

**MARMITE A GAZ
MARMITE A GAZ MOTORISEE
MARMITE ELECTRIQUE
MARMITE ELECTRIQUE MOTORISEE
SAUTEUSES MULTIFONCTIONS
ELECTRIQUES
SERIE 700**

286610	286680
2856011	2856801
286710	286720

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

MISURE D'INGOMBRO

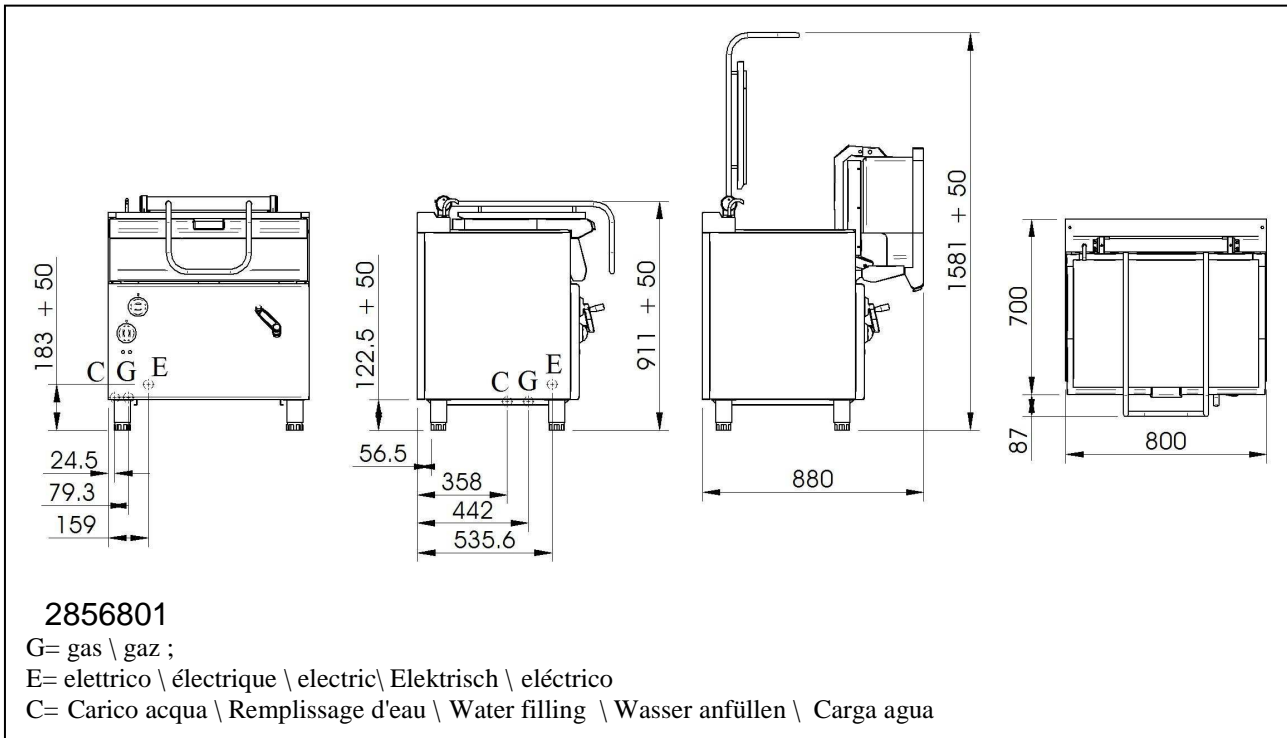


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

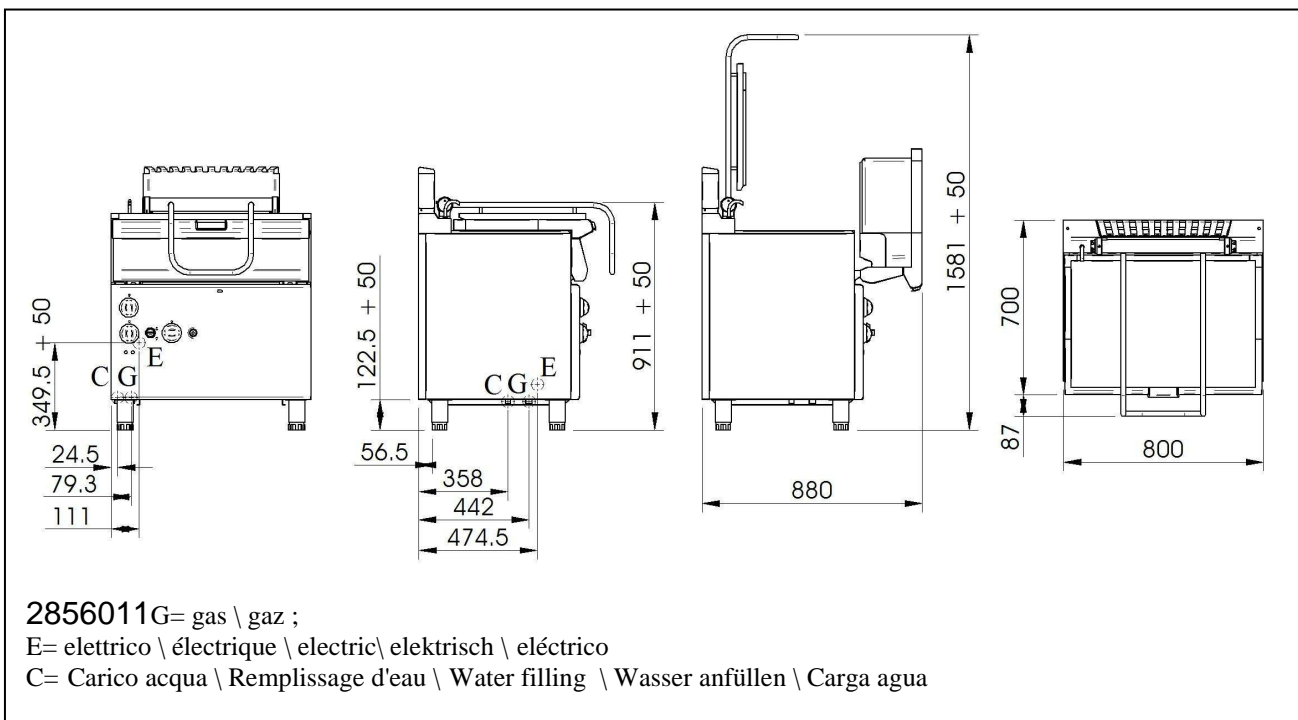


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

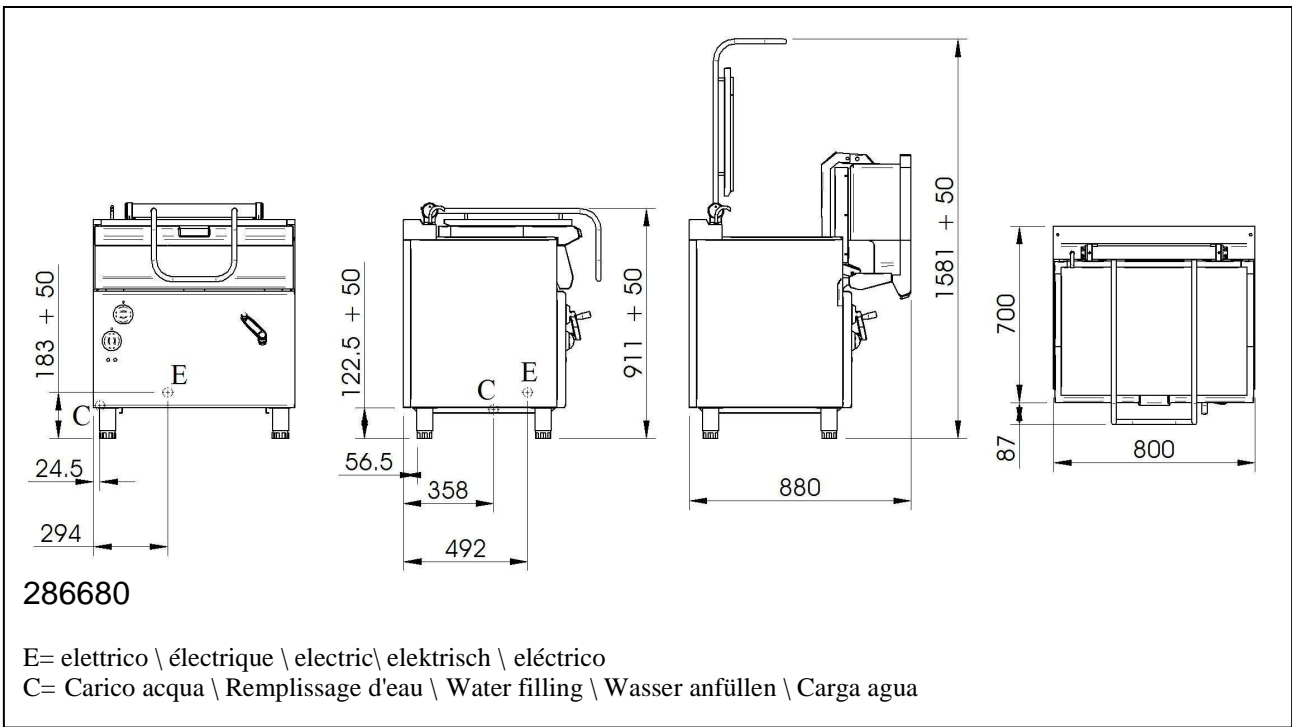


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

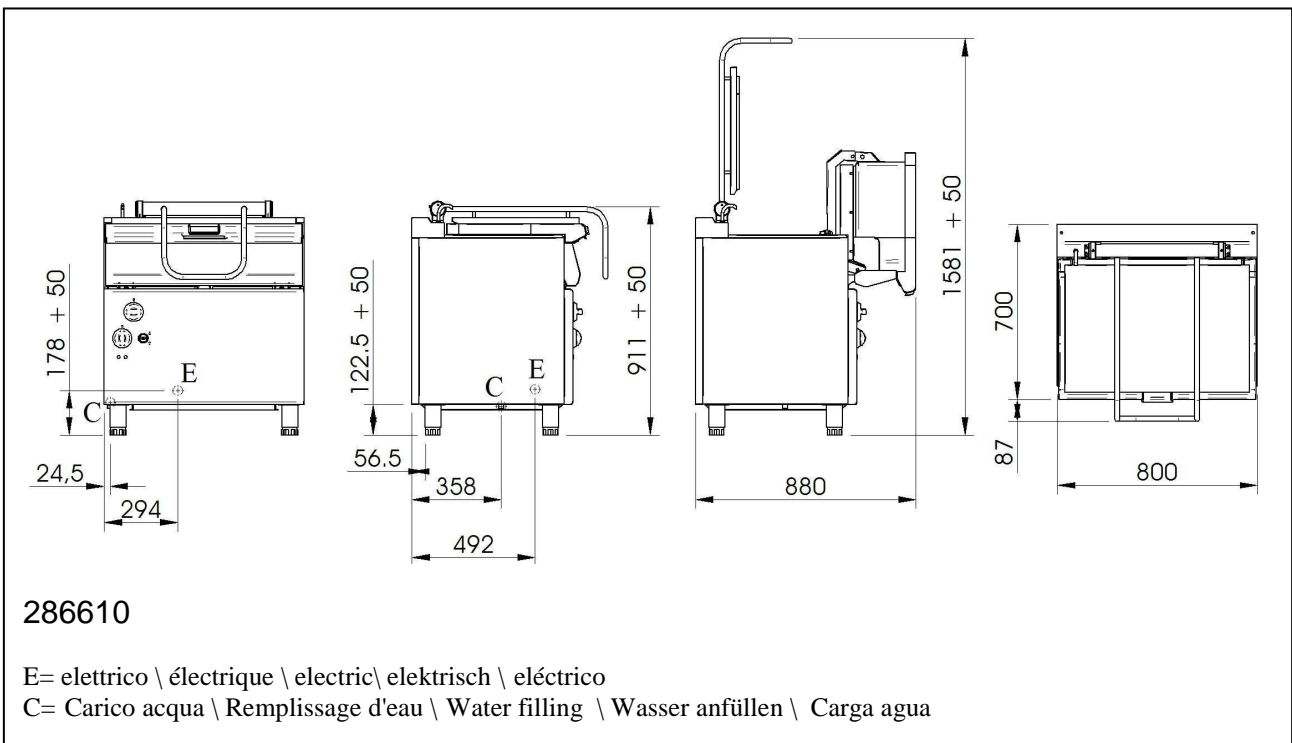


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

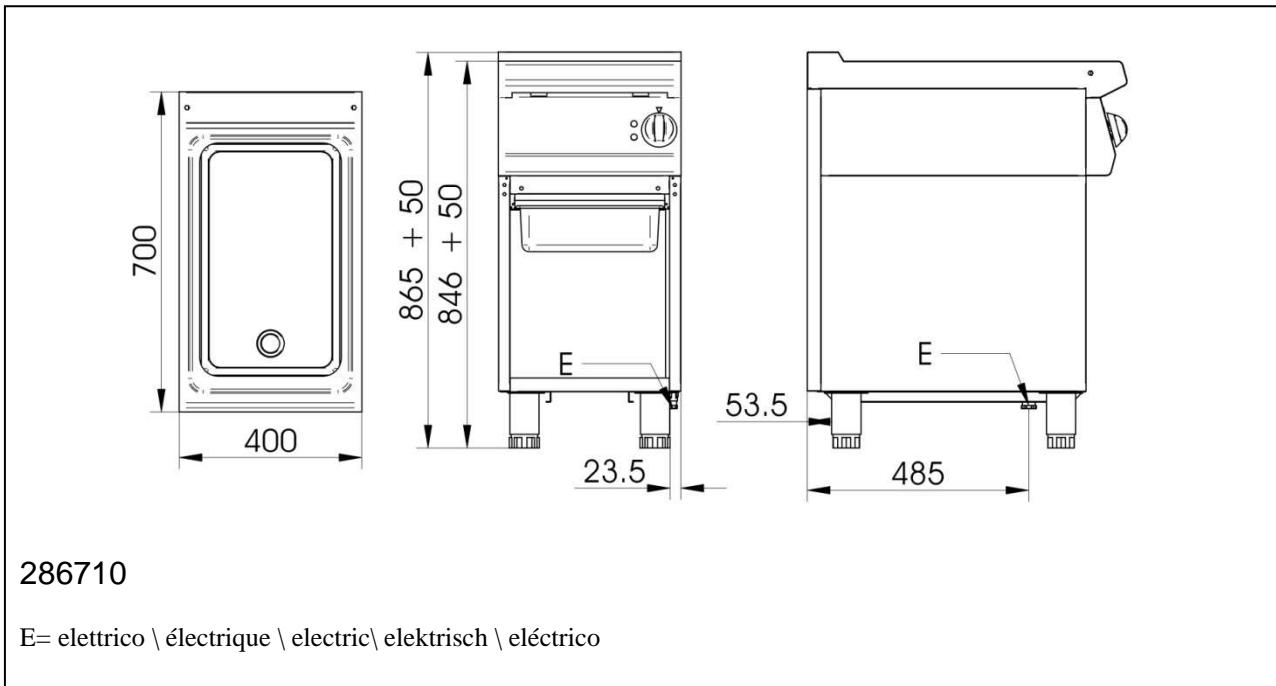


Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

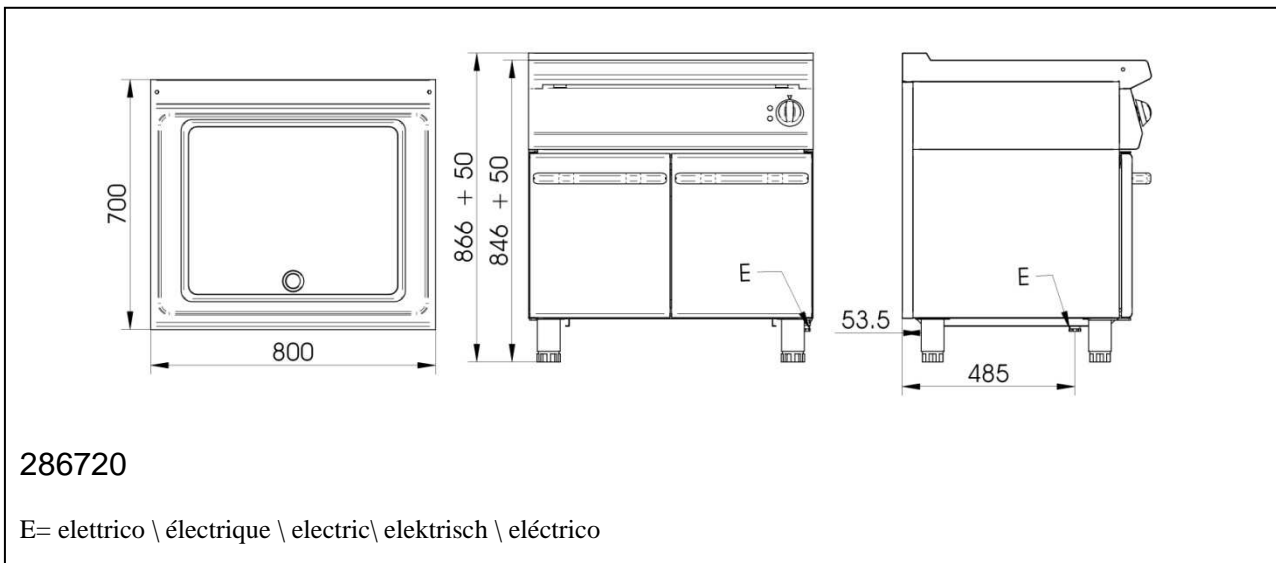


Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario


	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>				
	I ₂ H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV			
	I ₃ P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS				
	I ₃ B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT			
	II ₂ E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU				
II ₂ E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE				
CE XXXX Nr.	II ₂ H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB	
	II ₂ H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH		
TIPO/TYP E A	II ₂ E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL				
MOD.	II ₂ ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE				
ART.	II ₂ H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK	
N°: ΣQn kg/h D	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG		
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO		
	II ₂ HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	EE	SI	HR	TR	
kW B m³/h C Hz G V ~ F	II ₂ L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	HU				
	III ₁ ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	NL				
	III ₁ a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	SE				
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przystosobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)				

