

**S. 700-900    282680 - 2816801****BRASIERA,  
MULTIPLA**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT

**KIPPBRATPFANNE,  
ELEKTRO MULTI-BRATER**ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

**TILTING BRATT PAN,  
MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

**SAUTEUSE BASCULANTE,  
APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCTION**INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU

**SARTEN VOLCABLE,  
APPARADOS DE COCCION MULTIFUNCION**INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

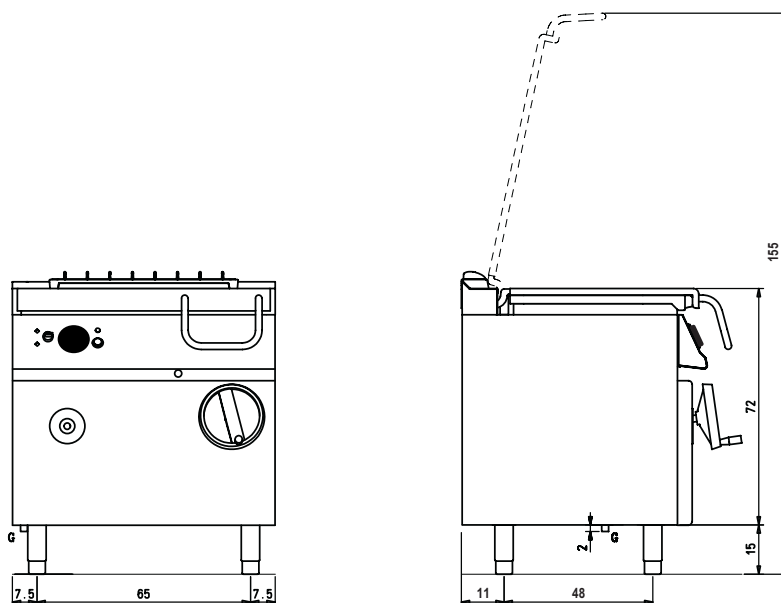
**KANTELBARE BRAADPAN,  
MULTI-BRAADPANNEN**ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

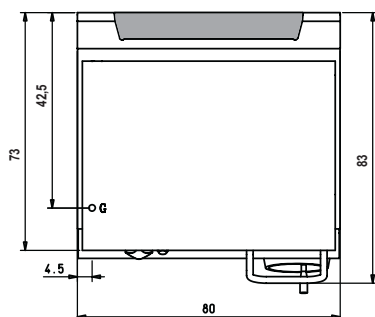
DOC.NO **CR0732650**  
EDITION **01**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



**74/10 KBG ...**

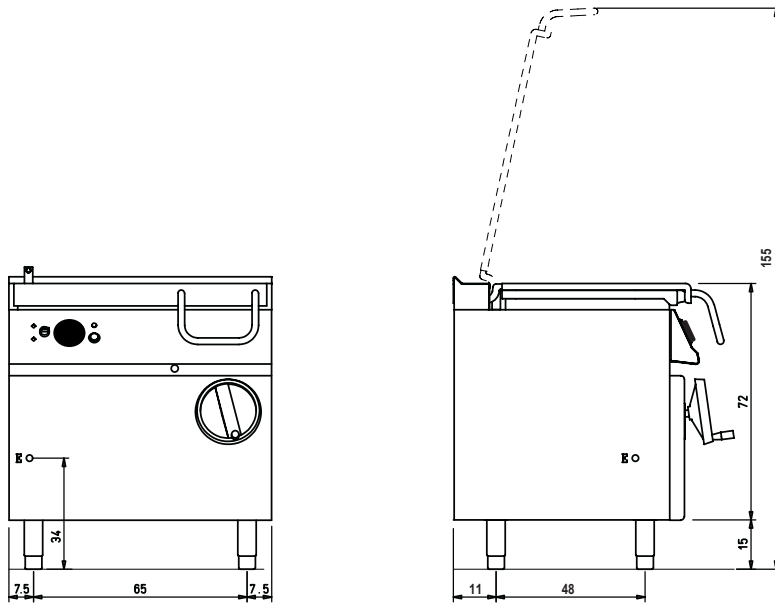


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

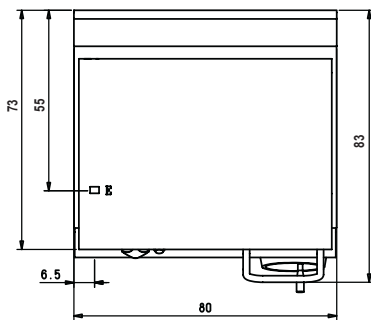
**G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting  
**EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
 MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



**74/10 KBE ...**



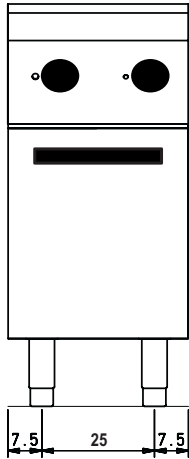
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

