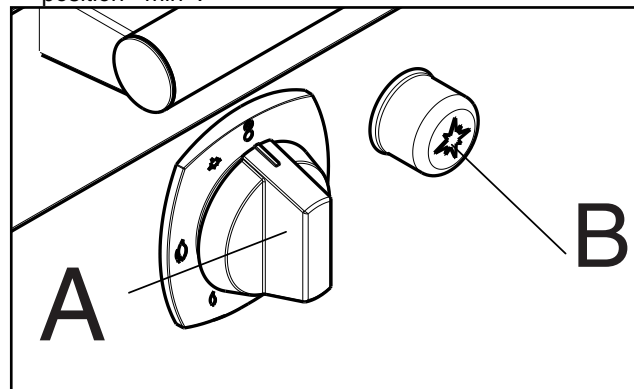
1.1.1. ALLUMAGE

Allumage veilleuse gaz

- Appuyer sur la manette «A» et la faire tourner de la position «éteint» à la position «allumage veilleuse gaz».
- Appuyer à fond sur la manette «A» et appuyer simultanément à plusieurs reprises sur la touche de l'allumeur piézoélectrique «B» qui provoquera l'allumage de la flamme veilleuse gaz. Vérifier que l'allumage a bien eu lieu à travers les trous sur le panneau de contrôle.
En relâchant la manette «A», la flamme doit rester allumée; si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal

- Tourner la manette «A» de la position «allumage veilleuse gaz» à la position «max».
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette «A» sur la position «min».



1.1.2. ARRÊT

Arrêt du brûleur principal

- Tourner la manette «A» de la position «max ou min» à la position «allumage veilleuse gaz».

Extinction de la flamme veilleuse gaz

- Appuyer et tourner la manette «A» sur la position «éteint»;
- En fin de journée, fermer le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil

1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES

1.2.1. ALLUMAGE

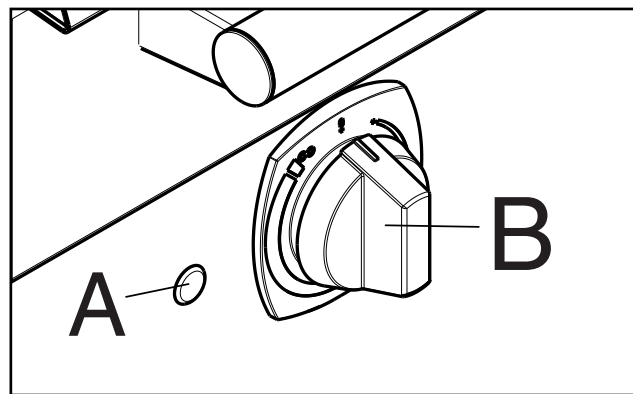
- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette du régulateur d'énergie «B» dans le sens des aiguilles d'une montre; la position de la manette indique plusieurs niveaux de puissance, d'un minimum de 10% à un maximum «infini».
- Le voyant vert «A» s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

1.2.2. ARRÊT

Mettre la manette de réglage «B» sur la position «0».

Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil

REMARQUE : si le voyant vert reste allumé après avoir tourné la manette «B» sur la position «0», débrancher l'appareil en intervenant sur l'interrupteur en amont et faire immédiatement appel au service d'assistance technique.



1.3. UTILISATION DU TIROIR

- Il est conseillé de verser 2-3 cm d'eau dans chaque tiroir de collecte des graisses pour faciliter leur nettoyage en fin de journée et obtenir une meilleure cuisson

VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

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

1. EXTÉRIEUR

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : les gestes circulaires pour le frottement et les particules de saletés déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier : les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

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

2. AUTRES SURFACES

SURFACES EN FER DOUX OU FONTE (tous les jours)

Éliminer la saleté à l'aide d'un chiffon humide ou, en cas de dépôts, les accessoires (optionnels ou fournis) figurant dans la liste. Après le nettoyage, mettre l'appareil en marche pour sécher rapidement sa surface, la lubrifier ensuite avec une fine couche d'huile alimentaire.

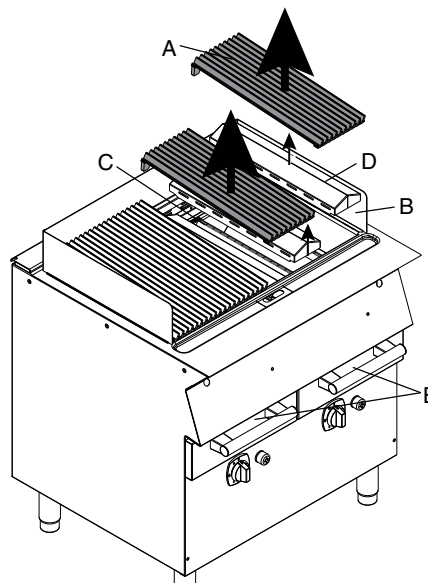
ATTENTION ! Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

BACS ET TIROIRS DE RÉCUPÉRATION (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.