Fig. – Abb. 7: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ Data plate\ Typenschild \ Chapa características

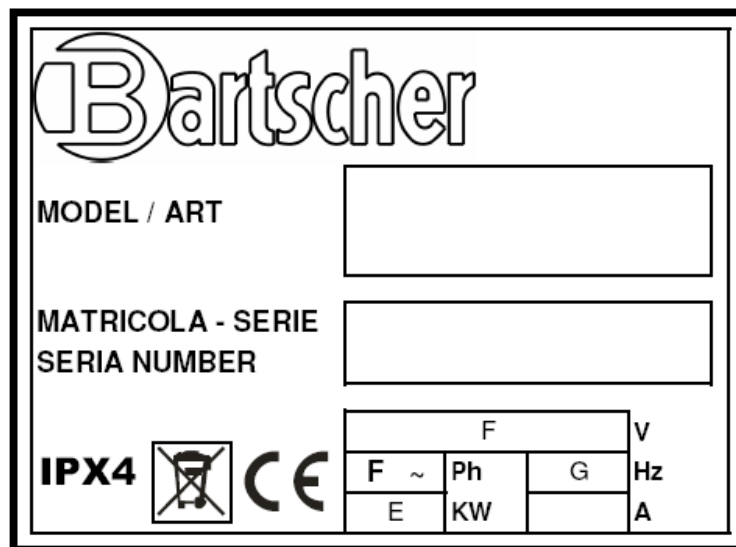


Fig. – Abb. 8: targhetta caratteristiche macchine elettriche\ Plaque d'identification des appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Tabla de características cocinas eléctricas

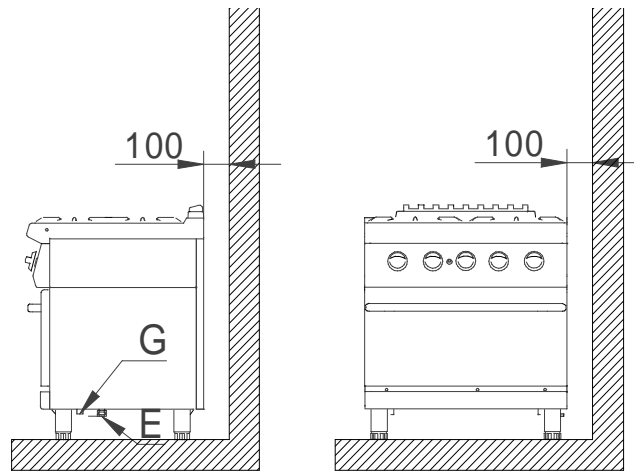


Fig. – Abb. 9: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

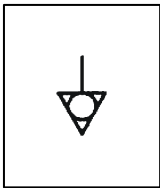


Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Potentialausgleichssymbol \ Equipotencial símbolo

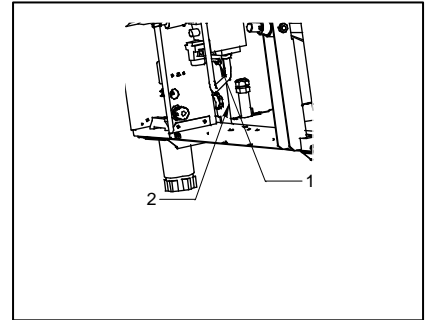


Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

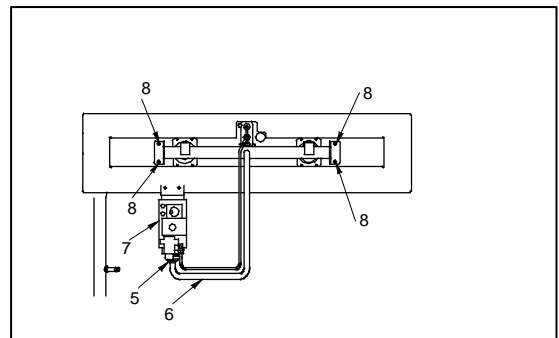
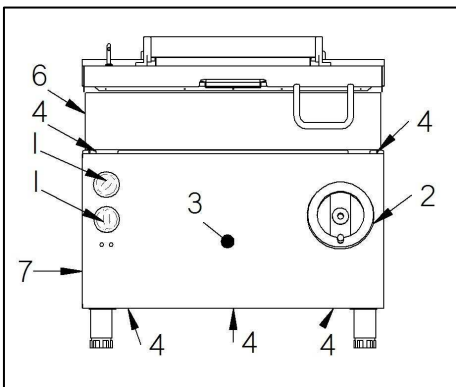


