MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traductions de la notice de mode d'emploi originale

CUISINIÈRES À GAZ

EASY 700

1001

UM300001 - 06/2019

Cher Client,

Nous vous remercions de votre choix et de votre confiance. Nous sommes certains que cet appareil saura satisfaire vos exigences et vos attentes.

Nous vous prions de lire le présent manuel d'utilisation et d'entretien pour pouvoir profiter au mieux des potentialités de l'appareil que vous avez acheté. Pour de plus amples informations concernant son utilisation et son entretien, n'hésitez pas à nous contacter, nous serons heureux de répondre à vos questions.

Préambule

Avertissement sur la propriété des informations

- *Le fabricant, engagé dans une politique de développement et de mise à jour constants du produit, se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications nécessaires pour améliorer les caractéristiques essentielles de ce produit, sans devoir le communiquer et sans encourir aucune obligation. Si les modifications apportées ne modifient pas les aspects liés à la sécurité, le fabricant n'est pas tenu de le communiquer sur ce document annexé à l'appareil.*
- *Le fabricant se réserve en outre la propriété de ce document : toute reproduction ou communication de celui-ci à des tiers sans autorisation est interdite.*
- *Les illustrations et les dessins présents dans ce document sont des représentations simplifiées de l'appareil ; selon les améliorations et les modifications, il est possible que les illustrations ne correspondent pas exactement à la réalité.*

Modalité de mise à jour

- *La mise à jour et/ou la préparation d'une nouvelle version de ce document ne s'effectue qu'à la suite de modifications des aspects fonctionnels ou de sécurité de l'appareil.*

Version originale

- *Ce document a été rédigé à l'origine en langue italienne. En cas d'éventuelles controverses dues aux traductions, même si celles-ci ont été effectuées par le fabricant, le texte de référence sera uniquement la version italienne.*

- La reproduction, même partielle, de ce document sans l'autorisation écrite du fabricant est interdite. Celui-ci se réserve le droit de le modifier sans préavis, à condition que les modifications apportées ne comportent aucun risque pour la sécurité.

- Réalisé sous la direction de : VEGA srl

1 Informations générales 5
1-1 But et description du manuel 6
1-2 Modalités de conservation du manuel 7
1-3 Données d'identification 8
1-4 Modalités de demande d'assistance 10
2 Informations techniques 11
2-1 Description générale de l'appareil 12
3 Informations sur la sécurité 15
3-1 Sécurité 16
4 Mode d'emploi 19
4-1 Première utilisation 20
4-2 Cartographie complète des commandes 20
4-3 Allumage et extinction du plan de cuisson 22
4-4 Allumage et extinction du four à gaz 23
4-5 Allumage et extinction du four électrique 24
4-6 Conseils d'utilisation 25
4-7 Comportement à suivre en cas d'inactivité prolongée 25
5 Informations sur l'entretien 27
5-1 Recommandations pour l'entretien 28
5-2 Nettoyage ordinaire 28
5-3 Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable 30
5-4 Recherche des pannes 32
6 Instructions pour l'installateur expert 35
6-1 Généralités 36
6-2 Stockage 36
6-3 Emballage 36
6-4 Données techniques 37
6-5 Pose et installation 46
6-6 Raccordement du gaz 50
6-7 Branchement électrique 51
6-8 Contrôle du fonctionnement et mise en marche 52
6-9 Réglages 54
6-10 Réglage pour le fonctionnement avec des gaz différents 55
6-11 Entretien à la charge de l'installateur ou d'un technicien spécialisé 57
7 Tableaux et annexes 61

© Copyright 2019

Page laissée blanche intentionnellement

 © Copyright 2019

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

UM300001 - 06/2019

1-1 But et description du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et a pour but de fournir les renseignements nécessaires pour :
- la sensibilisation des opérateurs aux questions de sécurité ;
- l'installation correcte ;
- la connaissance du fonctionnement de cet appareil et son utilisation correcte dans des conditions de sécurité ;
- la réalisation des opérations d'entretien de façon correcte et en toute sécurité ;
- la mise au rebut dans des conditions de sécurité et dans le respect des lois en vigueur sur la protection de la santé et de l'environnement.

Seul le respect de ces règles assure une utilisation parfaite de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par un mauvais entretien, une utilisation inexpérimentée, des altérations ou une utilisation non conforme à ce qui est indiqué dans ce manuel.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux dessins, aux textes et aux données techniques sans préavis ou responsabilité et sans s'engager à mettre à jour ce manuel à chaque fois.

En cas de problème de compréhension de ce manuel, contacter le fabricant.

Le manuel est divisé en sections:
- La section **1** contient des informations concernant la consultation du manuel et les données nécessaires à l'identification exacte du fabricant et de l'appareil.
- La section **2** regroupe des informations d'ordre général qui sont fondamentales pour bien connaître l'appareil (parties principales, emplois appropriés, caractéristiques techniques, etc.).
- La section **3** est consacrée à la sécurité de l'utilisateur.
- La section **4** s'adresse à l'utilisateur et contient les instructions nécessaires à une utilisation correcte de l'appareil.
- La section **5** contient des informations relatives à l'entretien et indique les opérations relevant de la compétence de l'utilisateur et celles qui doivent être obligatoirement réalisées par un installateur ou un technicien autorisé. En outre, elle contient un chapitre consacré à la recherche des pannes, des causes et des solutions possibles.
- La section **6** s'adresse à l'installateur expert et concerne l'installation de l'appareil.
- La section **7**, si présente, contient les tableaux et les annexes.

 © Copyright 2019

1.1.1 Symboles employés

Pendant l'utilisation de la machine des situations particulières peuvent survenir, pour lesquelles il faudra faire des considérations et analyses appropriées.

Dans ce manuel, les « symboles graphiques de sécurité » suivants sont utilisés. Leur but est de mettre en évidence des dangers ou des informations importantes :

DANGER

Il attire l'attention sur des actions pouvant provoquer de graves lésions, la mort ou des risques pour la santé des personnes ou pour l'environnement si elles ne sont pas effectuées correctement.

ATTENTION

Il attire l'attention sur des prescriptions, des procédures ou des actions pouvant provoquer de graves dommages à l'appareil ou au produit si elles ne sont pas effectuées correctement.

IMPORTANT

Il attire l'attention sur des informations techniques ou des conseils pratiques qui rendent possible une utilisation plus efficace et économique de l'appareil. Le non-respect de ces informations peut provoquer la perte de la garantie contractuelle.

1.1.2 Abréviations employées

Réf.	Description
Ann.	Annexe
Chap.	Chapitre
Fig.	Figure
Max.	Maximum
Min.	Minimum
Mod.	Modèle
P.	Page
Par.	Paragraphe
Réf.	Référence
Tab.	Tableau
U.m.	Unité de mesure

Tab. 1 Abréviations employées

1-2 Modalités de conservation du manuel

Ce manuel doit être conservé et manipulé avec attention, les mains propres, en évitant de le poser sur des surfaces sales ; de même, il doit être conservé dans un lieu à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Il est interdit d'éliminer, de déchirer ou bien de modifier arbitrairement des parties du manuel.

DANGER

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, il doit par conséquent être conservé jusqu'à la mise au rebut définitive de celui-ci.

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

1-3 Données d'identification

Vérifier que le manuel d'utilisation correspond à l'appareil auquel il fait référence.
En cas de demande d'informations ou d'assistance technique, il est nécessaire de spécifier le numéro de série, outre le modèle et le type d'appareil.

1.3.1 Modèle et type d'appareil

Le modèle et type d'appareil sont reportés dans la plaquette d’identification.

 © Copyright 2019

1.3.3 Plaquette d'identification

La plaquette d'identification représentée est appliquée directement sur l'appareil.
Les données d'identification de l'appareil, du fabricant et le marquage CE de conformité sont indiqués sur cette plaquette.

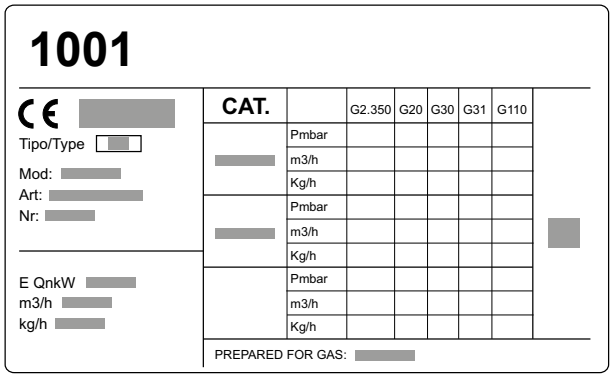


Fig. 1 Plaquette d'identification

Fig. 2 Position de la plaquette

1.3.4 Plaquettes d'identification des composants principaux

Les plaquettes d'identification de tous les composants commerciaux non réalisés par le fabricant sont appliquées directement sur ces composants, aux endroits où leurs fournisseurs respectifs les ont placées à l'origine.

1.3.5 Marquage CE de conformité

La marque CE appliquée sur la plaquette d'identification indique que l'appareil est conforme aux critères de sécurité requis par les directives suivantes :
Directive 2009/142/UE (Appareils à gaz)
Directive 2014/35/UE (Basse tension)
Directive 2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)
Règlement 2004/1935/CE (Matériaux en contact avec les aliments)

1-4 Modalités de demande d'assistance

- L'appareil est couvert par une garantie, comme prévu dans les conditions de vente. Si des fonctionnements défectueux ou des pannes rentrant dans les cas prévus par la garantie sont détectés pendant la durée de validité, le fabricant s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses après avoir effectué les vérifications qui s'imposent.
- Les modifications effectuées par l'utilisateur, sans autorisation écrite du fabricant, annulent la garantie et dégagent le fabricant de toute responsabilité pour les dommages provoqués par l'appareil défectueux. Les mêmes considérations sont valables en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Pour toutes ces raisons, en cas de besoin, il est conseillé de s'adresser directement au Service d'assistance du fabricant.

IMPORTANT

Pour tout type de demande d'assistance, il est nécessaire de spécifier les données indiquées sur la plaquette d'identification de l'appareil et le type de défaut constaté.

 © Copyright 2019

2 INFORMATIONS TECHNIQUES

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

2-1 Description générale de l'appareil

2.1.1 Emplois admis

L'appareil a été conçu et fabriqué pour l'exploitation dans le secteur de la restauration professionnelle.

L'appareil a la fonction de cuire les aliments au moyen de brûleurs du plan de cuisson ou en utilisant le four.

Pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité, il est indispensable de l'installer conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.

2.1.2 Emploi contre-indiqué

Par emploi contre-indiqué on entend l'emploi de l'appareil selon des critères non conformes aux instructions figurant dans ce manuel et s'avérant dangereux pour la sécurité.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par un emploi incorrect de l'appareil.

DANGER

Ne pas utiliser l'appareil à des fins non prévues par le fabricant.
L'emploi contre-indiqué est interdit.

DANGER

Ne pas briser les sceaux appliqués par l'installateur sur l'installation d'alimentation gaz.

© Copyright 2019

2.1.3 Parties principales de l’appareil

L'image et les descriptions portent sur l'appareil muni de tous les équipements possibles.
Selon le modèle choisi, votre appareil pourrait être différent.

A. Plan de cuisson avec cuvettes extractibles dans les modèles « K »
B. Four (à gaz ou électrique)
C. Pieds réglables
D. Bandeau de commande
E. Placard neutre
F. Grille d'évacuation des fumées

Fig. 3 Parties principales de l’appareil

2.1.4 Caractéristiques de fabrication

La structure porteuse de l'appareil est réalisée en acier inox 18/10. Elle est placée sur quatre pieds réglables en hauteur.

Les caractéristiques de fabrication des différents éléments principaux qui composent l'appareil sont décrites ci-après :

Plan de cuisson:

- Plan composé d'un élément monobloc en acier inox 18/10 (AISI 304) moulé, avec goulottes de propreté de grande capacité pour les liquides.
- Surfaces arrondies et faciles à nettoyer.
- Soupapes de sécurité dotées de thermocouple qui assure l'interruption immédiate du flux de gaz en cas d'anomalies ou d'extinction accidentelle d'un brûleur.
- Manettes athermiques.

Four à gaz:

- Chambre de cuisson en acier 304.
- Brûleur tubulaire en acier à flamme auto-stabilisée.
- Allumage piézo-électrique du pilote.
- Température réglable.
- Soupape de sécurité dotée de thermocouple qui assure l'interruption immédiate du flux de gaz en cas d'anomalies ou d'extinction accidentelle du brûleur.
- Structure intérieure de support des grilles.
- Manettes athermiques.
- Thermostat de sécurité.

Four électrique:

- Deux groupes de résistances (en haut et en bas) avec activation indépendante et contrôlées par un seul thermostat.
- Température réglable.
- Thermostat de sécurité contre toute éventuelle surchauffe.
- Manettes athermiques avec joints d'étanchéité à l'eau.
- Structure intérieure de support des grilles.

2.1.5 Accessoires fournis

Les accessoires suivants sont fournis avec l'appareil:

- Grilles de réduction pour brûleurs.
- Grille pour four.

 © Copyright 2019

3 INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

UM300001 - 06/2019

3-1 Sécurité

- Utiliser l'appareil exclusivement pour les usages prévus par le fabricant.
- L'emploi de l'appareil pour des usages inappropriés pourrait nuire à la sécurité et à la santé des personnes et provoquer des dommages d'ordre économique.
- Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il est nécessaire de prêter une attention particulière à tout ce qui concerne l'hygiène et de maintenir l'appareil et son milieu environnant constamment propres.
- L'appareil doit être utilisée par du personnel formé et instruit sur les caractéristiques et fonctionnalités de l'appareil. Se référer à ce manuel. En cas de plusieurs opérateurs préposés, il pourrait être nécessaire de livrer une copie de ce manuel à chacun.
- Toutes les opérations d'entretien qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié doté d'une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique de référence.
- Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments traités contre tous les phénomènes de contamination, il est nécessaire de nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones adjacentes. Effectuer ces opérations exclusivement avec des produits détergents à usage alimentaire et éviter à tout prix les produits inflammables ou contenant des substances nocives pour la santé des personnes.
- En cas d'inactivité prolongée, il faudra non seulement débrancher toutes les lignes d'alimentation mais également effectuer un nettoyage minutieux de toutes les parties internes et externes de l'appareil et de son milieu environnant.

3.1.1 Utilisation de l'appareil en toute sécurité

Cet appareil étant fabriqué exclusivement pour un usage professionnel, il doit être utilisé exclusivement par du personnel compétent.

- Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne pas placer trop près de l'appareil en fonctionnement des objets inflammables comme du papier, du plastique, des chiffons, du polystyrène, etc. qui peuvent provoquer des incendies.
- Maintenir la zone de travail propre : faire en sorte qu'aucun objet environnant ne menace la sécurité du personnel préposé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- Ne pas briser les sceaux appliqués par l'installateur sur l'installation d'alimentation gaz.

ATTENTION

Il est interdit d'apporter des modifications ou d'effectuer des interventions sur l'appareil, à l'exception de celles relatives à l'entretien courant.

Toute modification apportée, non approuvée expressément par le fabricant, annule automatiquement la garantie et la conformité aux directives.

 © Copyright 2019

3.1.2 Instructions de sécurité en cas de mauvais fonctionnement

En cas d'urgence:

- Couper l'alimentation du gaz.
- S'adresser au Service d'assistance du fabricant ou à un technicien spécialisé.

DANGER

Éteindre l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

3.1.3 Mise au rebut de l'appareil

L'appareil est construit avec des matières premières recyclables et ne contient pas de substances dangereuses ou toxiques.

La mise au rebut de tous les matériaux qui composent l'appareil doit être réalisée en respectant scrupuleusement les lois en vigueur du lieu dans lequel l'appareil est installé.

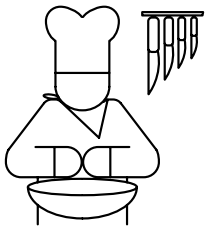
Respecter la réglementation en matière de protection de l'environnement.

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

Page laissée blanche intentionnellement

 © Copyright 2019



4 MODE D'EMPLOI

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

4-1 Première utilisation

Lors de la première utilisation, il est conseillé de nettoyer l'appareil avec soin.

Libérer l'appareil de tous les matériaux d'emballage et le nettoyer en utilisant de l'eau chaude et une éponge. Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées avec un détergent ne contenant aucune substance abrasive et spécifiquement indiqué pour le nettoyage de ces surfaces. (voir le par. *Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable*).

Après avoir nettoyé l'appareil, rincer à l'eau propre et essuyer avec un chiffon.

Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

4-2 Cartographie complète des commandes

Les illustrations représentent le bandeau de commande selon sa configuration la plus complète et équipée.

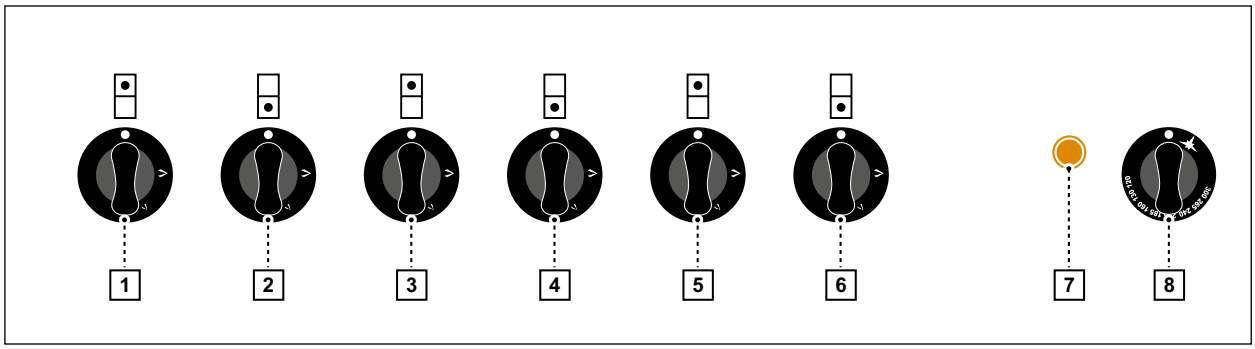


Fig. 4 Bandeau de commande cuisinière avec four à gaz mod. Easy 700

1. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
2. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
3. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
4. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
5. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
6. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
7. Bouton d'allumage pilote four
8. Manette de réglage température de cuisson du four

 © Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

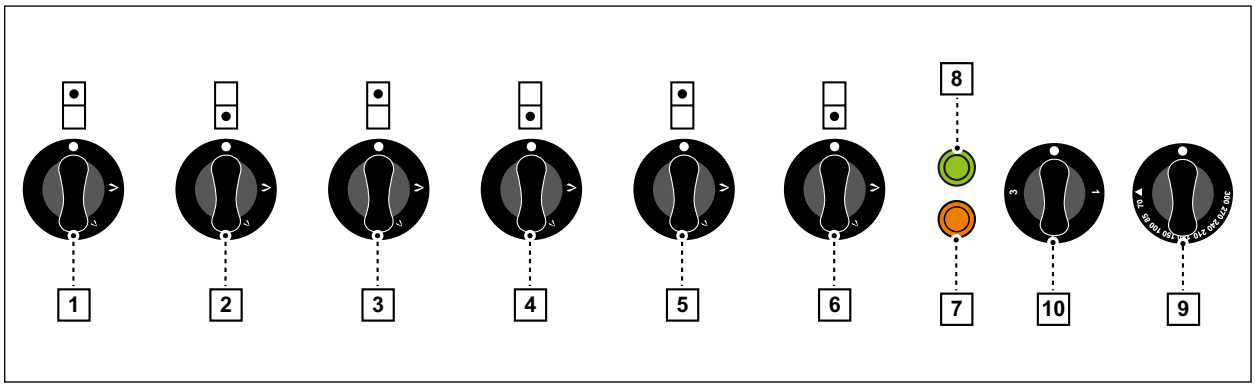


Fig. 5 Bandeau de commande cuisinière avec four électrique mod. Easy 700

1. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
2. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
3. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
4. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
5. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
6. Manette de réglage brûleur plan de cuisson
7. Voyant de « four en service » (orange)
8. Voyant d'« activation four » (vert)
9. Manette de réglage température de cuisson du four
10. Manette de sélection mode de cuisson du four

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

4-3 Allumage et extinction du plan de cuisson

Les brûleurs sont commandés par des robinets pourvus de soupape de sécurité incorporée. L'indication de la manette à utiliser pour l'allumage des différents brûleurs est donnée par les repères situés sur le bandeau de commande, juste au-dessus de la manette.

4.3.1 Allumage de la flamme pilote

Pour allumer le brûleur concerné, pousser la manette correspondante et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position ● (Éteint) jusqu'à la position ✦ **(Pilote)**.

Attendre quelques secondes pour permettre l'échappement de l'air contenu dans la conduite de gaz, puis approcher une flamme de la tête du brûleur pilote concerné. Dès l'allumage de la flamme pilote, maintenir la manette enfoncée pendant environ 10 secondes afin de permettre un réchauffement suffisant du thermocouple de sécurité, puis relâcher la manette.

Au cas où après le relâchement de la manette la flamme pilote s'éteindrait, répéter l'opération décrite ci-dessus.

4.3.2 Allumage du brûleur

Tourner la manette jusqu'à la position ◮ (Max) ; pour obtenir une flamme plus petite tourner la manette jusqu'à la position ◭ (Min).

4.3.3 Extinction du brûleur

Pour éteindre le brûleur, tourner la manette jusqu'à la position ✦ (Pilote) ; pour éteindre également la flamme pilote, tourner la manette jusqu'à la position ● (Éteint).

 © Copyright 2019

4-4 Allumage et extinction du four à gaz

4.4.1 Allumage du brûleur pilote

- Enfoncer la manette et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position ● (Éteint) jusqu'à la position ✦ (Pilote) ;
- Tout en maintenant appuyée la manette, appuyer sur le bouton d'allumage situé sur le côté droit du bandeau de commande ;
- Dès l'allumage de la flamme pilote, attendre environ 10 secondes afin de permettre un réchauffement suffisant du thermocouple de sécurité.

☞ IMPORTANT

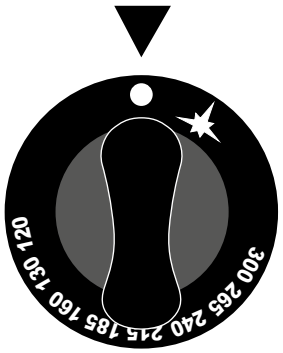
Si, en raison d'une quelconque avarie, le bouton d'allumage du four ne s'éclaire pas, il est possible d'effectuer l'allumage manuellement. Retirer le plateau du four et, tout en maintenant la manette enfoncée, approcher une petite flamme du brûleur pilote du four.

4.4.2 Réglage de la température du four

- Tourner et positionner la manette au niveau de la valeur de température désirée (voir *Tab. 2 Données température chambre four*).

Position de la manette	Température
●	Éteint
✦	Fonction pilote*
120	120 °C
130	130°C
160	160 °C
185	185°C
215	215°C
240	240°C
265	265°C
300	300°C

Tab. 2 Données température chambre four



(*) Dans cette position, le gaz alimente uniquement le brûleur pilote.

4.4.3 Extinction du brûleur

- Enfoncer la manette correspondante et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de la position ✦ (Pilote) jusqu'à la position ● (Éteint).
- Les obturateurs coupent l'arrivée de gaz qui alimente le brûleur principal et le brûleur pilote.

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

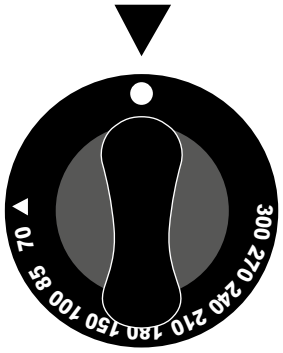
4-5 Allumage et extinction du four électrique

4.5.1 Allumage du four

- Choisir le mode de chauffage (en haut, en bas, en haut et en bas) en agissant sur la manette du commutateur (1-2-3) .
- Régler la température de cuisson en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le voyant vert (« activation du four ») s'allume.
- Le voyant orange (« four en service ») s'allume.
- Les résistances du four commencent à fonctionner. Quand la chambre de cuisson atteint la température fixée, le voyant orange s'éteint. Pendant la cuisson, le voyant peut s'allumer plusieurs fois pour maintenir la température stable.

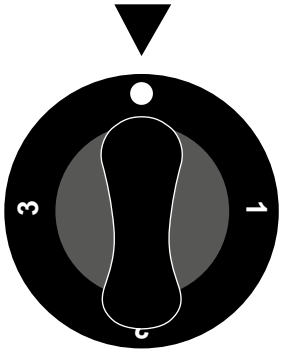
Position de la manette	Température
●	Éteint
70	70° (min)
85	85°
100	100°
150	150°
180	180°
210	210°
240	240°
270	270°
300	300° (max)

Tab. 3 Température de cuisson



Position de la manette	Mode
●	Éteint
3	En bas
2	En haut
1	En haut et En bas

Tab. 4 Mode de chauffage



4.5.2 Préchauffage

Le préchauffage du four permet une cuisson optimale. Pour ce faire, s'assurer que la porte est bien fermée et régler la température sur une valeur supérieure d'environ 50 ºC à celle que l'on souhaite obtenir (de cette façon, la baisse de température due à l'ouverture de la porte est moins influente).

4.5.3 Premier allumage

La présence d'odeurs désagréables lors du premier allumage est normale, elle est due à la surchauffe des résidus d'huiles utilisées au cours de l'usinage du métal et des matériaux isolants. Pour cette raison, il est conseillé de réaliser un premier allumage « à vide », sans introduire de nourriture, en portant le four à la température maximum jusqu'à ce que l'odeur disparaisse.

4.5.4 Pour éteindre le four

- Tourner la manette de sélection mode de chauffage et la manette de réglage de la température jusqu'à la position ● (Éteint).
- Les deux voyants s'éteignent.

 © Copyright 2019

4-6 Conseils d'utilisation

4.6.1 Four

IMPORTANT

Toutes les cuissons doivent être réalisées avec la porte fermée.

ATTENTION

Éviter de laisser la porte du four ouverte plus que de nécessaire dans la mesure où cela provoquerait une surchauffe des robinets du plan de cuisson compromettant son bon fonctionnement au fil du temps.

- Pour ouvrir la porte du four, saisir la poignée par la partie centrale.
- Utiliser toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Utiliser des récipients conçus pour résister aux températures élevées (par ex. plats en métal, céramiques pour four, etc.)
- Au cours des cuissons avec des huiles et des graisses, faire attention à ce que les condiments ne surchauffent pas. En effet, ces substances portées à haute température peuvent prendre feu. Pour cette raison, lors de l'introduction des plats dans le four ou de leur retrait, il est nécessaire de s'assurer que les condiments (huiles, jus, graisses fondues) ne tombent pas en trop grande quantité sur le fond. Si c'est le cas, nettoyer soigneusement le fond du four avant de commencer une nouvelle cuisson. De cette manière, la formation de fumées et d'odeurs désagréables peut être évitée.

4-7 Comportement à suivre en cas d'inactivité prolongée

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période de temps déterminée, il faut procéder comme indiqué.

- nettoyer et sécher l'appareil ;
- après avoir nettoyé et séché l'appareil, celui-ci doit être protégé avec une pellicule de produit approprié (par exemple, de l'huile de vaseline en spray ou des produits similaires) ;
- fermer le robinet d'arrêt du gaz ;
- laisser la porte du four (si présente) entrouverte afin que l'air puisse circuler à l'intérieur de la chambre de cuisson.

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

Page laissée blanche intentionnellement

 © Copyright 2019

5 INFORMATIONS SUR L'ENTRETIEN

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

5-1 Recommandations pour l'entretien

La conservation de l'appareil en parfait état, grâce aux opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant, permettra d'obtenir les meilleures performances, une durée de vie plus longue et un maintien constant des conditions de sécurité.

À la **fin de chaque utilisation**, et à chaque fois qu'il est nécessaire, nettoyer les parties extérieures de l'appareil et le milieu environnant.

Faire appel, au moins **deux fois par an**, aux services d'un technicien autorisé pour le contrôle de l'appareil ; **dans tous les cas, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien**.

DANGER

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage, éteindre l'appareil et interrompre l'alimentation du gaz (en fermant le robinet d'arrêt du gaz, installé en amont de l'appareil), en attendant le refroidissement des brûleurs.

Le nettoyage doit être effectué quand l'appareil a refroidi.

5-2 Nettoyage ordinaire

Un nettoyage quotidien et minutieux de l'appareil après utilisation assure un fonctionnement parfait et une longue durée de vie. Il faut l'effectuer avec un chiffon humide, en utilisant de l'eau et du savon ou des détergents, mais en évitant les détergents abrasifs ou acides, qui ne doivent pas même être utilisés pour laver le sol à proximité de l'appareil car leurs vapeurs peuvent se déposer et détériorer l'acier.

Rincer avec de l'eau pure et sécher ; ne jamais utiliser des jets d'eau directs afin de ne pas entraîner des complications dues à des infiltrations risquant d'endommager l'appareil.

