High Technology Low Cost

Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

CUISINIÈRE À GAZ

CT74BG01

CT76BG01

01/2016

Fourni par :

Date :

Service Clients :

✉

☎

FAX :

email :

SOMMAIRE

1 Représentation schématique 4

2 Caractéristiques des appareils 5

3 Données techniques 5

4 Instructions pour la mise en service 7

4.1 Normes de sécurité 7

4.2 Structure, châssis et dispositifs de sécurité des appareils 7

4.2.1 Zone cuisson 7

4.2.2 Four 7

Version gaz GN 1/1 7

4.3 Montage 7

4.3.1 Emplacement de l'appareil 7

4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques 7

4.3.3 Installation 7

4.3.4 Raccordement gaz 7

4.3.5 Equipotentiel 7

5 Prédisposition pour la mise en service 8

5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche 8

5.1.1 Mise en marche 8

5.1.2 Contrôle de la puissance 8

5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement 8

5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumérique 8

5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide 8

5.1.6 Contrôle du fonctionnement 8

5.1.7 Recommandations pour l'installateur 8

5.1.8 Conversion et adaptation 8

5.1.9 Remplacement des injecteurs du brûleur ouverts 8

5.1.10 Réglage du minimum 8

5.1.11 Remplacement de injecteur du four à gaz GN 1/1 9

5.1.12 Réglage du minimum du four 9

5.2 Entretien 9

5.3 Remplacement des composants 10

5.3.1 Robinet gaz du feux ouvert 10

5.3.2 Brûleur gaz du feux ouvert 10

5.3.3 Thermocouple du feux ouvert 10

5.3.4 Bougie du feux ouvert 10

5.3.5 Robinet gaz du four à gaz GN 1/1 10

5.3.6 Bougie du four à gaz GN 1/1 10

5.3.7 Thermocouple du four à gaz GN 1/1 10

5.3.8 Brûleur principal du four à gaz GN 1/1 10

6 Mode d'emploi 11

6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, l'entretien et la réparation 11

6.2 Mise en marche 11

6.2.1 Allumage et mise hors service du brûleur sans pilote 11

6.3 Allumage et extinction du four gaz GN 1/1 11

6.4 Arrêt en cas de panne 11

6.4.1 Que faire en cas de panne 11

6.4.2 Que faire en cas de d'inactivité prolongée de l'appareil 11

6.5 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien 11

6.6 Recommandations concernant le traitement des cuisinières industrielles en "acier inoxydable" 12

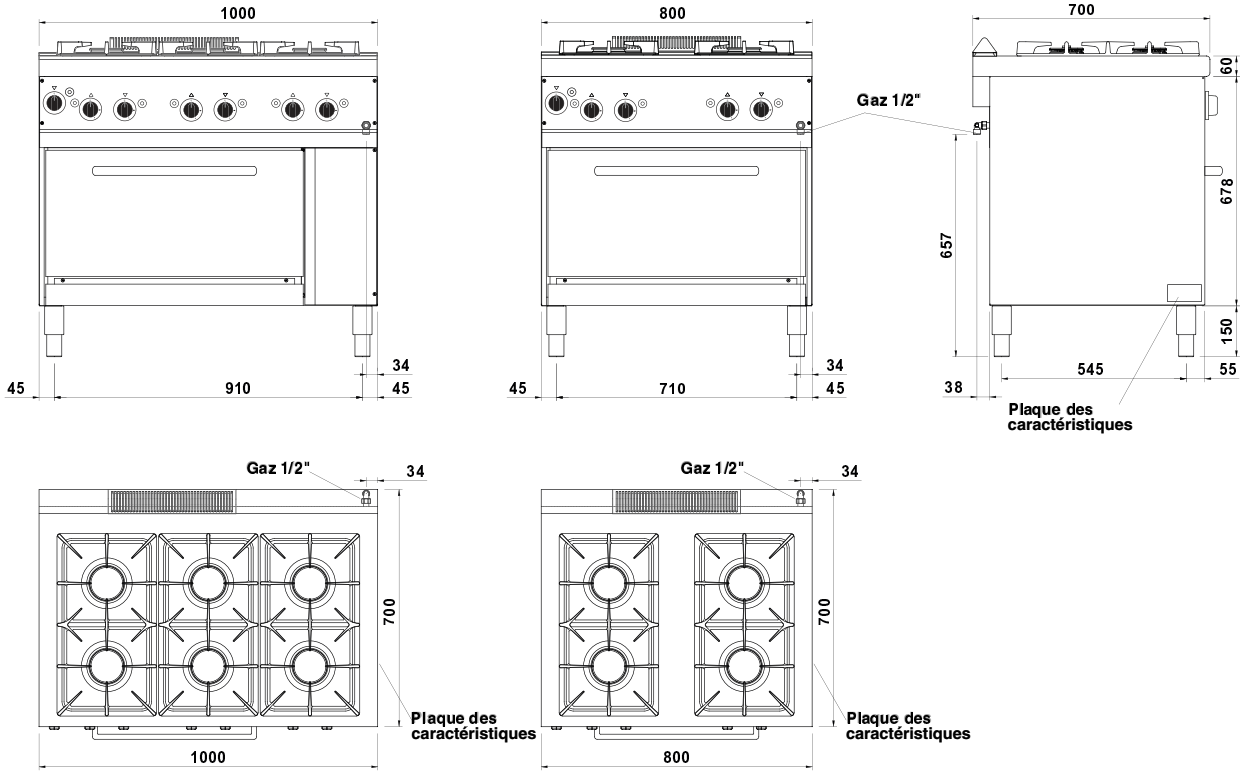
6.6.1 Informations utiles sur l'"acier inoxydable" 12

