

CookRite

by Atosa

Manuel d'instruction

Feux vifs et fourneaux gaz



Lire le manuel d'instruction avant la mise en service de l'appareil

AT7G2B-C1	AT9G2B-C1	AT7G4B-C1	AT9G4B-C1
AT7G2B-C2	AT9G2B-C2	AT7G4B-C2	AT9G4B-C2
AT7G2B-BC1	AT9G2B-BC1	AT7G4B-BC1	AT9G4B-BC1
AT7G2B-BC2	AT9G2B-BC2	AT7G4B-BC2	AT9G4B-BC2
AT7G2B-BCD1	AT9G2B-BCD1	AT7G4B-BCD1	AT9G4B-BCD1
AT7G2B-BCD2	AT9G2B-BCD2	AT7G4B-BCD2	AT9G4B-BCD2
AT7G2B-F1	AT9G2B-F1	AT7G4B-F1	AT9G4B-F1
AT7G2B-F2	AT9G2B-F2	AT7G4B-F2	AT9G4B-F2
AT7G4BO-1	AT7G4BO-2	AT9G4BO-1	AT9G4BO-2

TABLES DES MATIERES

1.	Préface	2
2.	Transport, stockage et emballage	5
3.	Thermostat de sécurité	6
4.	Installation et mise en place	6
5.	Paramètres techniques	8
6.	Mise en route de l'appareil	10
7.	Connexion à l'alimentation en gaz	10
8.	Mode d'emploi	15
9.	Guide d'entretien	17
10.	Diagnostic des anomalies	19
11.	Service technique	22
12.	Paramètres techniques	25

1. Préface



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.

L'appareil est conçu à des fins commerciales et non à usage domestique. Il doit être utilisé par des personnes qualifiées.

Une déclaration demandant à l'acheteur d'afficher dans un endroit bien en vue les instructions à suivre dans le cas où l'utilisateur sent le gaz. Ces informations peuvent être obtenues en consultant le fournisseur de gaz local.



DANGER D'INCENDIE.

Ce manuel d'instruction vous informe sur :

- L'installation de l'appareil
- L'utilisation de l'appareil
- Les procédures et instructions de sécurité destinées aux utilisateurs
- Les opérations de maintenance et d'entretien
- Les spécificités techniques

Le manuel doit être considéré comme une partie intégrante de l'appareil et doit être conservé dans un endroit sûr pour des consultations ultérieures permettant une longévité optimale de l'appareil.

Le défaut de se conformer à ce qui est présenté ci-dessous peut compromettre la sécurité de l'équipement.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes ci-dessous. Traduction des instructions d'origine.

- Si vous avez besoin d'une version électronique type pdf, merci de nous contacter.

IMPORTANT / INSTRUCTIONS DE SECURITE

Cet équipement est destiné à l'usage professionnel.

Ces équipements sont destinés exclusivement à la friture de nourritures. Les autres emplois sont considérés inappropriés.

Pour réduire les risques d'incendies et/ou de blessures aux personnes, les précautions de sécurité suivantes doivent être respectées.

▲ L'installation, l'entretien et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

▲ Installez correctement l'appareil avant son utilisation.

▲ Vérifiez que les locaux sont suffisamment aérés.

▲ N'obstruez pas le système d'aération du local où cet appareil est installé.

▲ N'obstruez pas les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

▲ En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermez le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactivez l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont de l'appareil.

▲ Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz

▲ Ne démontez pas, ne réparez pas et ne modifiez pas l'appareil.

▲ Une fois que votre appareil est en fonctionnement ne touchez pas les surfaces chaudes.

▲ Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs, avec une équipement haute pression ou avec des nettoyeurs vapeur

▲ Evitez de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

▲ Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement

▲ Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience, de connaissances ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

▲ Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale.

▲ Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud. Risque très élevé de brûlures graves.

▲ Ne couvrez jamais la cheminée d'évacuation des fumées.

▲ Eteignez l'appareil dès que vous ne vous en servez plus. L'appareil doit être éteint pour les interventions de maintenance ou de nettoyage.

▲ Utilisez toujours des pièces de rechanges d'origine. Veuillez à ce que l'entretien et les réparations soient effectuées par un technicien agréé.

MISE EN GARDE

Le fabricant ne peut être tenu responsable dans les cas suivants :

- Mauvaise installation (non conforme aux indications données)
- Pannes d'alimentation
- Entretien incorrect ou inadapté (non conforme aux indications données)
- Modifications ou manipulations non-autorisées
- Utilisation de pièces détachées non originales
- Non-respect des lois et des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation

Ne pas appliquer cette documentation technique peut conduire à la perte de la garantie.

CONSERVATION DES DROITS ET RESPONSABILITES DU FABRIQUANT

Il est interdit de reproduire partiellement ou en totalité ces instructions sans l'autorisation du fabricant. Ce manuel est protégé par la loi sur les droits d'auteur.

La reproduction, l'exploitation et/ ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation. Toute violation de ces dispositions ouvre à des dommages et intérêts.

2. Transport, stockage et emballage

L'appareil doit être transporté dans sa position de fonctionnement.

Le chargement et le déchargement (et autres manipulations de l'appareil) doivent être réalisés avec précaution à l'aide d'appareils adéquats.

L'appareil doit être stocké dans un environnement protégé et couvert à une température comprise entre +25°C / + 55°C, avec une humidité ambiante comprise entre 30/95%.

Lisez attentivement l'étiquette sur l'équipement, ne la couvrez pas
Ne pas enlever les protections en utilisant des outils.

L'emballage intérieur et extérieur devra être entièrement retiré avant l'utilisation de l'appareil.

Les matériaux d'emballage doivent-êtré traités comme indiqué par les autorités locales.

Protection de l'environnement

L'appareil contient des matériaux de valeur et doit être amené dans un lieu de recyclage spécial. La mise au rebut des anciens appareils doit être réalisée correctement en respectant les normes et les lois sur la protection de l'environnement en vigueur. **Le non-respect des lois sur la protection de l'environnement est à l'entière responsabilité du propriétaire** Ne jetez pas les appareils électriques dans les ordures ménagères, utilisez les installations de collecte sélective. Contactez les autorités locales afin d'obtenir des informations concernant les procédés de collecte disponible.



3. Thermostat de sécurité

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, ouvrir la porte et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

4. Installation et mise en place

L'installation l'entretien et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être encastré. Installer l'appareil à une distance de 15 cm minimum des murs et d'appareils sur le côté. Si l'équipement doit être mis près des murs, d'une séparation, ou d'éléments décoratifs, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles.
- Placez le meuble sur une surface plane.

