

11/2010

Mod: N17/BA12-N

Production code: 371114



Diamond
catering equipment

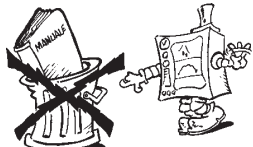
TABLE DES MATIÈRES

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	16
III. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	17
IV. INSTALLATION	17
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	17
2. DÉBALLAGE	17
3. MISE EN PLACE	17
IV. INSTALLATION	18
1. PARTIES EXTERNES	18
2. PERIODES D'INACTIVITE	18

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



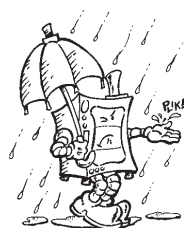
- **DANGER D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.
- Installer l'appareil dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce où l'appareil est installé.
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz installée, et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.

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



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

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées originales.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée **impropre**.
- Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
- Le personnel devant utiliser l'appareil doit **avoir suivi une formation spéciale**. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



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

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

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

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

III. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



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

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



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



Polypropylène : panneaux de dessus de l'emballage, feuillets.



Polystyrène expansé : cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par exemple, portes ou couvercles ouverts, etc.); l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce. Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

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

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

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

IV. INSTALLATION

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



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

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux prescriptions des normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.

2. DÉBALLAGE

ATTENTION !

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

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



- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.
- Décoller lentement les films de protection des surfaces en métal et nettoyer les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages occultes ou de pièces manquantes évidentes seulement après le déballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

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

- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig.1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc la plus proche du bandeau.
- (Fig.1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. 1C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. 1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée.

3.2. FIXATION AU SOL

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

3.3 INSTALLATION SUR PONT, EN SAILLIE OU CHAPE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire.

3.4. MONTAGE ET UNION D'APPAREILS HAUTS SUR BASE (fig. 2A, 2B, 2C)

- Placer l'appareil haut "T" sur la base de support "C".
- Fixer le haut à la base à l'aide de vis en les vissant dans les logements prévus à cet effet.
- Si l'appareil est d'un demi-module et est installé tout seul, il est conseillé de le fixer au sol pour garantir sa stabilité (voir Accessoire).

3.5 JOINTURES ENTRE APPAREILS

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

V. NETTOYAGE

1. PARTIES EXTERNES

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 de l'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant, appliquée avec un chiffon ou une éponge. 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 : un frottement en rond et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus assujetties 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. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, 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 également les locaux périodiquement.