6.6.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable" 12

6.6.3 Directive RAEE 13

CT76BGO1

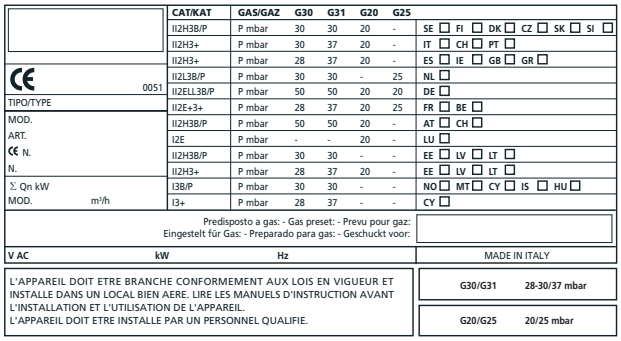
CT74BGO1



2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Ces instructions pour la mise en service concernent les modèles de cuisinières à gaz prédisposés pour la catégorie reportée sur le tableau 1 pag. 6. La plaque signalétique du modèle est située sur l'appareil, voir représentation schématique. N'utiliser l'appareil que sous surveillance.



CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm. (LxPxH)	N. CE
CT74BGO1	Cuisine à gaz 4 feux - four à gaz GN 1/1	800 x 700 x 900	51BS3545
CT76BGO1	Cuisine à gaz 6 feux - four à gaz GN 1/1	1000 x 700 x 900	51BS3545

TABLEAU 1

Modèle			C Ø 100	Four à gaz GN 1/1
Catégorie		II2E+3+		
Type de construction		A		
Air comburant		m^3/h	7	7.5
Puissance thermique nominale		kW	3.5	3.6
Puissance thermique minima		kW	0.85	0.95
Puissance thermique totale (gaz)		Consommation horaire		

		G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h		
CT74BGO1	17,6 kW	-	2,09	1,44	● ● ● ●	●
CT76BGO1	24,6 kW	-	2,94	2,02	●●●●●●	●

Pression de raccordement		
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar

Paramètres raccordement du gaz			
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m³) in m³/h	0.370	0.381
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.272	0.284

Injecteurs Ø 1/100 mm				
Brûleur principal	G20/G25	Puissance thermique nominale	145	145
		Capacité calorifique minimale	Réglable	Regolabile
	G30/G31	Puissance thermique nominale	95	95
		Capacité calorifique minimale	40	50

Nr. d'injecteurs brûleur pilote			
	G20/G25	-	-
	G30/G31	-	-

Air primaire distance "A" mm			
	Gaz méthane G20/G25	-	Ouvert
	Gaz liquide G30/G31	-	Ouvert

4.1 Normes de sécurité

- Mise en place, adaptation et entretien de l'outillage doivent être réalisés par des installateurs qualifiés et autorisés, conformément aux termes de sûreté en vigueur. Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où cet engagement ne serait pas respecté.
- La pose de dispostifs techniques concernant le système de ventilation doit être assurée uniquement par du personnel spécialisé.
- Si l'appareil est positionné directement contre un mur, une cloison, des meubles de cuisine, des revêtements décoratifs, etc.. vérifier que ceux-xi ne soient pas réalisés avec des matériaux inflammables. Le cas échéant, les appareils devront être revêtus avec un matériau thermo-isolant ignifuge. Les normes anti-incendie doivent être scrupuleusement appliquées.

4.2 Structure, équipement et dispositifs de sécurité des l'appareils

Châssis robuste en acier, équipé de 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Revêtement extérieur en acier.

4.2.1 Zone cuisson

- Brûleur à flamme stable.
- Cle de commandes du gaz munies de sécurité et réglables de maximum à minimum.
- Protection thermoélectrique.
- Grilles en fonte émaillée.
- Le corps des brûleurs et les gobelets porte-injecteur sont en aluminium, les diffuseur de flamme sont en fonte émaillée.
- Table de cuisson en acier nickel-chrome 18/10.
- Cle de commandes en matériau thermodurcisseur.

4.2.2 Four

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable.

Les glissières pour les grilles de four sont en tiges d'acier chromé.

Grille extractible en tiges d'acier chromé.