Pour les pieds ajustables : soulevez l'appareil en vissant ou dévissant les pieds afin de régler le niveau et vous assurer un bon fonctionnement de l'appareil.

Il est impératif de visser les pieds avant la première utilisation.

Veuillez lever l'équipement plutôt que le faire glisser si vous avez besoin de le déplacer ;

- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit proche de produits explosifs, à l'air libre ou exposé à la pluie
- L'équipement doit être installé sous l'extracteur de fumée de cuisson adapté.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon que les plans de travail soient alignés.

Introduire la plaque d'union (en option) dans le logement latéral.

Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (en option) sur la plaque d'union.

Les dimensions de l'appareil sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

Item name	Hotplate (Oven)		
Country of destination	Category	Gas	Supply Pressure (mbar)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	I ₃₊ (28-30/37)	G30/G31	28-30 /37
BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	I _{3B/P} (30)	G30	30
PL	I _{3B/P} (37)	G30	37
AT, CH, DE, SK	I _{3B/P} (50)	G30	50
AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB	I _{2H}	G20	20
DE, LU, PL, RO	I _{2E}	G20	20
BE, FR	I _{2E+}	G20	20
NL	I _{2EK}	G25.3	25

5. Paramètres techniques

Model	Gas Species	Supply Pressure	Burner(Hot plates)									Burner (Oven)	Ignition	Total rate	Consumption						
			burner (1)			burner (2)			burner (3)						N	N	N	N	N	N	N
			N	N	N	N	N	N	N	N	N										
AT7G2B-C1 AT7G2B-BC1 AT7G2B-BCD1 AT7G2B-F1	G20	20	1.40			2.02											1.11m ³ /h	1.29m ³ /h	0.83kg/h		
	G25.3	25	1.45			2.10															
	G30/31	28-30/37	0.92	3.5	1	1.30	7	1	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		/	/
		37	0.85			1.25															
	50	0.80																			
AT7G2B-C2 AT7G2B-BC2 AT7G2B-BCD2 AT7G2B-F2	G20	20				2.02											1.48m ³ /h	1.72m ³ /h	10kg/h		
	G25.3	25			/	2.10															
	G30/31	28-30/37				1.30															

3.65m³/h	4.25m³/h	2.41kg/h			5.08m³/h	5.91m³/h	3.15kg/h		
	34.5	30.5			48	40			
		0.25			0.25				
		/			/				
		/			/				
		2			4				
12		10			12	10			
2.60	2.70	1.60	1.53	1.45	2.60	2.70	1.60	1.53	1.45
		1			/				
		7			/				
2.02	2.10	1.30	1.25	1.20					
		1			/				
		3.5			/				
1.40	1.45	0.92	0.85	0.80					
20	25	28-30/37	37	50	20	25	28-30/37	37	50
G20	G25. 3	G30/ 31			G20	G25. 3	G30/ 31		
AT9G4B-C1 AT9G4B-BC1 AT9G4B-BCD1 AT9G4B-F1					AT9G4B-C2 AT9G4B-BC2 AT9G4B-BCD2 AT9G4B-F2				

7. Mise en route de l'appareil

Afin de tirer le meilleur parti de l'appareil, il est nécessaire de suivre les indications suivantes :

Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la cuisson d'aliments sur feux vifs et fours. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

ATTENTION / SECURITE

▲ Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

8. Connexion à l'alimentation en gaz

Ne jamais laisser tomber la bouteille de gaz, ni la manipuler avec rudesse.

Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée.

Replacer le bouchon de protection sur la bouteille après avoir débranché la bouteille de l'appareil.

Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants.

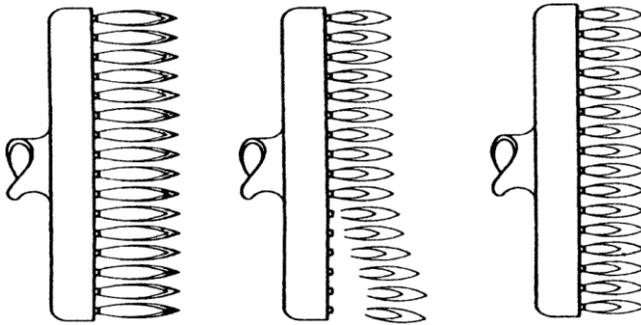
La bouteille ne doit jamais être rangée dans un endroit où les températures peuvent atteindre plus de 50°C.

Ne pas ranger la bouteille près d'une flamme, de veilleuses ou autre source de feu.

NE PAS FUMER PRES DE LA BOUTEILLE.

1. Vérifier et régler le bruleur principal

Il faut que la flamme principale soit bleue et stable. Celle-ci doit faire 2 cm de haut.



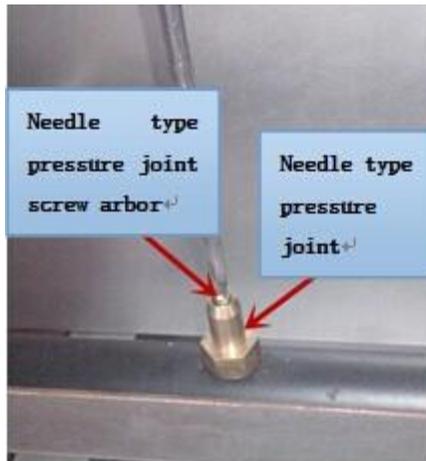
Flamme jaune (air insuffisant) Souffle de flamme (trop d'air) Flamme normale

2. Test du point de pression

Utilisez un manomètre équipé d'un liquide (tel que le manomètre de type U avec une valeur minimale de 0,1 bar) ou un manomètre numérique à tester.

Les étapes sont les suivantes :

- ✓ Retirez l'arbre de vis du joint de pression du type à aiguille (Fig.5), puis faites glisser le tube en caoutchouc du manomètre sur le joint de pression du type à aiguille.



- ✓ Démarrer l'équipement conformément aux instructions.

- ✓ Mesurer la pression d'alimentation du gaz. Les données mesurées doivent s'inscrire dans les limites énoncées dans le tableau 1, sinon, vous devrez régler la vanne de régulation de pression du gaz fournisseur de gaz.
- ✓ Débranchez le manomètre après avoir effectué le test de pression, puis installez-le.