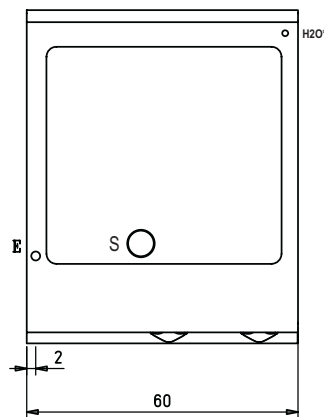
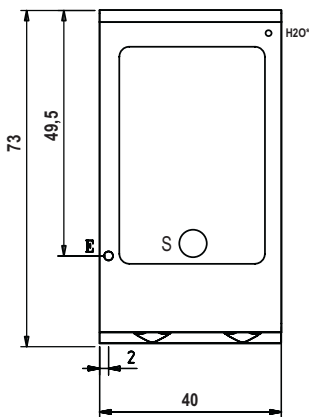
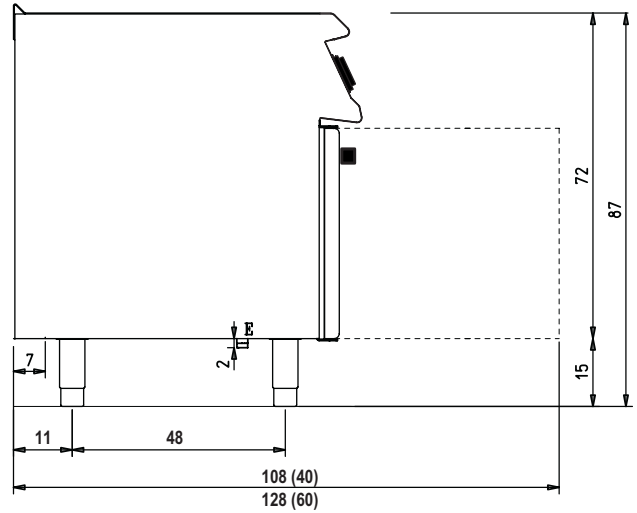
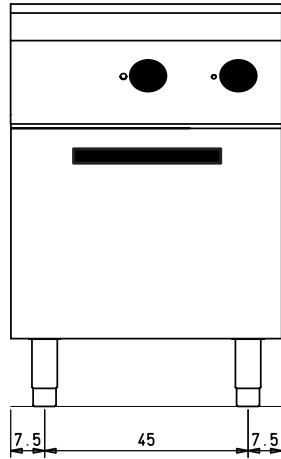
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
 MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

**72/10 KBEF**



**73/10 KBEF**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

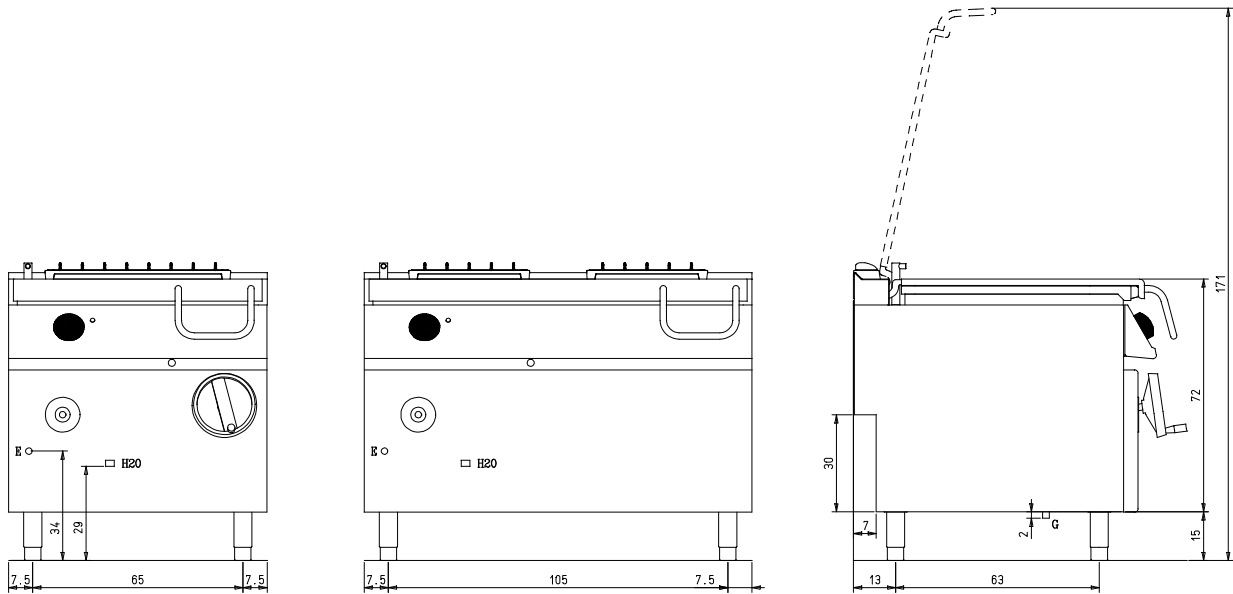
**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

**S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet  
 Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

**H2O\*** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet  
 Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting  
**EN ISO 228-1 G 3/4**

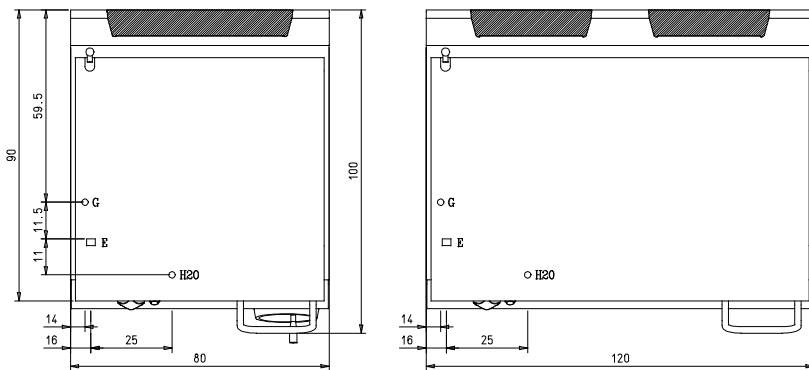
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
MISURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm**



