
FR - **FRY TOP À GAZ**



**FLG72.. - FRG72.. - FMG72..
FLG74.. - FRG74.. - FMG74..**

**FLG92.. - FRG92.. - FMG92..
FLG94.. - FRG94.. - FMG94..**

FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien



03/2017



Index

1. INSTALLATION	4
1.1 Consignes générales et de sécurité	4
1.2 Positionnement	9
1.3 Équipotentiel	10
1.4 Évacuation des Fumées.....	10
1.5 Raccordement Gaz	10
2. DONNÉES TECHNIQUES	15
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES	17
3.1 Mise en marche.....	17
3.2 Fonctionnement des modèles avec plaques en fer et composite	17
3.2.1 Allumage	17
3.2.2 Extinction	18
3.3 Fonctionnement des modèles avec vanne (plaque chromée)	18
3.3.1 Allumage	18
3.3.2 Extinction	19
3.4 Vidage de la bassine	19
4. ENTRETIEN et NETTOYAGE	20
5. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	21

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Cet appareil fait partie d'une gamme complète d'outils spécifiquement conçue pour la restauration. Ce sont des appareils très faciles à utiliser et ergonomiques dans un design agréable et moderne.

L'appareil a une garantie de 12 mois contre tout défaut de fabrication à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal de l'appareil et exclut les matériaux consommables (les ampoules, etc.) et les pannes causées par l'installation, la maintenance, la réparation et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il considérera comme nécessaires ou utiles au produit.

1. INSTALLATION

1.1 Consignes générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche des appareils car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de ces derniers.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- Faire toujours en sorte que le manuel accompagne l'appareil en cas de transfert de propriété; en cas de besoin, une nouvelle copie peut être demandée au revendeur agréé ou directement au constructeur.
- Pour les appareils ayant un poids supérieur à 50 kg, utiliser des systèmes appropriés pour le manutention.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- L'installation doit être exécutée en conformité aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque technique apposée à l'appareil.
- Une installation ou une

maintenance différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.

- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent uniquement être réalisés par un personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel

convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer

- 
-
- qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
 - Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives car le niveau de pression acoustique de l'appareil est inférieur à 70 dB(A).
 - En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
 - Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
 - Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
 - En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, l'alimentation en gaz doit être coupée.
 - Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.
 - Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
 - L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
 - Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
 - ATTENTION: le sol à proximité de l'appareil ne

doit pas être glissant.

- La plaquette technique appliquée à l'appareil fournit des informations importantes: ces informations sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- Après l'installation, il est conseillé d'établir un programme de maintenance (au moins une fois par an) exécuté par du personnel qualifié
- L'appareil est conforme aux exigences de la Directive Gaz 2009/142/CE qui sera abrogée par le règlement UE 426/2016 à partir d'avril 2018.
- L'appareil est conforme au règlement pour l'aptitude au contact avec les aliments 1935/2004.



1.2 Positionnement

L'appareil a été conçu pour être installé dans des locaux fermés et ne doit donc pas être utilisé en plein air ni exposé à la pluie.

Le lieu désigné pour l'installation de l'appareil doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'appareil (environ 150 kg) que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté sur sa palette en bois avec des équipements adéquats et la manutention doit être effectuée en prenant toutes les précautions pour éviter qu'il ne bascule.

L'appareil doit être installé à une distance minimum de 100 mm de la paroi latérale et à 50 mm de la paroi postérieure (**Fig 1**).

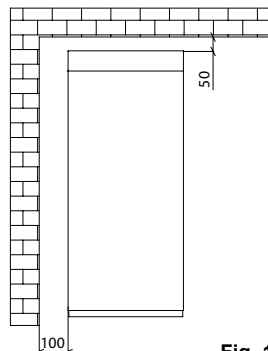


Fig. 1

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement ; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Enlever l'appareil de l'emballage et en vérifier l'intégrité ; le placer ensuite sur le lieu d'utilisation.