La porte, à double paroi avec isolation thermique est munie de poignée isolée et de charnière avec ressort équilibrée.

L'isolation de la chambre de cuisson est en laine de verre.

Version gaz GN 1/1

Les brûleurs tubulaires, résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques sont en acier. Le réglage de la température, pouvant varier entre 100°C et 300°C, est obtenu au moyen d'un thermostat.

4.3 Montage

4.3.1 Emplacement de l'appareil

L'appareil est de type A1. Il doit être installé dans des locaux suffisamment aérés pour éviter la possibilité de concentrations inacceptables de substances nuisibles pour la santé dans la pièce où l'appareil est installé, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur.

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés pour assurer la circulation d'air nécessaire à la combustion, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur.

L'appareil peut être installé seul ou bien avec un autre appareil similaire.

En cas de murs réalisés en matériau inflammable, prévoir sur les côtés et derrière la cuisinière, une distance minima de 150 mm.

Dans le cas où les distances praticables s'avéreraient inférieures à celles prescrites, adopter des mesures de sécurité telles que, par exemple, la pose de carreaux en faïence sur les parois autour de la cuisinière ou l'application d'une protection contre les radiations thermiques.

Avant de raccorder l'appareil, contrôler sur la plaquette signalétique si la cuisinière est prédisposée et homologuée pour le type du gaz utilisé.

Si le type du gaz indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil ne coïncide pas avec celui de votre réseau, consulter le paragraphe 5.1.8 "Conversion et adaptation".

4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques

Lors de la mise en service, observer scrupuleusement les normes suivantes :

- Dispositions légales en la matière;
- Décrets régionaux pour le secteur du bâtiment et décrets en matière de combustion;
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz";
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz liquide";
- Feuille de travail "Installation de dispositifs de consommation du gaz dans le secteur cuisinières industrielles";
- Réglementation en vigueur concernant les accidents du travail;
- Directives de la compagnie de distribution du gaz;
- Réglementation du secteur du bâtiment et dispositions locales anti-incendie.

4.3.3 Installation

Avant de procéder à la mise en oeuvre, au brachement du gaz, au contrôle de la puissance, à la conversion ou l'adaptation et la mise en marche, demander l'avis de l'entreprise de distribution du gaz.

4.3.4 Raccordement gaz

Le branchement au gaz peut être réalisé à l'aide d'un tuyau flexible à paroi continue en acier inoxydable d'une longueur maximale de 1,5 mètre, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur. Ces tuyaux ne doivent pas passer à travers des compartiments qui peuvent être remplis d'objets et ne doivent pas entrer en contact avec des pièces mobiles telles que des tiroirs.

Une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

4.3.5 Équipotentiel

L'appareil doit être assemblé avec un dispositif équipotentiel. La borne prévue à cet effet se trouve près de l'entrée du câble alimentation et est indiquée par une plaquette portant le symbole ⏚ .

⚠ Le constructeur ne peut être retenu responsable des dommages dus à des erreurs d'installation ou à un non respect des directives et ne les indemnise en aucun cas

5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche

Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, enlever tous les films adhésifs qui le protègent.

Ensuite nettoyer soigneusement toutes les surfaces et les parties externes avec de l'eau tiède, un produit détergent et un chiffon humide pour éliminer toute trace de l'antirouille appliqué en usine. Essuyer avec un chiffon propre et doux.

5.1.1 Mise en marche

Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler si ses caractéristiques (catégorie et type du gaz employé) correspondent à la catégorie et au groupe du gaz distribué localement.

Le cas échéant, effectuer une conversion vers la catégorie du gaz approprié ou bien une adaptation au groupe du gaz disponible (voir paragraphe 5.1.8 "Conversion et adaptation").

Pour la mise en marche, suivre le livret d'instructions fourni avec l'appareil.

5.1.2 Contrôle de la puissance

Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale.

La puissance peut être :

- la puissance nominale indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil;
- la puissance au minimum.

Les injecteurs sont répertoriés dans le tableau 1.

La puissance nominale s'obtient également en respectant la pression d'alimentation:

- de 15 à 22 ,5 mbar pour gaz de classe 2 (G20/méthane)
- de 25 à 45 mbar pour gaz de classe 3(G30/butane, G31/propane)

Il est interdit de faire fonctionner l'appareil avec des gammes de pression différentes de celles des gaz mentionnés ci-dessus.

Pour régler la puissance au minimum, se conformer aux indications du tableau 1.

Pour effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, utiliser un contacteur gaz, en appliquant ce qu'on appelle la « méthode volumétrique »

Normalement il suffit de veiller à ce que les injecteurs soient utilisés correctement pour effectuer le contrôle.

5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement

La pression de raccordement doit être contrôlée avec un appareil pour mesurer la pression des fluides (par ex : un tube en U, résolution min. 0,1 mbar).