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et ne laissant aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de :
	- potasse caustique à 5 % maximum
	- soude caustique à 5 %
Produits pour éliminer les odeurs désagréables	Produits de rinçage à base de :
	- acide citrique
	- acide acétique

Tab. 5 Tableau des produits de nettoyage

 © Copyright 2019

5.2.1 Conseils pour le nettoyage du plan de cuisson

Les brûleurs du plan de cuisson sont divisés en trois pièces et sont de type à pipe à flamme pilotée.

Étant donné leurs caractéristiques de construction, aucune erreur de positionnement n'est possible lorsqu'ils sont remontés.

Il est nécessaire de nettoyer à une certaine fréquence les parties suivantes:

- Chapeau de brûleur : nettoyer à l'aide d'eau savonneuse ou des détergents habituels (non abrasifs) en contrôlant que tous les trous situés sur la circonférence sont libres. Ce nettoyage en particulier garantit une combustion parfaite.
- Tête du brûleur : nettoyer la tête du brûleur à l'aide d'eau savonneuse ou des détergents habituels (non abrasifs) ; toujours veiller à ce que le trou présent pour le chapeau du brûleur ne soit jamais obstrué par la saleté.
- Venturi pour brûleur : veiller à ce que son emplacement où s'appuie la base de la tête du brûleur soit toujours propre.

5.2.2 Conseils pour le nettoyage du four

Pour le nettoyage, utiliser un produit dégraissant adapté (non moussant), à appliquer par pulvérisation, pour atteindre les zones les plus cachées.

Le brûleur du four est de type tubulaire à flamme stabilisée ; il est nécessaire de le nettoyer périodiquement en éliminant notamment les éventuelles incrustations sur les trous d'écoulement du gaz.

5.2.3 Principales causes de détérioration ou de corrosion de l'acier inox

La liste contient les principales causes de détérioration ou de corrosion de l'acier inox.

- Utilisation de détergents abrasifs ou acides, notamment à base de chlore, comme l'acide chlorhydrique ou l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Par conséquent, avant d'acheter un produit détergent, s'assurer qu'il ne corrode pas l'acier ;
- Accumulation de dépôts ferreux (comme ceux causés par la rouille dissoute dans l'eau qui traverse les tuyaux, notamment après une certaine période d'inactivité), cette accumulation est donc à éviter. Éviter également d'utiliser de la paille de fer pour enlever les résidus de nourriture plus difficiles à éliminer, utiliser plutôt de la paille ou des racloirs en acier inox ou en matériaux plus tendres, mais non ferreux ;
- Accumulation de substances avec des composants acides (vinaigre, jus de citron, sauces, sel, etc.) Éviter donc le contact prolongé de ces substances avec les parties en acier de l'appareil. L'évaporation des solutions salines sur les surfaces est particulièrement nuisible pour ces dernières.

Voir aussi le par. *Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable*.

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

5-3 Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable

L'acier inoxydable est défini ainsi car il doit sa résistance à la corrosion à une fine pellicule protectrice d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire sur sa surface, formée de l'oxygène absorbé lors de l'exposition du métal à l'air. Il est donc évident que tout ce qui peut empêcher la formation de cette pellicule et sa permanence sur la surface (matériaux étrangers appuyés dessus, résidus de nourriture, sel, etc.) réduit la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Sa résistance et sa durée sont donc directement liées à la qualité de l'entretien, qui doit être effectué lors de l'utilisation, et à l'emploi de produits et de matériaux appropriés à cet entretien.

☞ IMPORTANT

Avant d'utiliser un quelconque produit détergent pour le nettoyage de l'acier inoxydable ou des sols situés au-dessous ou à côté des appareils, se renseigner auprès du fournisseur habituel de détergents pour savoir quel est le type de produit le plus approprié et si celui qui est utilisé ne risque pas de corroder l'acier.

Nettoyage quotidien : Nettoyer soigneusement et fréquemment les surfaces, en utilisant un chiffon humide ; il est possible d'utiliser de l'eau et du savon ou des produits ordinaires pourvu qu'ils ne contiennent pas d'abrasifs ni de substances colorées. Frotter seulement et uniquement dans le sens du satinage. Rincer ensuite abondamment à l'eau pure et sécher soigneusement.

Taches de nourriture ou résidus durcis : Enlever les résidus de nourriture à l'eau chaude, avant qu'ils ne durcissent. Si les résidus ont déjà durci, utiliser de l'eau et du savon ou des détergents non abrasifs en se servant éventuellement d'un racloir en bois ou d'une paille d'acier inox douce ; rincer à l'eau et bien sécher.

Dépôts calcaires : Les dépôts calcaires au fond des casseroles, des cuves, etc. doivent être éliminés en utilisant des produits détartrants.

Rayures des surfaces : Si les surfaces présentent des égratignures ou des rayures, il est nécessaire de les polir en utilisant de la laine d'acier inox ultra-fine ou des feutres abrasifs en fibre synthétique, en frottant dans le sens du satinage. Bien rincer et sécher.

Élimination d'éventuelles décolorations de l'acier causées par les taches de nourriture, les brûlures ou les taches dues à la chaleur : utiliser de la laine d'acier inox douce ou des feutres abrasifs en matériau synthétique, en frottant soigneusement dans le sens du satinage. Rincer et sécher soigneusement. Attention à ne pas rayer la surface.

Rouille : En présence de taches de rouille, il est nécessaire de s'adresser à des fabricants de détergents industriels afin d'utiliser un produit qui les élimine. Il est également possible d'utiliser des produits industriels pour le nettoyage des dépôts calcaires. Après utilisation et rinçage à l'eau pure, un détergent alcalin peut être nécessaire pour neutraliser les composés acides restés sur la surface.

☞ IMPORTANT

Après avoir nettoyé l'acier inox, une fois que les surfaces extérieures de l'appareil sont bien sèches, il est nécessaire de les protéger avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce.

Ces produits éliminent les auréoles, restituent le brillant de l'acier et empêchent la pénétration d'humidité et de saleté, qui sont à l'origine de la corrosion.

 © Copyright 2019

5.3.1 Les produits qui ne doivent pas être utilisés sur l'acier inoxydable

- Ne jamais utiliser de produits chlorés, comme par exemple de l'eau de Javel, de l'acide muriatique ou des solutions similaires. Ces produits attaquent rapidement l'acier inoxydable, provoquant des phénomènes de corrosion irréversibles.
- Pour nettoyer les sols situés sous les appareils ou à proximité, ne jamais utiliser les produits listés ci-dessus ; en effet, les vapeurs ou les éventuelles gouttes qui peuvent tomber sur l'acier produisent des effets de corrosion analogues, comme spécifié plus haut.
- Ne jamais utiliser de pailles de fer ni les laisser appuyées sur les surfaces, dans la mesure où de très petits dépôts pourraient y rester et conduire à la formation de rouille ; on peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inox douce ou des feutres abrasifs en fibre synthétique, en frottant toujours dans le sens du satinage et en veillant à ne pas rayer les surfaces. Ensuite rincer et sécher.

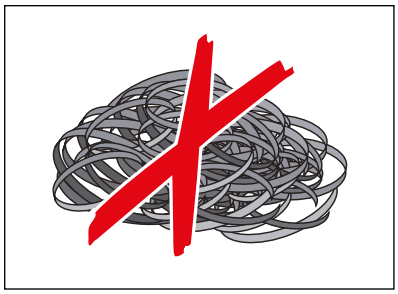


Fig. 6 Paille en acier

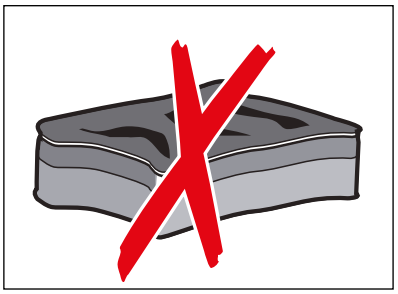


Fig. 7 Éponge abrasive

Fig. 8 Substances acides

5.3.2 Conseils utiles

- Les tuyaux des réseaux de distribution d'eau qui alimentent les casseroles, les lavoirs, les cuisines, les lave-linge, etc. transportent inévitablement de la rouille en plus ou moins grande quantité, surtout lorsqu'on ouvre les robinets après une certaine période d'inactivité ou lorsque les installations sont neuves. Il faut absolument éviter que ces oxydes ou dépôts ferreux stagnent longtemps en contact avec l'acier inoxydable, car ils produisent des phénomènes de corrosion. Il est donc toujours préférable que les tuyaux soient parfaitement galvanisés, et il est conseillé de laisser couler l'eau jusqu'à ce que le jet soit parfaitement clair.
- Éviter que les solutions salées s'évaporent, sèchent ou stagnent sur les surfaces en acier inoxydable. Dans le cas des casseroles, ne jamais employer du sel de cuisine à gros grain qui, étant trop lourd, se dépose sur le fond et ne peut pas être mis en circulation et se dissoudre complètement. Ce sel qui ne se dissout pas, ou qui prend trop de temps à le faire, peut donner naissance à des phénomènes de corrosion au niveau des points de contact. Il est donc conseillé de mettre dans les casseroles du sel à grain fin et seulement lorsque l'eau bout ; si cela n'est pas possible et que le sel à dissoudre présente un gros grain, le dissoudre dans un récipient à part. Éviter à tout prix de mettre du sel dans des casseroles avec de l'eau froide, voire sans eau.
- Lorsque les récipients des casseroles, les cuves des lave-linges, des bains-marie, des lavoirs, etc. ne sont plus utilisés, ils doivent rester de préférence découverts dans le but de conserver et de stabiliser la pellicule de passivation qui protège l'acier contre le contact d'éventuels agents agressifs.

© Copyright 2019

5-4 Recherche des pannes

Avant d'être mis en service, l'appareil a été préventivement testé par du **personnel spécialisé** . Les informations présentées dans le tableau suivant ont pour but de faciliter l'identification et la correction d'éventuelles anomalies et dysfonctionnements qui pourraient se présenter lors de l'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres **une compétence technique précise est requise et ils doivent donc être résolus par du personnel qualifié et expert**.

Problème	Cause possible	Actions réservées à l'utilisateur	Actions réservées au personnel autorisé
La flamme pilote ne s'allume pas	Perte de charge dans le conduit principal de gaz	Contacter la société de distribution de gaz.	-
	Orifice du pilote obturé	S'adresser à un technicien qualifié.	Nettoyer l'orifice du pilote.
	La flamme pilote n'entre pas en contact avec le thermocouple.	S'adresser à un technicien qualifié.	Régler l'air.
	Pilote sale.	Nettoyer le pilote.	-
	Robinet de gaz endommagé	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le robinet.
Une fois la manette relâchée, le pilote s'éteint	La manette du robinet n'a pas été pressée suffisamment longtemps pour permettre le réchauffement du thermocouple	Maintenir la manette du robinet pressée plus longtemps.	-
	Le thermocouple est en panne	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le thermocouple.
	Robinet de gaz endommagé	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le robinet.
	Thermostat de sécurité actif.	S'adresser à un technicien qualifié.	Réinitialiser le thermostat.
Le pilote reste allumé, mais le brûleur ne s'allume pas	Perte de charge dans le conduit de gaz	Contacter la société de distribution de gaz.	-
	Buse obturée	S'adresser à un technicien qualifié.	Nettoyer la buse du brûleur.
	Le robinet de gaz est endommagé	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le robinet.
	Les orifices du chapeau de brûleur sont obstrués	S'adresser à un technicien qualifié.	Nettoyer le chapeau de brûleur.
Odeur de gaz	Fuite des tuyaux de gaz	S'adresser à un technicien qualifié.	Vérifier l'étanchéité.
Combustion non conforme (flamme jaune ou rouge)	Le brûleur est sale ou encrassé	S'adresser à un technicien qualifié.	Nettoyer le brûleur.
	Douille de réglage de l'air fermée.	S'adresser à un technicien qualifié.	Régler l'air.

Tab. 6 Problèmes concernant le gaz

 © Copyright 2019

Problème	Cause possible	Actions réservées à l'utilisateur	Actions réservées au personnel autorisé
L'allumeur ne fonctionne pas.	Câble allumeur endommagé.	S'adresser à un technicien qualifié.	Changer le câble.
	Bougie d'allumage défectueuse.	S'adresser à un technicien qualifié.	Changer la bougie.

Tab. 7 Problèmes concernant l'allumeur.

Problème	Cause possible	Actions réservées à l'utilisateur	Actions réservées au personnel autorisé
Les résistances ne chauffent pas	Fusibles de protection sautés	Contrôler que les fusibles de protection de l'installation électrique n'ont pas sauté. Si les fusibles de protection sautent plusieurs fois s'adresser à un électricien.	-
Une température est réglée mais le four ne s'allume pas	Thermostat de réglage défectueux.	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer le thermostat.
	La tension ne suffit pas	S'adresser à un technicien qualifié.	Contrôler l'installation électrique et vérifier qu'elle est conforme aux conditions requises de l'appareil.
	Une ou plusieurs résistances défectueuses.	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer les résistances.
	Thermostat de sécurité actif.	S'adresser à un technicien qualifié.	Réarmer la sécurité.
Le four ne s'allume pas	L'appareil est éteint	Vérifier que l'appareil est allumé.	-
	Aucun réglage de la manette de la température	Agir sur la manette et régler une température de cuisson.	-
Cuisson non homogène (différence marquée dans la coloration du produit)	Position incorrecte du sélecteur	Tourner le sélecteur de sorte à chauffer de la partie inférieure et de la partie supérieure en fonction du type de cuisson à réaliser.	-
	Une résistance est en panne	S'adresser à un technicien qualifié.	Remplacer la résistance.

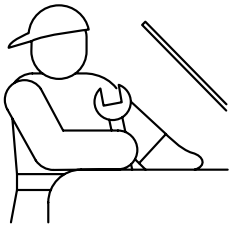
Tab. 8 Problèmes concernant l'installation électrique

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

Page laissée blanche intentionnellement

 © Copyright 2019



6 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR EXPERT

UM300001 - 06/2019

6-1 Généralités

L'aménagement et l'installation de l'appareil doivent être conformes aux règles en vigueur UNI-CIG 8723 et au Décret Ministériel Italien du 12 avril 1996.

L'installation et l'entretien de l'appareil **doivent être effectués par un opérateur qualifié et autorisé** , qui devra respecter les règles de sécurité en vigueur dans les pays où l'appareil est installé.

6-2 Stockage

Si l'appareil est stocké dans un entrepôt à une température inférieure à 0 °C, il est nécessaire de le porter à une température d'au moins +10 °C avant de l'utiliser.