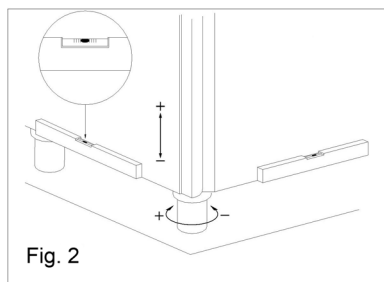


Fig. 2

Procéder au nivellement et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de réglage comme indiqué en **Fig 2**.

Les dénivelés ou les inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement de l'appareil.

Le sol de la pièce où l'appareil sera installé doit être réalisé dans un matériau ignifuge.

Si l'appareil est placé contre un mur, ce dernier doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle ne demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration et d'évacuation de la chaleur, et placer l'appareil sous une hotte d'aspiration dont l'installation est aux normes.

1.3 Équipotential

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement, un plot est placé sur le châssis et marqué du symbole de la **Fig. 3**.



Fig. 3

Si l'appareil se trouve à proximité d'autres électroménagers, veiller à ce que les câbles électriques et les tuyaux soient suffisamment éloignés des parties chaudes de l'appareil.

S'assurer qu'il y ait une circulation suffisante d'air autour de l'appareil.

1.4 Évacuation des Fumées

La machine doit être installée sous une hotte aspirante.

Pour une installation correcte, il est nécessaire de vérifier que les indications suivantes soient respectées :

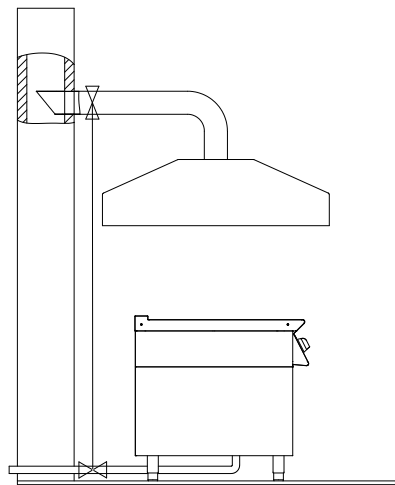


Fig. 4

- le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur) ;
- l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit descend en dessous des valeurs préconisées ;
- la réintroduction du gaz dans l'appareil doit pouvoir se faire uniquement manuellement ;
- l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (**Fig.4**).

1.5 Raccordement Gaz

Contrôler sur la plaquette technique, (**Fig. 5**) placée sur le côté en bas à gauche, que l'appareil ait été testé et homologué, auprès de l'utilisateur,

pour le type de gaz disponible.

Contrôler que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

L' appareil, sauf en cas de demandes différentes au moment de l'ordre, est réglé en usine pour le fonctionnement avec gaz G20 à une pression de 20mbar.

Éviter de mettre des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Nous conseillons de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal.

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz de section interne pas inférieure à 16 mm de diamètre pour des raccords de G1/2" et pour des raccords de G3/4" d'un diamètre non inférieur à 20 mm.

Le raccord peut être en métal et le tuyau peut être fixe ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord du gaz ne touche pas des parties surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de fixation conformes aux normes d'installation.

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne pas inférieur au tuyau de raccordement indiqué ci-dessus.

Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation des fuites.

NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES NUES !

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY
	"2L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	/	NL
m³/h	"2EK3B/P	Pmbar	30	30	20	/	25	NL

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			"2H3+	Pmbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE			"2H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	IT-DE-FI-EE-NO UK-CZ-SK-SI-SE
TYPE		A+	"2E+3+	Pmbar	28-30	37	20	25	FR
MOD			"2H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			"2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE
			3+	Pmbar	28-30	37	/	/	CY-BE
Σ Qn	kW		"2E+	Pmbar	/	/	20	25	BE
G30	G20	G25	"2E3+	Pmbar	28-30	37	20	/	LU
			3B/P	Pmbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
kg/h	m³/h	m³/h	"2E	Pmbar	/	/	20	/	PL
PRDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PRDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS						A mbar			
V		Hz		kW		IP	EN 203-1		MADE IN ITALY