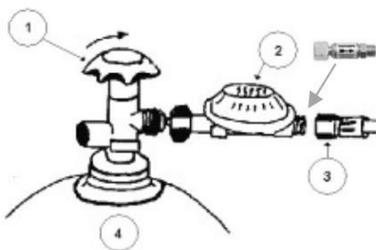
Important : assurez-vous de visser la vanne à aiguille pour éviter l'échappement de gaz!

3. Changement de gaz

1. Lorsque vous changez de source de gaz, réglez la vis de réglage (Fig.6) à l'aide d'une clé pour régler la flamme de la veilleuse.
2. Remplacez l'injecteur principal (Fig.7).

AVIS: Chaque injecteur a été réglé avant la livraison. Pour une utilisation normale, aucun ajustement ou échange n'est à prévoir. Ne le remplacez que lorsque vous utilisez une autre source de gaz et faites réaliser cette opération par des professionnels qualifiés.

4. Connexion à la bouteille de gaz



1. Robinet bouteille de gaz
2. Régulateur de pression
3. Tuyau de gaz
4. Bouteille de gaz

- Fixer à la bouteille de gaz (4) un régulateur de pression adapté (2)
- Raccorder le tuyau de gaz 3 au régulateur de pression (attention : n'utilisez que des tuyaux agréés DVGW)

- Veillez à ce que le joint de caoutchouc qui se trouve dans l'écrou ne soit pas endommagé. Bien serrer l'écrou. Veillez à ce que le filetage de la vis soit à gauche
- Raccorder le tuyau de gaz à l'appareil en utilisant une clé pour serrer le filetage de branchement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz est correctement fixé et vérifiez l'étanchéité comme décrit dans le chapitre Vérification de l'étanchéité.

5. Vérification de l'étanchéité

AVANT UTILISATION VERIFIEZ S'IL Y A DES FUITES

Ne jamais vérifier s'il y a des fuites avec une flamme nue, utilisez toujours une solution savonneuse.

Préparez une solution de détection de fuites en mélangeant de l'eau et du savon.

Assurez-vous que les branchements sont sûrs, puis ouvrez la valve de la bouteille de gaz.

Détectez les fuites en humidifiant les raccords, le tuyau et tous les joints au moyen de la solution d'eau savonneuse et observez la formation de bulles. Si des bulles se forment ou si une bulle grossit, cela indique la présence d'une fuite.

En cas de fuite, fermer le gaz et serrez le raccord. Ouvrez à nouveau le gaz et renouvelez le test.

Coupez l'arrivée de gaz à la bouteille après le test et rincez les raccords.

Si une fuite est détectée et ne peut être enrayée : **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL**

Mise en garde : N'allumez pas les brûleurs pendant la détection des fuites.

Les raccordements sont étanches si aucune bulle de savon ne se forme.

6. Vérification de l'entrée d'air

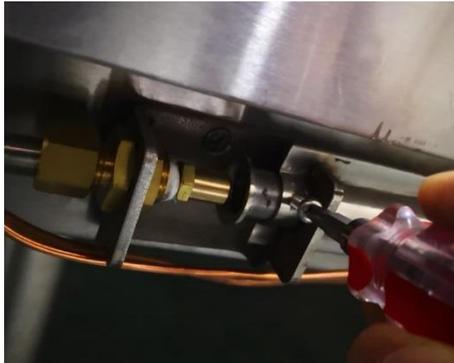
Il peut être nécessaire d'ajuster l'équilibre de l'entrée d'air par des techniciens autorisés à manipuler les équipements gaz

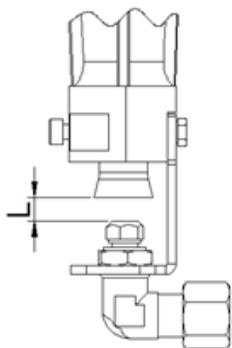
La quantité d'air nécessaire pour la combustion est de 2.0m³/h pour chaque kW de portée thermique installée.

Pour les feux vifs : retirez le panneau de commande, desserrez les vis avec une clé Allen et ajustez une distance appropriée au besoin, puis serrez les vis (figure 9).

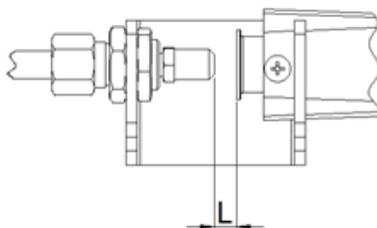


Four : Ouvrez la plaque frontale inférieure du four, desserrez les vis et ajustez une distance appropriée au besoin, puis serrez les vis (figure 10).





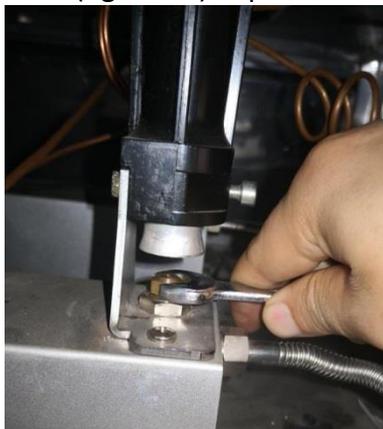
Hot plates:
 Natural Gas: L=5mm
 L. P. Gas: L=10mm



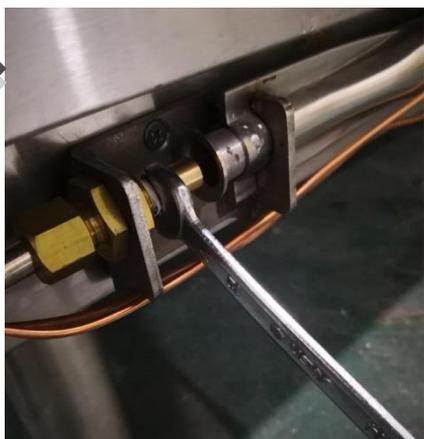
Oven:
 Natural Gas: L=5mm
 L. P. Gas: L=5mm

7. Modifier la nature du gaz

Pour les feux vifs : retirez le panneau de commande et retirez la buse du bruleur principal avec une clé, échangez avec l'autre buse (figure 13) , puis vissez-la.



Pour le four : Ouvrez la plaque frontale inférieure du four et retirez la buse du bruleur principal avec une clé, procédez à l'échange, puis vissez-la.



AVIS: Chaque siège coupe-feu a été ajusté avant la livraison, utilisation normale sans ajustement et échange. Ne le remplacez que lorsque la source de gaz est inversée et utilisez-le par des professionnels qualifiés.



