



**MOD: G9/4BA8-N**

**Production code : DIFB98AXL**

**06/2023**

**CUISINE - COUP DE FEU - FLEX BURNER  
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT**

FR



GAS  
GAZ  
GÁS  
GÁZ



## **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  
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

## **3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION**

Emplacement des principaux composants  
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux  
    Description des modes d'arrêt  
    Arrêt pour anomalie de fonctionnement  
    Arrêt d'urgence  
    Arrêt pendant une phase d'usage  
Mise en fonction pour le premier démarrage  
    Nettoyage à la première mise en route  
Mise en fonction quotidienne  
Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps  
Démarrage de la production  
    Allumage  
    Chargement-Déchargement du produit  
    Mise en hors service

## **4. MAINTENANCE ORDINAIRE**

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations  
    Nettoyage quotidien  
    Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps  
Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence  
Troubleshooting

## **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 à bulles parfaitement nivelée, 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.

**N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.**

## 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 °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 aux tests effectués seront livrés au client sur demande.

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 ensuite 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).

## Flex Burner

L'indication « Flex Burner » permet de modifier la position des brûleurs feux ouverts à l'intérieur de l'appareil.

**Opération pouvant être effectuée uniquement par le service d'assistance technique autorisé** (voir le Manuel d'Installation Chapitre 7 - Flex Burner).

**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 appropriés.

## 2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

### Indications sur les risques résiduels

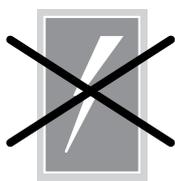
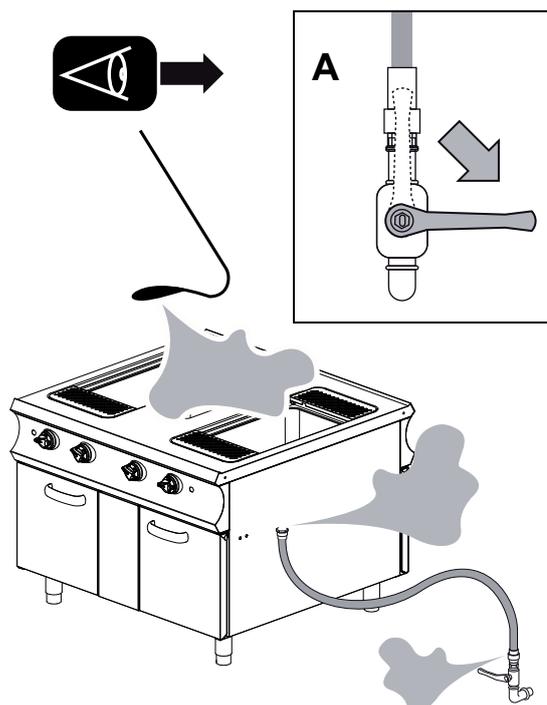
Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui règlementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des "risques résiduels" liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	<b>Risque résiduel de fulguration:</b> Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	<b>Risque résiduel de brûlure:</b> Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	<b>Risque résiduel de brûlure pour sortie de matériel</b> Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec la sortie de matériaux très chauds. Des conteneurs trop remplis de liquides et/ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.
	<b>Risque résiduel d'explosion</b> Ce risque subsiste avec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;</li> <li>• utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;</li> <li>• 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.</li> </ul>
	<b>Risque résiduel d'incendie</b> Ce risque subsiste avec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).</li> </ul>

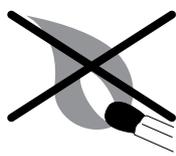
### Modalité opérationnelle pour l'odeur de gaz dans l'environnement

 **En présence d'odeur de gaz dans l'environnement, il faut effectuer avec urgence les procédures décrites ci-dessous.**

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet de réseau particulier A).
- Aérer immédiatement le local.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans l'environnement (Particulier B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Particulier B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à l'environnement où s'est vérifiée l'odeur de gaz afin d'avertir les organismes (entreprise électrique et/ou les pompiers).