Ôter la vis de fixation (pos. 10 fig. 1) du raccord prévu pour mesurer la pression de raccordement et relier le flexible du manomètre: après avoir mesuré la pression, remonter la vis et une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un contacteur du gaz et d'un chronomètre, il est possible de déterminer le volume du gaz arrivant à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur de réglage "E" exprimée en litres par heure (l/h) ou bien en litres par minute (l/min).

Il est calculé selon la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Puissance thermique d'exercice}}$$

Il est important que le mesurage soit effectué lorsque l'appareil est éteint.

La valeur relative à la puissance thermique peut être demandée à la compagnie du gaz locale.

La puissance nominale et la puissance minima par rapport à la pression nominale s'obtiennent en consultant le tableau relatif au réglage du débit du gaz (tableau 1).

RECOMMANDATION

⚠ **L'appareil n'est pas équipé de dispositif de préréglage de la puissance nominale.**

5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide

Vérifier si le type d'injecteur employé correspond aux paramètres du tableau 1.

Contrôler que le réducteur de pression installé ait une pression en sortie conforme aux indications du paragraphe 5.1.2 "Contrôle de la puissance" (vérifiable sur la plaque signalétique de l'appareil ou au la tableau 1).

5.1.6 Contrôle du fonctionnement

- Mettre l'appareil en service suivant les instructions reportées dans le mode d'emploi.
- Vérifier l'absence de fuites du gaz au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.
- Contrôler l'allumage et la formation régulière de la flamme du brûleur principal, pour le minimum également.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

5.1.7 Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur final le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions; lui remettre le manuel d'instructions en main propre.
- L'informer que toutes modifications ou travaux exécutés dans l'habitation et touchant l'alimentation d'air comburant entraînent la nécessité d'effectuer un nouveau contrôle du fonctionnement de l'appareil.

5.1.8 Conversion et adaptation

Pour passer à un autre type du gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, ou bien à un autre groupe du gaz, se reporter au tableau 1 pour savoir quel est le modèle d'injecteurs approprié au nouveau gaz.

Les injecteurs des brûleurs principaux pour les autres types du gaz, reportant le diamètre relatif en centième de millimètre, se trouvent dans un sachet fourni avec l'appareil. Si les injecteurs ne sont pas disponibles demandez les à l'usine en donnant le modèle de l'appareil et le numéro de série que Vous trouvez sur la plaquette données techniques. Après avoir terminé la conversion ou l'adaptation au type du gaz, effectuer un contrôle des fonctions de l'appareil tel que décrit au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

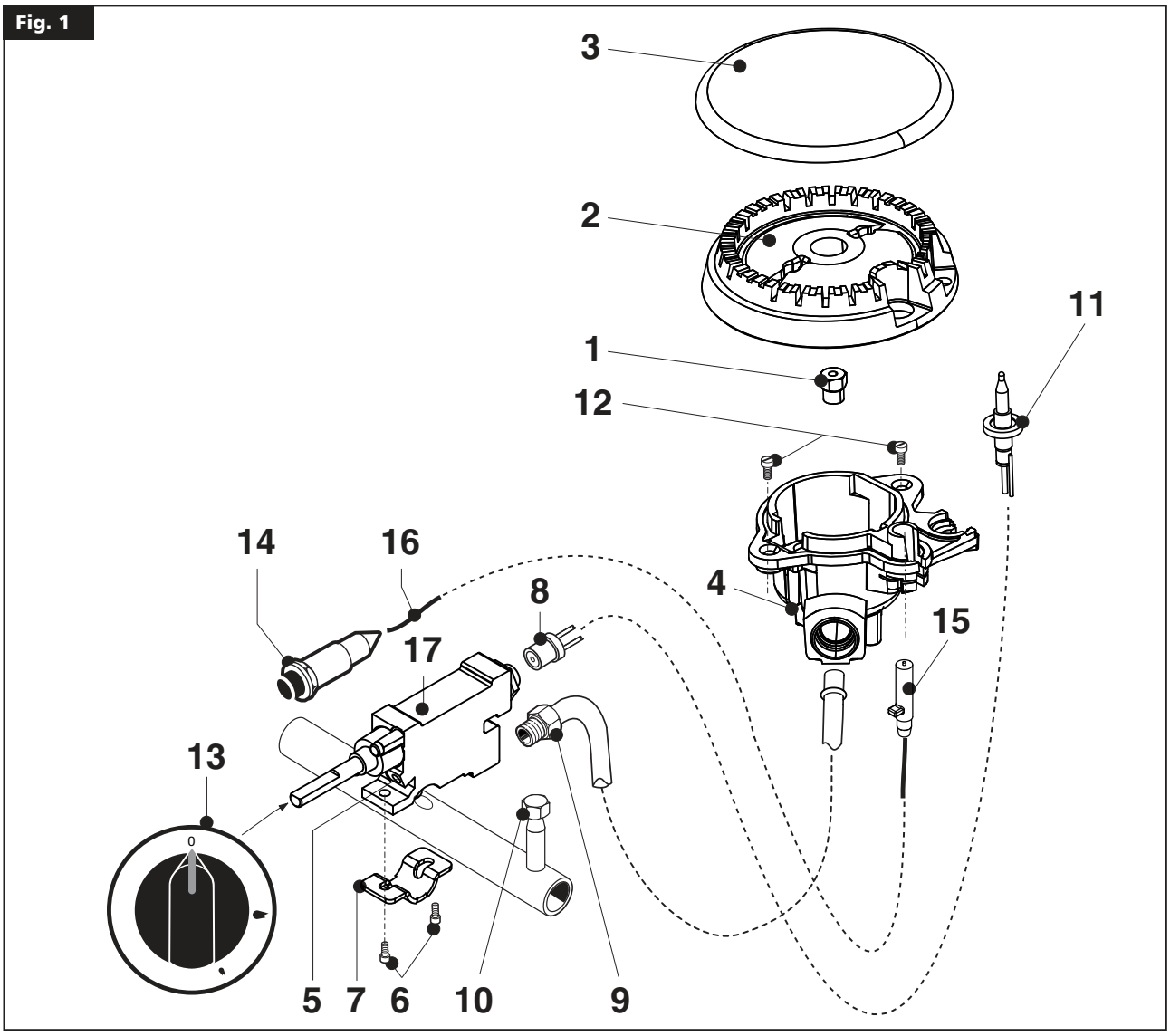
5.1.9 Remplacement des injecteurs du brûleur ouverts