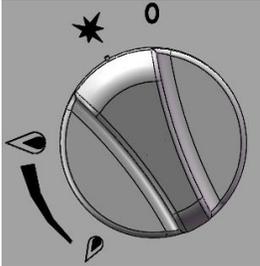
9. Mode d'emploi

Avant de l'utiliser, assurez-vous de placer l'appareil horizontalement en ajustant les pieds réglables.

REMARQUE: Assurez-vous que l'alimentation en gaz de l'équipement est allumée.

1. Allumer la veilleuse

Tournez le bouton de commande d'allumage de «0» à proximité de «★», comme indiqué ci-contre.



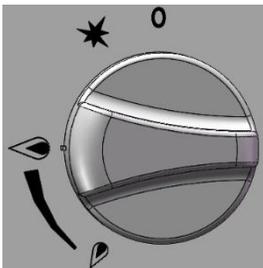
Appuyez à fond sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne «». Relâchez ensuite le bouton, la veilleuse est allumée et l'équipement est en mode veille. (voir ci contre).

(Si c'est la première fois que vous allumez vos feux vifs, cela peut prendre plus de temps pour le gaz s'écoule vers la veilleuse.)

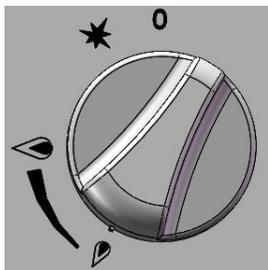
REMARQUE: Il y a de l'air dans le tuyau de raccordement lors de la première mise en route de l'appareil.

REMARQUE: Si la flamme de la veilleuse s'éteint accidentellement, le dispositif de sécurité coupe l'arrivée de gaz vers le brûleur principal. Il est alors nécessaire de rallumer la veilleuse en suivant la procédure ci-dessus.

2. Allumer le brûleur



Une fois la veilleuse allumée, tournez le bouton de commande d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour atteindre «», Comme indiqué ci contre
Le brûleur principal est allumé



Si vous continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour atteindre , dans cette position la flamme brûle au minimum.

3. Allumez la veilleuse du four

- Alignez le bouton de la vanne du thermostat sur la position "0" (Figure 6) pour fermer la vanne.
- Appuyez ensuite axialement sur le bouton de la vanne d'air avant, à gauche de 30 degrés, en position pilote (Fig.7).
- Appuyez à fond sur le bouton et appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique avec une autre main (figure 8). Continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 10 à 15 secondes, puis desserrez le bouton et observez la stabilité du feu.
- Si le feu n'est pas allumé, veuillez répéter les étapes ci-dessus jusqu'à ce que le feu soit allumé.

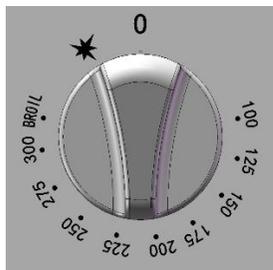


Figure 6

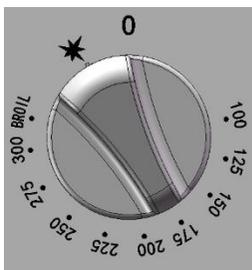


Figure 7



Figure 8

4. Éteignez l'appareil

Tournez le bouton de contrôle de l'allumage (dans le sens des aiguilles d'une montre) de "" à "

Le brûleur principal s'éteint et la veilleuse s'allume. L'équipement est en mode veille.

Ensuite, appuyez légèrement sur le bouton de commande d'allumage et faites-le tourner dans le sens horaire de “” à “0”. Relâchez le bouton et le pilote est éteint.

5. Fermer le robinet du tuyau de gaz.

10. Guide d'entretien

L'équipement est fabriqué à partir de matières premières en acier inoxydable de haute qualité. Il doit être entretenu avec soin. Veuillez le nettoyer fréquemment pour de meilleures performances. La fréquence de nettoyage dépend de l'intensité d'utilisation. L'entretien quotidien peut améliorer la vie de l'appareil. Les facteurs climatiques doivent également être pris en compte

Un nettoyage régulier peut assurer une meilleure efficacité des équipements.

Si l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période, nettoyez la surface en essuyant avec un chiffon doux et placez-le dans un endroit bien ventilé.

Contrôler minutieusement le matériel au moins une fois par an par des personnes autorisées et techniciens agréés.

Nettoyage initial

- Utilisez toujours des gants de protection.
- Avant d'être utilisées, toutes les parties de l'appareil doivent être nettoyées avec un détergeant antibactérien compatible avec le contact de denrées alimentaires.
- Séchez avec un chiffon doux et propre avec peu ou pas d'eau.
- Ne pas utiliser de solvants ou de détergents agressifs ou abrasifs.
- Le bon fonctionnement et la longévité de l'appareil sont principalement déterminés par un entretien correct et régulier.

- Coupez l'alimentation au gaz avant d'effectuer tous types d'opération de nettoyage.
- Ne jamais utiliser d'éponge abrasive ou de grattoir, de produits concentrés, chlorés ou acides. Les surfaces pourraient être endommagées et provoquer de la corrosion.

Nettoyage périodique

Instructions pour nettoyer l'appareil régulièrement :

Ne pas utiliser de vinaigre ou de produit liquide corrosif.

N'utilisez pas de détergent abrasif ou inflammable

Ne pas arroser, immerger ou laver sous pression aucune partie de l'appareil

Période d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, retirez les marchandises de l'appareil et suivez les instructions suivantes :

- Retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique et nettoyez l'enceinte comme expliqué pour le nettoyage périodique.
- Recouvrez le meuble avec un tissu laissant l'air circuler à l'intérieur

	Nettoyage	Fréquence
Structure	Essuyez-le avec un chiffon doux et un détergent doux;	Quotidien
Boutons de commande	Fermez les boutons de commande lorsqu'ils ne sont pas utilisés; Essuyez le panneau et les boutons de commande avec un détergent doux.	Quotidien
Bac de récupération des graisses	Tirez le bac de récupération du corps avant lorsque l'équipement est refroidi. Utilisez un chiffon avec un agent de nettoyage pour essuyer la surface de l'unité, essuyez les résidus. Réinstallez après le nettoyage.	Après chaque utilisation

Four	Une fois l'appareil est refroidi, ouvrez la porte du four pour retirer la grille et utilisez un chiffon propre. Pour nettoyer la graisse et les autres débris, tremper la grille dans du détergent. Après le nettoyage, réinstallez la grille à sa position d'origine. Faites attention lorsque vous sortez la grille et que vous nettoyez la partie intérieure du four, N'endommagez pas le revêtement en émail de la paroi intérieure du four.	Après chaque utilisation
------	--	--------------------------