**94/10 KBG...**

**96/10 KBG...**



**Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda**

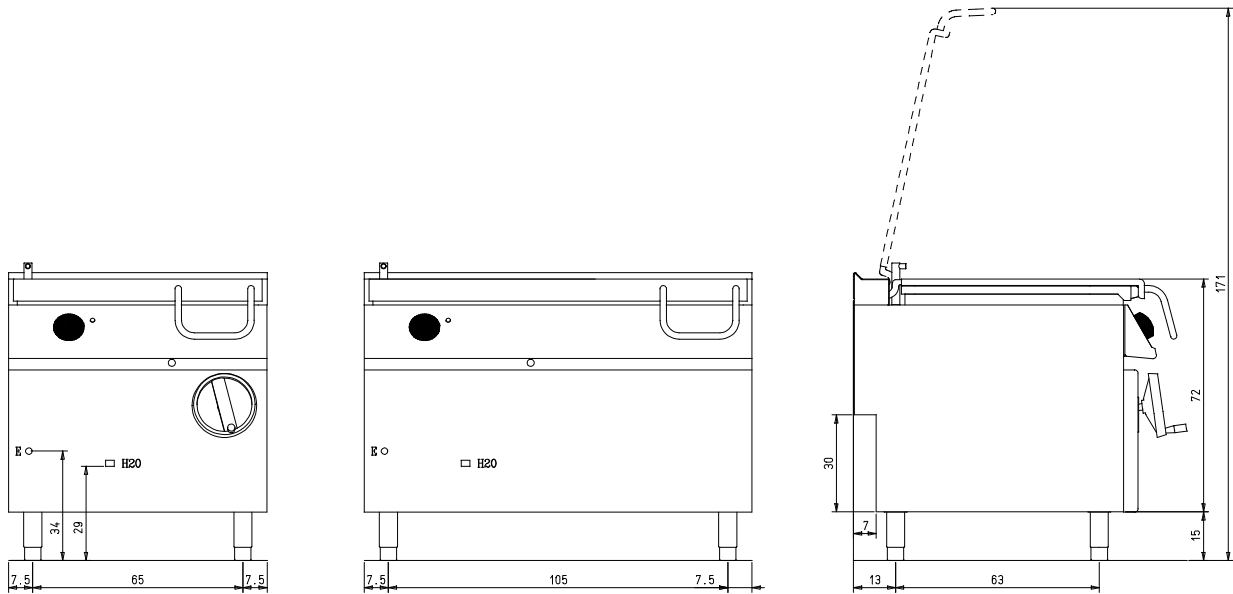
**E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel**

**G Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection Arrivée gaz – Union de gas – Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

**H20 Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4**

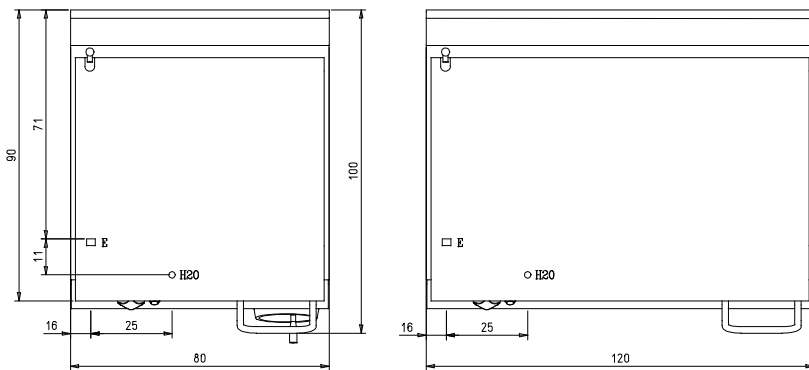
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
 MISURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



**94/10 KBE...**

**96/10 KBE...**



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse Electric cable stress relief –  
 Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel

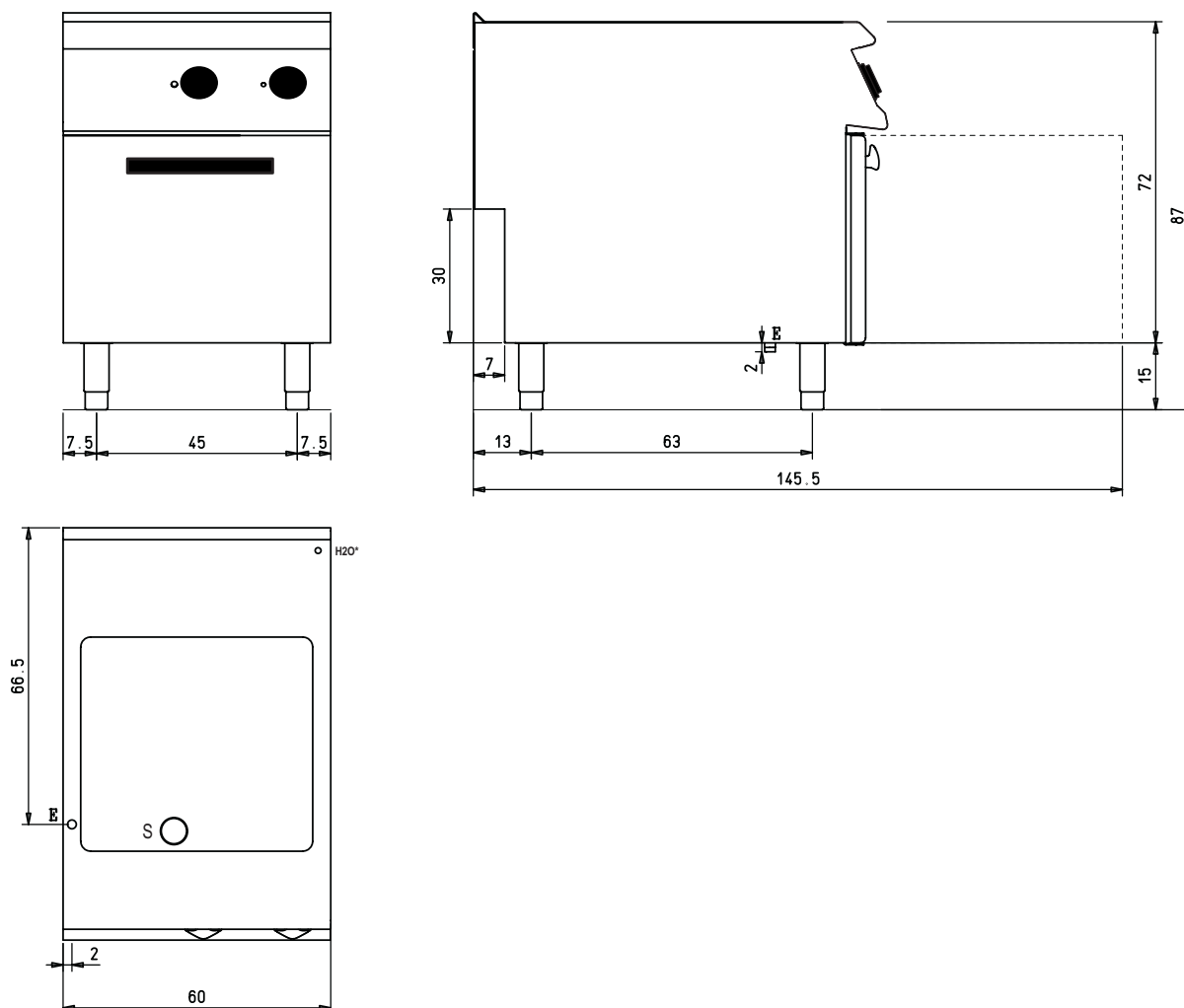
H20 Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet Arrivée eau –  
 Union de agua – Wateraansluiting EN ISO 228-1 G ¾

S Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet Vidange de l'eau –  
 Desaguadero – Wateraftapaansluiting

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
 MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

**93/10 KBEF**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

**S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet  
 Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

**H2O\*** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet  
 Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting  
**EN ISO 228-1 G 3/4**

UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBING APPLIANCES-UNIÓN D'APPAREIL-  
UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN

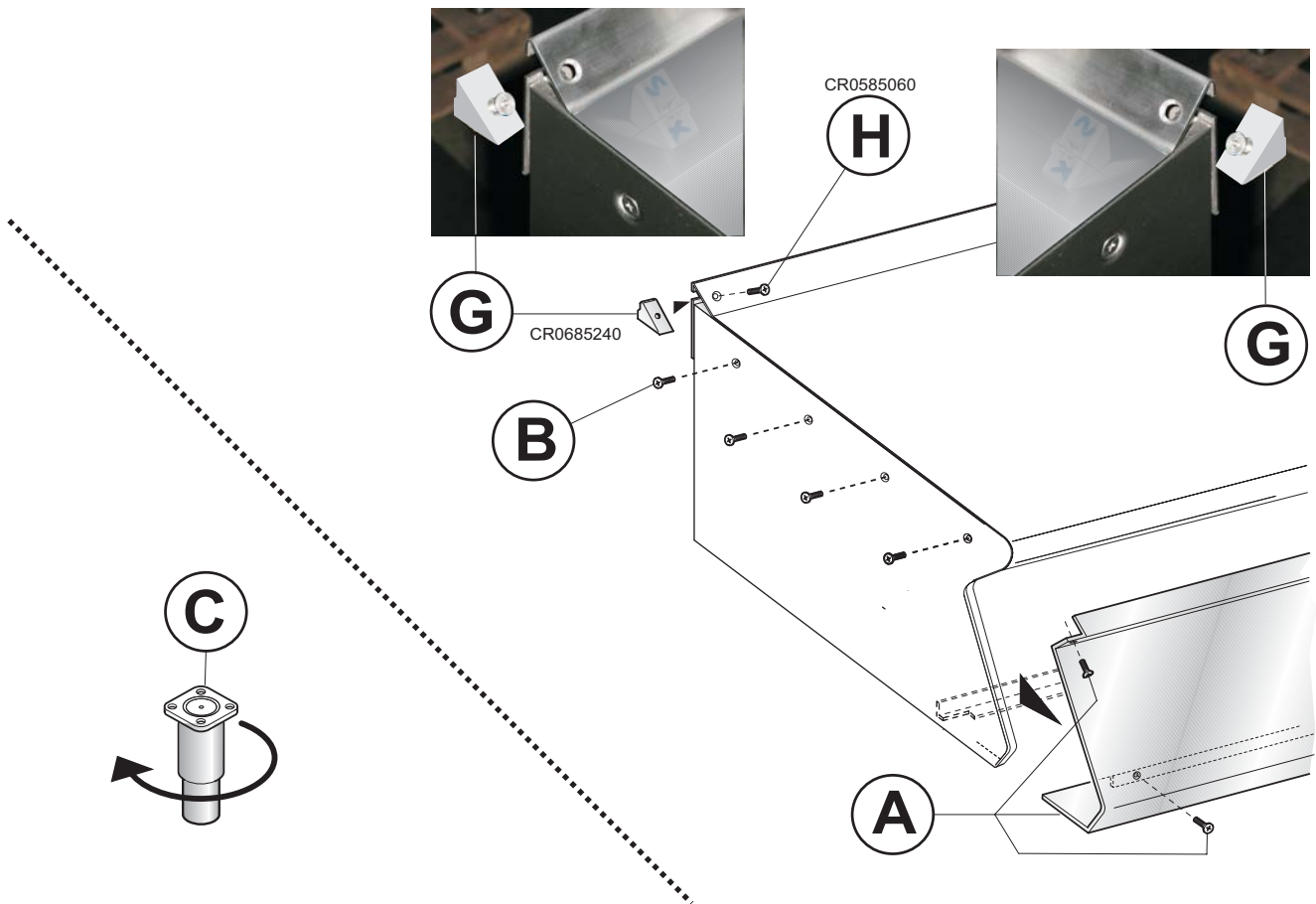
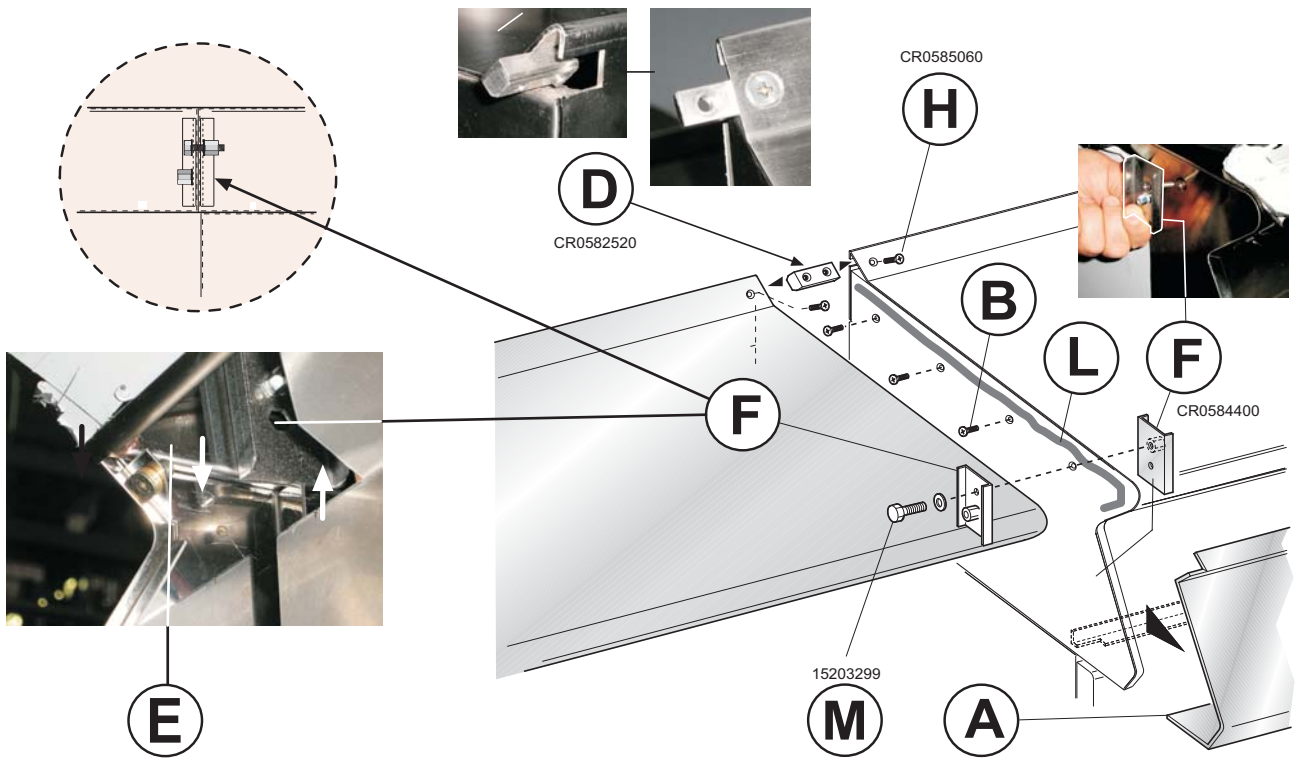
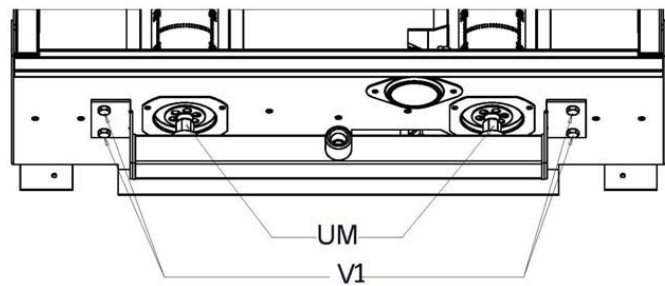
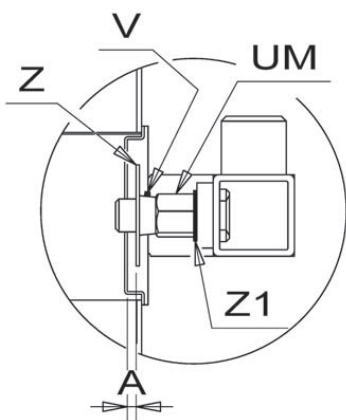
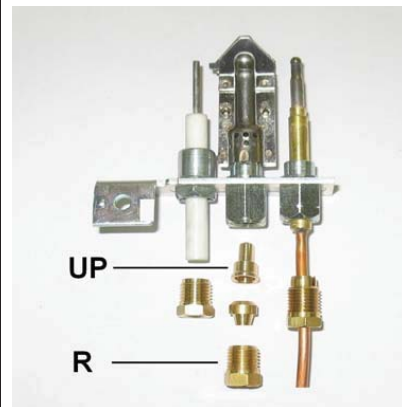
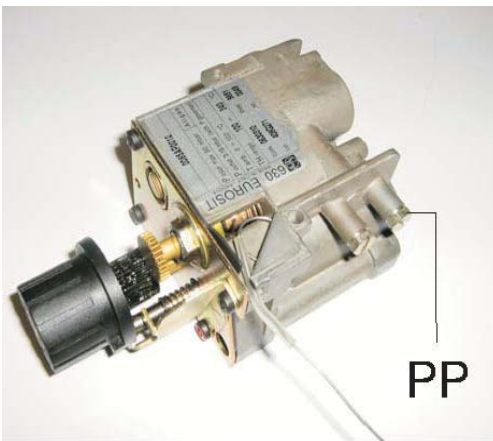
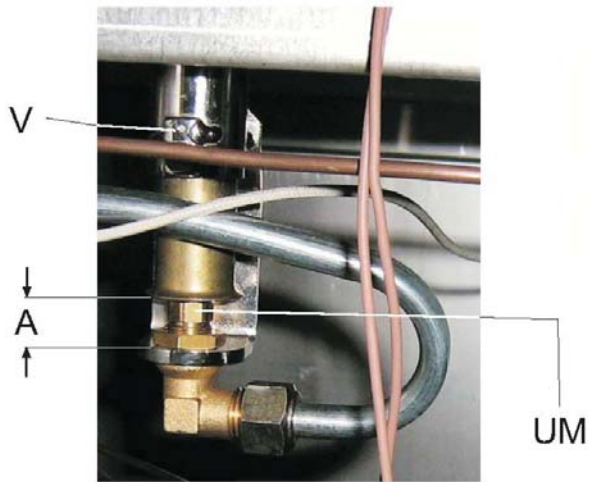




