

**BRAISIÈRE
BASCULANTE GAZ
BRULEURS CERAMIQUES**

**Modèles :
2/1 – 3/1 – 4/1**

NOTICE D'UTILISATION



PREAMBULE

Cette notice doit être conservée par l'utilisateur.

Pour une meilleure efficacité et un bon usage des appareils, nous conseillons à l'utilisateur de lire attentivement cette notice rédigée à son attention.

Faites remplir par l'installateur ou le technicien d'entretien, le questionnaire suivant :

ENTREPRISE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN :

ADRESSE :

TELEPHONE :

INTERLOCUTEUR :

TYPE D'APPAREIL :

N° DE SERIE :

APPAREIL REGLE AU : G20/ 20 mbar
G25/ 20 ou 25 mbar
G31/ 37 ou 50 mbar

SOMMAIRE

1/ Avertissements

2/ Mise en service

2/1 Généralités

3/ Fonctionnement

3/1 Fonctionnement **Sauteuse**

3/2 Fonctionnement **Braisière**

3/3 Fonctionnement **DUO Sauteuse / Braisière**

3/4 Fonctionnement **DUO 4 PALIERS**

3/5 Fonctionnement **DUO + SAP**

3/6 Fonctionnement du basculement électrique de la cuve

3/7 Fonctionnement du comptage d'eau

3/8 Fonctionnement du relevage paniers

3/9 Réglages des offsets

4/ Gestion des défauts pressostat haut et bas

5/ Entretien

6/ Garantie

1/ Avertissements

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

La **braisière** TECHNYFORM est un appareil haut de gamme à énergie gaz qui doit être installé conformément aux réglementations et aux normes en vigueur, dans un local suffisamment aéré.

En cas de changement de gaz, faites effectuer l'adaptation par du personnel qualifié et autorisé.

Les pièces protégées ou scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

2/ Mise en service

2/1 Généralités

La mise en service est faite avec le technicien installateur ou un agent technique autorisé, en présence du futur utilisateur.

Après ouverture du gaz et la mise sous tension de la braisière et pour une bonne utilisation de cet appareil, nous vous conseillons de suivre les recommandations données par ce manuel d'utilisation.

Faire une première chauffe avec de l'eau et du lait (50%) afin de nettoyer la cuve

Il est fortement déconseillé de faire chauffer le fond de la cuve à sec, sous peine de détériorer certaines pièces et de réduire la durée de vie de l'appareil

3/ Fonctionnement

En fonction du degré d'équipement cet appareil peut être utilisé

- soit en régulation de fond SAUTEUSE
- soit en régulation de bain BRAISIERE
- soit en régulation DUO « SAUTEUSE-BRAISIERE »
- soit en régulation DUO 4 PALIERS
- soit en régulation DUO + SAP

3/1 Fonctionnement Sauteuse

Utilisation en mode Sauteuse :

- Suivre les instructions suivant l'annexe 1

L'allumage des brûleurs se fait sans intervention de l'utilisateur.

Le contrôle de présence de flamme est permanent et toute perte de flamme entraîne la coupure de l'alimentation gaz par l'électrovanne.

En cas de perte de flamme, le ré-allumage se fait automatiquement après 1 minute. A la 11ème tentative d'allumage consécutive l'appareil se met en défaut (« défaut allumage« à l'écran).

A ce moment là, vérifier que la vanne de coupure de l'alimentation gaz de l'appareil est bien ouverte. Ensuite relancer l'allumage en appuyant sur l'écran

Si les problèmes persistent, appeler votre installateur.

La cuve basculante doit être en position horizontale pour chauffer. Un contact fin de course de sécurité empêche tout allumage cuve basculée.

Après basculement, ne pas oublier de repositionner correctement la cuve pour permettre l'allumage (contact fin de course).

Un thermostat de sécurité de surchauffe (à réarmement manuel) placé dans la colonne gauche, empêche toute surchauffe au delà de température 300°C. En cas de dépassement, le défaut « « apparait sur l'écran. Pour réarmer le thermostat il faut faire appel à un installateur qualifié.

ATTENTION !!!

**Quelque soit le mode, ne jamais mettre de bain d'huile !
L'utilisation avec un bain d'huile est interdite car la sauteuse n'est pas
équipée de système évitant l'huile de s'enflammer**

3/2 Fonctionnement **Braisière**

Utilisation en mode **Braisière** :

-Mettre le liquide dans la cuve d'une hauteur suffisante de façon à ce que la sonde située à l'intérieur de la cuve soit immergée.