Fig.. – Abb. 12, 13: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

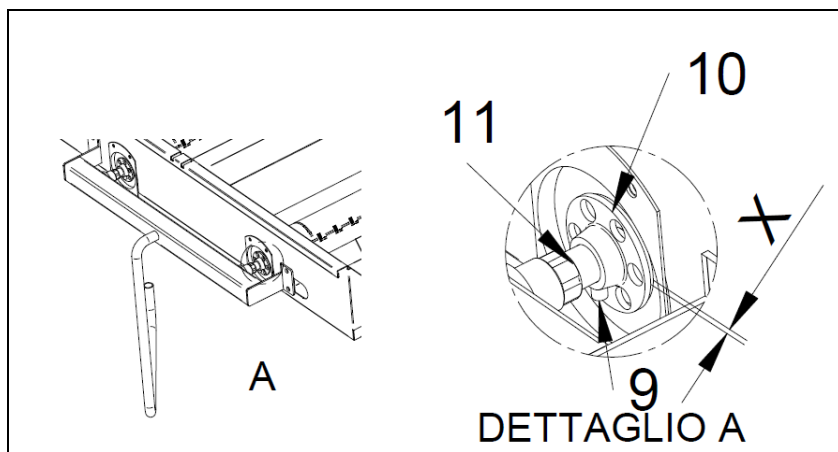


Fig. – Abb. 14 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

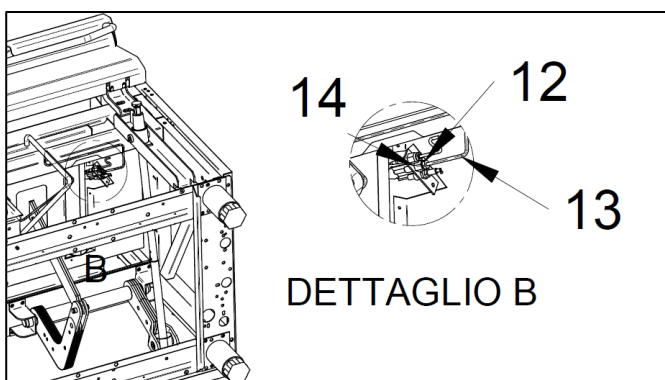


Fig. – Abb. 15 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

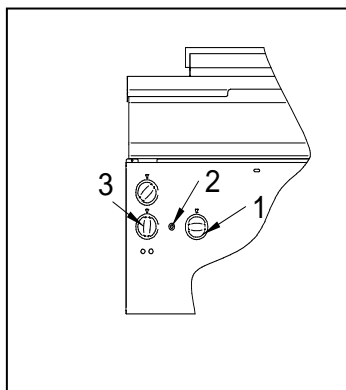


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät) \ Instrucciones de uso (versiones a gas)

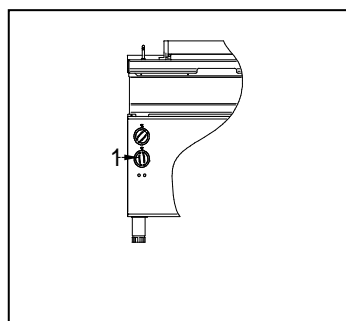


Fig. – Abb. 17 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

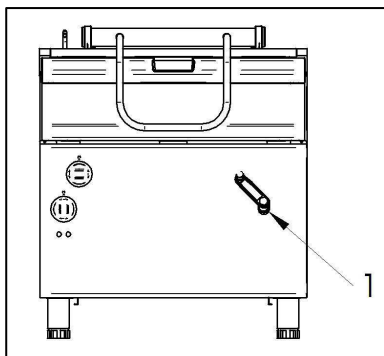


Fig. – Abb. 18 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel) \ Instrucciones de uso (manual)

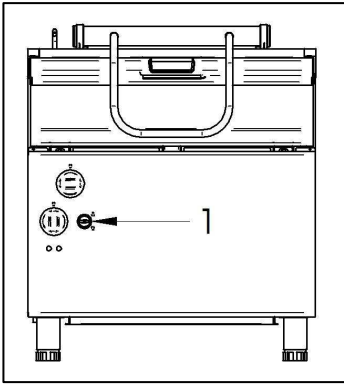


Fig. – Abb. 19 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische kippung) \ Instrucciones de uso (motorizada)

Fig. – Abb. 20 : Allacciamento elettrico \ Branchement électrique \ Electric feeding \ Elektrischer Anschluss \ Conexión eléctrica

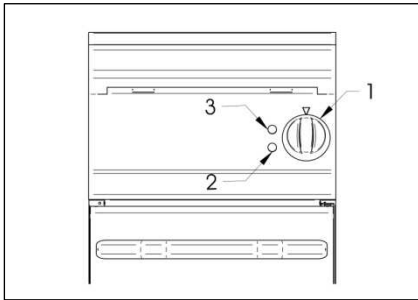
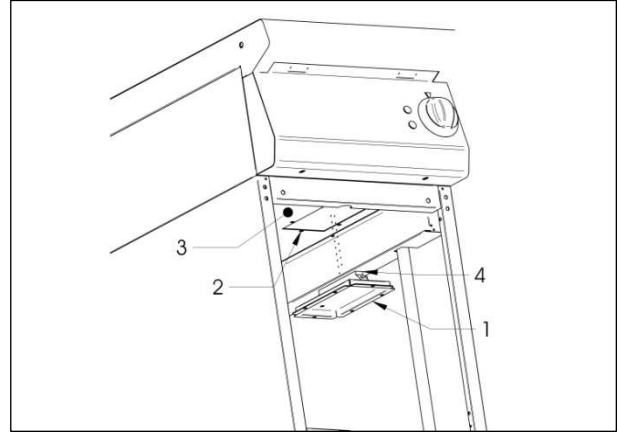


Fig. – Abb. 21: Istruzioni uso (K7EMP) \ Instructions d'utilisation (K7EMP) \ Instruction for use (K7EMP) \ Bedienungsanleitungen (K7EMP) \ Instrucciones de uso (K7EMP)

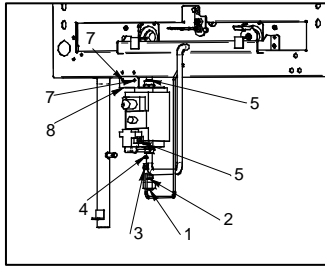


Fig. – Abb. 22, 23 : Sostituzione della valvola in sicurezza \ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve \ Austausch des Sicherheitsventils \ Cambio válvula de seguridad