11. Diagnostic des anomalies

Problème	Causes possibles	Résolution du problème
Pas de flamme	Pression du gaz insuffisante dans le tuyau	Veuillez contacter votre fournisseur local de gaz
	Occlusion des buses d'injection	Nettoyez les buses d'injection
	Occlusion de la buse d'injection principale	Nettoyez la buse d'injection
	Les vannes de contrôle du gaz sont défectueuses	Changez les vannes de contrôle du gaz
	La flamme pilote et le feu principal sont trop éloignés l'un de l'autre	Réglez la distance entre les deux
	La flamme est trop faible	Réglez la taille de la flamme pilote
Vous entendez un bruit de	Pression du gaz insuffisante dans le tuyau	Veuillez contacter votre fournisseur local de gaz

combustion alors que le gaz est fermé	L'ouverture de la buse ne correspond pas aux ressources en gaz	Réglez le diamètre de la buse
	Le débit du tuyau de raccordement est insuffisant	Augmentez le débit admissible du tuyau
	Le degré d'ouverture de l'étuve est trop important	Réglez l'étuve
Flamme jaune et fumée noire	Utilisation de gaz de fond	Vous devez changer de gaz
	L'ouverture de la buse ne correspond pas aux ressources en gaz	Réglez le diamètre de la buse
	Il n'y a pas assez d'air pour allumer	Augmentez le degré d'ouverture de l'étuve
	Lors du pic de consommation de gaz, les sources de gaz fournissent un débit trop élevé	Baissez le débit des vannes Réaugmentez le après la fin du pic

11. - Service Technique

Si à la suite de tous ces contrôles, l'appareil continue à mal fonctionner, merci de contacter l'assistance technique.

Soyez prêt à leur communiquer les informations suivantes :

Le nom commercial du modèle et son numéro de série qui figurent sur l'étiquette signalétique située à l'intérieur de l'enceinte de l'appareil.

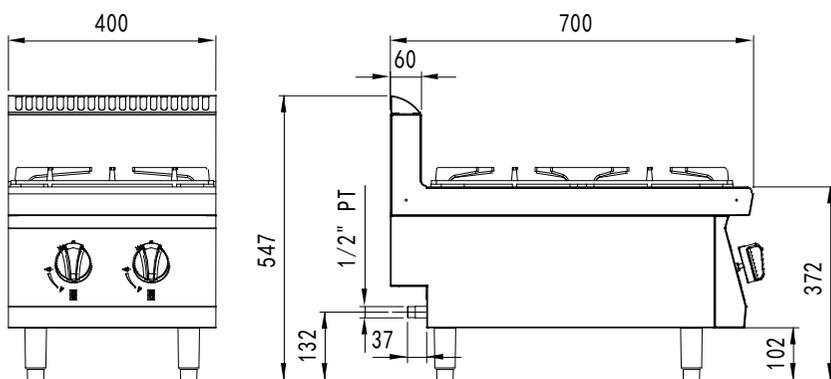
Afin d'éviter tout risques, les réparations et les interventions doivent être effectuées par des professionnels. Avant de commencer tout travail de révision ou d'entretien, débrancher le meuble de l'alimentation électrique.

Vous devez toujours utiliser des pièces d'origine qui peuvent-être obtenues auprès d'un concessionnaire ou revendeur agréé.

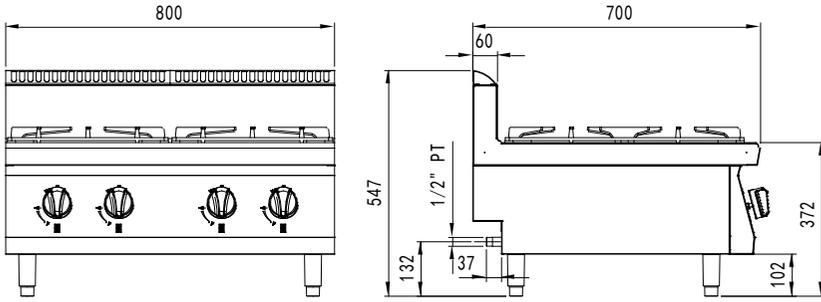
Nos produits ont été réglé précisément lors de la fabrication. Afin d'éviter d'endommager le compresseur ou l'appareil, les utilisateurs ne doivent pas modifier les paramètres du micro-ordinateur du thermostat numérique.

