07/2012

Mod: N22/PT2T-N

Production code: 393156

Diamond
catering equipment

SOMMAIRE

I. SCHÉMA D'INSTALLATION / UNION D'APPAREILS / TABLEAUX 2

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 35

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 36

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 37

1. EMBALLAGE 37
2. UTILISATION 37
3. NETTOYAGE 37
4. MISE AU REBUT 37

V. INSTALLATION 37

1. NORMES DE RÉFÉRENCE 37
2. DÉBALLAGE 37
3. MISE EN PLACE 37
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET VENTILATION 38
5. BRANCHEMENTS 39
6. AVANT D'ACHEVER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION 40

VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR 41

1. UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU 41
2. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 41
3. UTILISATION DU FOUR 42

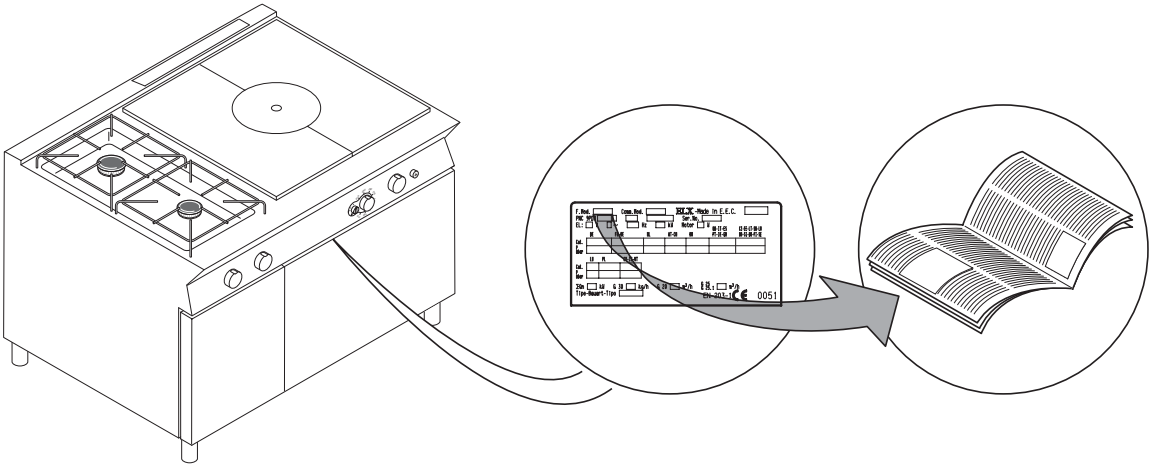
VII. NETTOYAGE 42

1. EXTÉRIEUR 42
2. AUTRES SURFACES 42
3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ 42
4. INTÉRIEUR 42

VIII. ENTRETIEN 43

1. ENTRETIEN 43

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



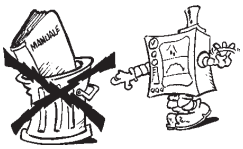
ATTENTION
Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des app. à gaz

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9STGH1000 800mm	+9STGH10G0 800mm	+9STGL3010 800mm	+9STGH30G0 1200mm
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance therminique minimum de la plaque coup-de-feu	kW	4	4	4	2.5
Puissance therminique maximum de la plaque coup-de-feu	kW	10.5	10.5	10.5	5.5
Puissance thermique four	kW	-	8.5	8.5	8.5
Brûleurs de la table de cuisson		-	-	2	2
Puissance thermique minimum de la table de cuisson Ø60 / Ø100	kW	-	-	1.45 / 2.2	1.45 / 2.2
Puissance thermique maximum de la table de cuisson Ø60 / Ø100	kW	-	-	6 / 10	6 / 10
Puissance thermique nominale	kW	10.5	19	35	30
Type de construction		A1	A1	A1	A1

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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



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

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

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

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

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

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

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

• Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.

• Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

• Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.

- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.
- Le symbole L figurant sur l'appareil indique qu'il **ne** doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être éliminé correctement afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé de l'homme. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

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

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.
Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :

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

PP **Polypropylène :** panneaux supérieurs de l'emballage, feuillards.

PS **Polystyrène expansé :** cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par ex. portes ou couvercles ouverts, etc.) ; l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

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

4. MISE AU REBUT

Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.
Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

V. INSTALLATION

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

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

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

2. DÉBALLAGE

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

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

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

3. MISE EN PLACE

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

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

3.1. UNION D'APPAREILS

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

3.2. FIXATION AU SOL

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

3.3 INSTALLATION SUR PONT, EN PORTE-À-FAUX OU SUR SOCLE EN CIMENT

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

3.4 JOINTS ENTRE LES APPAREILS

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

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1 APPAREILS DE TYPE " A1 "

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

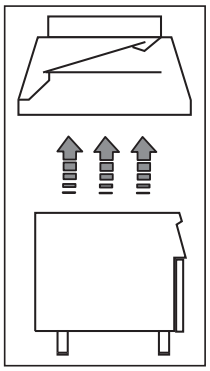
4.2 APPAREILS DE TYPE " B "

(conformément à la définition donnée dans le Règlement Technique d'Installation DIN-DVGW G634: 1998)
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte aspirante ou un système d'extraction forcée des produits de combustion.

