

GAS-NUDELKOCHER

GAS PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTES À GAZ

CUOCIPASTA A GAS

COCEDOR DE PASTA GAS

MÁQUINA DE MACARRÃO, GAS

GAZ PASTAKOKER

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA

PRODUKTÓW MAŁCZNYCH, GAZOWE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

2953031 / CPG91M01

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGENINSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONSMANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIENMANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONEMANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTOMANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃOHANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUDWSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil	4
4.3. Dispositif de sécurité	5
4.4. Plaque signalétique	6
4.5. Remplacement des composants (technicien de service).....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
5.1. Description de la commande.....	7
5.2. Allumage du brûleur	7
5.3. Remplissage du bac.....	8
5.4. Vidange du bac	8
5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	9
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	9
6.2. Entretien correct (technicien de service).....	9
7. DÉFAILLANCES.....	10
8. INSTALLATION	10
8.1. Emballage et déemballage.....	10
8.2. Installation (technicien de service)	11
8.3. Raccordement d'eau (technicien de service).....	11
8.4. Raccordement du gaz (technicien de service).....	12
8.5. Évacuation des produits de combustion	12
8.6. Montage de l'appareil en série	13
8.7. Alimentation en gaz (technicien de service)	13
8.8. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES	14
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur (technicien de service)	14
9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service).....	14
9.3. Remplacement de la buse du brûleur de la flamme d'allumage (technicien de service).....	15
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	15
ANNEXES.....	I

2. INDEX

A

Alimentation en gaz 13
Allumage du brûleur 7

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8
Conseils de nettoyage et d'entretien 9
Contrôle 13

D

DÉFAILLANCES 10
Description de l'appareil 4
Description de la commande 7
Déseballage 10
Dispositif de sécurité 5

E

Emballage 10
Entretien correct 9
Évacuation des produits de combustion 12

I

Installation 11

M

Montage de l'appareil en série 13

P

Plaque signalétique 6

R

Raccordement d'eau 11
Raccordement du gaz 12
Recommandations générales 4
Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante. 14
RÉGLAGES 14
Remplacement de la buse du brûleur 14
Remplacement de la buse du brûleur de la flamme d'allumage 15
Remplacement des composants 6
Remplissage du bac 8

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 15
Vidange du bac 8

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés. Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.



Après chaque utilisation, s'assurer que le brûleur est éteint, les éléments de commande désactivés et les conduites de gaz débranchées.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, débrancher toutes les conduites de gaz et nettoyer soigneusement toutes les pièces intérieures et extérieures de l'appareil.



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

Avertissement



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Attention

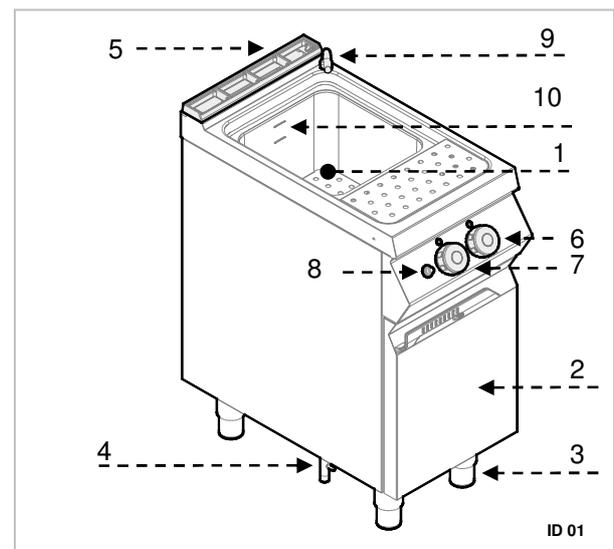


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

Cet appareil appelé cuiseur à pâtes est conçu et fabriqué pour la gastronomie professionnelle et destiné à la cuisson dans l'eau de produits alimentaires à base de farine.

- 1) Bac
- 2) Porte
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Extracteur : Évacuation des gaz d'échappement
- 6) Robinet d'eau : Il remplit et règle la quantité d'eau dans le bac.
- 7) Régulateur de puissance : il règle la puissance du brûleur (min. - max.)
- 8) Allumage du brûleur : allumage piézoélectrique du brûleur
- 9) Entrée d'eau : remplissage du bac d'eau :
- 10) Niveau maximal et minimal de remplissage du bac d'eau



ID 01

4.3. Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé d'un système de sécurité
L'image présente la disposition des appareils

- A) Vanne d'arrêt du gaz :** Elle sert à ouvrir et fermer la conduite de gaz.
- B) Thermocouple de sécurité :** il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.
- C) Thermostat de sécurité :** il bloque l'arrivée du gaz en cas de manque d'eau.