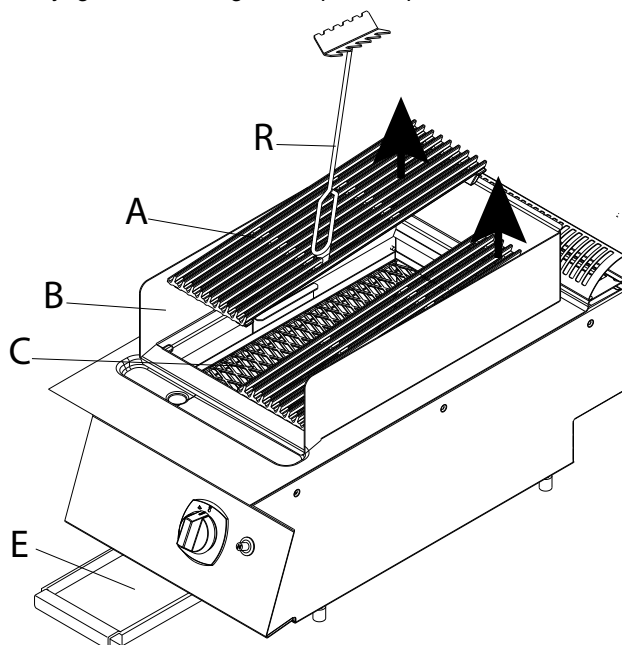
2.1. MODÈLES À GAZ

Nettoyage du brûleur, grille monobloc



- Enlever la grille de cuisson «A» en la soulevant avec le racloir fourni puis enlever le dispositif de protection contre les éclaboussures «B».
- Démontez les plaquettes de protection «D» en les soulevant légèrement par l'arrière et en les dégageant des guides avant.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes du dispositif de protection de la flamme en éliminant toute trace de poussière et de dépôts divers et en ayant soin de ne pas élargir les orifices de sortie de la flamme.
- Nettoyer les ailettes de la chambre de combustion qui acheminent les sauces dans le tiroir «E» avec un racloir ou un autre ustensile équivalent puis passer un chiffon humide. Pendant cette opération, faire attention à ne pas abîmer le groupe d'allumage veilleuse gaz.
- Remonter la plaque de protection «D» en veillant à ce que les deux pivots avant s'emboîtent correctement dans leurs logements

Nettoyage du brûleur, grille du plan en pierre de lave

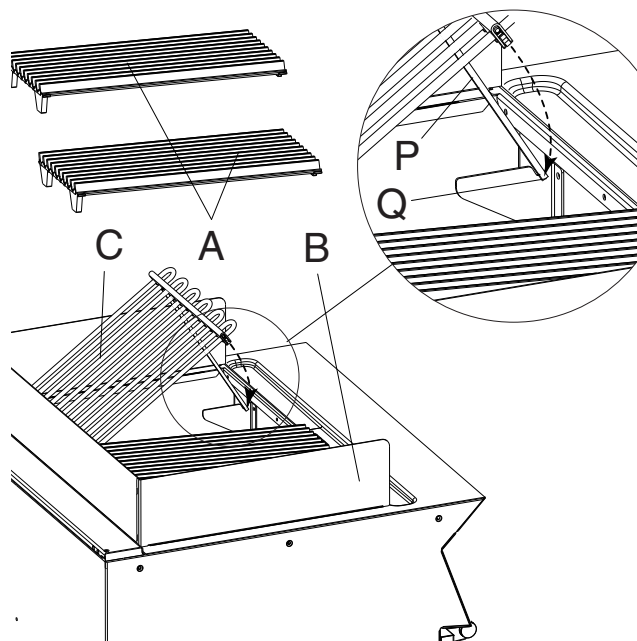


- Soulever la grille de cuisson «A» à l'aide du racloir puis enlever la protection contre les éclaboussures «B».
- Enlever la couche de lave se trouvant au-dessus de la grille foyer «C».
- Enlever la grille foyer et éliminer les éventuelles incrustations ou dépôts de poussière s'étant formés pendant le fonctionnement à l'aide d'une brosse.
- Démontez le brûleur en le soulevant légèrement par l'arrière et le faire sortir des pivots de guidage avant.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes du dispositif de protection de la flamme en éliminant toute trace de poussière et de dépôts divers et en ayant soin de ne pas élargir les orifices de sortie de la flamme.
- Nettoyer les ailettes de la chambre de combustion qui acheminent les sauces dans le tiroir «E» avec un racloir ou un autre ustensile équivalent puis passer un chiffon humide. Pendant cette opération, faire attention à ne pas abîmer le groupe d'allumage veilleuse gaz.
- Remonter le brûleur en s'assurant que les deux pivots avant s'emboîtent correctement dans leurs logements. Pousser ensuite la partie arrière vers le bas jusqu'à ce que le pivot de guidage vertical entre dans son siège.
- Remplacer la grille foyer «C» dans son logement.
- Placer le dispositif de protection contre les éclaboussures «B» sur l'appareil.
- Répartir la lave uniformément au-dessus de la grille foyer «C». Au cas où il serait nécessaire de changer la lave, il est conseillé de jeter entièrement l'ancienne et de la remplacer en utilisant un paquet neuf car la quantité est calculée pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Remplacer la grille de cuisson «A» en ayant soin que les morceaux de lave ne forment pas une couche trop épaisse susceptible d'entrer en contact avec la grille de cuisson.