Fig. 5

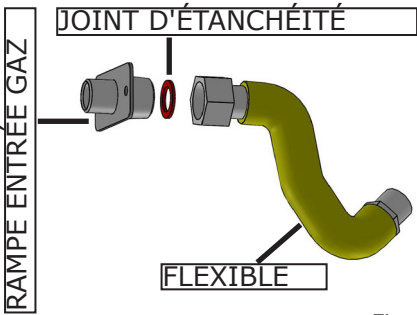


Fig. 6

Contrôle du Débit Thermique Nominal :

Pendant la première installation et après chaque nouvelle intervention ou adaptation à un autre type de gaz, il est nécessaire d'effectuer une mesure du **débit thermique nominal**.

Cette mesure peut être effectuée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compte-litres et d'un chronomètre.

TYPES DE GAZ	PRESSION EN mbar.	
	NOM	MIN
GAZ MÉTHANE G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

L'appareil devra être alimenté par l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont indiquées dans le **Tab. 1**.

Tab. 1

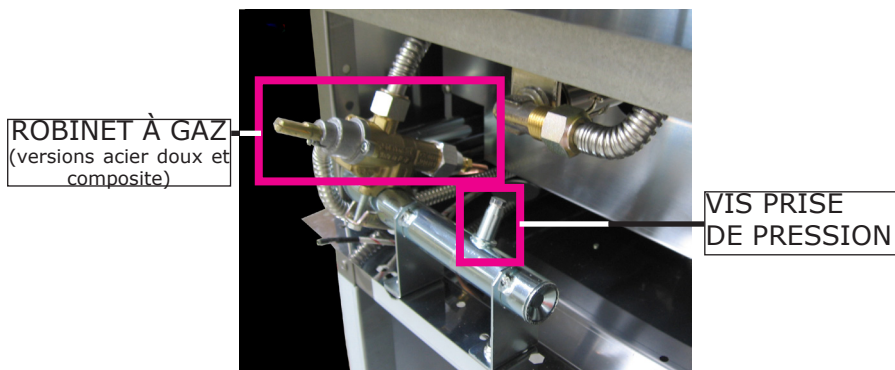


Fig.7

Contrôle de la Pression du Gaz :

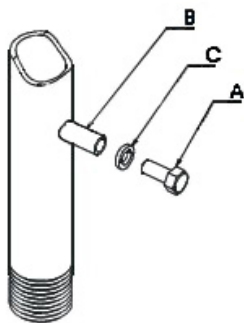


Fig. 8

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée à la hauteur de la prise de pression (**Fig.7-8**) après avoir retiré la vis de tenue.

Au moyen d'un tuyau flexible, brancher à la prise de pression un dispositif de mesure (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en marche.

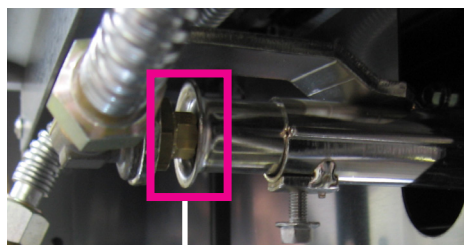
La valeur de la pression ne doit pas être inférieure à la limite minimale indiquée dans le **Tab. 1**.

Si la valeur n'était pas respectée, éteindre l'appareil, débrancher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'insérer la rondelle et contacter l'Organisme distribution du gaz pour vérifier la pression du réseau. Il pourrait être nécessaire d'insérer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

1.6 Branchement à un Gaz Différent

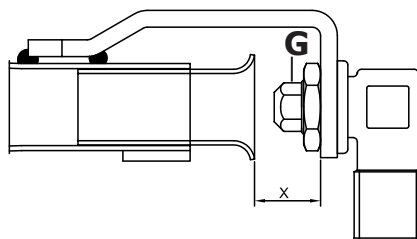
S'il devait être nécessaire de brancher l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été prédéposé, il faut remplacer les buses.