4.2.1. CHEMINÉE DE RACCORDEMENT

- Enlever la grille du dispositif d'évacuation des fumées.
- Installer la cheminée de raccordement conformément aux instructions accompagnant l'accessoire (optionnel).

4.2.2 INSTALLATION SOUS UNE HOTTE ASPIRANTE



- Mettre l'appareil sous la hotte aspirante (fig. ci-contre).
- Lever le conduit d'évacuation des fumées sans modifier sa section.
- Ne pas interposer d'interrupteurs de tirage.
- La hauteur du conduit d'évacuation et la distance par rapport à la hotte aspirante doivent être conformes à celles de la réglementation en vigueur.
- L'extrémité du conduit d'évacuation doit se trouver à 1,8 m minimum de la surface d'appui de l'appareil.

Remarque ! Le système doit garantir que : a) l'évacuation des fumées ne soit pas obstruée ; b) la longueur du tuyau d'évacuation ne soit pas supérieure à 3 m. Utiliser l'adaptateur pour raccorder des conduits d'évacuation ayant un diamètre différent.

5. BRANCHEMENTS

• Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'une installation d'alimentation (gaz, électricité, eau) doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.

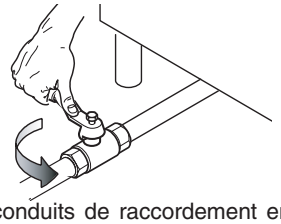
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

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

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

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



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

5.1.2. RACCORDEMENT

- 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. CONTRÔLE DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT (toutes les versions)

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

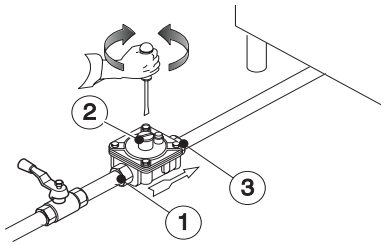
- Enlever le bandeau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité "N" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (fig. 2A et 2B).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice)
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau 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 être utilisés avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

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

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

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 DE LA PLAQUE et TABLE DE CUISSON (version simple service)

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

5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ DE LA TABLE DE CUISSON (version simple service)

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

5.1.6.3 REMPLACEMENT DE LA VIS DE MINIMUM DE LA PLAQUE et DE LA TABLE DE CUISSON (version simple service)

- Dévisser la vis de minimum “M” du robinet et la remplacer par celle adaptée au type de gaz (vissée à fond) (Tab. B, Fig. 2A).

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

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

5.1.6.5 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ DE LA PLAQUE et DU FOUR

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

6. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D’INSTALLATION

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

VI INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU

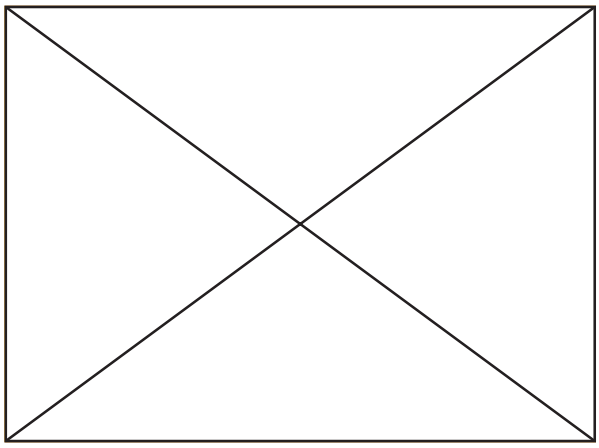
Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.
- Il est conseillé d'éviter d'utiliser l'appareil à vide de façon prolongée dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement. Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des récipients (casseroles, poêles).

Allumage de la plaque

La manette "A" de commande du robinet a 4 positions d'utilisation :

- ● Position "éteint"
- ✷ Position "allumage veilleuse gaz"
- Position de "flamme max"
- Position de "flamme min"



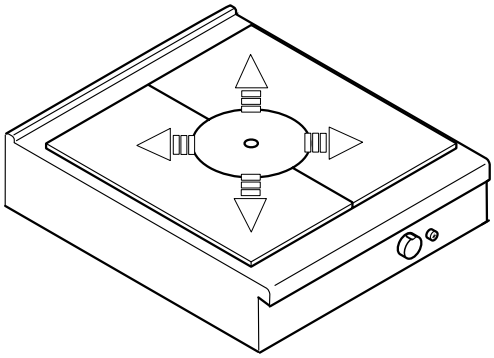
- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la manette "A" et la faire tourner de la position "éteint" en position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette "A" et appuyer simultanément deux ou trois fois sur la touche d'allumage "B" pour provoquer l'étincelle afin d'allumer la flamme veilleuse gaz. Le contrôle de l'allumage effectif s'effectue par le trou du voyant "C".
- En relâchant la manette, la flamme doit rester allumée ; si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.
  En cas d'urgence, le brûleur veilleuse gaz peut être allumé manuellement en approchant une flamme et en maintenant la manette "A" en position "allumage veilleuse gaz".
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

Extinction de la plaque

- Tourner la manette de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" en position "allumage veilleuse gaz".
- Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".
- Fermer le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.