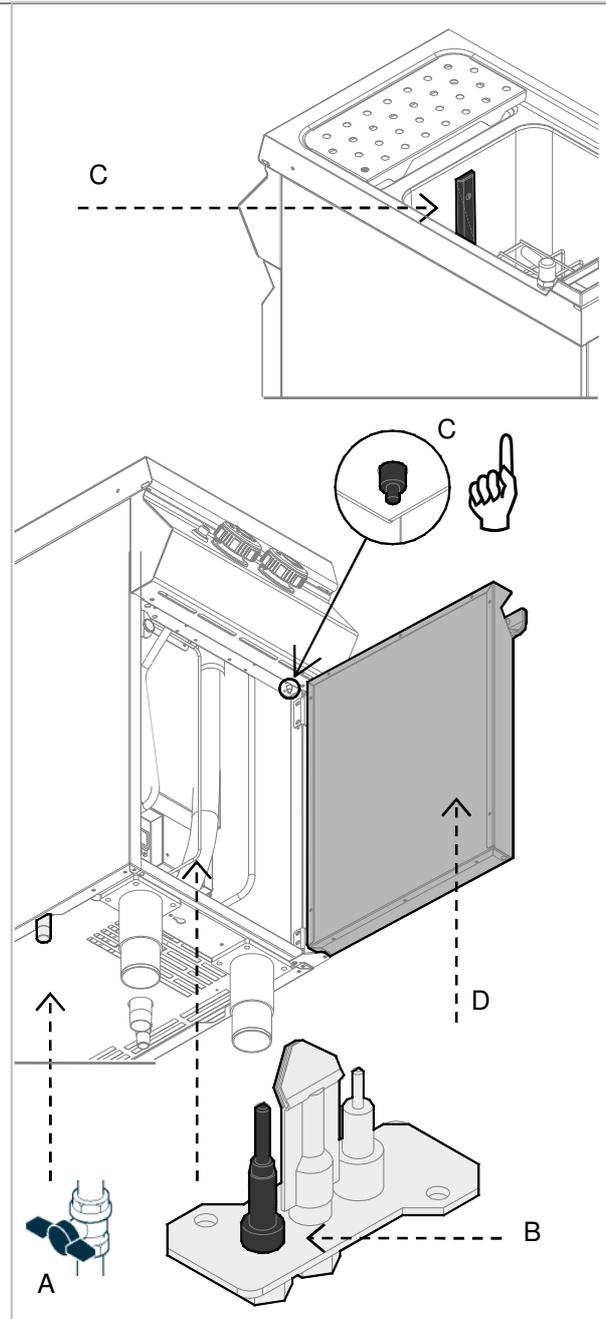


Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.

Si le thermostat de sécurité est déclenché, retourner aux paramètres initiaux de l'appareil en mode de fonctionnement.

1. Attendre que l'appareil refroidisse.
2. Ouvrir la porte (D).
3. Choisir la touche du thermostat de sécurité (B) pour activer de nouveau l'arrivée de gaz.
4. Fermer la porte (D).

i En déclenchant le thermostat de sécurité, mettre en marche la touche (C).



4.4. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) N° de l'art. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 3) Catégorie de l'appareil / type de construction

- 4) Raccordements / consommation de gaz / réglé pour le type de gaz
- 5) Charge du réchauffement
- 6) Date de production
- 7) N° de série
- 8) Symbole DEEE
- 9) Déclaration de conformité CE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str.28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197


← 1

2 → Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx

3 → Catégorie _____ building type: _____

4 → Connected value _____ kg/h: _____ /adjusted to gas type _____ mbar

5 → thermal load Qn _____ kW (Hi)

6 → production date: MM/YYYY

7 → Ser.-No.:  11081682


Prüfnummer/
test number
← 8



↑ 9

4.5. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité. Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