B



C

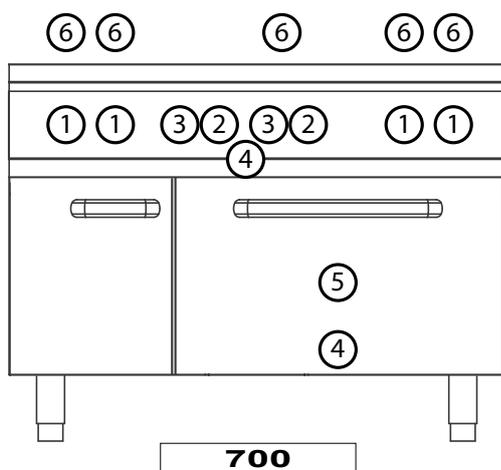
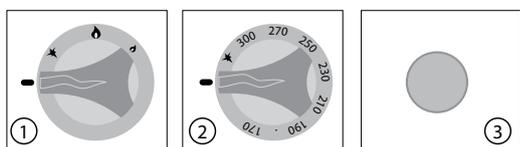


D

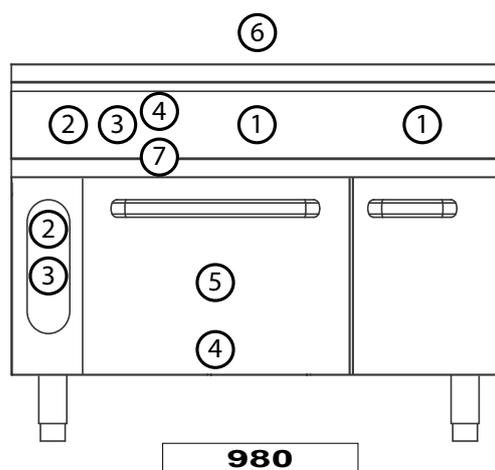
### Emplacement des principaux composants

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

1. Poignée de réglage des feux ouverts.
2. Poignée de réglage Thermostat.
3. Bouton piézoélectrique.
4. Contrôle de la flamme pilote.
5. Espace de cuisson (four).
6. Table de Cuisson (feux ouverts - plaques).
7. Récipient pour recueillir du matériau d'évacuation



700



980

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

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

	<p><b>Poignée de réglage des feux (GAZ).</b> Exécute trois fonctions diverses:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.</li> <li>2. Réglage de la flamme (minimum - maximum).</li> <li>3. Extinction de l'appareil.</li> </ol>
	<p><b>Poignée du thermostat (GAZ).</b> Exécute trois fonctions diverses:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.</li> <li>2. Réglage de la température.</li> <li>3. Extinction de l'appareil.</li> </ol>
	<p><b>Bouton piézoélectrique (GAZ).</b> Exécute une seule fonction:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.</li> </ol>
	<p><b>Voyant lumineux vert (GAZ/ELECTRIQUE):</b> Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.</p>
	<p><b>Voyant lumineux jaune (GAZ/ELECTRIQUE):</b> Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.</p>
	<p><b>Poignée du thermostat (ELECTRIQUE).</b> Exécute trois fonctions diverses:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglage de la température.</li> <li>2. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.</li> </ol>

### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### 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-Hydrique-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:

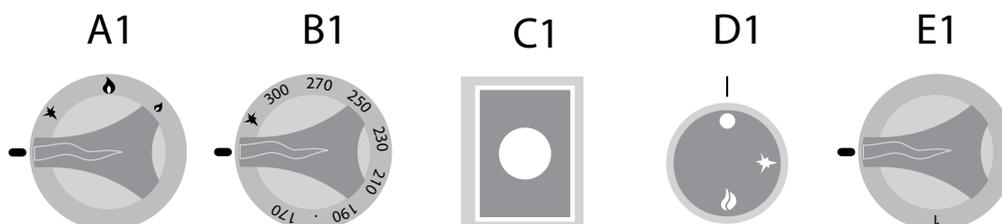
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement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

#### Arrêt d'urgence

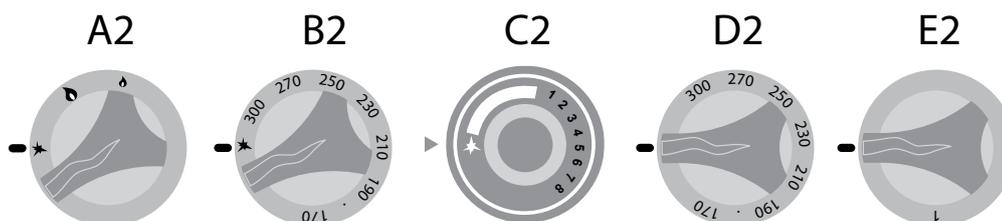
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