Pour remplacer les injecteurs (pos. 1 fig. 1): enlever la grille, le diffuseur de flamme (pos. 3 fig. 1) et le corp de brûleur (pos. 2 fig. 1), dévisser ensuite et remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.10 Réglage du minimum

La vis du minimum (pos. 5 fig. 1) doit être réglée comme suit:

- en cas de fonctionnement au GPL la visser à fond;
- en cas de fonctionnement au méthane, à l'aide du tableau de flux du gaz, vérifier la valeur en l/mn en correspondance avec la valeur calorifique de fonctionnement (mesurage selon la méthode volumétrique). Utiliser l'appareil selon les instructions. Tourner la cle de commande en position de minimum, régler le flux à l'aide de la vis (pos. 5 fig. 1), (en sens horaire = réduction du flux; en sens anti-horaire = augmentation du flux).



5.1.11 Remplacement des injecteur du four à gaz GN 1/1

Ôter le panneau antérieur/inférieur svitando dévisser les vis par vue. Dévisser la vis de fixation de l'étrier (pos. 2 fig. 2) du porte-injecteur (pos. 3 fig. 2), dévisser la vis (pos. 5 fig. 2) et enlever le porte-injecteur de son logement, ensuite dévisser et remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.12 Réglage du minimum du four

Après avoir retiré le bouton et le bandeau de commande, dévisser de deux ou trois tours la vis (pos. 9 fig. 2).

Laisser le brûleur allumé pendant au moins 10 minutes avec le bouton en position , le replacer ensuite en position et visser la vis (pos. 9 fig. 2) jusqu'à obtention d'une flamme réduite bien que stable et homogène (même au minimum la flamme doit chauffer le thermocouple).

5.2 Entretien

Attention! Avant d'effectuer tous travaux d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an par un personnel qualifie avec licence:

- Contrôle du fonctionnement des dispositifs de réglage et de sécurité ;
- Contrôle du comportement de combustion:
  - Comportement durant l'allumage,
  - Sûreté de la combustion;

Contrôle du fonctionnement selon les critères décrits au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

Au cas où un nettoyage des brûleurs des foyers ouverts s'avérerait nécessaire, procéder de la façon suivante:

- Ôter les grilles, les diffuseur de flamme et le corps des brûleurs;
- Nettoyer les éléments avec de l'eau, un produit détergent et un accessoire approprié. Rincer et essuyer.

Lors du remontage, veiller à replacer correctement les différentes parties.

Au cas où un nettoyage du brûleur du four (pos. 18 fig. 2) s'avérerait nécessaire, procéder de la façon suivante:

- Ôter le panneau inférieur comme décrit plus haut. Dévisser le vis

de fixation de la étrier (pos. 2 fig. 2) du porte-injecteur (pos. 3 fig. 2), dévisser le vis (pos. 5 fig. 2) qui fixent le brûleur au porte-injecteur et extraire le porte-injecteur de la siège;

- Dévisser le vis de fixation postérieur (pos. 19 fig. 2) du brûleur et enlevez-le;
- Nettoyer soigneusement les trous du brûleur à l'aide d'une pointe de section adéquate;
- Contrôler que la sortie de fumées soit libre;
- Remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3 Remplacement des composants

⚠ **Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer cette opération!**

Pour remplacer les pièces énumérées ci-dessous, ôter d'abord les cle de commandes, le bandeau de commande (après avoir dévisser les vis de fixation) et débrancher le câble d'alimentation électrique.