Remplacement buse brûleur principal :



buse **G**

Fig. 9



Enlever le panneau frontal, dévisser la buse « **G** » (**Fig.9**) et la remplacer par celle correspondante au gaz choisi selon ce qui est indiqué sur la plaque technique. Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.

Remplacement buse brûleur pilote :

Le brûleur pilote est accessible après avoir enlevé le panneau frontal. Remplacer la buse « **D** » (**Fig.10**), en dévissant l'écrou de fixation « **E** » et monter la buse relative au type de gaz qui alimentera la machine. Vérifier que la flamme entoure le thermocouple et que son aspect soit correct.

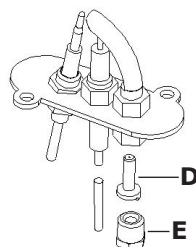


Fig.10

Réglage de l'air primaire

L'air primaire est réglé correctement si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire qu'aucun déclenchement de flamme ne doit apparaître quand le brûleur est froid et qu'aucun retour de flamme ne doit se produire quand le brûleur est chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est indiquée dans la **Fig.9** et dans le **Tab.4**

Dévisser l'injecteur « **G** » et monter l'injecteur prévu pour le type de gaz, en contrôlant la distance « **X** » pour l'air.

Lorsque la conversion ou l'adaptation est terminée pour chaque type de gaz, il est **OBLIGATOIRE** d'accrocher la plaque correspondante qui est fournie avec les buses au-dessus de la plaque technique.

Une fois terminées les opérations de conversion du gaz, vérifier l'étanchéité des pièces démontées avec le test des bulles de savon ou au moyen de substances moussantes adéquates; **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES NUES** pour la vérification de la présence de fuites de gaz.

ATTENTION !

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE ET NE COUVRE PAS AVEC LA GARANTIE LES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR UNE INSTALLATION NON ADÉQUATE ET NON CONFORME AUX INSTRUCTIONS.

Réglage du débit réduit (versions en acier doux et composite)

Pour obtenir le débit réduit, dévisser la vis « **F** » (**Fig.11**).

Contrôler que la quantité de gaz soit suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène et résister au passage du débit maximum-débit minimum.

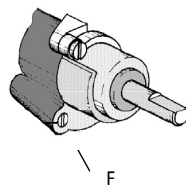


Fig.11

2. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		F.G72..	F.G74..	F.G741..
Puissance Installée	kW	7	14	14
Nbre plaques		1	2	1
Type de fabrication		A1		
Consommation gaz totale				
Gaz méthane G20	m3/h	0,74	1,48	
GPL G30	kg/h	0,55	1,10	

Tab.2

MODÈLE		F.G92..	F.G94..	F.G941..
Puissance Installée	kW	9	18	18
Nbre plaques		1	2	1
Type de fabrication		A1		
Consommation gaz totale				
Gaz méthane G20	m3/h	0,85	1,69 1,26	
GPL G30	kg/h	0,63		

Tab.3

	Type de gaz	Pression (mbar)	Min/Max		Buse pilote	Ouverture aérateur (mm)	Bypass
Brûleur 7 kW	G20	20		200K	27	9,0	réglable
	G31	28-30/37	90	135K	19	9,0	---
	G31	50	80	120K	19	9,0	---
Brûleur 9 kW	G20	20		235K	27	10,0	réglable
	G31	28-30/37	115	155K	19	10,0	---
	G31	50	100	135K	19	10,0	---

Tab.4



3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

3.1 Mise en marche

L'appareil devra être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

Avant de mettre en marche l'appareil, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la conformité des équipements, de l'installation de l'appareil selon les dispositions législatives et des indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

Il est en outre nécessaire d'enlever tout le matériel d'emballage, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois de la machine.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Nettoyer l'appareil des résidus de graisses industrielles de protection en utilisant de l'eau et un nettoyant pour les pièces en acier et pour la plaque de cuisson. Puis rincer et essuyer avec un chiffon doux et propre.