FIGURE - ABB. - FIG.



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T1</b>							
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>							
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		94/10 KBG	96/10 KBGM	74/10 KBG	74/10 KBGG
				94/10 KBGI			
				94/10 KBGM	96/10 KBGIM	74/10 KBGI	
				94/10 KBGIM			
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	340	380	280	195
			<b>UP</b>	27	27	27	27.2
			<b>A (mm)</b>	14	10	4	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	370	420	310	215
			<b>UP</b>	27	27	27	38R
			<b>A (mm)</b>	14	10	4	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
NL	G25	25	<b>UM</b>	340	380	280	195
			<b>UP</b>	27	27	27	27.2
			<b>A (mm)</b>	14	10	4	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	320	350	265	180
			<b>UP</b>	27	27	27	27.2
			<b>A (mm)</b>	14	10	6	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	360	400	300	205
			<b>UP</b>	27	27	27	38R
			<b>A (mm)</b>	12	6	4	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	225	250	190	130
			<b>UP</b>	14	14	14	16.2
			<b>A (mm)</b>	20	18	15	TA
			<b>Um</b>	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	210	230	175	120
			<b>UP</b>	14	14	14	16.2
			<b>A (mm)</b>	20	26	10	4 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	195	215	165	115
			<b>UP</b>	14	14	14	16.2
			<b>A (mm)</b>	20	14	10	1 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	-	-	600	-
			<b>UP</b>	-	-	50	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	10	-
			<b>Um</b>	-	-	-	-
SE	G120	8	<b>UM</b>	-	-	600	-
			<b>UP</b>	-	-	50	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	10	-
			<b>Um</b>	-	-	-	-

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX

**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure  
Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

**TA** : Senza Aereatore - Ohne Zulufregler - Without Air Regulator - Sans aérateur - Sin regulador de aire - Zonder beluchter

**(1)** : Con Aereatore - Mit Zulufregler - With Air Regulator - Avec aérateur - Con regulador de aire - Met beluchter

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>94/10 KBG.; 74/10 KBGG</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - Pais</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>74/10 KBG.</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T3</b>																	
<b>Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances</b>																	
<b>Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten</b>																	
Modelli Modelle Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Σ Qn	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik											
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)		
94/10 KBG	800	60	20	19	-	m3/h	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	m3/h	-	-	1,58	1,58	1,58
94/10 KBGI	800	60	20	19	-	m3/h	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	m3/h	-	-	1,58	1,58	1,58
94/10 KBGM	800	60	20	19	-	m3/h	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	m3/h	-	-	1,58	1,58	1,58
94/10 KBGIM	800	60	20	19	-	m3/h	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	m3/h	-	-	1,58	1,58	1,58
96/10 KBGM	1200	90	24	23	-	m3/h	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	m3/h	-	-	1,89	1,89	1,89
96/10 KBGIM	1200	90	24	23	-	m3/h	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	m3/h	-	-	1,89	1,89	1,89
74/10 KBG	800	42	14	13	12,5	m3/h	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	m3/h	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 KBGI	800	42	14	13	12,5	m3/h	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	m3/h	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 KBGG	800	22	13	12	-	m3/h	1,38	1,48	1,60	1,38	1,60	m3/h	-	-	1,03	1,03	1,03