5.3.1 Robinet gaz du feux ouvert

Desserrer le raccord de la conduite (pos. 9 fig. 1) du gaz, ôter l'embrayage (pos. 8 fig. 1) du thermocouple, dévissant les deux vis (pos. 6 fig. 1) qui fixent le robinet au la rampe pour demi de la étrier (pos. 7 fig. 1) et remplacer la pièce (pos. 17 fig. 1) en la rassemblant dans la séquence inverse en faisant attention au joint d'étanchéité. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3.2 Brûleur gaz du feux ouvert

Dévisser l'écrou qui bloque la conduite du gaz et ôter par la siège du brûleur, dévissant les vis (pos. 12 fig. 1) qui fixent la gobelet porte-injecteur (pos. 4 fig. 1), déchoir la gobelet, ôter la thermocouple et la bougie (pos. 11 et 15 fig. 1) et remplacer la pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Après avoir remplacement est vérifier les injecteurs, voir tableau 1 et vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3.3 Thermocouple du feux ouvert

Ôter l'embrayage (pos. 8 fig. 1) de fixation du thermocouple de la robinet, dévisser le vis (pos. 12 fig. 1) qui fixent la gobelet porte-injecteur (pos. 4 fig. 1), déchoir la gobelet, ôter la thermocouple (pos. 11 fig. 1) et remplacer la pièce en la rassemblant dans la séquence inverse.

5.3.4 Bougie du feux ouvert

Ôter le câble (pos. 16 fig. 1) du piézoélectrique, dévisser le vis (pos. 12 fig. 1) qui fixent la gobelet porte-injecteur (pos. 4 fig. 1), déchoir la gobelet, ôter la bougie (pos. 15 fig. 1) et remplacer la pièce en la rassemblant dans la séquence inverse.

5.3.5 Robinet gaz du four à gaz GN 1/1

Desserrer les raccords (pos. 10 et 11 fig. 2) servant au branchement du tuyau de gaz et du thermocouple, dévisser les vis (pos. 12 fig. 2) retirer le fil du thermostat de son logement dans la chambre de cuisson et cuisson et monter la nouvelle pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3.6 Bougie du four à gaz GN 1/1

En dévissant les vis de fixation enlever le panneau inférieur, débrancher le fil d'allumage puis dévisser les vis (pos. 13 fig. 2) et monter la nouvelle pièce (pos. 16 fig. 2) en la rassemblant dans la séquence inverse.

5.3.7 Thermocouple du four à gaz GN 1/1

Dévisser l'écrou (pos. 20 fig. 2) et l'écrou (pos. 10 fig. 2) de fixation du thermocouple de le robinet et monter la nouvelle pièce (pos. 17 fig. 2) en la rassemblant dans la séquence inverse.

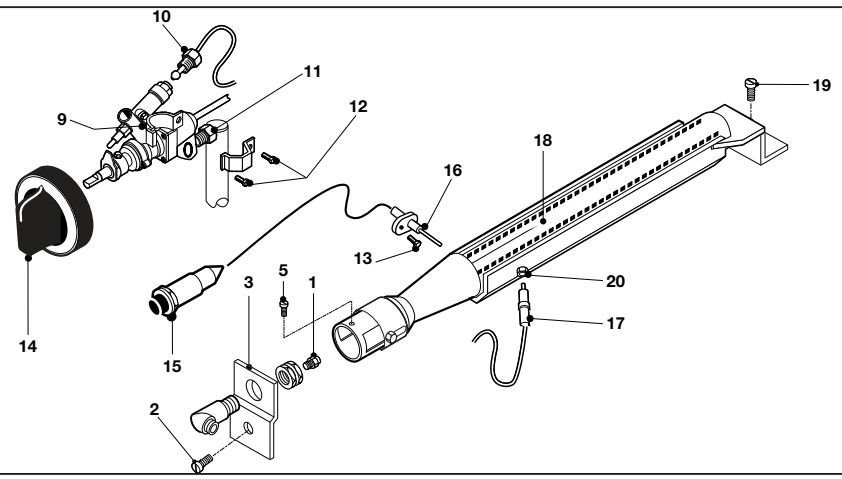
5.3.8 Brûleur principal du four à gaz GN 1/1

Ôter le panneau antérieur/inférieur svitando dévisser les vis par vue. Dévisser le vis de fixation de la étrier (pos. 2 fig. 2) du porte-injecteur (pos. 3 fig. 2), dévisser le vis (pos.5 fig. 2) et extraire le porte-injecteur de la siège, dévisser le vis de fixation postérieur (pos. 19 fig. 2) du brûleur et monter la nouvelle pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

⚠ **Après les opérations d'entretien ou de réparation, remonter le bandeau de commande et le panneau inférieur.**

Après avoir remplacé les composants du système de conduite du gaz, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité et de fonctionnement de l'installation.