Les pièces éventuellement démontées pour effectuer l'installation doivent être remontées.

Ne laisser aucun type de récipient sur la plaque qui pourrait fondre ou brûler avec la chaleur, tout comme le plastique et l'aluminium, papier, carton, tissu ou autre.

Les modifications ou les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un personnel qualifié. Pour garantir la sécurité, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.

Des interventions non autorisées et des pièces de rechange non-conformes annulent la garantie.

3.2 Fonctionnement des modèles avec plaques en acier doux et composite

3.2.1 Allumage

Après avoir préparé l'appareil au fonctionnement comme décrit précédemment, procéder à l'allumage comme suit :

- tourner le bouton et le maintenir enfoncé sur la position d'allumage du brûleur pilote ★ (**Fig.12**) et appuyer en même temps et de manière répétée sur le

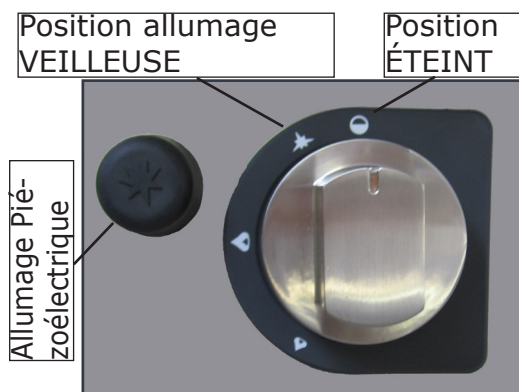


Fig.12

Poignée :



Fig.13

bouton d'allumage piézoélectrique jusqu'à l'allumage de la veilleuse. L'allumage peut être observé à travers l'œil sur la planche. Maintenir le bouton enfoncé encore pendant 15-20 secondes. Au cas où en le relâchant la flamme s'éteindrait, répéter l'opération;

- après avoir allumé la veilleuse, tourner une nouvelle fois le bouton vers la gauche et régler l'intensité de la flamme sur les positions MIN et MAX. L'allumage des brûleurs peut être vérifié à travers le même œil que celui du contrôle de l'allumage de la veilleuse.

3.2.2 Extinction

Il est possible d'éteindre seulement le brûleur principal, en tournant le bouton sur la position d'allumage de la veilleuse ★.

De cette façon seul le brûleur pilote reste allumé.

Si, en revanche, le bouton est placé sur la position "Éteint", le brûleur pilote, outre le brûleur principal, s'éteint lui aussi.

Attention ! Les modèles avec plaque en acier doux NE doivent PAS être utilisés pour la cuisson de produits laitiers et des œufs. On suggère de interposer le papier sulfurisé entre les aliments et la plaque.

3.3 Fonctionnement des modèles avec vanne (plaque chromée)

3.3.1 Allumage

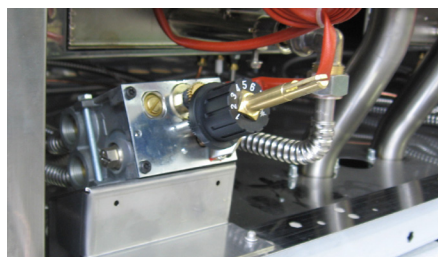
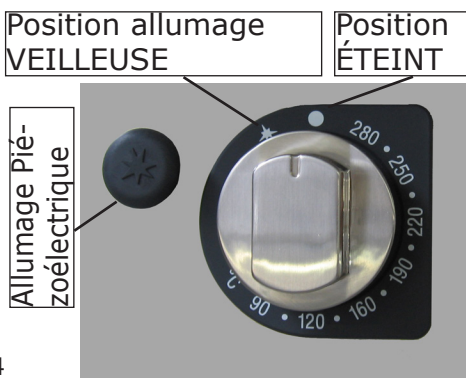


Fig.14



Allumer la veilleuse :

Ouvrir le robinet à gaz en amont de l'appareil.