#### 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).



### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

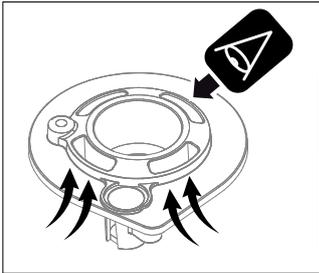
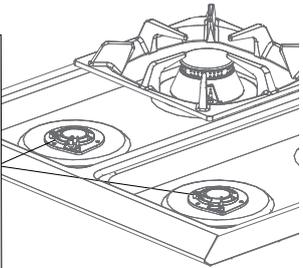
#### Mise en fonction pour le premier démarrage

	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).
    	<b>Nettoyage à la première mise en route</b> 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:

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

	A l'intérieur du réseau d'alimentation de gaz (si elle n'a jamais été utilisée ou utilisée très sporadiquement) peuvent se former des bulles d'air, il est donc indispensable de prédisposer l'installation de façon à éliminer cet inconvénient.
	Pour libérer l'air à l'intérieur de la tuyauterie, il suffit d'ouvrir les fermetures de réseau, tourner en tenant appuyée la poignée de l'appareil en position piézoélectrique, positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage.
	Dès que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée en position "maximum" pendant quelques secondes afin de stabiliser la flamme. A la fin de la procédure, remettre la poignée en position "Zéro" et fermer le robinet-vanne de réseau.
	Interdit d'obstruer les fentes des brides des brûleurs.  

#### Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

##### Procédure:

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. 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).
---	--

### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

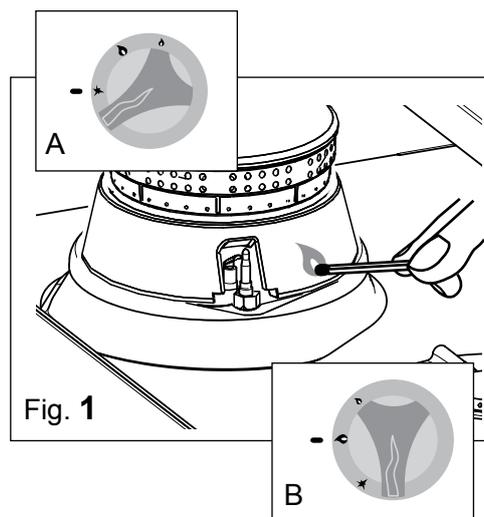
#### Démarrage de la production

	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: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Les produits à traiter doivent être mis dans des conteneurs appropriés spéciaux pour cuisson et positionnés correctement sur les feux et/ou dans l'espace de cuisson du four.
	Diamètre récipients: Burner 5.5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.
	Coup de feu: $T \leq 250 \text{ } ^\circ\text{C}$ (point le plus chaud) Mijotage: $T \leq 150 \text{ } ^\circ\text{C}$ (point le plus chaud)

#### Allumage Feux ouverts (Fig. 1)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Partie A Fig.1). Positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage (Fig. 1). Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée (Partie B Fig. 1) en position minimum et/ou maximum pour régler la flamme.

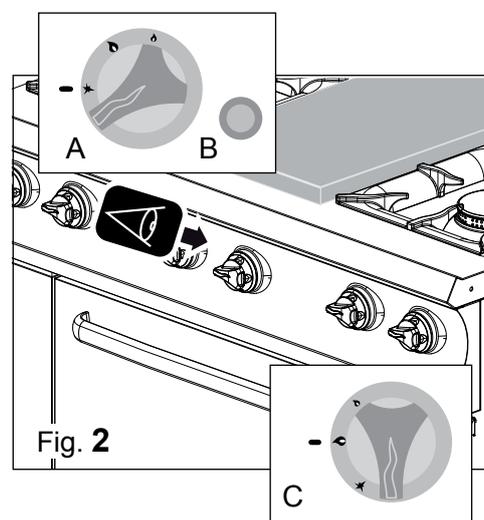


#### Allumage de la Plaque (Figure 2)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig. 2 Partie A), appuyer en même temps plusieurs fois le bouton piézoélectrique (Fig. 2 Partie B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote. Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 2).

#### La flamme pilote est visible par le trou sur le tableau de bord.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 2 Partie C).



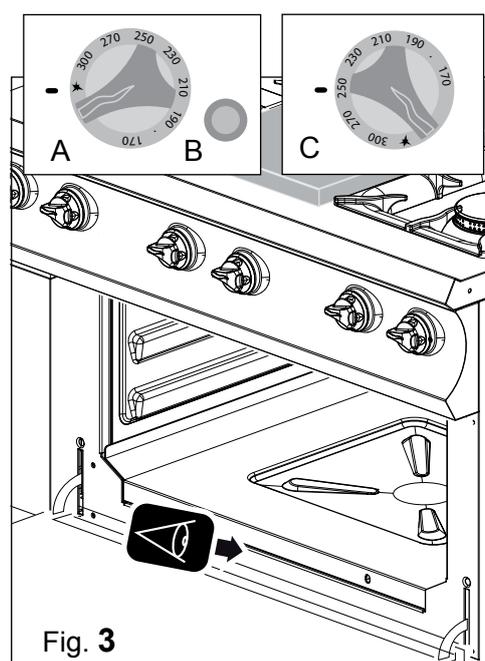
#### Allumage Four à Gaz (Fig. 3)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig. 3 Partie C). Appuyer en même temps plusieurs fois le bouton piézoélectrique (Fig. 3 Partie D) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.

Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig.3).

#### La flamme pilote est visible avec le trou interne situé sur le plan du four.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 3 Partie E).



### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### Allumage Four Electrique (Fig. 3A)



Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.

Tourner la poignée du thermostat dans la position souhaitée (Fig. 4 A -B) les voyants lumineux "G" et "H", indiquent une phase de fonctionnement.

**Voyant lumineux vert:** Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

**Voyant lumineux jaune:** Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.

#### Chargement-Déchargement du produit

Mettre le produit à traiter dans le conteneur approprié et le placer sur la table/l'espace de cuisson (Fig. 5).

Dans le cas d'un four, ouvrir la porte de l'espace de cuisson et positionner le conteneur dans son logement.



Ouvrir la porte en se positionnant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.

A la fin du processus de cuisson, enlever le produit en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.

#### Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position "Zéro". Les voyants lumineux doivent rester éteints.



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



S'il y a des voyants lumineux, ils doivent être éteints à chaque fin de cycle.

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).

Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Ferme".

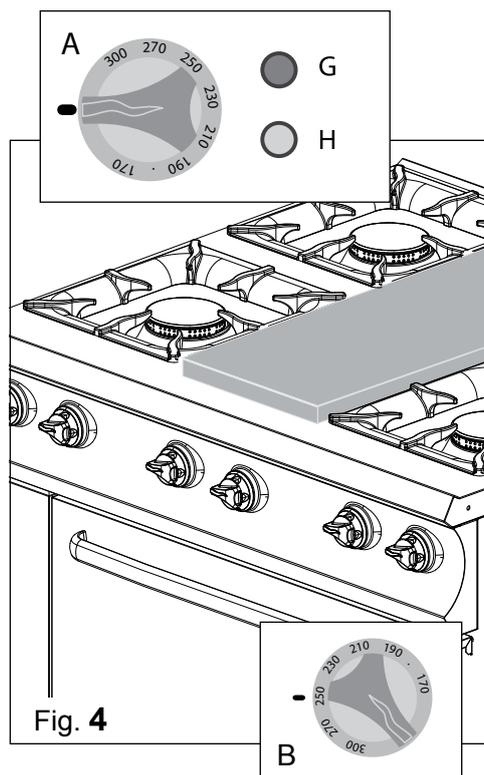


Fig. 4

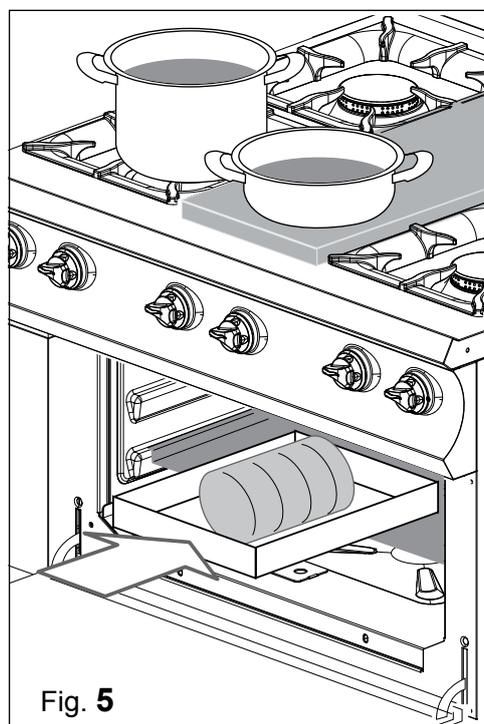


Fig. 5

## 4. MAINTENANCE ORDINAIRE

### Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document, lire avec attention:
	Informations générales et de sécurité Dispositifs de commande et contrôle Instructions d'utilisation Instructions pour le nettoyage de l'appareil
	Interdiction d'effectuer toute intervention par des personnes non autorisées. Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
	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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
	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 appropriés.
	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.
	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.
	Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur

	<p><b>Nettoyage quotidien de la table de cuisson de la cuisine</b></p> <p>Enlever les grilles des feux de l'espace cuisson.          Enlever successivement: calottes et corps des brûleurs.          Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.          Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs)          Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.          Nettoyer avec un détergent et de l'eau potable les calottes et les corps des brûleurs, sécher soigneusement. Une fois que les opérations sont terminées, remettre les parties enlevées à leur place.</p> <p><b>Lors de la remise en place des parties enlevées, ne pas inverser les positions des brûleurs et de leurs calottes.</b></p>
	<p><b>Nettoyage quotidien des coups de feu</b></p> <p>Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.          Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs).</p> <p>Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.</p> <p>Les résidus d'humidité déposés sur la/les plaque/s peuvent endommager la fonction de l'appareil en provoquant une usure précoce sur la/les plaque/s elles-mêmes.</p> <p>Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).</p>
	<p><b>Nettoyage quotidien four</b></p> <p>Selon l'appareil, enlever: les grilles, les plats ou autres objets qui peuvent s'enlever de l'espace de cuisson.          Chauffer l'espace de cuisson pendant 20' environ.          Ouvrir la porte en laissant l'espace cuisson refroidir pendant quelques secondes.</p> <p>Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.          Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs).          Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser.          Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.</p> <p>Nettoyer aussi avec le détergent et l'eau potable le matériel enlevé précédemment de l'espace de cuisson (Grilles, plats, paniers ou autres objets que l'on peut enlever), rincer avec soin et sécher le tout avant de le remettre à sa place.</p> <p>Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 20' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).</p>



### 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.

- 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 abrasif ;
- Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film 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

	<b>Opérateur "Hétérogène"</b> Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	<b>Opérateur "Homogène"</b> 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
	Nettoyage cheminée	C'est nécessaire
	Contrôle/Remplacement des tuyaux d'alimentation de gaz	C'est nécessaire
	Graissage des robinets de gaz	C'est nécessaire
	Nettoyage plaques	Quotidien
	Contrôle thermostat	C'est nécessaire

	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

## 4. MAINTENANCE ORDINAIRE

### 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.  Les voyants lumineux restent éteints.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'interrupteur principal n'est pas activé.</li><li>• Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Activer l'interrupteur principal.</li><li>• Contacter le service autorisé d'assistance technique</li></ul>
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Robinet de gaz fermé.</li><li>• Présence d'air dans la tuyauterie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvrir le robinet du gaz.</li><li>• Répéter les opérations d'allumage.</li></ul>
Flamme anormale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Position erronée du brûleur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placer le brûleur dans la position correcte (voir le Chap. 7 - Flex Burner)</li></ul>
La flamme pilote s'éteint	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obstruction brides brûleur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Libérer les brides de tout obstacle gênant la circulation de l'air (voir chap 3 Instructions d'utilisation - Mise en marche quotidienne)</li></ul>



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.