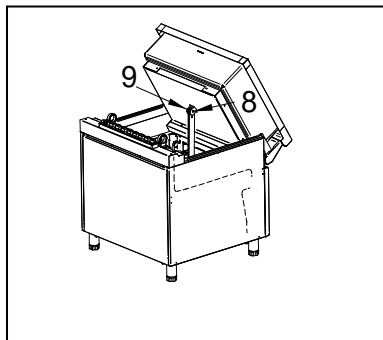
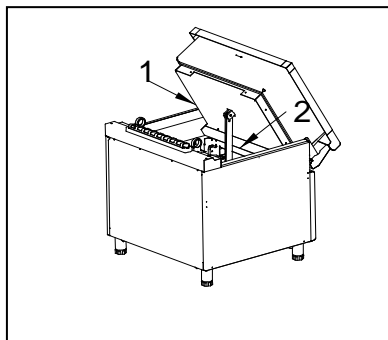
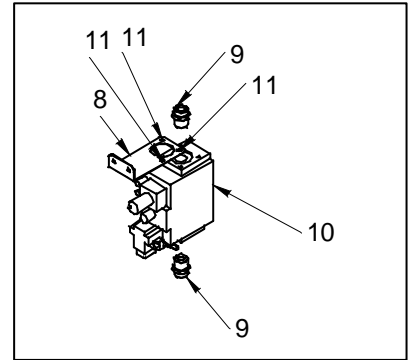


Fig. – Abb. 24,25: Sostituzione delle resistenze (K7EBR) \ Changement du résistances (K7EBR) \ Substituting the heating element (K7EBR) \ Austausch der Heizkörper (K7EBR) \ Cambio de resistencias (K7EBR)

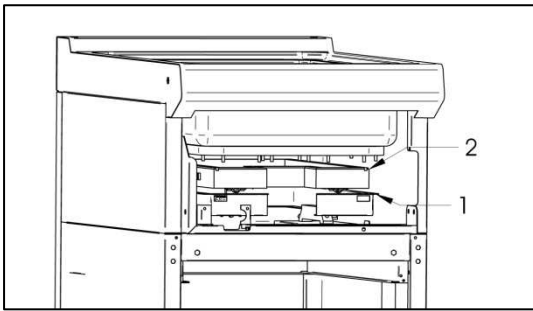


Fig. – Abb. 26: Sostituzione resistenza (K7EMP)\ Changement de résistance (K7EMP)\ Substituting the electric element (K7EMP)\ Austausch der Widerständen (K7EMP) \ Cambio de la resistencia (K7EMP)

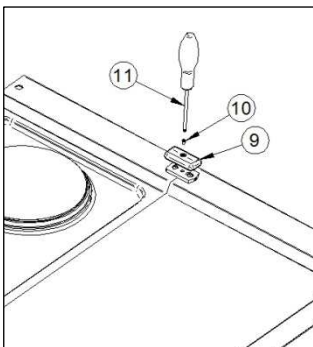
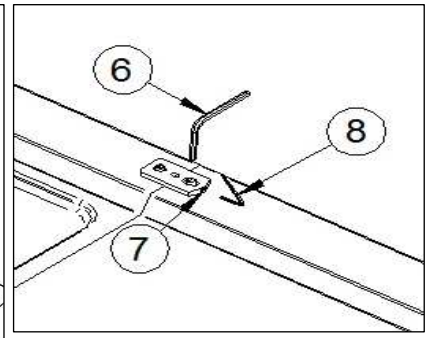
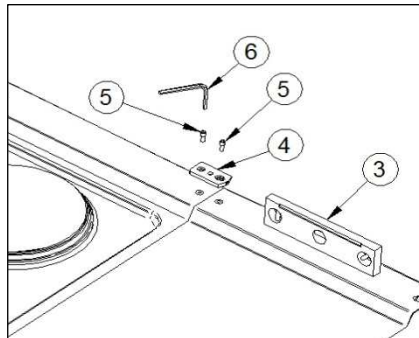
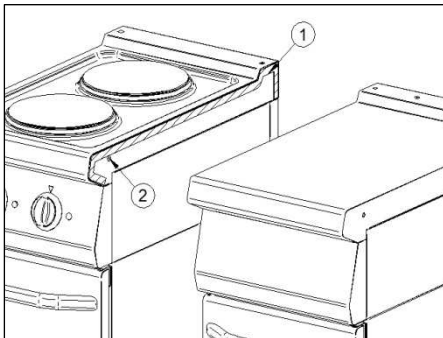


Fig. – Abb. 27, 28, 29, 30: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \ Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR – BE – LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Dimensions bac LxPxH [mm]	Capacité bac brute [l]	Capacité bac [l]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consommation GPL (G30) (D) [kg/h]	Consommation MÉTHAN E (G20) (C) [m ³ /h]	Air de comb. [m ³ /h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble Type HD7 RN-F [mm ²]	Press. alimen. Eau MAX [kPa]	Raccord eau
2856801	Marmite à gaz 1 module manuelle	800x700x850	700x440x170		52.5	12.5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Marmite à gaz 1 module motorisée	800x700x850	700x440x170		52.5	12.5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Marmite électrique 1 module manuelle	800x700x850	700x440x170		52.5							10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Marmite électrique 1 module motorisée	800x700x850	700x440x170		52.5							10.15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module+ baie libre	400x700x845	303x505x100	15	12							5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1.5		
286720	Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module+ baie libre	800x700x845	635x515x100	33	25							10	400 3N	50/60	5x2.5		

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU CAT. II_{2E+3P})

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas GPL (G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	27.2	0.5

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas GPL (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	27.2	0.5

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *La sauteuse est un appareil universel, elle est apte pour rôtir, cuisiner et griller viande, poisson, légumes, oeufs, nourritures farinacées, pour cuisiner soupes, jus et riz.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.*
- **ATTENTION:** *l'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.*
- **ATTENTION:** *ne refroidir pas la cuve de cuisson avec de l'eau très froid ou avec de la glace car on risque de casser la cuve.*
- *Lorsque l'appareil n'est pas en fonction, il est recommandé de le débrancher du réseau électrique.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 7,8 – pag. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- 2006/95/CE - Basse tension (LVD)
- CEE 2004/108 - Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 2009/42/CE - Appareils à gaz
- 2006/42/CE - Réglementation machines
- 2011/65/UE - Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Marmites à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur de veilleuse.