Tourner et maintenir le bouton de réglage de la température sur la position veilleuse ★ et appuyer en même temps et de manière répétée sur le bouton d'allumage pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que tout l'air présent dans le tuyau soit sorti et que la veilleuse s'allume.

L'allumage peut être observé à travers l'œil sur la planche. Maintenir le bouton enfoncé encore pendant 15-20 secondes. Au cas où en le relâchant la flamme s'éteindrait, répéter l'opération

Allumer le brûleur principal:

Quand la veilleuse est allumée, procéder à l'allumage du brûleur principal en tournant le bouton de réglage de la température sur les degrés souhaités. L'allumage des brûleurs peut être vérifié à travers le même œil que celui du contrôle de l'allumage de la veilleuse.

3.3.2 Extinction

Il est possible d'éteindre seulement le brûleur principal, en tournant le bouton sur la position d'allumage de la veilleuse.

De cette façon seul le brûleur pilote reste allumé.

Le brûleur principal s'éteint une fois la température atteinte ou s'il s'avère nécessaire de baisser celle initialement réglée.

Si, en revanche, le bouton de la température est placé sur la position "Éteint", le brûleur pilote, outre le brûleur principal, s'éteint lui aussi et le frytop interrompt son fonctionnement.

3.4 Vidage de la bassine

Contrôler régulièrement la bassine de récupération des graisses placée sous la façade des commandes.

Éteindre la machine, vider la bassine en l'extrayant par l'avant et en veillant à ne pas se brûler.

Il est possible de la laver au lave-vaisselle.

Avant de rallumer le fry top, remettre la bassine dans son logement.



Fig.15

4. ENTRETIEN et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation en gaz.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou à haute pression. De la même manière, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de paille de fer, des brosses ou des raclettes en acier; il est éventuellement possible, et seulement pour les pièces en acier, d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la passant dans le sens du satinage des tôles.

La cuve doit être nettoyée avec de l'eau chaude et des détergents non à base de chlorures. Elle ne doit jamais être nettoyée avec pailles de fer en acier, papier émeri ou similaires. Si la saleté est marquée on recommande l'utilisation d'éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).

Pour les plaques non inox, pour les maintenir dans des conditions optimales et les protéger de la rouille, il faut obligatoirement essuyer le plan et le protéger avec de la graisse ou de l'huile de cuisine.

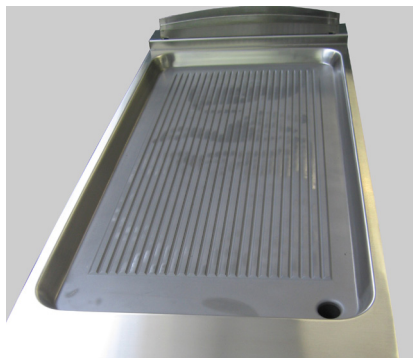


Fig.16

Au cas où il se formerait de la rouille, due à l'eau, à l'humidité et/ou à la non-protection de la plaque à la fin du travail, pour éviter les phénomènes de corrosion, il faudra éliminer la rouille avec une paille de fer en acier inoxydable jusqu'à polir la partie oxydée; puis laver, essuyer et protéger la plaque comme décrit ci-dessus.

Veiller à ne pas protéger la plaque mouillée ou encore humide, car cette opération, en plus d'être inutile, est absolument nuisible puisque la rouille continuera à se reproduire sous la couche de protection !

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon en coton, laine ou lin. Ne pas utiliser de matériaux synthétiques.

Tout travail d'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.

Soumettre l'appareil au moins une fois par an à un contrôle complet qui prévoit un examen de l'étanchéité du circuit de gaz et à une vérification des composants.

Tout travail d'entretien ou de maintenance doit être effectué par du personnel qualifié.

5. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig.17** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig.17

Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.





LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONÉE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS SUR LE PRODUIT QU'IL RETIENDRA NÉCESSAIRE OU UTILES.