6-3 Emballage

L'appareil est normalement emballé et expédié déjà monté, il n'est donc pas nécessaire d'effectuer un quelconque assemblage à sa réception. Les parties en acier inox et tous les panneaux de la structure sont protégés par une pellicule adhésive anti-rayures.

L'appareil est emballé à l'intérieur d'une boîte placée sur une palette.

L'appareil emballé doit être manipulé et maintenu dans la position correcte, selon ce qui est indiqué par les symboles présents sur l'emballage.

Au cours du déballage, s'assurer que l'appareil est en ordre et qu'il ne manque aucun composant. Lors du retrait de la pellicule anti-rayures, veiller à ce qu'il ne reste pas de marques d'adhésif sur les panneaux.

Il est recommandé conserver l'emballage jusqu'au moment de la mise en marche afin que l'appareil soit conservé en bon état.

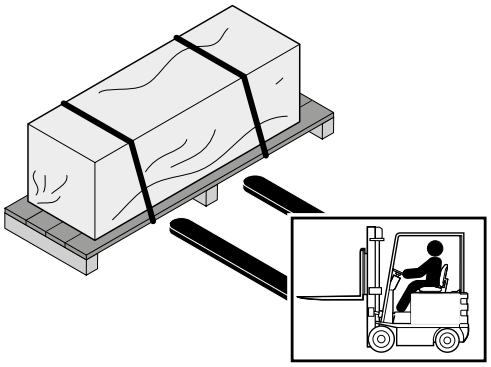


Fig. 9 Emballage

ATTENTION

Ne pas utiliser de cutters ou autres outils pointus au cours du déballage. Les surfaces de l'appareil risqueraient d'être irrémédiablement rayées.

ATTENTION

La mise au rebut des emballages doit être réalisée selon les règles en vigueur de l'endroit où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés en fonction de leur nature et remis aux centres de récupération spécialisés.

Respecter la réglementation en matière de protection de l'environnement.

© Copyright 2019

6-4 Données techniques

6.4.1 Composition et puissance de l'appareil

Modèle	Description	Dimensions (mm)	Puissance (kW)
E7/CUPG2BB.2M	cuisinière de comptoir 2 brûleurs	350x700x270h	9
E7/CUPG2BB.1M1G	cuisinière de comptoir 2 brûleurs	350x700x270h	12
E7/KUPG2BB.2M	cuisinière de comptoir 2 brûleurs	400x700x270h	9
E7/KUPG2BB.1M1G	cuisinière de comptoir 2 brûleurs	400x700x270h	12
E7/CUPG4BB.4M	cuisinière de comptoir 4 brûleurs	700x700x270h	18
E7/CUPG4BB.2M2G	cuisinière de comptoir 4 brûleurs	700x700x270h	24
E7/KUPG4BB.4M	cuisinière de comptoir 4 brûleurs	800x700x270h	18
E7/KUPG4BB.2M2G	cuisinière de comptoir 4 brûleurs	800x700x270h	24
E7/CUPG6BB.6M	cuisinière de comptoir 6 brûleurs	1050x700x270h	27
E7/CUPG6BB.3M3G	cuisinière de comptoir 6 brûleurs	1050x700x270h	36
E7/KUPG6BB.6M	cuisinière de comptoir 6 brûleurs	1200x700x270h	27
E7/KUPG6BB.3M3G	cuisinière de comptoir 6 brûleurs	1200x700x270h	36
E7/CUPG2BA.2M	cuisinière avec soubassement ouvert 2 brûleurs	350x700x850h	9
E7/CUPG2BA.1M1G	cuisinière avec soubassement ouvert 2 brûleurs	350x700x850h	12
E7/KUPG2BA.2M	cuisinière avec soubassement ouvert 2 brûleurs	400x700x850h	9
E7/KUPG2BA.1M1G	cuisinière avec soubassement ouvert 2 brûleurs	400x700x850h	12
E7/CUPG4BA.4M	cuisinière avec soubassement ouvert 4 brûleurs	700x700x850h	18
E7/CUPG4BA.2M2G	cuisinière avec soubassement ouvert 4 brûleurs	700x700x850h	24
E7/KUPG4BA.4M	cuisinière avec soubassement ouvert 4 brûleurs	800x700x850h	18
E7/KUPG4BA.2M2G	cuisinière avec soubassement ouvert 4 brûleurs	800x700x850h	24
E7/CUPG6BA.6M	cuisinière avec soubassement ouvert 6 brûleurs	1050x700x850h	27
E7/CUPG6BA.3M3G	cuisinière avec soubassement ouvert 6 brûleurs	1050x700x850h	36
E7/KUPG6BA.6M	cuisinière avec soubassement ouvert 6 brûleurs	1200x700x850h	27
E7/KUPG6BA.3M3G	cuisinière avec soubassement ouvert 6 brûleurs	1200x700x850h	36
E7/CUPG4FO.4M	cuisinière avec four à gaz 4 brûleurs	700x700x850h	25,9
E7/CUPG4FO.2M2G	cuisinière avec four à gaz 4 brûleurs	700x700x850h	31,9
E7/KUPG4LO.4M	cuisinière avec four à gaz 4 brûleurs	800x700x850h	25,9
E7/KUPG4LO.2M2G	cuisinière avec four à gaz 4 brûleurs	800x700x850h	31,9
E7/CUPG4FE.4M	cuisinière avec four électrique 4 brûleurs	700x700x850h	18 + 5,48 3NAc400v
E7/CUPG4FE.2M2G	cuisinière avec four électrique 4 brûleurs	700x700x850h	24 + 5,48 3NAc400v
E7/KUPG4LE.4M	cuisinière avec four électrique 4 brûleurs	800x700x850h	18 + 5,48 3NAc400v
E7/KUPG4LE.2M2G	cuisinière avec four électrique 4 brûleurs	800x700x850h	24 + 5,48 3NAc400v
E7/CUPG6FN.6M	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1050x700x850h	34,9
E7/CUPG6FN.3M3G	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1050x700x850h	43,9
E7/KUPG6LN.6M	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1200x700x850h	34,9
E7/KUPG6LN.3M3G	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1200x700x850h	43,9
E7/CUPG6FE.6M	cuisinière avec four électrique 6 brûleurs	1050x700x850h	27 + 5,48 3NAc400v
E7/CUPG6FE.3M3G	cuisinière avec four électrique 6 brûleurs	1050x700x850h	36 + 5,48 3NAc400v
E7/KUPG6LE.6M	cuisinière avec four électrique 6 brûleurs	1200x700x850h	27 + 5,48 3NAc400v
E7/KUPG6LE.3M3G	cuisinière avec four électrique 6 brûleurs	1200x700x850h	36 + 5,48 3NAc400v
E7/CUPG6FM.6M	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1050x700x850h	39
E7/CUPG6FM.3M3G	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1050x700x850h	48
E7/KUPG6FM.6M	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1200x700x850h	39
E7/KUPG6FM.3M3G	cuisinière avec four à gaz 6 brûleurs	1200x700x850h	48