Le bac de cuisson est réalisé en acier inox avec fond en duplex et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des brûleurs tubulaires en acier inox prévus pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

Marmite électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple de sécurité à réarmement manuel.

Le bac de cuisson est réalisé en acier inox avec fond en duplex et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des résistances à irradiation à haute productivité commandées par un thermostat.

Sauteuse multifonctions électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable.

La cuve est en acier inox avec fond en AISI 316 L (Compound), est fourni de un trou de vidange de grandes dimensions, qui permet la vidange de la nourriture (en particulier demi liquide) dans la cuvette en acier située à l'intérieur de l'appareil. Un bouchon en teflon permet de obstruer le trou de vidange pendant l'utilisation.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 150°C à 350°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le chauffage est assuré par des résistances rayonnantes qui garantissent une uniformité dans tout le fond du bac.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 9 pag. 5)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:

Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernant:

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Appareils à gaz de type "A1"

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur.

Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de $\frac{3}{4}$ pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être constituées d'un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve derrière le fronteau de l'appareil et on peut le joindre si on dévisse les vis qui fixent le fronteau de la machine (dans la version manuelle il est nécessaire d'enlever la manivelle) après dans la partie droite se trouve la boîte électrique avec le bornier. Pour la sauteuse multifonctions, le bornier de branchement (4) se trouve ou bien derrière de la base (3) comme indiqué en fig.20, page 7 et on peut le démonter en dévissant les vis (2) qui fixent la bride de fixation (1). A la fin, répéter tous les opérations à l'inverse. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être

homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole fig. 10, pag. 5.

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne.

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 %.
- Brancher 1 appareil par interrupteur.
- Il se peut que l'appareil longtems en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

Branchement à l'alimentation d'eau

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au réseau d'alimentation en veillant à respecter les normes en vigueur.

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 11, pag. 5).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée. La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne rentrait pas dans les limites indiquées dans le tableau, en établir la cause et contrôler à nouveau la pression une fois effectuée l'intervention correctrice nécessaire.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance absorbé, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minute (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz; cette

dernière valeur figure dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques. Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

Couplage des appareils

Une fois les opérations de réglage et de raccordement terminées, procéder à la jonction des appareils. Dérouler le joint d'étanchéité (1) fourni dans le kit de jonction à l'intérieur de l'appareil et le faire adhérer à la tête du plan à une distance d'environ 2,3 mm du bord du plan (fig.27, pag. 8). Une fois l'opération terminée, rapprocher les appareils à épisser, retirer les tableaux de bord.

Comme cela est indiqué dans la figure 28 de la page 8 procéder ensuite à la vérification de l'ampoule (3) dans la partie postérieure, poser la plaque de jonction (4) sur le rebord de la cheminée et la fixer à l'aide d'une clé à molette (6) les vis M6 (également fournies dans le kit de l'appareil).

Une fois la plaque de jonction fixée (4) aux appareils, procéder au réglage, rapprocher les appareils en agissant sur le goujon (7) placé sur l'élément de jonction, puis fixer correctement à l'aide d'une clé à molette (8), comme cela est indiqué dans la fig. 29, page 8.

Une fois les opérations de fixation terminées, fixer à l'aide d'un tournevis cruciforme (11) la vis M4 (10) qui referme le couvercle en acier inoxydable (9) de la plaque de jonction. À l'aide d'un racloir, retirer les résidus éventuels du joint d'étanchéité entre les appareils.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2 et 3. Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Changement du gicleur du brûleur (Fig. 12-13-14, pag. 5, 6)

Pour changer le gicleur du brûleur il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées, dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure. Une fois libérée la zone d'intervention, desserrer la vis (9) de blocage du réglage d'air primaire, ouvrir à fond la bride (10) et dévisser le gicleur (11) à l'aide d'une clé. Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2 - 3). Veiller à monter le gicleur en le serrant bien et procéder enfin au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

Réglage de l'air primaire du brûleur (Fig. 14, pag. 6)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (9) de fixation de la bague en acier (10), amener la cote "x" à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2-3, resserrer la vis (9) et contrôler la cote "x".

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (Fig. 12-13-15, pag. 5, 6)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Retirer le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure comme indiqué sur la figure 13. Une fois libérée la zone d'intervention, dévisser le raccord (12) de fixation de la conduite d'alimentation de gaz de la veilleuse (13) et extraire le brûleur (14). Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2-3).. Monter le gicleur et la conduite, serrer à fond le raccord et remettre en place tous les éléments précédemment démontés.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Marmite à gaz (Fig. 16, pag. 6)

Pour allumer le brûleur de la marmite, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) pour allumer la veilleuse; maintenir enfoncée la commande jusqu'à ce que le thermocouple soit chaud de telle sorte que la veilleuse reste allumée; il est possible de contrôler cette opération à travers la fente présente sur le devant de l'appareil;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur la position ♠ ;
- régler la température selon les besoins à l'aide de commande de contrôle du thermostat (3).

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage (★); pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Marmite électrique (Fig. 17, pag. 6)

Pour allumer la marmite électrique procéder comme suit:

- amener la commande (1) du thermostat dans la position correspondant à la température voulue; les deux témoins doivent s'allumer (le témoin vert reste constamment allumé pour signaler la présence de tension tandis que le témoin orange s'éteint une fois la température programmée atteinte).
- pour éteindre la marmite replacer la commande sur la position 0.

Inclinaison manuelle (Fig. 18, pag. 6)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue en actionnant le volant (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre et s'abaisse en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Inclinaison motorisée (Fig. 19, pag. 7)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue par l'intermédiaire du sélecteur (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le sélecteur vers le haut (flèche ▲) et s'abaisse en le tournant vers le bas (flèche ▼).

Observer la plus grande prudence en cas d'utilisation du dispositif d'inclinaison durant les opérations de nettoyage et d'entretien.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais allumer la marmite alors qu'elle est vide.

L'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.

Pendant le fonctionnement normal les zones utilisées pour cuisiner, griller, etc. sont chaudes et ils mènent chaleur pour laquelle il est recommandable de venir en contact opportunément protégés.

Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffage: cette opération doit être toujours exécutée sous surveillance.

Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle: danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.

Sauteuse multifonctions (fig. 21 – page 7)

Pour griller:

- Tourner le bouton (1) du thermostat à la température désiré.
- Au même temps s'allume la lampe verte (2) qui signale que l'appareil est sous tension.
- Le voyant orange (3) reste allumé jusqu'à l'appareil est arrivé à la température fixée.
- Procéder à la cuisson de la nourriture à la température désirée.
- Pour terminer, remettre le bouton (1) en position 0.
- On conseille de enlever les résidus avec une palette avant de reutiliser l'appareil.

Pour cuisiner et étuver:

- Fermer la vidange avec le bouchon en téflon
- Tourner le bouton (1) du thermostat à la température désirée.
- Au même temps s'allume la lampe verte (2) qui signale que l'appareil est sous tension.
- Le voyant orange (3) reste allumé jusqu'à l'appareil est arrivé à la température fixée.
- Procéder à la cuisson de la nourriture à la température désirée.
- Pour terminer, remettre le bouton (1) en position 0.
- Enlever le bouchon et transvaser la nourriture dans le bac Gastronorm situé à l'intérieur du cabinet de l'appareil. Selon la densité de la nourriture peut être nécessaire l'utilisation d'une palette.
- On conseille d' enlever les résidus avec une palette avant de reutiliser l'appareil.

ATTENTION! Utiliser l'appareil seulement sous surveillance. Ne pas le chauffer s'il est vide. L'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.

Pendant le fonctionnement normal les zones utilisées pour cuisiner, griller, etc. sont chaudes et ils mènent chaleur pour laquelle il est conseillable de venir en contact opportunément protégés.

Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffe : cette opération doit être toujours exécuté sous surveillance.

Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle: danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31. - Vérifier que le gicleur de veilleuse ne soit pas obstrué. - Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée. - Vérifier que la petite bougie d'allumage . - Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage. - Vérifier l'intégrité du câble d'allumage. - Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage piézoélectrique. - Vérifier la valve à gaz.
Le brûleur de veilleuse s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31. - Vérifier que la thermocouple soit bien enveloppée par la flamme sortant du brûleur de veilleuse ; en cas contraire régler le brûleur de veilleuse parmi la vis de réglage qui se trouve sur la valve. - Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position. - Remplacer la thermocouple - Vérifier que le groupe magnétique de la valve ne soit pas oxydé - Vérifier la valve à gaz.
Le brûleur de veilleuse reste allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31. - Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués. - Vérifier que les tous du brûleur ne soient pas obstrués. - Vérifier que la manche à gaz ne soit pas obstruée - Vérifier que les gicleurs installés soient ceux des tableaux 2-3 - Vérifier la valve à gaz.
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31. - Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux 2-3 - Vérifier la valve à gaz.
Pas de réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la résistance correspondante - Contrôler le thermostat
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état du voyant
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le réglage du thermostat - Vérifier l'état des résistances - Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid. Il est interdit de refroidir la cuve en utilisant de la glace ou de l'eau très froide, il faut éviter de chocs thermiques qui causent la rupture du fond de la cuve.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon ; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas de passer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION: ne utiliser jamais matériels, détersif et solutions contenant chlore ou ses dérivés.

Pour enlever éventuelles traces de calcaire ne pas utiliser du sel ou acide sulfurique, en commerce se trouvent produits aptes ou, en alternative peut être employée une solution diluée en acide acétique.

Ne pas utiliser pour la propreté des appareillages liquides combustibles.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et confiées à cette occasion à un personnel qualifié. Il est recommandé de passer un contrat de maintenance.

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement, y compris au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Vanne de sécurité (fig.12-22-23 pagg. 5, 7)

Pour remplacer le thermostat il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation comme indiqué à la figure 12. Dévisser ensuite successivement le raccord de la conduite allant au brûleur (1), le raccord de la conduite du brûleur de veilleuse (2), le thermocouple (3), le raccord de la rampe (4) et les vis (5) de fixation de la plaque de soutien (6); celle-ci doit être utilisée pour la mise en place de l'électrovanne neuve. Enlever le groupe soupape qui comprend les raccords et le bride: une fois dévissé les vis (11) de fixation du bride (8) à l'électrovanne (10), procéder à dévisser les raccords (9) de la soupape en faisant attention à ne pas abîmer le filet car les pièces viendront récupérées. Remplacer la pièce et réinstaller les composants en suivant la séquence inverse. Pour une meilleure étanchéité on conseille de visser les raccords (9) au soupape en interposant de ferme-filets étanches.

Thermocouple

Pour changer le thermocouple, il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps de la veilleuse. Procéder ensuite au changement du thermocouple.

Résistances (fig. 12-24-25 pagg. 5, 7)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de soulever la marmite à la hauteur maximum. Retirer ensuite le couvercle du boîtier des résistances (2) en desserrant à cet effet les vis de fixation. Extraire la résistance après l'avoir débranchée. Pour faciliter au besoin ces opérations, il est possible de retirer le tableau de commande (6) et le panneau frontal (7) (comme indiqué à la figure 12) et d'incliner la marmite vers l'avant après avoir retiré l'axe (8) et la goupille (9). Cette dernière opération ne doit être effectuée qu'en cas de besoin


Composants électriques sauteuse multifonctions

Pour remplacer le bouton, le thermostat, les lampes, le boîtier de connexion et le thermostat de sécurité, dévisser les vis de fixation du tableau, déplacer-les, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

Résistances sauteuse multifonctions (fig. 26– page 8)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de retirer les fixations des plaques et celles du bulbe. Dévisser ensuite les écrous de fixation de la couverture, retirer cette dernière (1) et débrancher la résistance (2) à changer et la retirer.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne

Conformément à la directive de l'Union européenne, les appareils portant le symbole  ne peuvent pas être détruits en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, afin de respecter l'environnement et la santé.

En utilisant activement le système de collecte conseillé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.