12. - Paramètres techniques

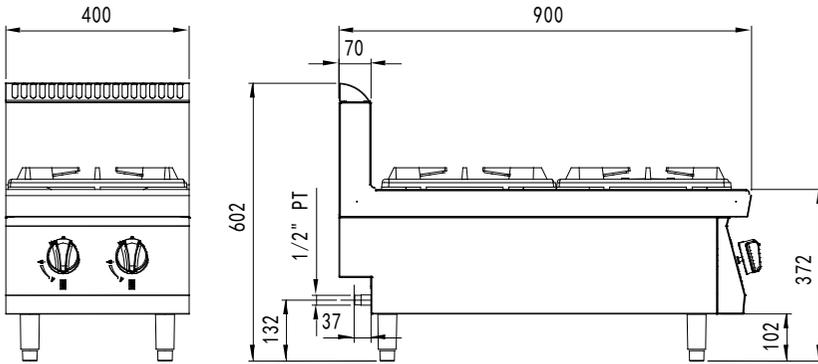
AT7G2B-C



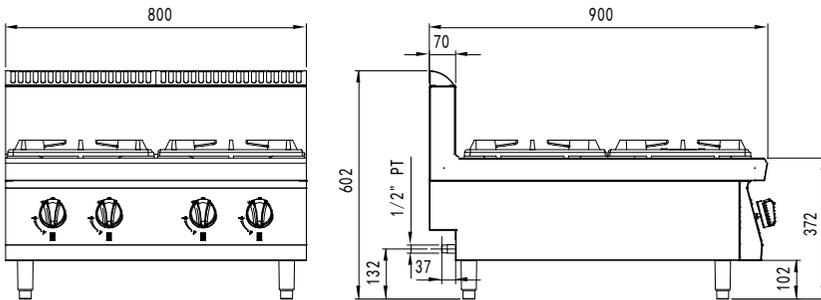
AT7G4B-C



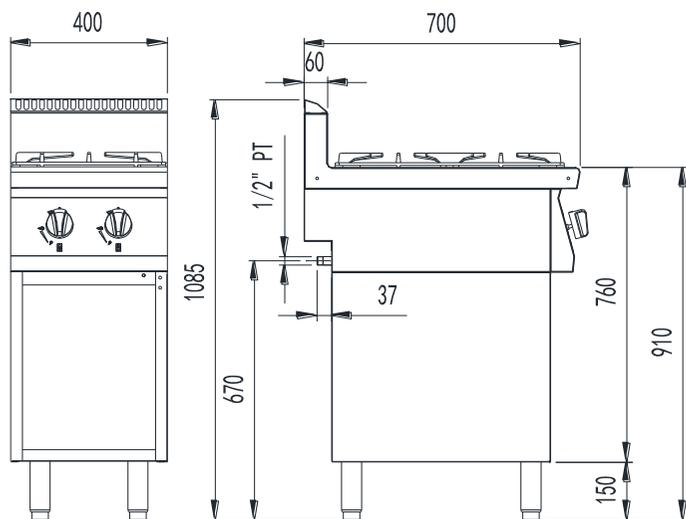
AT9G2B-C



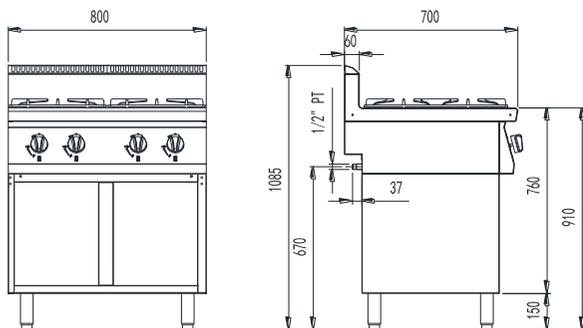
AT9G4B-C



AT7G2B-BC

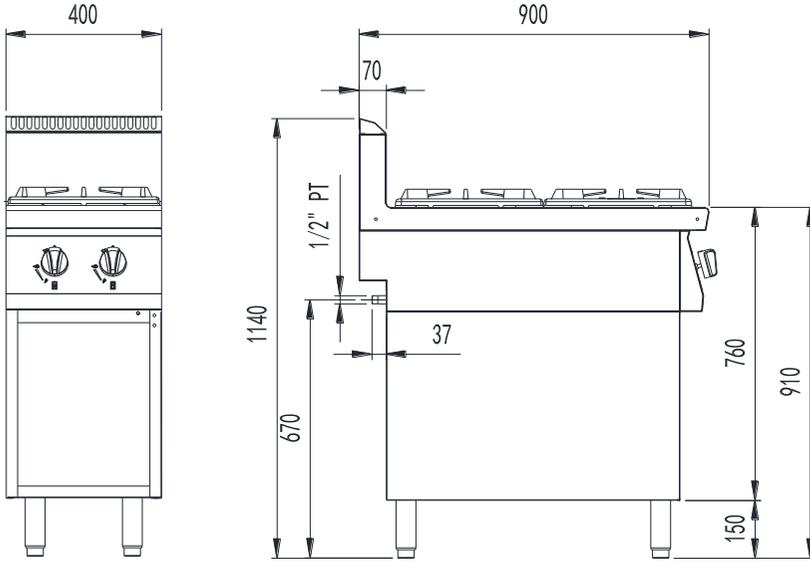


AT7G4B-BC

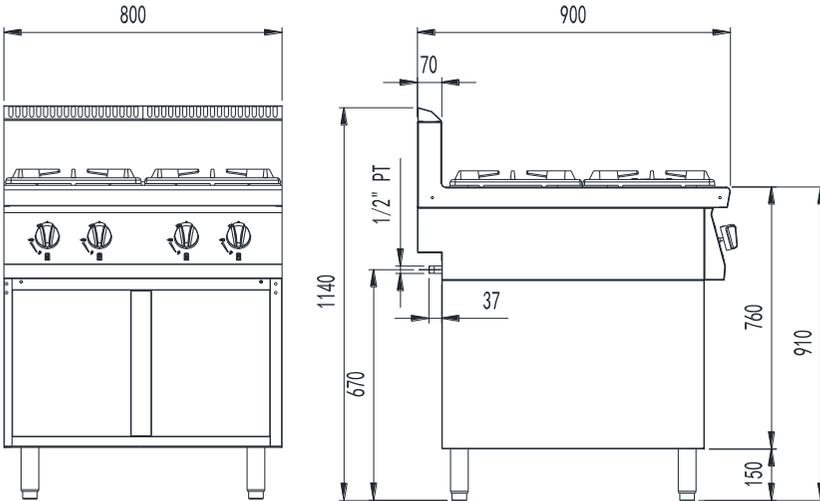


FR

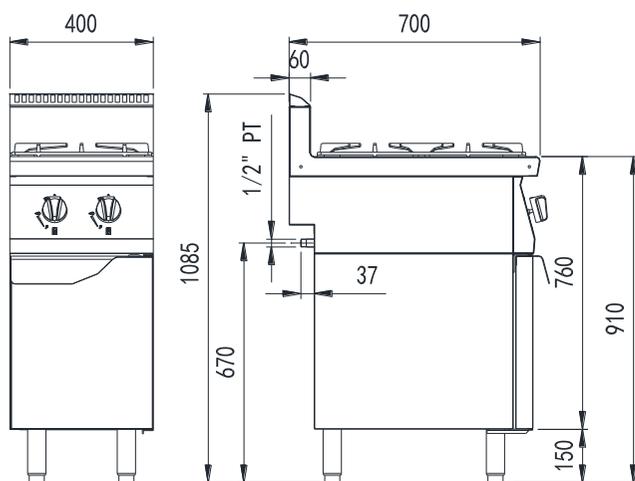
AT9G2B-BC



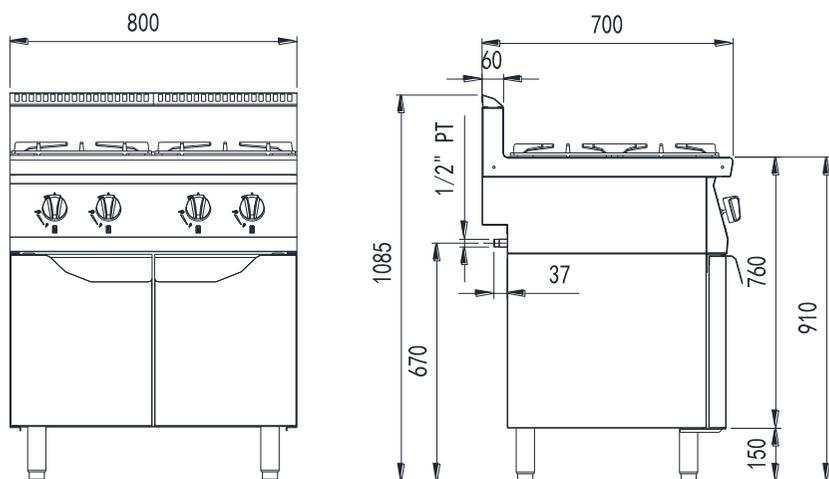
AT9G4B-BC



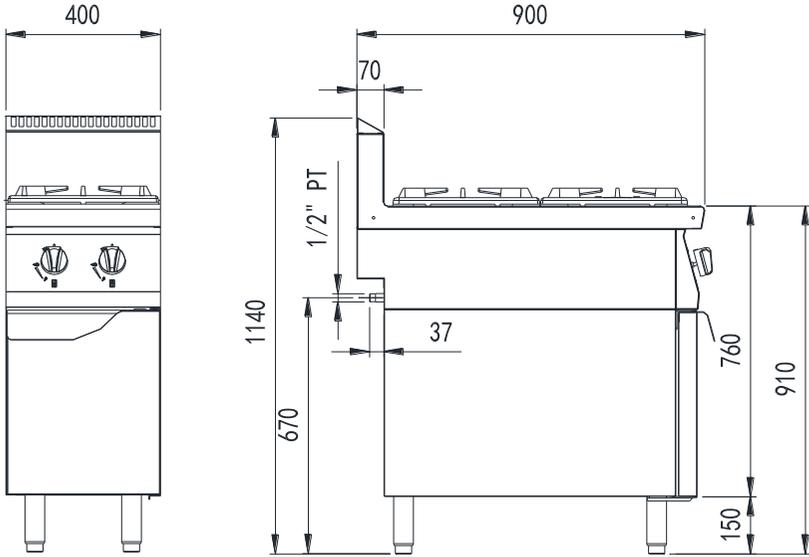
AT7G2B-BCD