Tab. 9 Données techniques

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

6.4.2 Dimensions de l'appareil avec flamme pilote

Cuisinières de comptoir

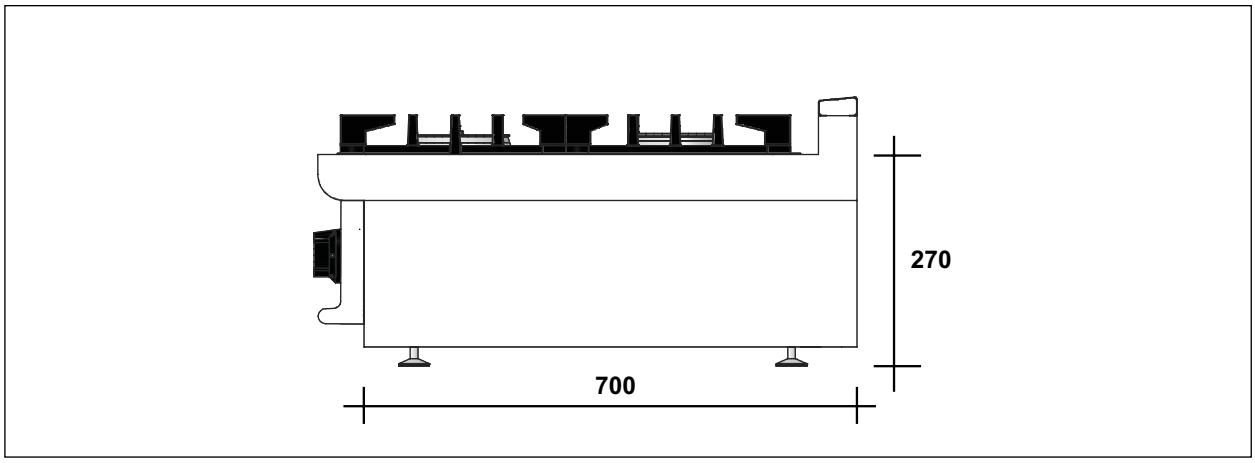


Fig. 10 Dimensions cuisinière de comptoir

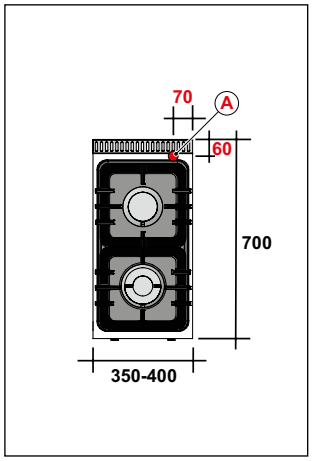


Fig. 11 Cuisinière 2 brûleurs

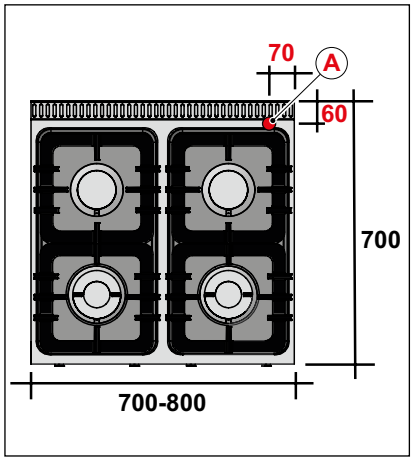


Fig. 12 Cuisinière 4 brûleurs

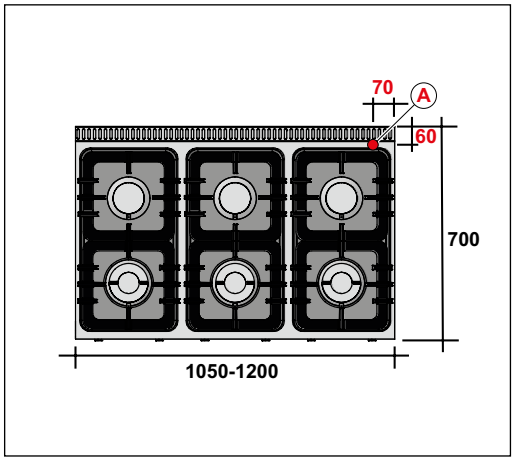


Fig. 13 Cuisinière 6 brûleurs

A. Alimentation gaz ø 3/4"

© Copyright 2019

Cuisinières avec soubassement ouvert ou fermé

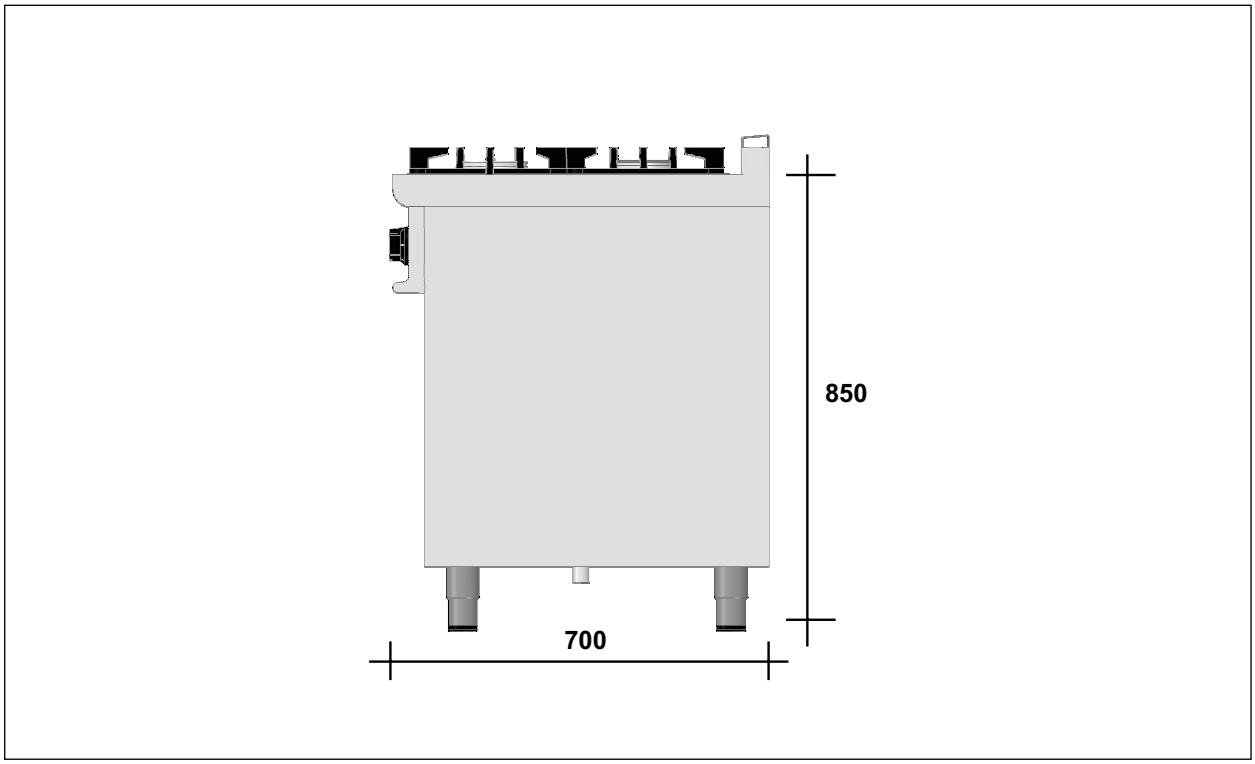


Fig. 14 Dimensions cuisinière avec soubassement ouvert ou fermé

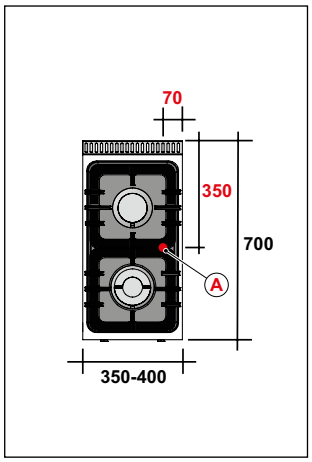


Fig. 15 Cuisinière 2 brûleurs

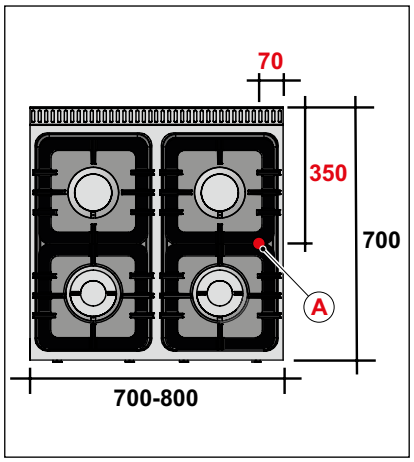


Fig. 16 Cuisinière 4 brûleurs

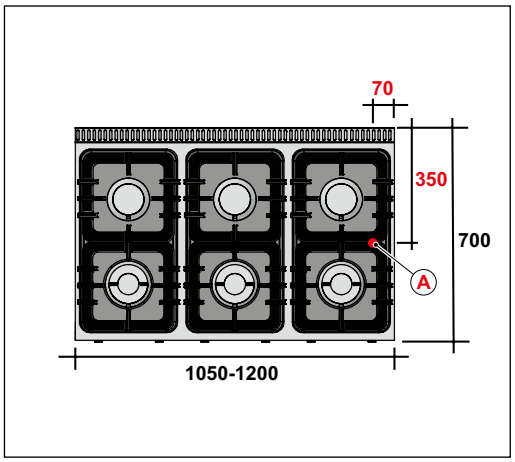


Fig. 17 Cuisinière 6 brûleurs

A. Alimentation gaz ø 3/4"

UM300001 - 06/2019

Cuisinière avec four

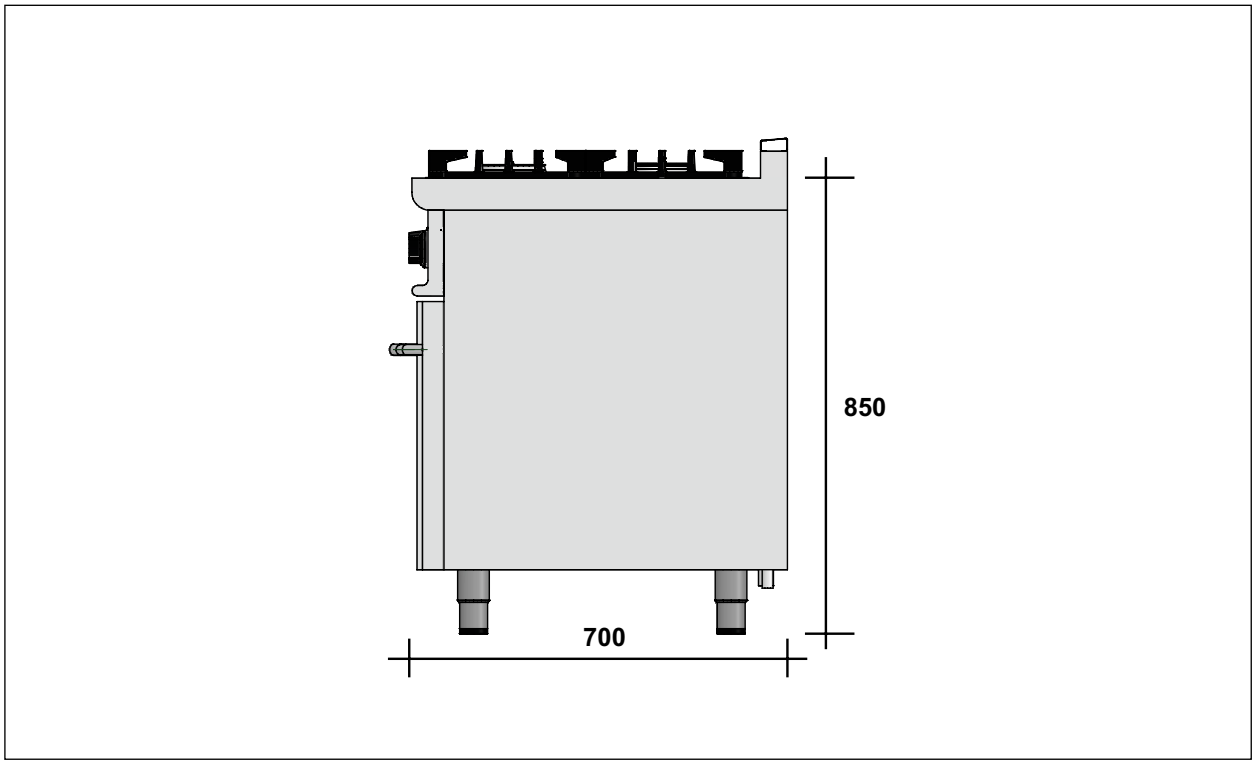


Fig. 18 Dimensions cuisinière avec four

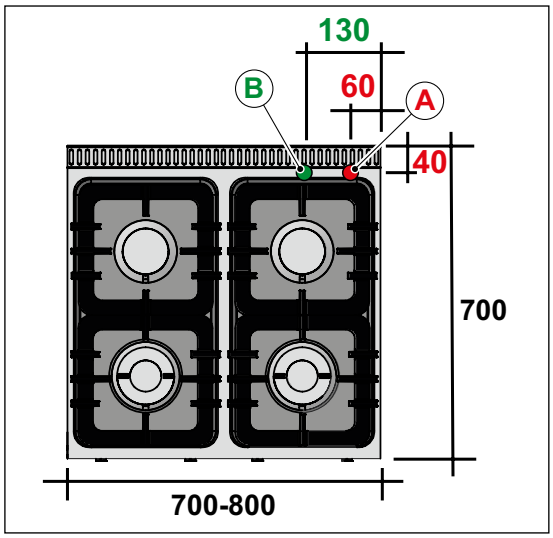


Fig. 19 Cuisinière 4 brûleurs

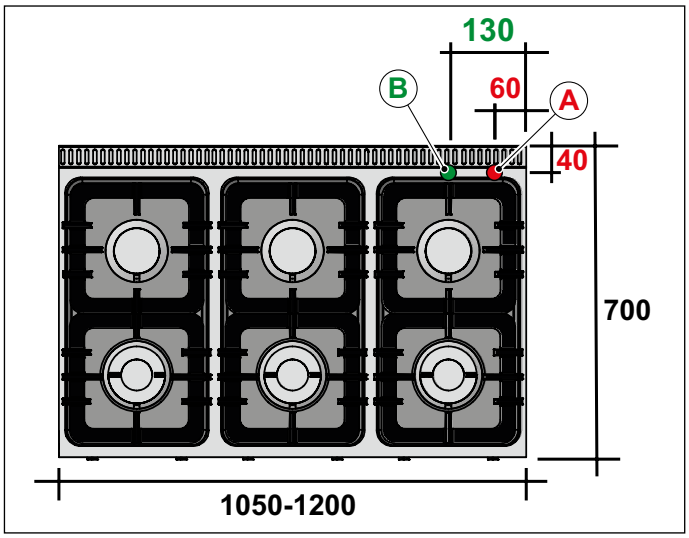


Fig. 20 Cuisinière 6 brûleurs

A. Alimentation gaz ø 3/4"

B. Raccordement électrique 400V 3N 50/60Hz (présent seulement dans les modèles avec four électrique)

© Copyright 2019

6.4.3 Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé

Toutes les données relatives aux puissances et aux consommations de l'appareil, indiquées dans le tableau suivant, ont été obtenues en utilisant des gaz normalisés (voir *Tab. 16 Familles de gaz normalisés*).

Brûleur moyen													
Puissance thermique nominale (kW)	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Marquage dimension injecteur	105	105	100	90	155	155	155	170	170	145	165	210	175
Taux réduit (kW)	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
Marquage By-pass	60	60	55	50	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
Marquage injecteur pilote	20	20	20	20	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
H - Réglage air (mm)	AP	AP	AP	AP	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Famille gaz	3+	3B/P	3B/P	3B/P	2H	2E	2	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gaz	G30	G30	G30	G30	G20	G20	G20	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
	G31	G31	G31	G31			G25						
Pression gaz (mbar)	28..30	30	37	50	20	20	20	20	20	25	25	13	20
	37						25						

Tab. 10 Brûleur moyen

AD = réglable, AP = ouvert.

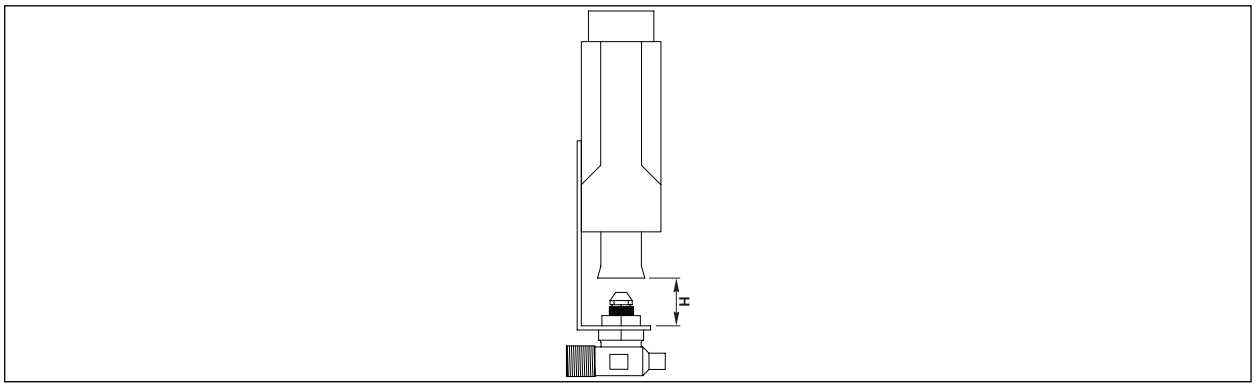


Fig. 21 Réglages air primaire brûleur plans

Brûleur grand													
Puissance thermique nominale (kW)	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
Marquage dimension injecteur	135	135	125	115	200	200	200	200	220	190	215	290	230
Taux réduit (kW)	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80
Marquage By-pass	85	85	80	75	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
Marquage injecteur pilote	20	20	20	20	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
H - Réglage air (mm)	AP	AP	AP	AP	8,0	8,0	8,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Famille gaz	3+	3B/P	3B/P	3B/P	2H	2E	2	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gaz	G30	G30	G30	G30	G20	G20	G20	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
	G31	G31	G31	G31			G25						
Pression gaz (mbar)	28..30	30	37	50	20	20	20	20	20	25	25	13	20
	37						25						

Tab. 11 Brûleur grand

AD = réglable, AP = ouvert.

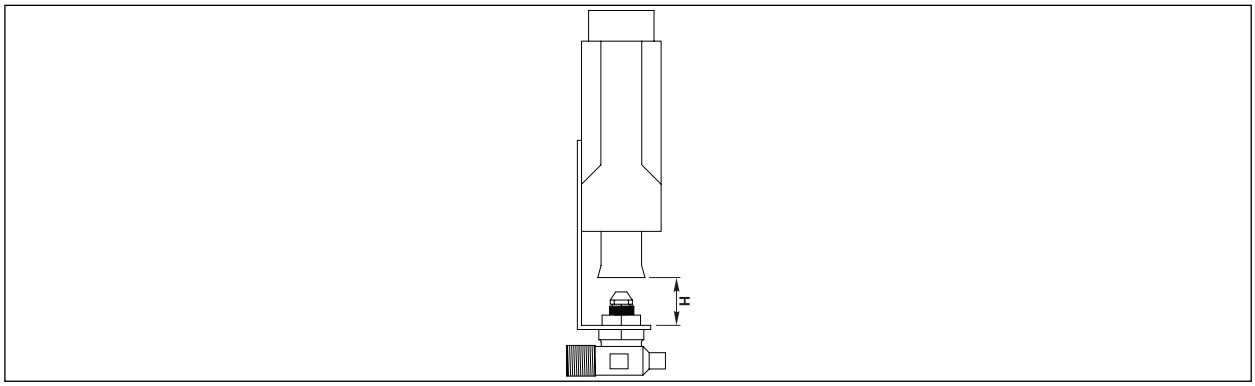


Fig. 22 Réglages air primaire brûleur plans

 © Copyright 2019

Brûleur four										
Puissance thermique nominale (kW)	7,90	7,90	7,90	7,90	7,90	7,90	7,90	7,90	7,90	7,90
Marquage dimension injecteur	145	145	125	210	210	210	240	240	200	220
Taux réduit (kW)	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
Marquage By-pass	55	55	50	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
Marquage injecteur pilote	20	20	20	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
H - Réglage air (mm)	AP	AP	AP	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0
Famille gaz	3+	3B/P	3B/P	2H	2E	2	2L	2LL	2H	2S
Gaz	G30	G30	G30	G20	G20	G20	G25	G25	G20	G25.1
	G31	G31	G31			G25				
Pression gaz (mbar)	28..30	30	50	20	20	20	20	20	25	25
	37					25				

Tab. 12 Brûleur four

AD = réglable, AP = ouvert.

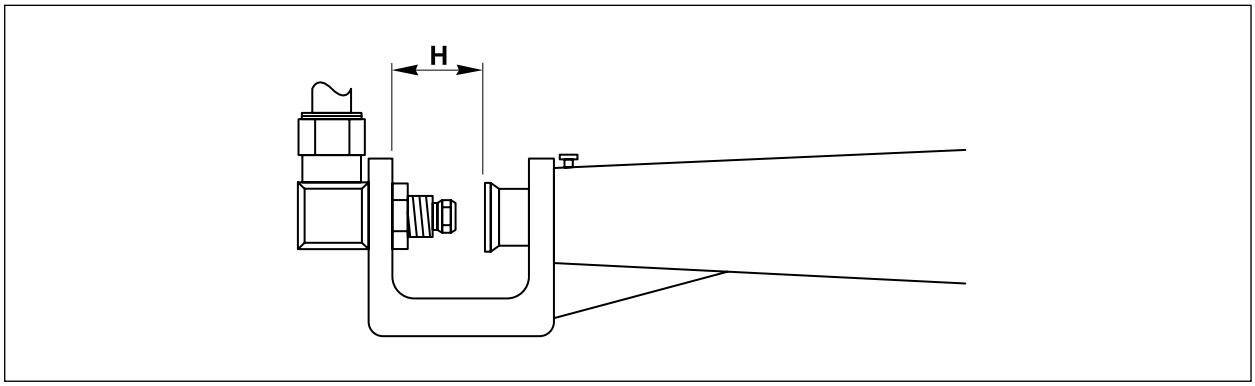


Fig. 23 Réglages air primaire brûleur four

Brûleur four maxi										
Puissance thermique nominale (kW)	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Marquage dimension injecteur	180	180	155	265	265	265	290	290	250	250
Taux réduit (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Marquage By-pass	70	70	60	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
Marquage injecteur pilote	20	20	20	AD	AD	AD	AD	AD	AD	AD
H - Réglage air (mm)	20,0	20,0	20,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0
Famille gaz	3+	3B/P	3B/P	2H	2E	2	2L	2LL	2H	2S
Gaz	G30	G30	G30	G20	G20	G20	G25	G25	G20	G25.1
	G31	G31	G31			G25				
Pression gaz (mbar)	28..30	30	50	20	20	20	20	20	25	25
	37					25				

Tab. 13 Brûleur four maxi

AD = réglable, AP = ouvert.