2.2. MODELES ELECTRIQUES

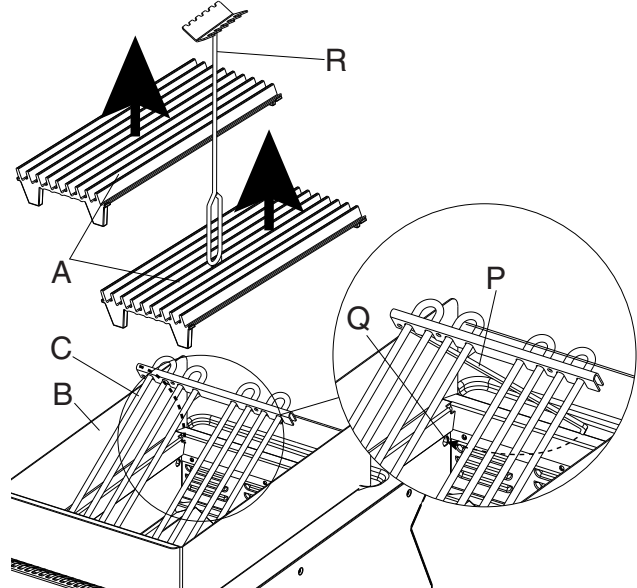
ATTENTION : avant de procéder au nettoyage, s'assurer que les résistances sont froides ; toujours débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.

2.2.1. MODÈLES MONOBLOC



- Soulever la grille de cuisson « A » à l'aide du racloir puis enlever la protection contre les éclaboussures « B ».
- Soulever les résistances « C » et tourner la tige « P » de 90° de sorte à la placer dans le renforcement du support « Q » afin qu'elle reste dans cette position.
- Nettoyer l'intérieur de la grille avec une éponge ou une brosse.

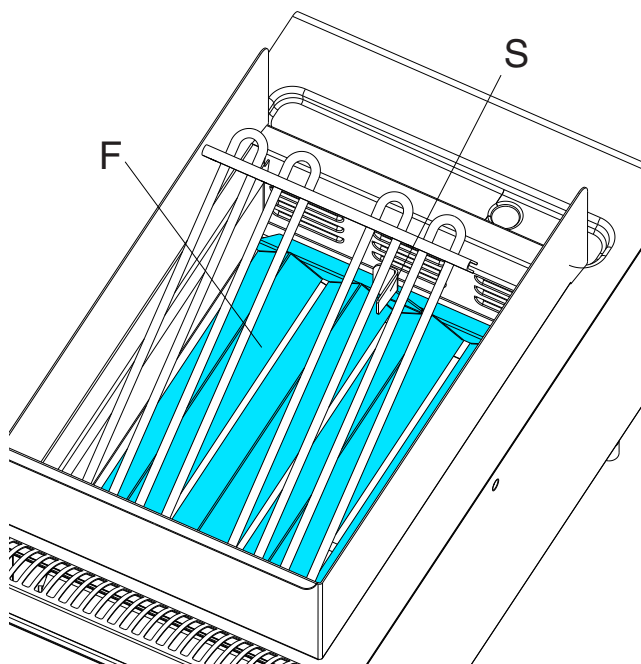
2.2.2. MODÈLES TOP



- Soulever la grille de cuisson « A » à l'aide du racloir « R » puis soulever la protection contre les éclaboussures « B ».
- Soulever les résistances « C » et tourner la tige « P » de 90° puis enfiler l'axe dans l'orifice « Q » afin que les résistances restent dans cette position.

- Dégager le double fond « F » et nettoyer l'intérieur de la grille avec une éponge ou une brosse.

REMARQUE : il est possible de laver le double fond au lave-vaisselle ; une fois lavé, s'assurer de le replacer de sorte que les résistances soient posées sur le support « S ».



ATTENTION : éviter de nettoyer les résistances et ne pas utiliser d'eau à l'intérieur de la grille du fait de la présence de composants électriques.

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

ATTENTION! Opérations à faire exécuter exclusivement par des techniciens spécialisés tous les 6 mois.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

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

VIII. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin de maintenance sont accessibles de la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commandes et le panneau avant. Mettre l'appareil hors tension avant de l'ouvrir

1.1. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

- *Le brûleur veilleuse gaz ne s'allume pas.*

Causes possibles:

- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- Le robinet de gaz est défectueux.

- *Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage.*

Causes possibles:

- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
- Le thermocouple est défectueux.
- La manette du robinet de gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Pression insuffisante de gaz au niveau du robinet.
- Le robinet de gaz est défectueux.

- *Le brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas.*

Causes possibles:

- Chute de pression dans la conduite de gaz.
- Buse obstruée ou robinet de gaz défectueux.
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

- *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 robinet de gaz ou vanne à gaz défectueux.
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

1.2. PROGRAMME D'ENTRETIEN

- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par une personne autorisée au moins tous les 12 mois. A ce propos, il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.