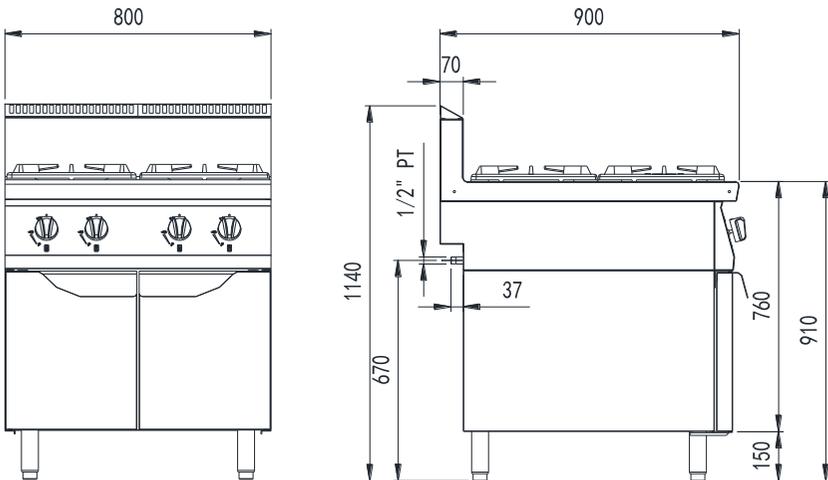
AT7G4B-BCD



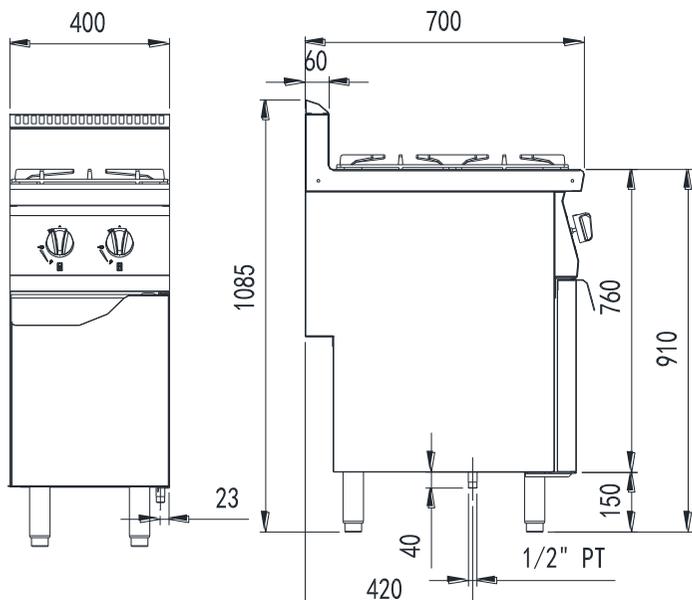
AT9G2B-BCD



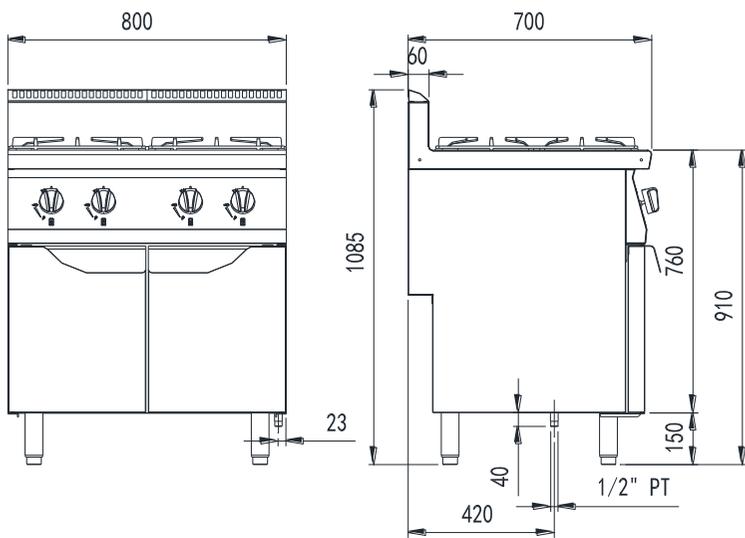
AT9G4B-BCD



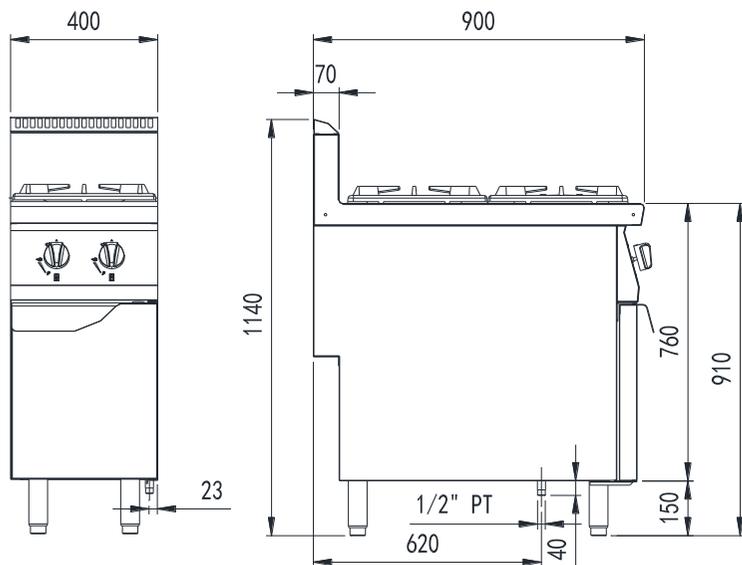
AT7G2B-F



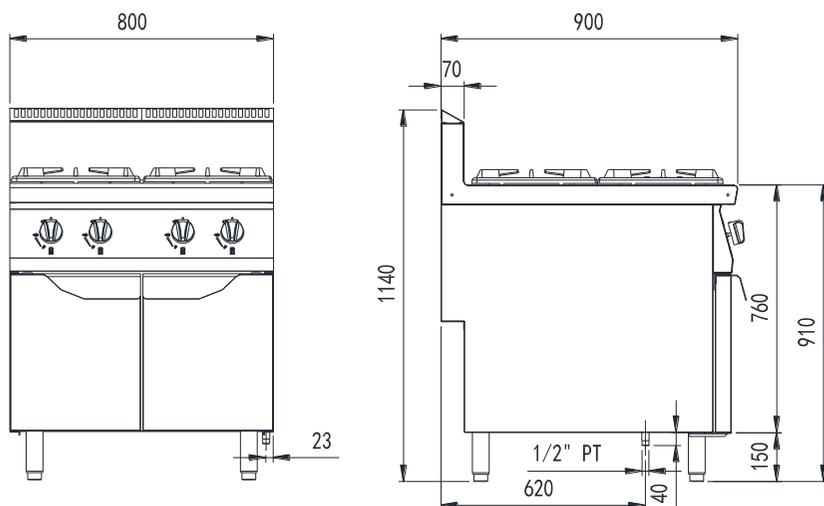
AT7G4B-F



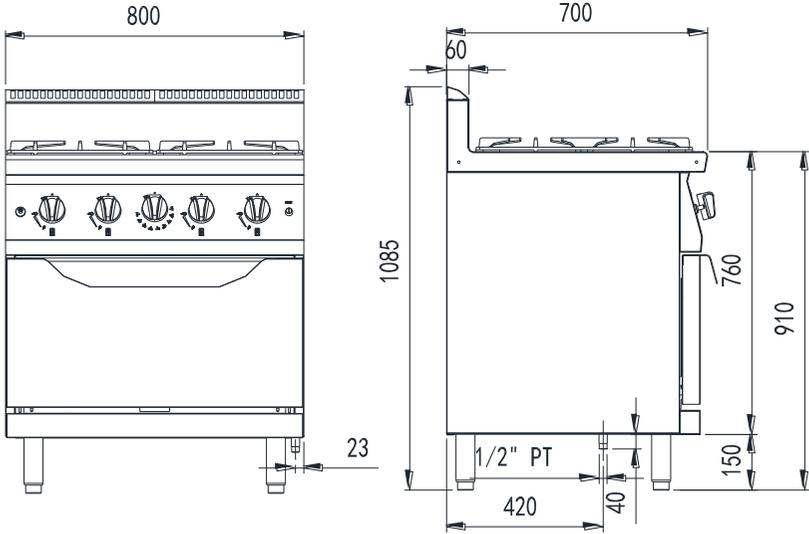
AT9G2B-F



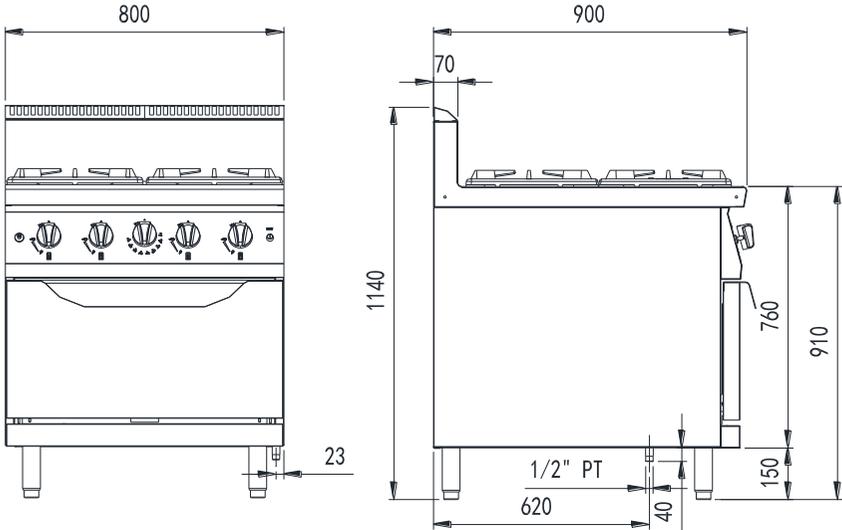
AT9G4B-F



AT7G4BO



AT9G4BO



Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires sans avertissement

APPROBATION OFFICIELLE ET REGLES DE

Nos produits sont conformes aux normes E.U. ainsi qu'au marquage CE d'approbation officielle européenne EC Council Directive 2006/42/EC Machinery et à la réglementation compatibilité électromagnétique sur les amendements - DBT (Directive Basse Tension)2014/30/EU

PIN-Number: 0359CU03961¶

BSEN203-1:2014, BSEN203-2-4:2005, BSEN203-3:2009¶

Gas-catering-equipment-(Type-A)¶



ÉLIMINATION APPROPRIÉE DE CE PRODUIT

La mise au rebut des anciens appareils doit être réalisée correctement selon les normes et les lois de la protection de l'environnement en vigueur.