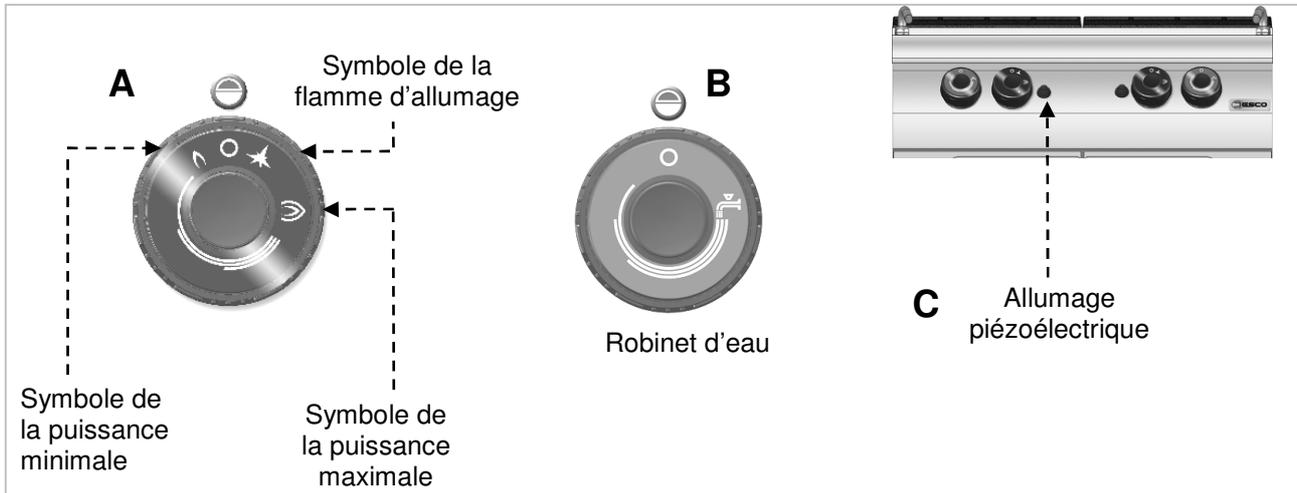
5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

A) Régulateur du brûleur : pour allumer, éteindre et régler le brûleur principal.

B) Robinet d'eau : pour remplir le bac.

C) Allumage piézoélectrique : il sert à allumer la flamme d'allumage du brûleur.



5.2. Allumage du brûleur

ALLUMAGE

- A)** Appuyer sur le régulateur du brûleur et le tourner à gauche (position 1) ; appuyer en même temps sur la touche **B** pour allumer la flamme d'allumage.
- B)** Maintenir le régulateur du brûleur B pressé pendant environ 10 secondes pour

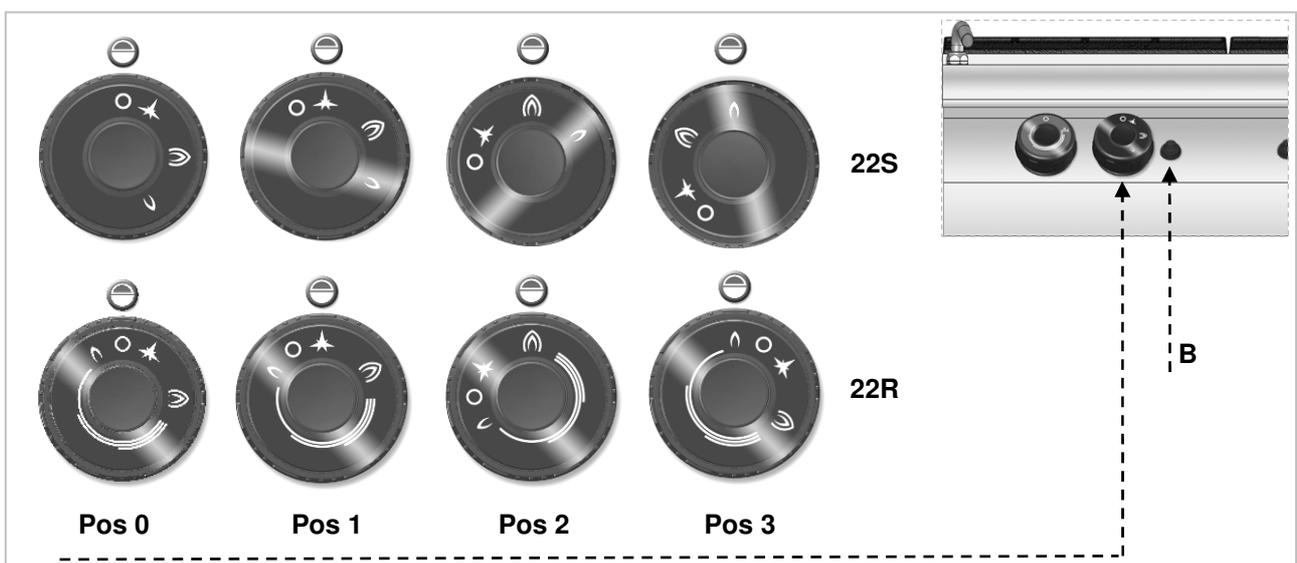
chauffer l'élément thermique ; relâcher ensuite le régulateur.

- C)** Pour allumer le brûleur, tourner le régulateur du brûleur à droite (position 2).
- D)** Régler la puissance du brûleur (position 3).

ARRÊT

- A)** Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur du brûleur à droite (position 1) ; la flamme d'allumage reste allumée

- B)** Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur du brûleur à droite (position 0).