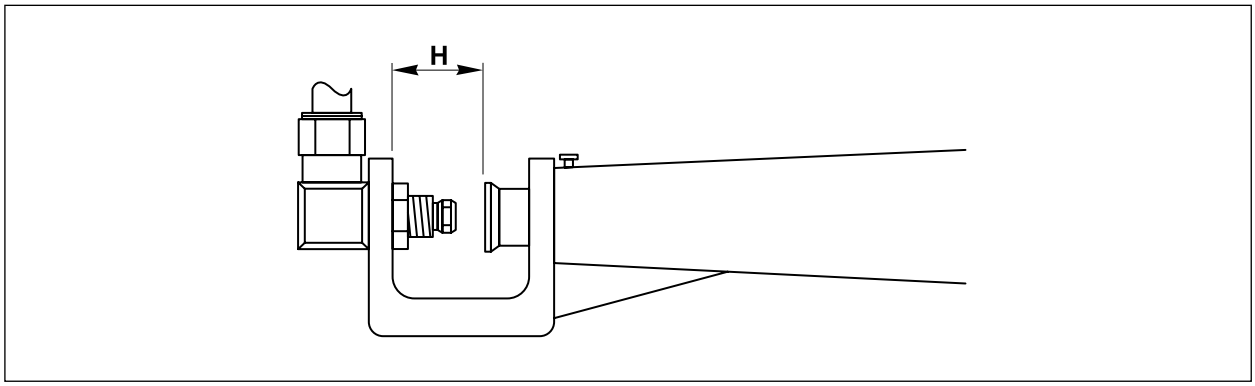


Fig. 24 Réglages air primaire brûleur four

 © Copyright 2019

6.4.4 Caractéristiques du four électrique

Description de la valeur	Four électrique
Tension **(V)** / Fréquence de service (Hz)	400 - 50/60
Puissance totale absorbée (kW)	5,48
Puissance absorbée par la résistance inférieure (kW)	2,74
Puissance absorbée par la résistance supérieure (kW)	2,74

Tab. 14 Caractéristiques du four électrique

UM300001 - 06/2019

6-5 Pose et installation

La zone d'installation doit être pourvue de tous les raccordements d'alimentation, de ventilation, d'aspiration et d'évacuation des résidus de production. Elle doit être adéquatement éclairée et répondre à toutes les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur, afin d'éviter que les aliments ne soient contaminés.

Contrôler la surface et la solidité du sol ou du plan d'appui afin que la base de l'appareil puisse trouver un appui uniforme.

ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets découlant d'erreurs d'installation ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil.

Toute panne due à une mauvaise installation rend automatiquement nulle la garantie.

L'aménagement et l'installation de l'appareil doivent être conformes aux règles en vigueur UNI-CIG 8723 et au Décret Ministériel Italien du 12 avril 1996.

L'installation et l'entretien de l'appareil **doivent être effectués par un opérateur qualifié et autorisé** , qui devra respecter les règles de sécurité en vigueur dans les pays où l'appareil est installé.

 © Copyright 2019

6.5.1 Pose et installation de l'appareil

DANGER

L'appareil doit être installé à 200 mm de distance minimum de parois inflammables. Cette distance peut être inférieure quand les parois sont incombustibles ou protégées par un isolant thermique. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.

ATTENTION

Veiller à installer l'appareil de manière à ce que le personnel préposé au service technique puisse y accéder facilement en cas de panne éventuelle.

- Déballer l'appareil et l'installer dans le lieu d'utilisation.
- Agir sur les pieds d'appui pour niveler l'appareil.
- Retirer la pellicule de protection plastique adhésive transparente des surfaces, en la décollant lentement pour éviter que des traces de colle ne persistent.
- Effectuer le raccordement au réseau de distribution de gaz (chap. *Raccordement du gaz* à page *49*).
- Effectuer le raccordement au réseau électrique de l'établissement (chap. *Branchement électrique* à page *50*).

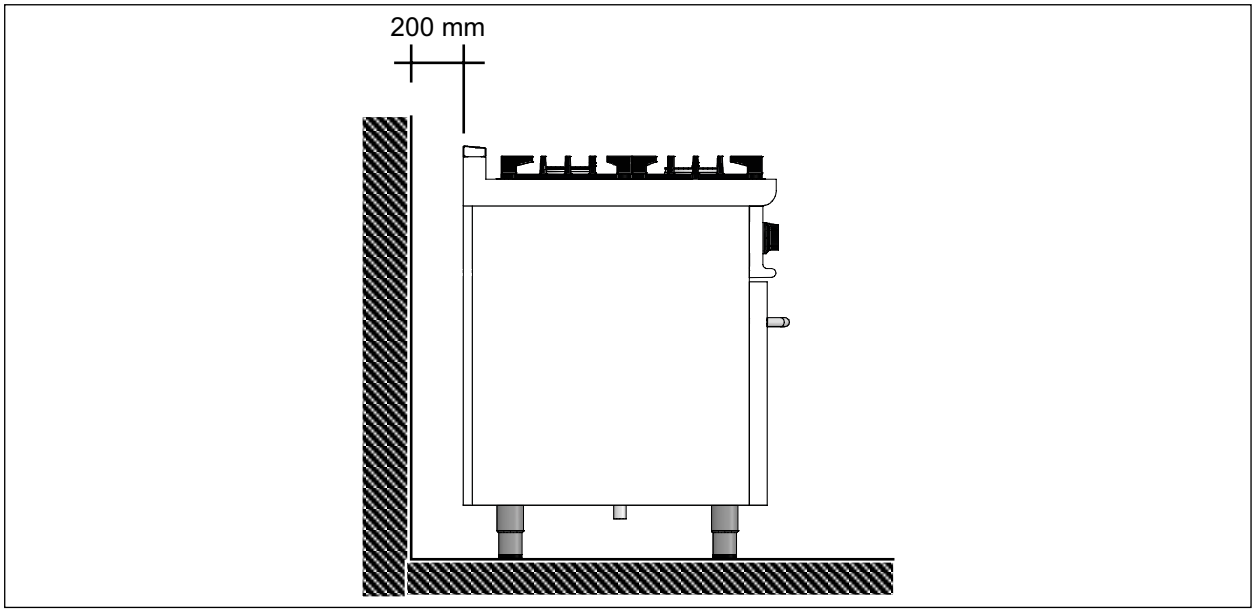


Fig. 25 Distance minimum de parois inflammables

6.5.2 Ventilation du local d'installation et évacuation des fumées

Des prises d'air doivent être présentes dans le local où l'appareil est installé pour garantir son fonctionnement correct et pour permettre le renouvellement de l'air.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions appropriées, être protégées par des grilles et être placées de manière à ne pas pouvoir être obstruées.

Fig. 26 Ventilation du local d'installation

 © Copyright 2019

Conformément aux règles d'installation en vigueur, l'appareil peut être défini de **Type A1**:

appareil non prévu pour le raccordement à une cheminée, à un conduit de fumée ou à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion à l'extérieur du local dans lequel l'appareil est installé. Le prélèvement de l'air comburant et l'évacuation des produits de la combustion s'effectuent dans le local d'installation.

Pour assurer l'évacuation complète des vapeurs générées par la cuisson et des gaz brûlés produits au cours du processus de combustion, l'appareil doit être installé dans un local bien aéré, et dans la mesure du possible sous une hotte aspirante mécanique, conformément aux lois en vigueur.

L'installation d'une hotte aspirante mécanique requiert le respect des normes suivantes:

- Il faut interrompre l'alimentation de l'appareil en gaz si la puissance du système d'évacuation forcée descend en dessous de la valeur de sécurité établie ; le rétablissement de l'alimentation en gaz doit pouvoir être effectué ensuite seulement manuellement.
- La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à environ **1,8 m** de la surface d'appui de l'appareil et le débouché du conduit d'évacuation des produits de combustion doit être situé dans le périmètre de base de la hotte (voir la figure ci-dessous).
- La puissance du système d'évacuation mécanique ne doit pas être inférieure à celle requise.

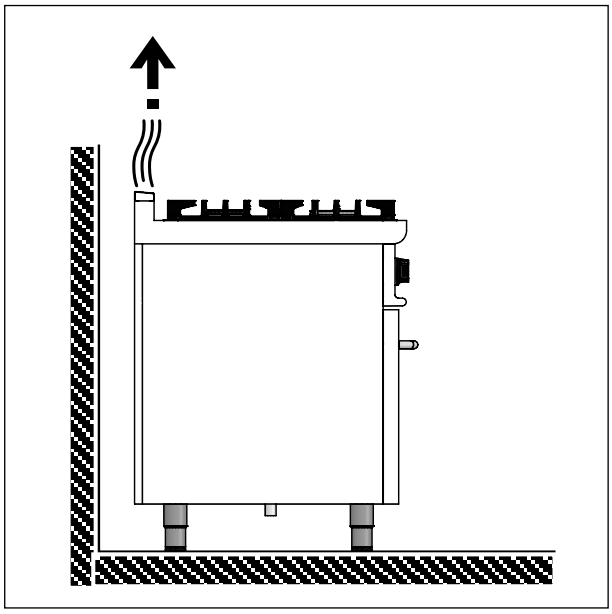


Fig. 27 Évacuation des fumées

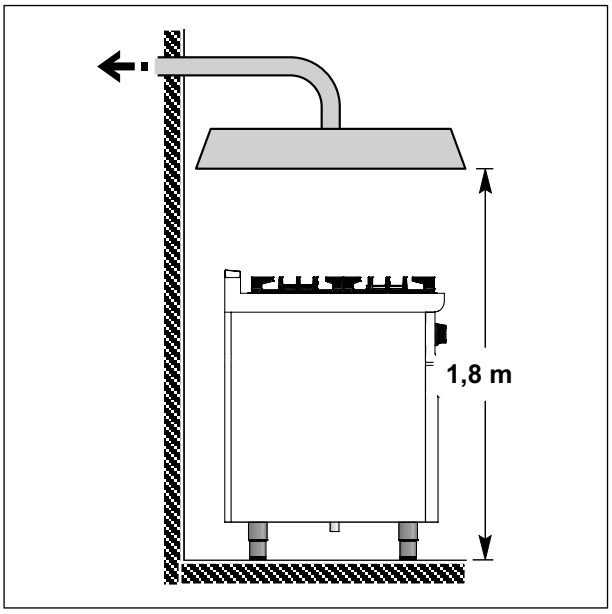


Fig. 28 Évacuation des fumées à travers la hotte aspirante

6-6 Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaquette d'identification correspondent à celles du réseau de distribution du gaz ; si le type de gaz indiqué sur la plaquette ne correspond pas à celui dont on dispose, suivre les indications fournies au chap. *Réglage pour le fonctionnement avec des gaz différents* à page *54*.

- Le raccordement à l'alimentation en gaz doit toujours être effectué avec des tuyaux métalliques, rigides ou flexibles, de section appropriée, en interposant un joint d'étanchéité adapté à l'utilisation de gaz.
- Les raccordements entre les tuyaux de 3/4"G de sortie des appareils et les tuyaux de gaz doivent être de préférence effectués avec un joint métallique à trois pièces, dans le but de faciliter les raccordements et les éventuels démontages.
- L'étanchéité sur les filets de jonction peut être assurée par une bande de tétrafluoroéthylène ou autre matériau équivalent déclaré apte par leur fabricant, y compris pour les GPL.
- Toujours interposer, entre chaque appareil et le tuyau de raccordement du gaz, un robinet d'arrêt, à un endroit permettant de le manipuler facilement et de le fermer à la fin du travail.
- Lors du raccordement des tuyaux de gaz aux appareils, veiller à n'exercer aucune contrainte sur les appareils.
- Les joints doivent être en métal ou en d'autres matériaux présentant des caractéristiques d'élasticité et d'inaltérabilité par rapport au gaz distribué.
- Les jonctions des tuyaux en cuivre doivent être réalisées avec des accouplements mécaniques sans joints ni mastics.
- Au terme du raccordement du gaz, vérifier l'absence de fuites dans les joints et raccords, en utilisant de l'eau et du savon ou bien un produit apte à détecter les fuites.

6.6.1 Caractéristiques et conditions requises du réseau de distribution de gaz

L'appareil est mis en fonctionnement à la puissance nominale du gaz utilisé avec les buses indiquées au par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*.

En fonction du gaz utilisé, la pression d'alimentation doit être comprise entre les valeurs indiquées ci-après ; **si les pressions sont différentes, il ne faut pas raccorder l'appareil**.

GAZ	Pression (mbar) Nominale	Pression (mbar) Minimale	Pression (mbar) Maximale
G20 (méthane)	20	17	25
G30 (GPL)	30	28	50
G31 (GPL)	37	28	50

Tab. 15 Pressions d'alimentation admises

L'appareil est livré pour fonctionner avec le type de gaz requis par le client au moment de la commande ; vérifier la catégorie d'appartenance du pays dans lequel il est installé *Tab. 17 Catégories et pression gaz*.

Dans le cas où le type de gaz indiqué sur la plaquette n'est pas celui dont on dispose, suivre les indications mentionnées dans le chap. *Réglage pour le fonctionnement avec des gaz différents* à page *54*.

 © Copyright 2019

6-7 Branchement électrique

ATTENTION

Toutes les interventions électriques nécessaires pour installer l'appareil et le câble d'alimentation doivent être réalisées par des électriciens qualifiés ou par des techniciens compétents conformément aux lois en vigueur.