- Suivre les instructions suivant l'annexe 1

ATTENTION !!!

En mode Braisière, il est obligatoire que la sonde de bain soit immergée. Dans ce mode de fonctionnement l'utilisation sans que la sonde de bain soit immergée est interdite car elle peut entraîner la mise en sécurité surchauffe de l'appareil.

En utilisation mode Braisière ne jamais mettre de bain d'huile.

Un thermostat de sécurité de surchauffe (à réarmement manuel) placé sous de cuve, empêche toute surchauffe au delà de température 300°C. En cas de dépassement, le voyant rouge surchauffe s'allume. Pour réarmer le thermostat il faut faire appel à un installateur qualifié.

3/3 Fonctionnement DUO Sauteuse / Braisière

Utilisation en mode **DUO Sauteuse/Braisière** :

-Mettre le liquide dans la cuve d'une hauteur suffisante de façon à ce que la sonde située à l'intérieur de la cuve soit immergée.

- Suivre les instructions suivant l'annexe 1

ATTENTION !!!

En mode Duo, il est obligatoire que la sonde de bain soit immergée. Dans ce mode de fonctionnement l'utilisation sans que la sonde de bain soit immergée est interdite car elle peut entraîner la mise en sécurité surchauffe de l'appareil.

En utilisation mode DUO ne jamais mettre de bain d'huile.

3/4 Fonctionnement DUO 4 PALIERS

Utilisation en mode **DUO 4 PALIERS**

- Mettre le liquide dans la cuve d'une hauteur suffisante de façon à ce que la sonde située à l'intérieur de la cuve soit immergée.
- Suivre les instructions suivant l'annexe 1

ATTENTION !!!

En mode Duo, il est obligatoire que la sonde de bain soit immergée. Dans ce mode de fonctionnement l'utilisation sans que la sonde de bain soit immergée est interdite car elle peut entraîner la mise en sécurité surchauffe de l'appareil, voir pire si le liquide utilisé est de l'huile.

En utilisation mode sauteuse ne jamais mettre de bain d'huile.

3/5 Fonctionnement DUO + SAP

Utilisation en mode **DUO + SAP**

- Mettre le liquide dans la cuve d'une hauteur suffisante de façon à ce que la sonde située à l'intérieur de la cuve soit immergée.
- Suivre les instructions suivant l'annexe 1

ATTENTION !!!

En mode Duo + SAP, il est obligatoire que la sonde de bain soit immergée. Dans ce mode de fonctionnement l'utilisation sans que la sonde de bain soit immergée est interdite car elle peut entraîner la mise en sécurité surchauffe de l'appareil, voir pire si le liquide utilisé est de l'huile.

En utilisation mode sauteuse ne jamais mettre de bain d'huile.

3/6 Fonctionnement du basculement électrique de la cuve

Un interrupteur « 3 positions » sur la colonne droite permet de commander le basculement de la cuve.

Maintenir l'interrupteur sur la gauche pour que la cuve bascule vers l'avant et le maintenir sur la gauche pour qu'elle bascule sur l'arrière.

L'arrêt sur l'avant se fait par la course du vérin, celui par l'arrière se fait par la butée et le fin de course « cuve horizontale »

Le fonctionnement du vérin est indépendant de l'automate.

3/7 Fonctionnement du comptage d'eau

- Suivre les instructions suivant l'annexe 1
- Le remplissage automatique se fait par minuterie, si le volume d'eau ne correspond pas au volume programmé, il faut appeler **ENODIS France**.
 - o En cas de basculement pendant le remplissage, le remplissage s'arrête, et le comptage continu dès que la cuve est à nouveau horizontale
- Lorsque l'on programme un 2^{ème} remplissage, la valeur « nombre de litres restant » de l'ancien remplissage reste à l'écran, elle passera à sa nouvelle valeur lorsque l'on aura validé par la touche « remplir »
- Le compteur est bloqué afin de ne pas faire déborder en remplissage automatique. Pour le remplissage manuel, il faut arrêter à environ 5cm du bord.
 - o 180 litres pour une braisière 4/1
 - o 140 litres pour une braisière 3/1
 - o 90 litres pour une braisière 2/1

3/8 Fonctionnement du relevage paniers

- Suivre les instructions suivant l'annexe 1
- Le relevage panier se fait par programmation d'une minuterie intégrée dans l'automate.