5.3. Remplissage du bac

Tourner le robinet d'eau pour remplir le bac jusqu'au niveau voulu. Une fois le niveau maximal atteint, le brûleur peut être allumé.

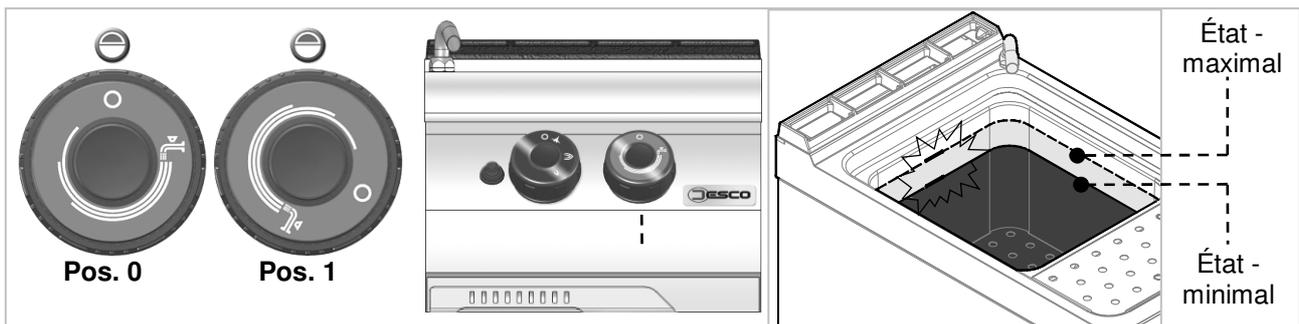
Une fois le bac rempli, fermer le robinet d'eau pour éviter un débordement dangereux.

Si le niveau d'eau descend sous l'indicateur minimal, ouvrir de nouveau le robinet d'eau.

L'appareil peut être branché à l'alimentation en eau chaude pour réduire le temps de réchauffement (max. 60 °C).

i Si le niveau d'eau baisse sous le niveau du fond du panier, le thermostat de sécurité peut s'enclencher : Remplir le bac au moins jusqu'au niveau minimal et allumer de nouveau le brûleur.

! Éviter d'utiliser l'appareil si le bac n'est pas rempli d'eau au moins au niveau minimal indiqué.



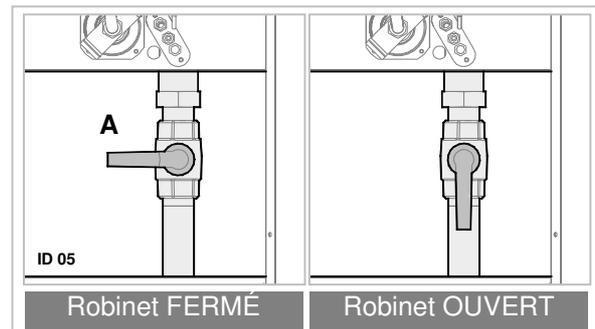
5.4. Vidange du bac

Évacuer l'eau à l'aide d'un collecteur adapté, résistant à la température minimale de 100 °C.

Pour vider le bac, tourner le robinet de vidange **A** vers le bas.



! Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange **A** est fermé.



5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les consignes suivantes :

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines ;
3. Appliquer de la vaseline alimentaire sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien;
5. Ne pas couvrir l'appareil, laisser les chambres de cuisson ouvertes.



! Toujours vider les bacs après l'utilisation de l'appareil.

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants:

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant;
- Utiliser les paniers d'une manière correcte ;
- Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange est fermé;
- S'assurer que le niveau d'eau n'est pas descendu sous le niveau minimal indiqué sur le bac.



! Ne jamais utiliser l'appareil si le bac est vide. Cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

6.2. Entretien correct (technicien de service)

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur, de la buse et des conduits d'évacuation.

Un entretien soigneux permet d'obtenir les meilleurs résultats, garantit une plus longue durée de vie de l'appareil et la conformité aux exigences de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille. Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, appliquer de la vaseline alimentaire sur toutes les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon et aérer régulièrement la pièce.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants:

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation ;
- Contrôle de la fonctionnalité des éléments thermiques ;
- Contrôle du fonctionnement correct du conduit d'échappement et nettoyage éventuel ;
- Contrôle et graissage év. des robinets de gaz.
- Contrôle du fonctionnement correct du pressostat de sécurité.