- L'appareil est prévu pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette d'identification ; avant de brancher électriquement l'appareil, il est nécessaire de contrôler que la tension du réseau de distribution de l'établissement est conforme aux données indiquées sur la plaquette d'identification.
- Le câble d'alimentation ne peut être installé que par le fabricant ou par un opérateur expérimenté et qualifié.
- **Le câble d'alimentation doit être en caoutchouc, de qualité égale à H07RN-F au moins, et avec des conducteurs de section 5G4.**
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être exposé à des sources de chaleur directes ; une fois l'installation et le branchement terminés, le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'aucun point ne puisse atteindre une température supérieure de 50 °C par rapport à la température ambiante.
- La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement quand celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace. Il est nécessaire de vérifier ce critère de sécurité fondamental et, en cas de doute, faire réaliser un contrôle soigné de l'installation par des professionnels qualifiés.

IMPORTANT

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace !

Le fabricant ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.

- Un interrupteur omnipolaire efficace avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm doit être installé dans le circuit électrique d'alimentation, en amont de l'appareil. Des interrupteurs magnétothermiques automatiques peuvent également être utilisés.
- L'interrupteur omnipolaire doit se trouver à proximité immédiate de l'appareil et doit être facilement accessible, une fois l'installation terminée.
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

IMPORTANT

Il est conseillé d'installer un interrupteur magnétothermique doté de fusibles de protection.

6.7.1 Branchement du câble d'alimentation

Effectuer le raccordement du câble d'alimentation (fourni) conformément aux réglementations en vigueur ; le câble d'alimentation doit être bloqué avec le presse-étoupe monté sur l'appareil pour éviter les risques d'arrachement.

ATTENTION

Le câble de terre doit être plus long (d'environ 2 cm) que les autres câbles conducteurs.

En cas de forte traction du câble ou de rupture du serre-câble, le conducteur de terre doit être débranché après les autres conducteurs.

6-8 Contrôle du fonctionnement et mise en marche

IMPORTANT

Avant la mise en service, l'installation doit être soumise à des essais, afin d'évaluer les conditions de fonctionnement de chacun des composants et d'identifier toute éventuelle anomalie. Au cours de cette phase, il est important de vérifier que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène sont rigoureusement respectées.

6.8.1 Contrôle de l'installation de gaz

Effectuer les vérifications suivantes:

- vérifier que le gaz du réseau de distribution correspond à celui requis pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir chap. *Réglage pour le fonctionnement avec des gaz différents* à page *54*);
- ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements ; à cette fin, couvrir toutes les jonctions avec de l'eau savonneuse : toute fuite, même minime, sera signalée par des bulles de mousse ;

DANGER

Ne jamais utiliser de flammes nues pour détecter d'éventuelles fuites.

- s'assurer d'avoir retiré complètement la pellicule de protection en plastique des panneaux, en veillant à ne pas laisser de traces de colle sur la surface d'acier ; si nécessaire, enlever la colle avec des solvants appropriés ;
- vérifier l'allumage et la combustion conformes de tous les brûleurs ;
- vérifier le bon fonctionnement des flammes pilotes et contrôler que les buses utilisées sont appropriées ;
- vérifier le bon fonctionnement du thermocouple de sécurité.

6.8.2 Contrôle de la pression d'alimentation

La pression de raccordement doit être mesurée à l'aide d'un manomètre lorsque l'appareil est en fonction, en agissant de la manière suivante:

- démonter le bandeau frontal avant après avoir retiré toutes les manettes ;
- enlever la vis et la rondelle d'étanchéité de la prise manométrique de pression ;
- brancher le manomètre et contrôler la pression. Si la pression rentre dans les valeurs nominales indiquées (voir le par. *Caractéristiques et conditions requises du réseau de distribution de gaz* à page *49*) l'appareil peut être mis en fonction ; sinon, s'adresser à la société de distribution de gaz ;
- Après avoir contrôlé la pression, démonter le manomètre et remonter la vis et la rondelle d'étanchéité. Sceller la vis de contrôle de la pression avec de la peinture rouge, puis remonter le bandeau frontal et les manettes.

IMPORTANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets découlant d'erreurs d'installation.

 © Copyright 2019

6.8.3 Contrôle de l'évacuation des produits de la combustion

Effectuer les vérifications suivantes:

- vérifier que les gaz d'échappement sortent régulièrement des conduits prévus à cet effet ;
- vérifier que les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne sont pas obstruées ;
- vérifier que l'éventuel système d'évacuation des produits de combustion (hottes aspirantes ou autre) assure l'aspiration d'un volume au moins égal à 1 m3 de fumées pour chaque kW de puissance absorbée par les appareils connectés.

6.8.4 Contrôle de la ventilation du local d'installation

Effectuer les vérifications suivantes:

- vérifier que le local où l'appareil est installé dispose d'une aération suffisante pendant le fonctionnement, avec un afflux d'air tant pour la combustion du gaz que pour le renouvellement de l'air (ventilation) ;
- les ouvertures pour l'afflux d'air doivent être aménagées dans la partie basse des parois extérieures, de préférence à l'opposé de l'endroit où se trouve l'évacuation des gaz brûlés ;
- les ouvertures pour l'afflux d'air doivent être réalisées de façon à ne pas être obstruées.

6.8.5 Contrôle de l'installation électrique

Appuyer sur le bouton d'allumage électronique, pour en vérifier la fonctionnalité.

Mettre en marche le four en suivant les instructions d'utilisation, vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de commande et du système de chauffage par résistances, en essayant les différentes combinaisons.

Le four électrique est doté d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation des résistances en cas de fonctionnement anormal.

6.8.6 Instructions pour l'utilisateur

Une fois les essais réalisés, si nécessaire, former convenablement l'utilisateur, afin qu'il acquière toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en conditions de sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

IMPORTANT

Lors des explications, se référer à ce manuel d'utilisation et d'entretien.

UM300001 - 06/2019

6-9 Réglages

6.9.1 Réglage de l'air primaire (four à gaz)

L'air primaire doit être réglé en tenant compte de ce qui est indiqué au par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40* . L'air primaire est correctement réglé si la stabilité de la flamme est assurée. Plus précisément, le réglage est bien fait s'il n'y a pas de décrochage de flamme lorsque le brûleur est froid, ni de retour de flamme (allumage du gaz au niveau de la buse) lorsque le brûleur est chaud.

6.9.2 Réglage de la flamme pilote

Régler la flamme et vérifier que celle-ci enveloppe le thermocouple et que son aspect est correct.

Pour plus de clarté, voici quelques brèves notions sur les caractéristiques et le comportement des gaz en fonction du rapport air-gaz ; le dessin suivant illustre les caractéristiques de la flamme lors du réglage de l'air dans le brûleur : excès d'air - défaut d'air - quantité correcte.

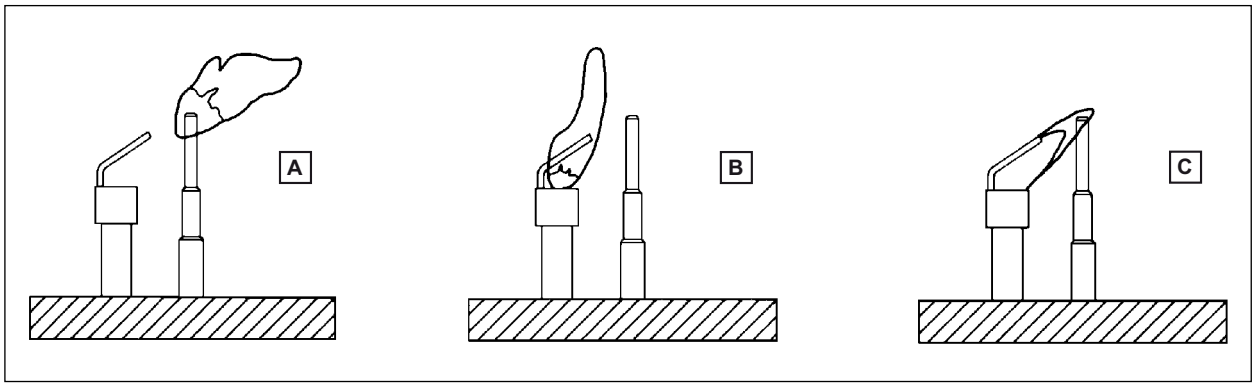


Fig. 29 Réglage de la flamme pilote

A. **Flamme trop aérée - Feu bleu clair** . La flamme tend à se décrocher (soufflage) ou à rentrer (retour de flamme) avec un possible allumage au niveau de la buse. Normalement, avec le méthane et les gaz liquéfiés, les flammes tendent à souffler.

B. **Flamme peu aérée - Feu à pointe jaune**. Production de monoxyde de carbone nocif et formation d'un dépôt de noir de fumée sur le fond des casseroles. Très mauvais rendement du brûleur.

C. **Flamme régulière - Feu bleu foncé ou bleu**. Rendement maximum du brûleur ; si ce n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler que les buses montées sont appropriées, à cette fin, consulter le par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*.

DANGER

Le monoxyde de carbone est un gaz inodore, incolore et toxique, mortel même à de très faibles concentrations.

 © Copyright 2019

6-10 Réglage pour le fonctionnement avec des gaz différents

L'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée par des installateurs qualifiés et autorisés.

Par exemple, pour passer du gaz naturel au gaz liquide, il faut remplacer les buses des brûleurs principaux et des pilotes ; les buses prévues sont indiquées au par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*.

☞ IMPORTANT

Toutes les buses nécessaires au réglage sont fournies avec l'appareil dans un sachet ; les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de mm, tandis que ceux des pilotes portent le numéro de référence.

☞ IMPORTANT

Chaque fois que l'appareil est réglé pour fonctionner avec un type de gaz différent ou à une valeur de pression autre que celle pour laquelle il a été réglé, il est nécessaire de fournir les indications du nouveau réglage à la place des indications précédentes (appliquer la plaquette de réglage du gaz).

6.10.1 Remplacement des buses des brûleurs principaux du plan

Réaliser cette opération de la façon indiquée:

- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- Accéder au brûleur concerné ;
- Dévisser la buse **(D)** de son support et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir le par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*);
- Régler l'air primaire en agissant sur la douille de réglage **(C)** (pour la distance « H » de l'air primaire consulter le par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*);
- Remonter toutes les parties retirées afin de mettre l'appareil en l'état de fonctionner.

A. Brûleur principal
B. Écrou
C. Douille de réglage de l'air
D. Buse du brûleur principal
E. Porte-buse gaz

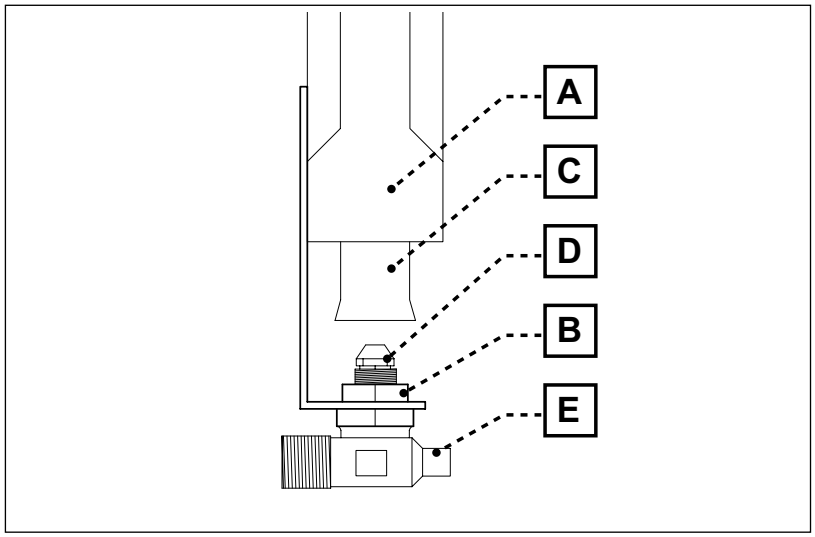


Fig. 30 Parties principales du brûleur du plan

6.10.2 Réglage de la buse pilote

Réaliser cette opération de la façon indiquée.

- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- Accéder au brûleur concerné ;
- Dévisser le bouchon à vis **(A)** ;
- Retirer la buse **(B)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir le par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*);
- En cas d'emploi de gaz liquide (GPL), la bague de réglage de l'air primaire doit être tournée de manière à ce que la section de l'orifice soit totalement ouverte ; par contre, en cas d'emploi de gaz naturel (méthane), la bague **(D)** doit être tournée de manière à réduire la section de l'orifice jusqu'à ce que l'on obtienne une flamme stable ;
- Remonter toutes les parties retirées afin de mettre l'appareil en l'état de fonctionner.

A. Bouchon à vis
B. Buse
C. Corps du brûleur
D. Bague de réglage de l'air
E. Partie supérieure du brûleur
F. Écrou
G. Raccord bicône

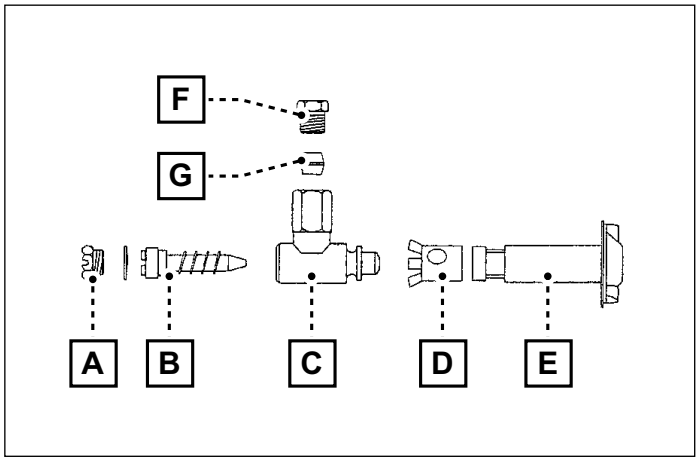


Fig. 31 Parties principales de la buse pilote

 © Copyright 2019

6-11 Entretien à la charge de l'installateur ou d'un technicien spécialisé

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an|bb| :

- contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation ;
- vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité ;
- vérification de l'efficacité de l'éventuel système d'évacuation des fumées ;
- vérification de l'efficacité du thermostat de sécurité ;
- contrôle de la combustion ;
- contrôle de la vis de réglage du minimum pour s'assurer qu'elle est parfaitement scellée ; son scellement doit être intact.

DANGER

Avant de réaliser toute opération de réparation ou d'entretien sur l'appareil, il est nécessaire de fermer le robinet d'alimentation en gaz.