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A. ant.	Hz	kw	-
94/10 KBG	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
94/10 KBGI	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
94/10 KBGM	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
94/10 KBGIM	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
96/10 KBGM	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
96/10 KBGIM	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
94/10 KBG	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
94/10 KBGI	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
94/10 KBGIM	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
94/10 KBGM	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
96/10 KBGIM	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 2,5
96/10 KBGM	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 2,5
74/10 KBE	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
74/10 KBEI	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
93/10 KBEF	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
73/10 KBEF	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
72/10 KBEF	400	13	400	3+N	50/60	4,05	5 G 1
74/10 KBEG	800	22	400	3+N	50/60	7,05	5 G 1,5

INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	43
1 DONNÉES DE L'APPAREIL .....	43
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	43
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	43
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	43
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	43
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	43
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	43
3.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE .....	43
3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE .....	43
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	44
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	44
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	44
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	44
6 DÉBALLAGE.....	44
7 MISE EN PLACE.....	44
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	44
9 RACCORDEMENTS .....	44
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	45
10.3 BRAISIÈRE GAZ EN FONTE .....	45
11 MISE EN SERVICE.....	45
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	45
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	45
12 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ .....	46
13 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE .....	47
14 UTILISATION DE LA MULTIPLE .....	47
15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	48
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	48
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	48
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	48
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	48
16 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	48
17 MISE EN SERVICE.....	48
18 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	49
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	49
18.1 BRAISIÈRE GAZ.....	49
18.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE.....	49
18.3 MULTIPLE .....	49
19 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	49
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	49
19.1 BRAISIÈRE GAZ.....	49
19.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE .....	50
19.3 MULTIPLE .....	50
20 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	50
21 PIÈCES PRINCIPALES .....	50
21.1 BRAISIÈRE GAZ.....	50
21.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE.....	50
21.3 MULTIPLE .....	50

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants ( « INSTRUCTIONS POUR .... » ).

### 1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

## 3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

### 3.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

#### MINIRUPTEURS

- L'appareil est doté d'un minirupteur de soulèvement de la cuve qui arrête automatiquement le chauffage lorsque la cuve est soulevée.
- L'appareil est doté de minirupteurs de fin de course qui arrêtent automatiquement le mouvement de la cuve à la fin des manoeuvres de soulèvement et d'abaissement.

### 3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE

#### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes (le panneau frontal pour les Casse-roles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de



rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

## 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

### 4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillets (en polypropylène - PP)

### 4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc. ).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination

### NIVEAU DE BRUIT

- Leq au point le plus bruyant à 1 m dans les conditions de service <70dB(A)
- Lpc à 1 m dans les conditions de service <130 dB(C)

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

## 5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

## 6 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## 7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

### 7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### 7.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

### 7.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commandes ( A ).
- Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir (B).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union (D).
- Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir (E).
- Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé (F).

## 8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au « Type » d'appareil. Le « Type » est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

### 8.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

### 8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

### 8.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## 9 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

### 9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Si nécessaire, adap-

ter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

## 9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

## 9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  $\perp$  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  $\nabla$  situé sur la partie extérieure du fond.

## 9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

## 9.5 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

## 10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

## 10.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau avant.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 10.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau avant.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 10.3 BRAISIÈRE GAZ EN FONTE

### 10.3.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau avant.
- Desserrer la vis V1.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z et la joint Z1) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z et la joint Z1).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V1.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 10.3.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau avant.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### 12 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ

#### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson et à la préparation de viandes en sauce, braisées et cuites au court-bouillon, de sauces, d'assaisonnements à faire revenir, d'omelettes et de cuissons au court-bouillon en général. Toute autre utilisation est réputée impropre.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.
- Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil avec un fond en fer pour la cuisson de sauce tomate et d'aliments « acides ».
- En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

## REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

### Remplissage

(Mod. 90)

Avec la cuve abaissée :

- Tourner la manette du thermostat dans la position "100°C Température minimum".
- Appuyer sur le bouton d'alimentation d'eau situé sur le panneau de commandes. Remplir la cuve jusqu'au repère maximum, sans le dépasser.

### Remplissage

(Mod. 70)

Avec la cuve abaissée :

- Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau (levier sur la façade).

### Vidange

Intervenir sur le volant (modèleManuel) ou sur la touche situé sur la façade (modèleMotorisé) pour vidanger l'eau.

(Mod. 90)

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Thermostat désactivé

100°C Température minimum

285°C Température maximum

La manette de commande de la valve de gaz offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme maximum

#### Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ★ ".

- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électronique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection se trouvant sur le panneau avant.

#### Allumage du brûleur de la cuve

- Allumer la veilleuse comme illustré dans la phase précédente.

Tourner la manette de la valve de gaz dans la position d'allumage des brûleurs 🔥 .

- Tourner la manette du thermostat de travail sur la température de cuisson choisie.
- Un délai de 10 minutes environ est nécessaire pour atteindre 285°C environ sur le fond de la cuve.

### Extinction du brûleur de la cuve

Pour éteindre le chauffage de cuve, tourner la manette de la valve de gaz dans la position " ★ ".

Pour éteindre la veilleuse et tourner la manette de la valve de gaz dans la position ● . Remettre la manette du thermostat de travail dans la position "0".

(Mod. 70)

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande de la valve de gaz offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

90 Température de cuisson minimum

280 Température de cuisson maximum

### Allumage du brûleur de la cuve

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ★ ".

- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur piézoélectrique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection se trouvant sur le panneau avant.

### Extinction du brûleur de la cuve

Pour éteindre le brûleur principal, appuyer sur la manette et la tourner en position " ★ ".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " ● ".

### SOULÈVEMENT DE LA CUVE

Attention : Soulever le couvercle avant de soulever la cuve.