7. DÉFAILLANCES

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer la vanne d'arrêt du gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	L'allumage à étincelle ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement des dispositifs d'allumage. Allumer la flamme manuellement.
	De l'air dans les conduits suite à un arrêt prolongé.	 Contacter le service après-vente.
La flamme d'allumage s'éteint constamment.	Le thermo-élément n'est pas assez chaud.	Prolonger le temps d'allumage.
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou humide.	Nettoyer le brûleur et le laisser sécher.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
Rotation difficile du régulateur du brûleur.	Défaillance de la vanne.	 Contacter le service après-vente.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



En utilisant un élévateur, faire attention aux câbles d'alimentation du gaz et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

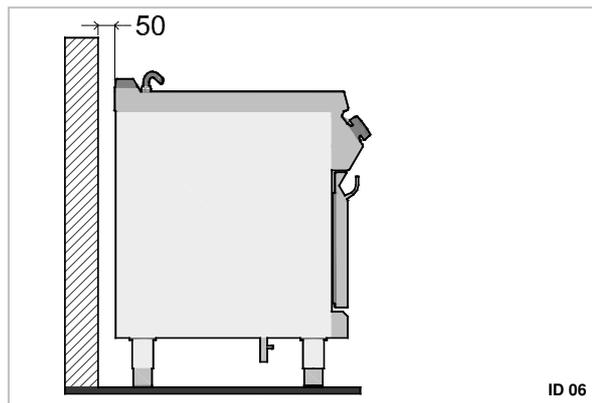
L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi, si la paroi n'est pas résistante à une température minimale de 150°C.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



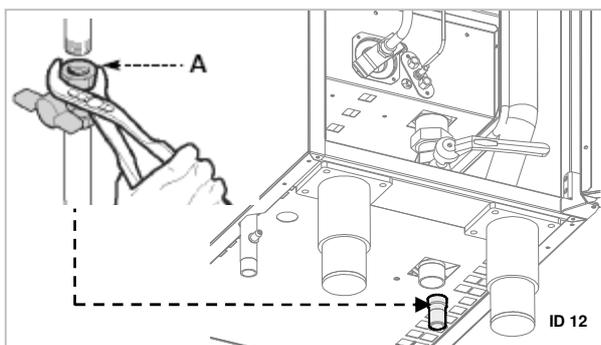
L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juin 96 et UNI-CIG 87/23).

Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

FR

8.3. Raccordement d'eau (technicien de service)

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation d'eau. Monter un robinet d'arrêt (A) sur le raccord permettant de couper l'arrivée d'eau en cas de besoin. Derrière, installer des filtres facilement accessibles.



Faire un raccordement d'eau potable à l'appareil. Dans le tableau sont indiquées les valeurs limites pour l'eau potable définies par la Communauté européenne.

Description	Valeur
Pression	150-300 kPa
	1.5-3 bar
pH	6.5 -8
Dureté	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Minéraux	<1500 mg/L
Fer	< 0.2 mg/L
Manganèse	<0.05 mg/L
Chlore	<0.25 mg/L
Soufre	<0.25 mg/L

8.4. Raccordement du gaz (technicien de service)

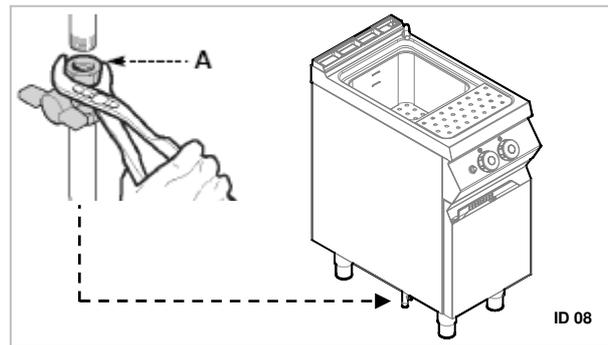
Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifier les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Monter un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.



En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser pas de flammes nues !

8.5. Évacuation des produits de combustion

Les appareils de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, ils prévoient l'utilisation d'un extracteur évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

Installation sous l'extracteur (A)

Placer l'appareil sous l'extracteur (1) i fixer sur le raccord un tuyau aux dimensions indiquées sur les images.

L'extrémité du conduit d'échappement doit se trouver au moins à 1, 8 mètre au-dessus de l'emplacement de l'appareil.



L'alimentation en gaz doit être soumise au système d'évacuation : Le blocage du ventilateur doit entraîner l'arrêt de l'alimentation en gaz.