REMARQUE :

Pendant l'utilisation, les températures les plus élevées de la plaque (en fonte) se situent au milieu de celle-ci.



2. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Allumage de la table de cuisson

La manette de commande du robinet a 4 positions d'utilisation :

- ● Position "éteint"
- ✷ Position "allumage veilleuse gaz"
- Position de "flamme max"
- Posizione di "fiamma min"

- Appuyer sur la manette "D" et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
  Appuyer à fond sur la manette et approcher simultanément une petite flamme à la veilleuse gaz pour obtenir l'allumage (fig. 5).
  Maintenir la pression sur la manette pendant 20 secondes environ ; une fois relâchée, la petite flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" à la position "flamme maximum".
- Pour obtenir le minimum, tourner la manette de la position "flamme maximum" à la position "flamme minimum".

Extinction de la table de cuisson

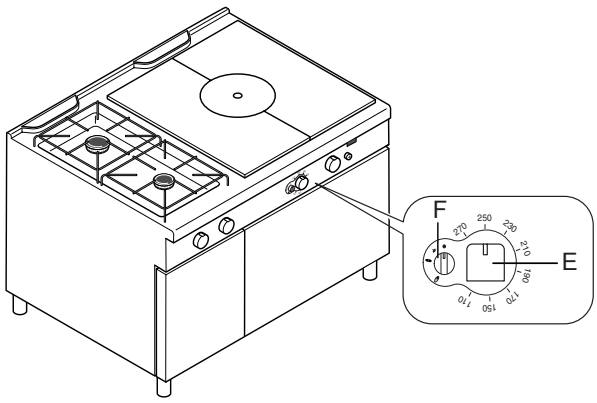
- Tourner la manette "D" de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" en position "allumage veilleuse gaz".
- Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer partiellement sur la manette et la tourner en position "éteint".

3. UTILISATION DU FOUR

Allumage

La manette de commande de la vanne thermostatique a les positions d'utilisation suivantes :

- ● Position "éteint"
- ✶ Position "allumage veilleuse gaz"
- Position "veilleuse gaz"
- Position "brûleur"



- Pour débloquer la manette, appuyer légèrement sur la manette "F" et la tourner simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de quelques degrés.
- Appuyer à fond dessus et la tourner jusqu'à la position "allumage veilleuse gaz" ; un déclic indiquera que l'étincelle a jailli.
- En continuant d'appuyer sur la manette "F", la tourner en position "veilleuse gaz" et la maintenir dans cette position pendant environ 15/20 secondes pour permettre au gaz d'arriver au brûleur veilleuse gaz (allumage de la veilleuse gaz) et ensuite au thermocouple de chauffer.
- Une fois la flamme veilleuse gaz allumée, tourner la manette "F" sur la position "brûleur" pour allumer ce dernier.
- Une fois ces opérations terminées, tourner la manette "E" pour choisir la température voulue.

3.1 INTERLOCK (verrouillage)

La vanne à gaz du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui, en cas d'arrêt accidentel du four, empêche qu'il ne se rallume immédiatement (pendant 40 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé à l'intérieur du four et une sécurité accrue.

Arrêt

- Tourner la manette "E" en position "éteint" pour éteindre le brûleur principal.
- Pour éteindre le brûleur veilleuse gaz, tourner la manette "F."

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'aliments se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : les gestes circulaires et les particules de saletés s'étant déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier : les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

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

2. AUTRES SURFACES

SURFACES EN FER DOUX OU FONTE (tous les jours)

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

3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.

4. INTÉRIEUR (tous les 6 mois)

AVERTISSEMENT ! Opérations devant exclusivement être confiées à des professionnels.

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

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

VIII. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

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

1.1. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

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

- *Le brûleur veilleuse gaz des foyers ouverts ne s'allume pas*

  Causes possibles :

• Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
• Buse obstruée.
• Le robinet de gaz est défectueux.

- *Le brûleur veilleuse gaz de la plaque coup-de-feu ou du four ne s'allume pas.*

  Causes possibles :

• La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée
• L'allumage ou le câble de la bougie sont détériorés.
• Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz
• Buse obstruée
• La soupape/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 et/ou de la vanne à gaz n'est pas suffisamment pressée.
• Pression insuffisante de gaz au niveau du robinet et/ou de la vanne.
• Le robinet de gaz ou la vanne à gaz sont 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 ou vanne à gaz défectueux.
• Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

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

  Causes possibles :

• La boule du thermostat est défectueuse.
• Vanne à gaz défectueuse.

1.2 PROGRAMME D'ENTRETIEN

• Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.