Fig. 2



6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la réparation

- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments à l'échelle industrielle. L'utilisation et le nettoyage ne peuvent être effectués par du personnel qualifié. L'entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.
- Ces prescriptions doivent être communiquées aux collaborateurs directement intéressés et dans le cadre de la formation professionnelle interne.
- Attention! N'utiliser l'appareil que sous surveillance!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. N'utiliser l'appareil que sous contrôle constant. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée! Les couvrir avec un couvercle, éteindre la cuisinière et retirer le récipient de la zone de cuisson.
- Ne pas laisser les foyer fonctionner à vide.
- Ne pas surcharger la cuisinière. Pour un emploi correct de l'appareil, ne pas utiliser de récipient d'un diamètre beaucoup plus grand que les foyers.
- Les parties de l'appareillage et les accessoires qui entrent en contact avec les aliments après avoir été nettoyés avec des produits détergents doivent être rincés abondamment à l'eau claire.
- Ne pas projeter d'eau ou de vapeur à haute pression sur la cuisinière!
- Éteindre l'appareil avant de nettoyer le local avec des dispositifs à jets d'eau ou de vapeur à haute pression!
- Éteindre l'appareil avant et durant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour les réparations, l'appareil doit être isolé par un dispositif omnipolaire de tension (interrupteur local, disjoncteur).
- Le niveau d'émission sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70dB (A). Des normes nationales de sécurité bien précises imposent impérativement ce paramètre.

RECOMMANDATION

Attention! Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes dues à des erreurs de traduction ou d'impression éventuellement contenues par ce livret d'instructions. Le fabricant se réserve en outre le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour améliorer le produit, sans varier pour autant les caractéristiques principales. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les directives prescrites dans ce manuel d'instructions ne seraient pas respectées.

6.2 Mise en marche

6.2.1 Allumage et mise hors service du brûleur sans pilote

Appuyer sur la cle de commande (pos. 13 fig. 1) et la tourner vers la gauche jusquà la position .

Maintenir la cle de commande enfoncée et actionner le bouton-poussoir du pièzoélectrique (pos. 14 fig. 1) simultanément et à répétition jusqu'à ce que la flamme s'allume. Maintenir la cle de commande enfoncée pendant 15-20 secondes; au cas où la flamme s'éteindrait au moment du relâchement de la cle de commande, répéter l'opération.

Le réglage de la puissance du brûleur doit être faite entre la position de distribution maxime ( ) et minimale ( ) en passant par des niveaux intermédiaires sélectionnables à souhait.

Pour éteindre le brûleur pendant le fonctionnement normal, tourner la cle de commande vers la droite jusqu'à la position "0".

6.3 Allumage et extinction du four à gaz GN 1/1

Appuyer et tourner vers la gauche jusqu'à la position 7 la cle de commande (pos. 14 fig. 2). Maintenir la cle de commande enfoncée et activer simultanément à répétition le bouton d'allumage piézoélectrique (pos. 15 fig. 2) rjusqu'à ce qu'il allume la flamme.
L'allumage de la flamme est visible à travers le trou situé sur la sole de la chambre de cuisson (à porte ouverte). Maintenir la cle commande enfoncée pendant 15-20 secondes environ. Au cas où la flamme s'éteindrait au moment du relâchement de la cle de commande, répéter l'opération.

Les valeurs indicatives de la température relative à chaque position sont les suivantes:

Position		**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	
Degré °C	100	150	180	210	240	260	280	300

Pour éteindre le brûleur pendant le fonctionnement normal, tourner la cle de commande vers la droite jusqu'à la position "0".

6.4 Arrêt en cas de panne

6.4.1 Que faire en cas de panne

En cas de mauvais fonctionnement ou de fonctionnement irrégulier fermer le brûleur et le four. Fermer le robinet d'arrivée de gaz et débrancher la prise de courant. Informer le service d'assistance après vente.

6.4.2 Que faire en cas d'inactivité prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, le nettoyer à fond que décrit au chapitre 6.5 "Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien", ermer le robinet d'arrivée de gaz.

6.5 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien

Attention! Ne pas utiliser d'appareil à jet d'eau ou à pression pour laver la cuisinière!

Le nettoyage doit être effectué lorsque la cuisinière est froide.

Un nettoyage soigneux et quotidien lorsque l'appareil est froid garantit un parfait fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les parties en "acier inoxydable" doivent être nettoyées avec un chiffon imprégné d'eau et de produit détergent ; ne pas utiliser de substances agressives ou abrasives.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui risquerait de provoquer la formation de rouille.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux ferreux. Éviter l'emploi de papier de verre et de papier imprégné de gel lubrifiant lord du nettoyage.

Dans certains cas, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce.

Si les salissures sont tenaces, utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotch).

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau claire et essuyer avec un chiffon doux.

Au cas où le nettoyage du brûleur principal s'avérerait nécessaire, procéder comme suit:

- Ôter la grille de support, le couvre-brûleur, la couronne et la tête du brûleur;
- Nettoyer les éléments du brûleur avec de l'eau et un produit détergent, en utilisant un ustensile adéquat, puis rincer et essuyer;

- Lors du remontage, veiller à replacer correctement les différents éléments.