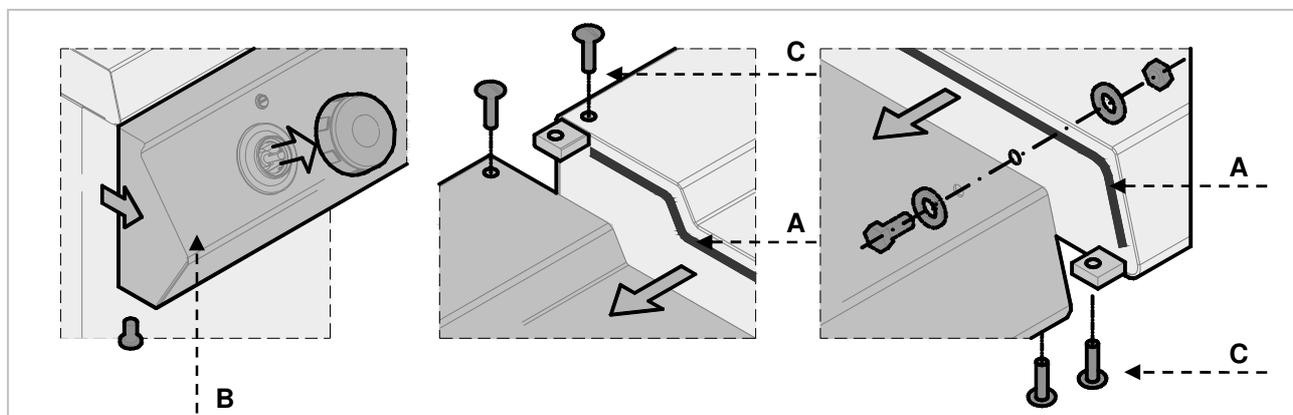


Le ventilateur doit s'enclencher automatiquement quand le robinet de gaz est ouvert.

8.6. Montage de l'appareil en série

Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.
2. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirez l'appareil vers soi et le positionnez en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez les appareils à l'aide d'attaches.

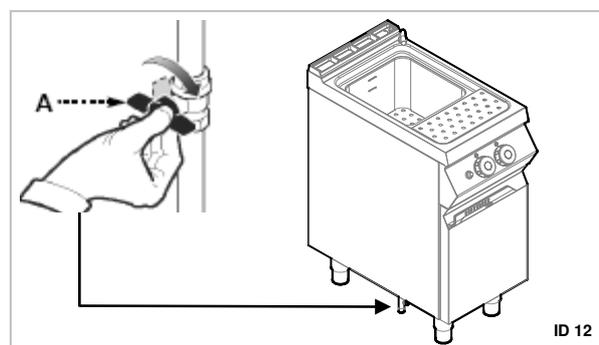


8.7. Alimentation en gaz (technicien de service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.

1. Fermer le robinet de gaz (A).
2. Remplacer la buse du brûleur (voir le chapitre correspondant)
3. Remplacer la buse de la flamme d'allumage (voir le chapitre correspondant)
4. Régler la valeur minimale sur le robinet de gaz du brûleur (voir le chapitre correspondant)
5. Si cela est nécessaire, contrôler l'alimentation en air.

6. Retirez l'étiquette se trouvant sur la plaque et placez une nouvelle qui indique le gaz utilisé (position 4 de la plaque signalétique).



8.8. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants:

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier si le brûleur s'allume et brûle correctement.
3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier si les raccordements de gaz ne fuient pas.

9. RÉGLAGES



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

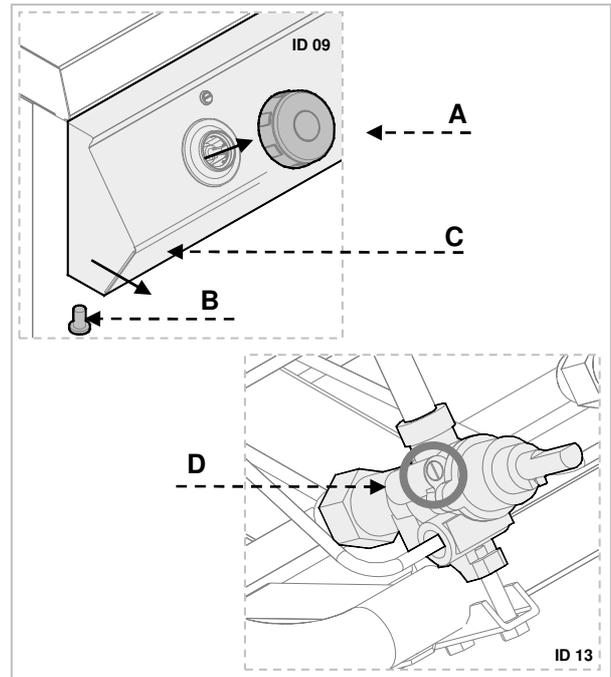
Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur (technicien de service)

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz contrôlé après le raccordement du gaz. Avant de procéder au réglage, vérifier si la pression de gaz correspond à la valeur de pression nominale (voir le tableau).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