ATTENTION : Si vous quittez le menu du relevage, le bras revient automatique en position haute. La valeur de temps reste sauvegardée.

Afin de pouvoir complètement basculer la cuve, vous devez enlever la barre de relevage.

3/9 Réglages des offsets

- Suivre les instructions suivant l'annexe 1

Le réglage des offsets permet d'ajuster ou de créer un décalage entre la valeur réelle et la valeur lue

4/ Gestion des défauts pressostat haut et bas

Pour votre sécurité, en mode autoclave, l'automate vérifie que :

- Le pressostat Basse Pression s'enclenche bien durant le cycle de chauffe. S'il ne s'enclenche pas, le mode autoclave sera rendu inopérant. Il sera alors nécessaire premièrement de faire appel à un opérateur confirmé pour ouvrir le couvercle tout en suivant les instructions affichées à l'écran et deuxièmement de faire intervenir un technicien.



- Le pressostat Haute Pression ne s'enclenche pas. S'il s'enclenche, le mode, le mode autoclave sera rendu inopérant, l'opérateur doit ouvrir immédiatement la vanne de purge, Il sera alors nécessaire premièrement de faire appel à un opérateur confirmé pour ouvrir le couvercle tout en suivant les instructions affichées à l'écran et deuxièmement de faire intervenir un technicien.

Les défauts Basse Pression et Haute Pression n'empêchent pas l'utilisation en mode sauteuse et braisière

5/ Entretien

Habillages :

Nettoyer à l'eau savonneuse avec une éponge toutes les parties en acier inoxydable puis essuyer avec un chiffon sec.

Utiliser un détergent non abrasif (Inoxol) par exemple pour les endroits les plus sales.

Bandeau

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou à l'aide d'une éponge.

Cuve

Traces de calcaire dans le fond : faites chauffer légèrement du vinaigre dilué dans l'eau. Laisser agir au moins une heure.

Aliments accrochés dans le fond

Surtout ne pas utiliser des objets métalliques pour racler, mais après avoir laissé tremper le fond de la cuve, frotter à l'aide d'une éponge à récurer.

**Pour un meilleur service ne pas oublier la vérification technique périodique de l'appareil complet qui doit être exécutée par un installateur qualifié.
Périodicité : 1 fois pas an**

ATTENTION !!!

- Nettoyer la cuve obligatoirement en position horizontale.***
- Ne pas nettoyer à l'eau l'arrière extérieur de la cuve car toute infiltration d'eau dans les brûleurs céramiques risque de les endommager.***

6/ Garantie TECHNYFORM

A l'exclusion de toute autre indemnité de quelque nature qu'elle soit, la garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous, ou sa remise en état, après examen en notre atelier.

Nos appareils sont garantis **UN AN** à dater de la première livraison. La garantie TECHNYFORM se limite à la réparation ou au remplacement de toute pièce défectueuse dans le fonctionnement des appareils.

Conditions d'application

La garantie ne peut s'appliquer que si l'appareil est utilisé dans les conditions normales d'emploi pour lesquels il a été prévu. La garantie est exclue pour tous les incidents imputables à l'utilisateur, de quelque nature qu'ils soient : mauvaise implantation, entretien non conforme, personnel utilisateur non qualifié, modification de l'appareil etc...

La garantie ne s'applique pas dans le cas d'intervention d'un tiers, autre que l'installateur chargé du suivi de l'appareil.

Sont également exclus de la garantie :

- l'usure normale
- les bris pouvant être occasionnés par des survoltages et autres causes indépendantes de la conception du matériel.
- Les ustensiles et accessoires ne faisant pas partie intégrante des appareils.

NOTA : Pour tout incident, adressez vous à la société ou à l'installateur qui vous a vendu l'appareil en lui indiquant :

- le type exact de l'appareil
- la désignation de la pièce
- le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

Retour pièces sous garantie

Les pièces défectueuses remplacées doivent être retournées à ENODIS dans un délai maximum de 15 jours. Passé ce délai, une facture sera établie et payable à réception.

Aucune pièce ne doit être retournée sans notre accord préalable.

Toute pièce retournée sans cet accord sera remise à la disposition du transporteur aux frais du client.