Toute opération d'entretien et de réparation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié agréé.

Faire contrôler la cuisinière au moins une fois par an ; il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

6.6 Recommandations pour le traitement des cuisines industrielles en "acier inoxydable"

6.6.1 Renseignements utiles sur l'"acier inoxydable"

En général les cuisinières industrielles sont fabriquées avec les types d'"acier inoxydable" ayant les codes suivants:

- 1.4016 ou 1.4511 = acier chromé magnétisable
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571 = acier nickel-chrome non magnétisable

Les aciers chromés offrent des caractéristiques thermo-techniques favorables. En effet, ils présentent une tendance mineure à se déformer sous l'effet de la chaleur.

Les aciers au nickel-chrome en revanche, présentent de bonnes qualités de résistance à la corrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables dérive de la formation d'une patine passive sur la surface entrant en contact avec de l'oxygène.

L'oxygène contenu dans l'air suffit à former cette patine passive qui permet l'élimination automatique d'anomalies ou de détériorations causées par des actions mécaniques. La patine passive se forme ou se reforme plus rapidement si l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène.

Un effet renforcé s'obtient avec des acides à action oxydante (acide nitrique, acide oxalique). Ces acides sont utilisés lorsque l'acier a été soumis à de fortes sollicitations chimiques et par conséquent, a perdu grande part de sa patine passive.

La couche passive peut être détériorée ou chimiquement compromise lorsque des agents de réduction (qui consomment de l'oxygène) ou des températures élevées entrent en contact avec l'acier. Parmi ces substances agressives, on relève par exemple:

- les substances salines ou sulfureuses
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices tels que la moutarde, l'essence de vinaigre, les bouillons cubes, les solutions avec du sel de cuisine, etc.

D'autres détériorations peuvent être causées par:

- la rouille extérieure (par ex. celle d'autres composants, ustensiles ou début de rouille)
- des particules de fer (par ex. limaille)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- le manque d'oxygène (par ex. aucune prise d'air, eau pauvre en oxygène).

6.6.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"

- La surface des appareils en "acier inoxydable" doit toujours être propre et en contact avec l'air. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laisser les portes ouvertes de façon à garantir le passage de l'air.
- Enlever régulièrement les incrustations de calcaire, graisses, amidon et blanc d'œuf sous lesquelles la rouille pourrait se former au cas où l'air ne passerait pas. Ne pas utiliser de produits blanchissants ou contenant du chlore lors du nettoyage. Suivre les éventuelles indications du fabricant pour ce qui concerne les produits détergents spécifiques et les méthodes de nettoyage à adopter pour l'appareil. En absence de recommandation spécifique pour ce qui concerne le nettoyage, il sera cependant nécessaire d'utiliser des produits détergents à basse teneur en chlorure.

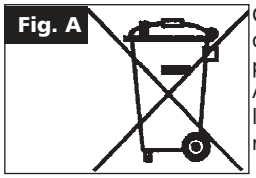
  Après le nettoyage, éliminer les éventuels résidus de produit détergent en rinçant abondamment à l'eau claire puis essuyer soigneusement les surfaces.
- Limiter le plus possible le contact de l'"acier inoxydable" avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Même les vapeurs acides qui se forment en nettoyant le carrelage favorisent la corrosion de l'"acier inoxydable".
- Notamment pour les casseroles, les marmites et les différents accessoires, il est déconseillé de charger la chambre de cuisson seulement avec des aliments ayant une teneur élevée en sel.

  Il est préférable de cuisiner ensemble des aliments de nature différente, par ex. des mets gras ou des légumes contenant des acides.
- Éviter d'endommager la surface en "acier inoxydable", notamment avec des métaux divers. Les résidus d'autres métaux provoquent la formation de micro-éléments chimiques qui peuvent favoriser la corrosion. Dans tous les cas, éviter le contact entre fer et acier qui provoquerait l'apparition de rouille. L'éventuel contact de l'"acier inoxydable" avec le fer (laine d'acier, limailles de tuyaux, eau ferrugineuse) peut provoquer des phénomènes de corrosion.

  Pour le nettoyage mécanique, il est par conséquent conseillé d'utiliser exclusivement de la laine d'acier ou des brosses en soie naturelle, en plastique ou en acier. La laine d'acier ou les brosses avec acier inox éliminent la rouille par frottement. Des zones de rouille à peine formées peuvent être éliminées avec des produits détergents liquides légèrement abrasifs ou avec du papier de verre fin. Des tâches de rouille plus étendues peuvent être enlevées avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. Si ces produits pour le nettoyage ne sont pas suffisants, un traitement avec de l'acide nitrique à 10% sera nécessaire.

⚠ **Attention! Ces traitements doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et dans le respect des normes en vigueur!**

6.6.3 La Directive 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs



Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques.

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

REMARQUE

REMARQUE

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.
LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.