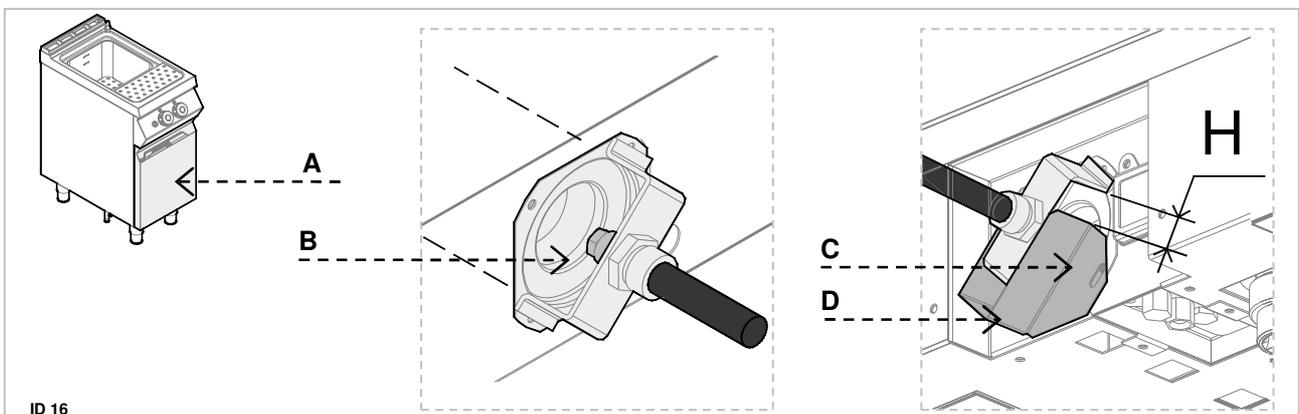
1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
2. Tirer le bouton de réglage **A**.
3. Dévisser les vis **B** et retirer le panneau de commande (**C**).
4. Retirer la buse **D** et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes). Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (**C**) et le bouton du régulateur (**A**).



9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

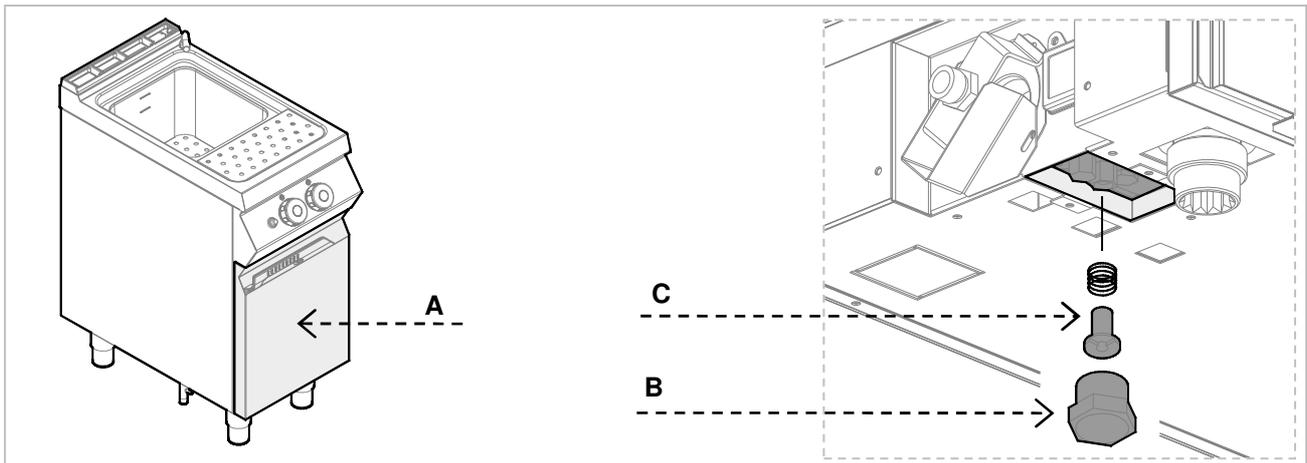
- Fermer la vanne d'arrêt du gaz
- Ouvrir le couvercle (A)
- Remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir l'annexe).
- Dévisser légèrement la vis **C** et placer le tube de Venturi (**D**).
- Une fois l'opération terminée, retourner aux réglages initiaux.
- Fermer le couvercle.



9.3. Remplacement de la buse du brûleur de la flamme d'allumage (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Ouvrir le couvercle (A)
- La flamme d'allumage est associée à un brûleur.
- Ouvrir l'écrou (B).
- Retirer la buse C et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les tableaux joints).
- Visser de nouveau l'écrou et retourner aux réglages initiaux.
- Fermer le couvercle.



FR

10. VALORISATION DE L'APPAREIL

i L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

! **En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

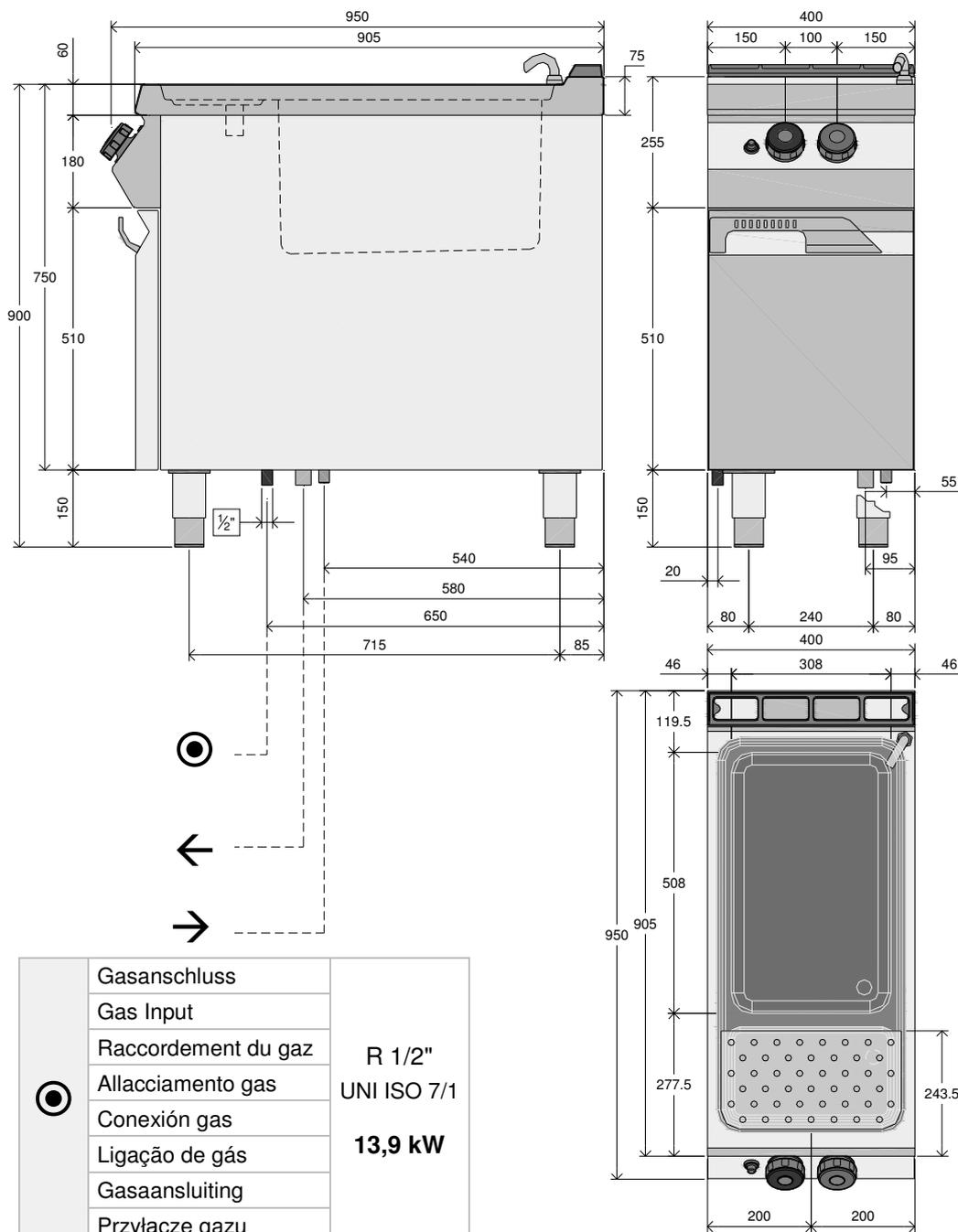
ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

CPG91M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 13,9 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
	Przyłącze gazu	

	Wasseranschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1		Wasserablass	R 1/1" UNI ISO 7/1
	Water input			Water drain	
	Raccordement d'eau			Vivage d'eau	
	Allacciamento acqua			Scarico acqua	
	Conexión del agua			Evacuacion del agua	
	Ligação água			Descarga água	
	Wateraansluiting			Waterafvoer	
	Właściwości wody			Odpływ wody	

Modelle	Becken	Brenner	ΣQ_n	Gasverbrauch				
Model	Container	Burner		Gas consumption				
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				
	I	kW		kW	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30 kg/h	G31 kg/h
CPG91M01	40	13,9		13,9	1,47	1,71	1,10	1,08

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

13,9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika	13,9 kW
---	----------------

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LU	I2E	G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
MT	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2E3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2L3B/P	G30/31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

- | |
|---|
| ① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj |
| ② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Kategoría |
| ③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika |
| ④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego |
| ⑤ Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika |

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
		MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/kg
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!