6.11.1 Nettoyage du brûleur

Procéder au nettoyage des brûleurs, en effectuant les opérations suivantes:

- Retirer le corps et la couronne du brûleur ;
- Brosser pour retirer les éventuelles incrustations ou dépôts de graisse en contrôlant que tous les trous de sortie du gaz de la couronne sont libres ;
- Une fois le nettoyage terminé, remonter les pièces en sens inverse ;
- Contrôler le conduit d'évacuation des gaz brûlés et le dispositif anti-refouleur (si présent).

© Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

6.11.2 Remplacement de la bougie d'allumage (four à gaz)

Réaliser cette opération de la façon indiquée.

- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- Accéder au brûleur concerné ;
- Dévisser les deux vis **(E)** ;
- Retirer la bougie **(D)**, débrancher le câble et monter la nouvelle bougie ;
- Remonter toutes les parties retirées afin de mettre l'appareil en l'état de fonctionner.

A. Pilote
B. Support
C. Thermocouple
D. Bougie d'allumage
E. Vis de fixation

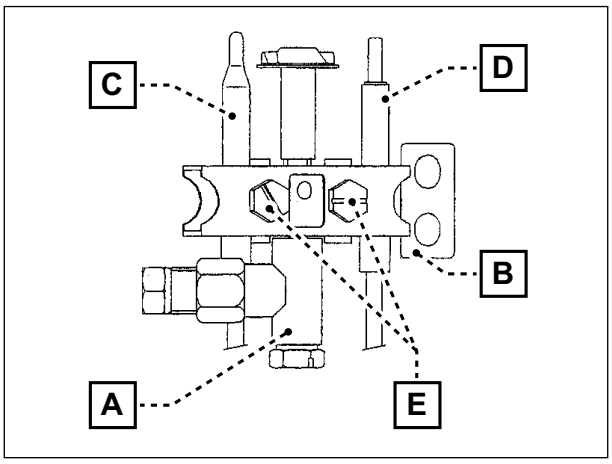


Fig. 32 Parties de la bougie d'allumage

6.11.3 Remplacement du thermocouple

Réaliser cette opération de la façon indiquée.

- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- Accéder au brûleur concerné ;
- Dévisser les deux vis **(E)** ;
- Retirer le thermocouple **(C)** du support et le débrancher du robinet ;
- Monter le nouveau thermocouple en réalisant l'opération décrite ci-dessus en sens inverse ;
- Remonter toutes les parties retirées afin de mettre l'appareil en l'état de fonctionner.

 © Copyright 2019

6.11.4 remplacement du robinet thermostat (four à gaz) ;

Réaliser cette opération de la façon indiquée:
- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- enlever toutes les manettes, la façade et, si nécessaire, la cuvette du plan de cuisson ;
- Dévisser tous les raccords **(A)** depuis le thermostat ;
- Démonter la sonde thermique **(B)** située à l'intérieur du four ;
- démonter le robinet thermostat en le débranchant du raccord **(C)** et le remplacer ;
- Remonter toutes les parties retirées afin de mettre l'appareil en l'état de fonctionner.

Si jamais il est nécessaire d'effectuer le réglage du minimum du nouveau thermostat procéder comme suit:
- porter la molette de réglage du thermostat en pos. 1 (au minimum) ;
- attendre que la flamme du brûleur s'éteigne ;
- Régler, en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la vis du minimum **(D)** jusqu'à ce que la flamme s'allume de nouveau, en en augmentant éventuellement l'intensité.

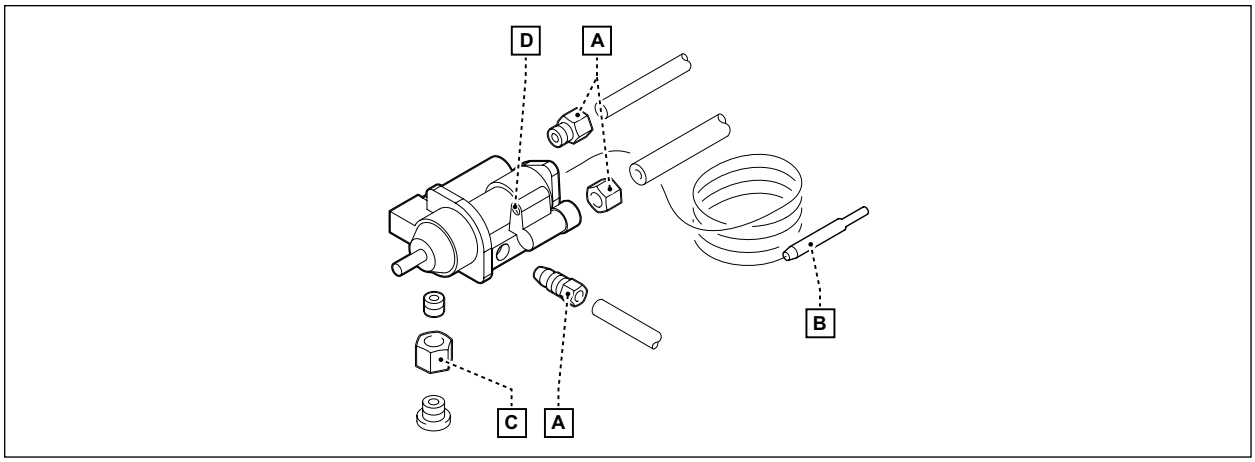


Fig. 33 Parties principales du thermostat de travail

6.11.5 Rétablissement thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité intervient en cas de température excessive.
pour le rétablissement procéder de la façon indiquée ;:
- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- enlever toutes les manettes et déposer la façade ;
- appuyer fortement sur le bouton de réinitialisation sur la partie avant du thermostat de sécurité ;
- remonter la façade et les manettes ;

6.11.6 Remplacement des résistances du four électrique

Réaliser cette opération de la façon indiquée.

- Couper l'alimentation électrique ;
- démonter le dossier ;
- Débrancher les câblages correspondant à la résistance à remplacer (inférieure ou supérieure) ;

  Si la résistance à remplacer est celle **inférieure** :
  - Soulever la plaque ;
  - Dévisser le support de fixation de la résistance ;
  - Remplacer la résistance ;

  Si la résistance à remplacer est celle **supérieure** :
  - Dévisser le support de fixation de la résistance ;
  - Remplacer la résistance ;
- brancher de nouveau les câblages et remonter le dossier ;
- rétablir le courant électrique.

6.11.7 Remplacement des buses pilote du brûleur du four

Réaliser cette opération de la façon indiquée:

- Fermer le robinet d'alimentation en gaz ;
- Démonter la porte du four et la fermeture ;
- dévisser la buse **(D)** du support et la remplacer avec celle adaptée au type de gaz utilisé (voir le par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*);
- Régler l'air primaire en agissant sur la douille de réglage **(C)** (pour la distance « H » de l'air primaire consulter le par. *Caractéristiques des brûleurs et des buses et réglages à réaliser en fonction du type de gaz utilisé* à page *40*);
- Remonter toutes les parties déposées ensuite ouvrir le robinet d'alimentation du gaz pour rendre opérationnel l'appareil.

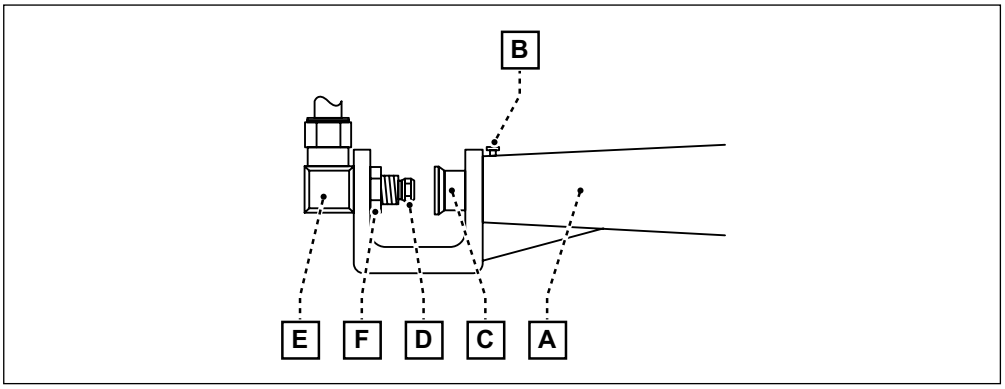


Fig. 34 Parties principales du brûleur du four

 © Copyright 2019

UM300001 - 06/2019

7 TABLEAUX ET ANNEXES

© Copyright 2019

Famille	Type de gaz	Symbole du gaz	Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Kcal/m³	Pouvoir calorifique inférieur (Hi) MJ/m³	Pouvoir calorifique inférieur (Hi) kW/m³	Pression de réglage et d'essai mbar	Pression de réglage et d'essai mm de colonne d'eau
2e Famille	Gaz naturels (groupe H)	G 20 (gaz méthane)	8.570	35,9	9,97	18	180
3e Famille	Gaz de pétrole liquéfié (GPL)	G 30 (butane)	29.330 (Kcal/m³)	122,7 (MJ/m³)	34,1(kW/m³)	30	300
			11.000 (Kcal/kg)	45,6(MJ/kg)	12,67(kW/kg)		
		G 31 (propane)	22.190 (Kcal/m³)	92,91 (MJ/m³)	25,8 (kW/m³)	37	370
			11.000 (Kcal/kg)	46,4(MJ/kg)	12,88(kW/kg)		

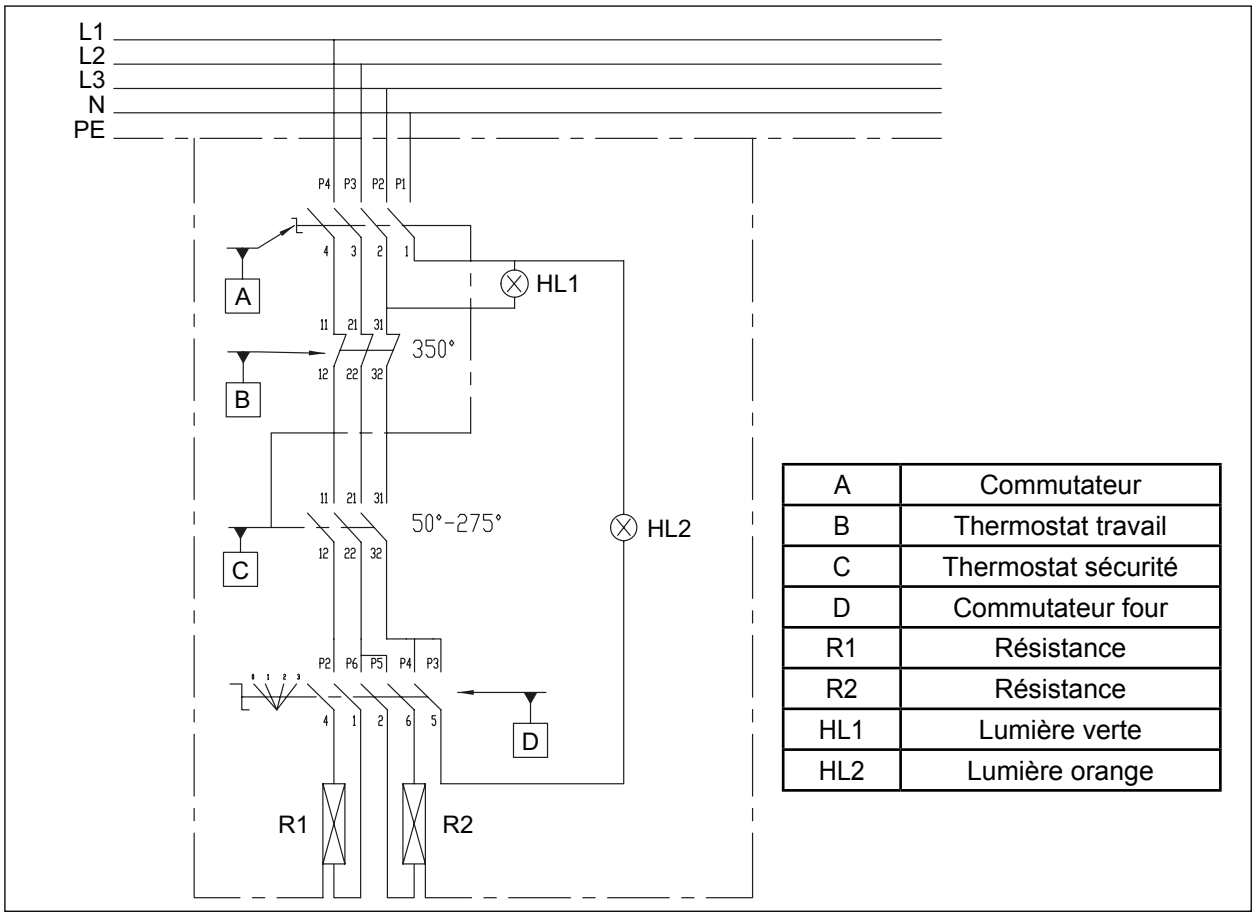
Tab. 16 Familles de gaz normalisés

 © Copyright 2019

Pays	Catégorie de l'appareil	Gaz	Pression nominale (mbar)
AUTRICHE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	50
BELGIQUE	II2E+3+	G20 / G25	20/25
		G30 / G31	28 - 30/37
CHYPRE	I3B/P	G30 / G31	30
	I3+	G30 / G31	28 - 30/37
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
DANEMARK	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
ESTONIE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
ESTONIE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
FINLANDE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
FRANCE	II2H3+	G20 / G25	20/25
		G30 / G31	28 - 30/37
ALLEMAGNE	II2ELL3B/P	G20	20
		G25	20
		G30 / G31	50
GRANDE BRETAGNE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
GRÈCE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
HONGRIE	II2H53B/P	G20	25
		G30 / G31	30
		G25.1	25
ISLANDE	I3B/P	G30 / G31	30
IRLANDE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
ITALIE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
LETTONIE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
LETTONIE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
LITUANIE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
LITUANIE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
LUXEMBOURG	I2E	G20	20
MALTE	I3B/P	G30 / G31	30
PAYS-BAS	II2L3B/P	G25	25
		G30 / G31	30
NORVÈGE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
POLOGNE	I2E	G20	20
PORTUGAL	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
SLOVAQUIE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
SLOVÉNIE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
ESPAGNE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
SUÈDE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30
SUISSE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	50
SUISSE	II2H3+	G20	20
		G30 / G31	28 - 30/37
TURQUIE	II2H3B/P	G20	20
		G30 / G31	30

Tab. 17 Catégories et pression gaz

UM300001 - 06/2019



A	Commutateur
B	Thermostat travail
C	Thermostat sécurité
D	Commutateur four
R1	Résistance
R2	Résistance
HL1	Lumière verte
HL2	Lumière orange

Fig. 35 Schéma électrique 1 - Four électrique

 © Copyright 2019

Page laissée blanche intentionnellement