Les boutons de manoeuvre de la cuve indique les mouvements suivants :

⬇️ Soulèvement de la cuve (vidange)

⬆️ Abaissement de la cuve

### Soulèvement manuel

- Le mouvement de soulèvement et d'abaissement de la cuve s'obtient à l'aide du volant.

### Soulèvement automatique

- Intervenir sur la commande spéciale pour activer le soulèvement motorisé de la cuve.

## 13 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson et à la préparation de viandes en sauce, braisées et cuites au court-bouillon, de sauces, d'assaisonnements à faire revenir, d'omelettes et de cuissons au court-bouillon en général. Toute autre utilisation est réputée impropre.

- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.
- Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil avec un fond en fer pour la cuisson de sauce tomate et d'aliments « acides ».
- En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

## REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

### Remplissage

Avec la cuve abaissée :

- Tourner la manette du thermostat dans la position "100°C Température minimum".
- Appuyer sur le bouton d'alimentation d'eau situé sur le panneau de commandes. Remplir la cuve jusqu'au repère maximum, sans le dépasser.

### Vidange

Intervenir sur le volant (modèleManuel) ou sur la touche situé sur façade ( modèleMotorisé) pour vidanger l'eau.

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Thermostat désactivé

100°C Température minimum

285°C Température maximum

### Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».

## SOULÈVEMENT DE LA CUVE

Attention : Soulever le couvercle avant de soulever la cuve.

Les boutons de manoeuvre de la cuve indique les mouvements suivants :

⬇️ Soulèvement de la cuve (vidange)

⬆️ Abaissement de la cuve

### Soulèvement manuel

- Le mouvement de soulèvement et d'abaissement de la cuve s'obtient à l'aide du volant.

### Soulèvement automatique

- Intervenir sur la commande spéciale pour activer le soulèvement motorisé de la cuve.

## 14 UTILISATION DE LA MULTIPLE

### AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments (cuisson au court-bouillon, potages, biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque de cuisson ne doit pas être utilisée pour chauffer ou cuire directement des aliments en posant dessus des casseroles, des poêles, des récipients, etc.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.
- En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

110°C Température minimum

280°C Température maximum

### Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

### Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».

## 15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

### CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant éventuellement des produits dégraissants.
- Enlever les éventuels dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### 16 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

### 17 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements "

#### 17.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz ( voir le paragraphe suivant )
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées

##### 17.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar
- Démonter le panneau de commandes
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

**ATTENTION !** Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min -Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression

#### 17.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage

## 18 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

#### 18.1 BRAISIÈRE GAZ

##### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

##### La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

##### Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

##### Le chauffage ne se règle pas

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

##### Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manoeuvre de la cuve

- Écrous usés à remplacer.
- Faible engrènement des pièces mobiles (écrous, vis, goujons, leviers, etc.).

#### 18.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

##### L'appareil ne chauffe pas.

- La résistance est défectueuse.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

##### Le chauffage ne se règle pas

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

##### Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manoeuvre de la cuve

- Écrous usés à remplacer.
- Faible engrènement des pièces mobiles (écrous, vis, goujons, leviers, etc.).

## 18.3 MULTIPLE

##### L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux
- Les résistances sont défectueuses
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché

##### Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

## 19 REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

#### 19.1 BRAISIÈRE GAZ

##### Remplacement de la valve de gaz, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

- Démonter la façade.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

##### Remplacement du brûleur.

- Démonter la façade.
- Enlever les vis de fermeture avant de la chambre.
- Lever complètement la cuve et dévisser la vis de fixation centrale du brûleur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

##### Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

##### Minirupteur de soulèvement de la cuve

- Démonter la façade.
- Détacher les connexions électriques du dispositif.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

##### Moteur mouvement de la cuve

- Démonter la façade.
- Abaisser complètement la cuve.
- Détacher les connexions électriques du dispositif.
- Détacher la connexion avec la « vis » de soulèvement de la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### Écrous et système manuel mouvement de la cuve (vis)

- Démonter la façade.
- Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple, un piquet). **Attention** : mesurer la position de vissage de la « vis » par rapport à l'écrou avant de démonter des composants.
- Détacher la connexion de la « vis » avec l'arbre de soulèvement.
- Détacher les fixations de l'écrou.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 19.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

### Remplacement de la résistance

- Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple, un piquet).
- Démonter la protection de la résistance.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### Minirupteur de soulèvement de la cuve

- Démonter la façade.
- Détacher les connexions électriques du dispositif.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### Moteur mouvement de la cuve

- Démonter la façade.
- Abaisser complètement la cuve.
- Détacher les connexions électriques du dispositif.
- Détacher la connexion avec la « vis » de soulèvement de la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### Écrous et système manuel mouvement de la cuve (vis)

- Démonter la façade.
- Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple, un piquet). **Attention** : mesurer la position de vissage de la « vis » par rapport à l'écrou avant de démonter des composants.
- Détacher la connexion de la « vis » avec l'arbre de soulèvement.
- Détacher les fixations de l'écrou.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 19.3 MULTIPLE

### Remplacement de la résistance et du voyant

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité

- Démonter le panneau de commandes
- Sortir la boule de son logement fixé à la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 20 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

## 21 PIÈCES PRINCIPALES

### 21.1 BRAISIÈRE GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Voyant
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Moteur mouvement de la cuve
- Minirupteur de mouvement de la cuve
- Écrou mouvement de la cuve

### 21.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

- Résistance
- Voyant
- Thermostat de sécurité
- Thermostat de travail
- Moteur mouvement de la cuve
- Minirupteur de mouvement de la cuve
- Écrou mouvement de la cuve

### 21.3 MULTIPLE

- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant