

07/2015

**Mod: E22/M100I8(230/3)-N**

**Production code: 393118-SPECIALE(230V/3)**

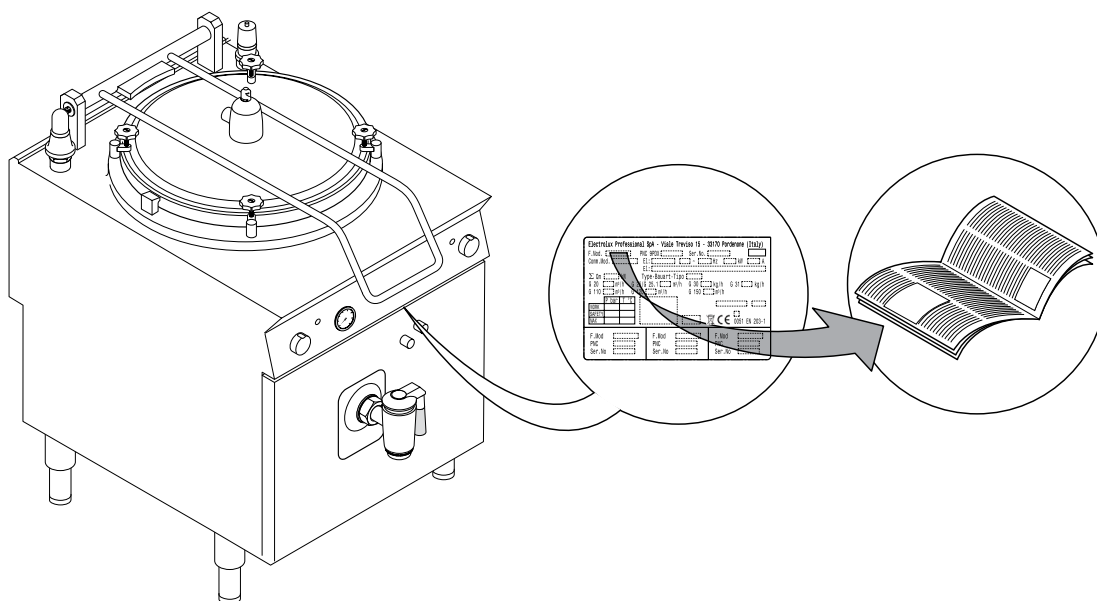


**Diamond**  
catering equipment

## SOMMAIRE

<b>I. IMAGES .....</b>	<b>2</b>
<b>II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>44</b>
<b>III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....</b>	<b>46</b>
<b>IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>48</b>
1. EMBALLAGE.....	48
2. UTILISATION.....	48
3. NETTOYAGE .....	48
4. MISE AU REBUT.....	48
<b>V. INSTALLATION.....</b>	<b>48</b>
1. NORMES DE RÉFÉRENCE .....	48
2. DÉBALLAGE .....	48
3. MISE EN PLACE.....	48
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET AÉRATION .....	49
5. BRANCHEMENTS .....	49
6. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE .....	51
7. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	51
8. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION .....	51
<b>VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....</b>	<b>52</b>
1. UTILISATION DE LA CASSEROLE .....	52
<b>VII. NETTOYAGE.....</b>	<b>54</b>
1. EXTÉRIEUR.....	54
2. AUTRES SURFACES.....	54
3. CALCAIRE .....	54
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	54
5. INTÉRIEUR .....	54
<b>VIII. ENTRETIEN.....</b>	<b>55</b>
1. ENTRETIEN.....	55

## II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### ATTENTION

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9BSGHINF0	+9BSGHDPF0	+9BSGHIPF0 +9BSGHIPFR	+9BSGHDRF0 +9BSGHDRFW	+9BSGHIRF0 +9BSGHIRFR	+9BSGHDRFC	+9BSGHIRFC
Capacité de la casserole	l	60	100	100	150	150	150	150
Capacité de la double enveloppe (min/max)	l	11 / 14	-	17 / 19	-	20 / 22	-	20 / 22
Tension d'alimentation	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Puissance électrique absorbée	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Fréquence	Hz	50	50	50	50	50	50	50
Phases	Nbre	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Section du câble d'alimentation	mm <sup>2</sup>	1	1	1	1	1	1	1
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance thermique nominale	kW	14	21	21	24	24	24	24
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		E9BSGHIN40	E9BSGHIP40 E9BSGHIP4R	E9BSGHIR4R E9BSGHIR40	E9BSGHIR4C	E9BSGHDP40	E9BSGHDR40 E9BSGHDR4C
Capacité de la casserole	l	60	100	150	150	100	150
Capacité de la double enveloppe (min/max)	l	11 / 14	17 / 19	20 / 22	20 / 22	-	-
Tension d'alimentation	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Puissance électrique absorbée	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Fréquence	Hz	60	60	60	60	60	60
Phases	Nbre	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Section du câble d'alimentation	mm <sup>2</sup>	1	1	1	1	1	1
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance thermique nominale	kW	14	21	24	24	24	24
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABLEAU C - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9BSEHINF0	+9BSEHIPF0	+9BSEHIPFR	+9BSEHIRF0	+9BSEHIRFR	+9BSEHIRFC
Capacité de la casserole	l	60	100	100	150	150	150
Capacité de la double enveloppe	l. (min/max)	11 / 14	17 / 19	17 / 19	20 / 22	20 / 22	20 / 22
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Phases	Nr	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N
Puissance thermique nominale	kW	8,5-9,4	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5
Section du câble d'alimentation	mm <sup>2</sup>	2,5	6	6	6	6	6

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

**GAZ**

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. [ ]	PNC 9PDX [ ]	Ser.No. [ ]												
Comm.Mod. [ ]	EI: [ ]	[ ] - [ ] Hz [ ] kW [ ] A												
EI: [ ]														
Σ Qn [ ] kW	Type-Bauart-Tipo [ ]													
G 20 [ ] m³/h	G 25/G 25.1 [ ] m³/h	G 30 [ ] kg/h G 31 [ ] kg/h												
G 110 [ ] m³/h	G 120 [ ] m³/h	G 150 [ ] m³/h												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK	[ ]	[ ]	SAFETY	[ ]	[ ]	MAX	[ ]	[ ]
	P bar	T °C												
WORK	[ ]	[ ]												
SAFETY	[ ]	[ ]												
MAX	[ ]	[ ]												
F.Mod [ ]	F.Mod [ ]	F.Mod [ ]												
PNC [ ]	PNC [ ]	PNC [ ]												
Ser.No [ ]	Ser.No [ ]	Ser.No [ ]												

**ÉL.**

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. [ ]	PNC 9PDX [ ]	Ser.No. [ ]												
Comm.Mod. [ ]	EI: [ ]	[ ] - [ ] Hz [ ] kW [ ] A												
EI: [ ]														
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK	[ ]	[ ]	SAFETY	[ ]	[ ]	MAX	[ ]	[ ]
	P bar	T °C												
WORK	[ ]	[ ]												
SAFETY	[ ]	[ ]												
MAX	[ ]	[ ]												
F.Mod [ ]	F.Mod [ ]	F.Mod [ ]												
PNC [ ]	PNC [ ]	PNC [ ]												
Ser.No [ ]	Ser.No [ ]	Ser.No [ ]												

La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

- F.Mod. .... description de fabrication du produit
- Comm.Model ..... description commerciale
- PNC ..... code de production
- Ser.No ..... numéro de série
- EI : ..... tension d'alimentation+phase
- Hz : ..... fréquence d'alimentation
- kW: ..... puissance maximum absorbée
- A ..... courant absorbé
- Power unit EI.: ..... puissance
- I ..... degré de protection à la poussière et à l'eau ..... CE ..... marquage CE
- AB ..... numéro du certificat de sécurité gaz
- N ..... groupe de certification
- 0051 ..... organisme notifié
- EN 203-1 ..... Normes UE
- L ..... Logo INQ/GS
- Cat ..... catégorie de gaz
- Pmbar ..... pression du gaz



Electrolux Professional SPA  
 Viale Treviso, 15  
 33170 Pordenone  
 (Italy)..... Fabricant

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

---

### III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



---

- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
-  • **RISQUE D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil.
-  • Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m<sup>3</sup>/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.

- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxie. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

-  • Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue

- L'installation et l'entretien sont réservés exclusivement à des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance sur son fonctionnement.
- Le personnel qui utilise l'appareil devra avoir suivi une formation et être mis au courant sur les risques possibles.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

- Éviter que l'huile ou la graisse n'entre en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance ne se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau direct.
- Ne pas nébuliser d'eau ni utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ce manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence.
- Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur
- Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .
- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.
- Le symbole  présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, contacter le représentant ou le distributeur local du produit, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de mise au rebut des déchets.

**Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.**

## IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### 1. EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



**Polyéthylène:** film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



**Polypropylène:** panneaux supérieurs de l'emballage, feuillets.



**Polystyrène expansé:** cornières de protection.

### 2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par ex. portes ou couvercles ouverts, etc.) ; l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce. Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

### 3. NETTOYAGE

Pour réduire les émissions de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour plus de détails, voir le chapitre V "NETTOYAGE").

### 4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

## V. INSTALLATION

- Lire attentivement les consignes d'installation et d'entretien données dans ce manuel avant d'installer l'appareil.



- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant.

- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peuvent endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

### 1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.

### 2. DÉBALLAGE

ATTENTION !

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes en signalant les éventuels dommages ou manques à la livraison sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bon de livraison : le transporteur peut refuser les réclamations si le bon de livraison n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.



- Décoller lentement les films de protection des surfaces en métal et éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes, qui ne peuvent être visibles qu'après le déballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

### 3. MISE EN PLACE

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- L'appareil peut être installé seul ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport à celles préconisées.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et les éventuelles cloisons combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et les éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

### 3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig. 1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc le plus proche du bandeau.
- (Fig. 1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. 1C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. 1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée.
- (Fig. 1F) En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque d'union fournie dans les logements latéraux des panneaux postérieurs. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête évasée fournies.

### 3.2. FIXATION AU SOL

Pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement, fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement en suivant attentivement les instructions jointes à chaque accessoire (F206136).

### 3.3. INSTALLATION SUR PONT, EN PORTE-À-FAUX OU SUR SOCLE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire. Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

### 3.4. JOINTS ENTRE LES APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage de la colle.

## 4. ÉVACUATION DES FUMÉES

### 4.1. APPAREILS DE TYPE " A1 "

Placer sous la hotte d'aspiration les appareils de type " A1 " pour assurer l'aspiration des vapeurs et des fumées s'étant formées pendant la cuisson.

## 5. BRANCHEMENTS



• Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'une installation d'alimentation (gaz, électricité, eau) doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.

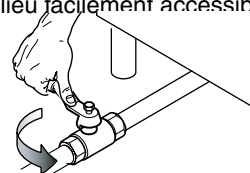
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

### 5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

**AVERTISSEMENT!** Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20 20 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.6 dans ce chapitre.

#### 5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- S'assurer que l'appareil est bien conçu pour le type de gaz qui l'alimentera. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe: "Adaptation / réglage des appareils à gaz".
- Introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation. Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.
- **Attention!** Si l'appareil n'est pas d'aplomb, la combustion peut être entravée et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

#### 5.1.2. RACCORDEMENT

- Avant d'effectuer le raccordement à la conduite de gaz, enlever la protection en plastique du raccord de gaz de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour être raccordé du côté inférieur droit; pour les hauts, le branchement du gaz peut être effectué sur le raccord arrière après avoir dévissé le bouchon de fermeture en métal et l'avoir vissé de façon étanche sur celui avant.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccordement avec une solution d'eau savonneuse.



### 5.1.3. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT (fig. 2A et 2B)

Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, se conformer aux instructions du paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz"). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (mini. 0,1 mbar).

- Enlever le bandeau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité "N" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O".
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice)
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau B, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

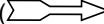
### 5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

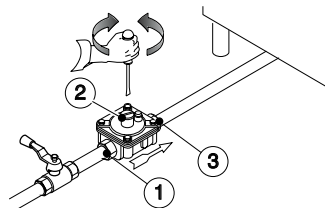
- La ligne d'alimentation du gaz doit être d'une section suffisante pour assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation.

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie:

- "1" côté raccord de gaz du réseau.
- "2" régulateur de pression;
- "3" côté raccord de gaz vers l'appareil;

La flèche sur le régulateur () indique la direction du débit de gaz.



**REMARQUE !** Ces modèles sont conçus et certifiés pour être utilisés avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

### 5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE (fig. 3A)

On estime que l'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme ne se détache pas avec le brûleur froid et lorsqu'il n'y a pas de retour de flamme avec le brûleur chaud.

- Desserrer la vis "A" et mettre l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée dans le tableau B ; revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture.

### 5.1.6. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau B "Caractéristiques techniques/buses" indique le type de buse apte à remplacer celles installées par le constructeur (le numéro est estampillé sur le corps de la buse). À la fin de la procédure, vérifier toute la liste de contrôle suivante :

Contrôle	Ok
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) veilleuse gaz	
• remplacement de la/des vis de minimum	
• réglage correct de la/des veilleuse(s) gaz si nécessaire	
• réglage correct de la pression d'alimentation (voir le tableau des caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

#### 5.1.6.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (fig.3A)

- Desserrer la vis "A" et dévisser la buse "C".
- Sortir la buse et l'aérateur.
- Remplacer la buse "C" par celle adaptée au type de gaz choisi, conformément aux indications du tableau B.
- Le diamètre de la buse est indiqué sur son corps en centièmes de millimètre.
- Introduire la buse "C" dans l'aérateur "E", remettre en place les deux éléments assemblés et visser la buse à fond.

#### 5.1.6.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ

- Dévisser le raccord vissé "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (Tab. B, fig.3B).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur son corps.
- Revisser le raccord vissé "H".

## 5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

### 5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A).

**AVERTISSEMENT!** Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Pour accéder à la plaque à bornes "M", démonter le panneau de façade de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation.
- Relier le cordon d'alimentation comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation à l'aide du serre-fil "E".

**AVERTISSEMENT!** Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.


### 5.2.2. CORDON D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils sont livrés sans cordon d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques au moins égales à celle des câbles sous gaine caoutchouc H07RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

### 5.2.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

### 5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Raccorder l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à une liaison équipotentielle à l'aide de la vis située sous le châssis, dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .

## 6. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

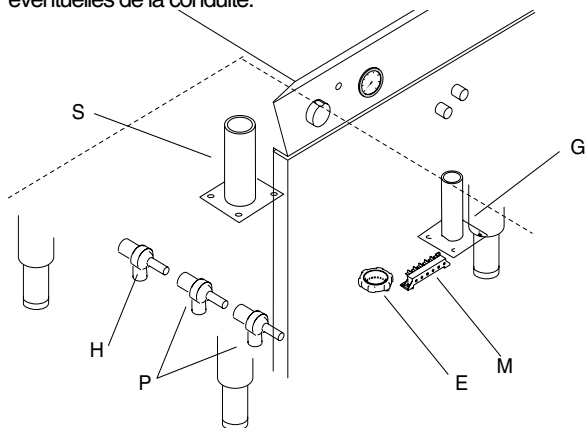
L'appareil doit être raccordé au réseau hydrique conformément aux prescriptions de la norme nationale en vigueur et la norme EN1717.

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable à une pression comprise entre 1,5 - 3 bars.

**Attention !** Si la pression de l'eau est supérieure à celle indiquée, utiliser un réducteur de pression pour éviter que l'appareil ne se détériore. Pour effectuer l'installation correctement, il est indispensable de raccorder la conduite d'arrivée d'eau "P" (fig. 4A) au réseau de distribution avec un filtre mécanique et un robinet d'arrêt. Avant de raccorder le filtre, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite d'éventuelles scories.

### 6.1. CASSEROLES À REMPLISSAGE AUTOMATIQUE

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau pour le remplissage automatique de la double enveloppe "H" à un réseau d'alimentation d'eau déionisée ou en alternative à un réseau d'eau osmosée. Avant de raccorder, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour éliminer les impuretés éventuelles de la conduite.



## 7. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

### 7.1. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Parmi nos appareils, certains modèles utilisent un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, empêchant l'alimentation du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

#### 7.1.1. DÉCLENCHEMENT

Dans les casseroles, le déclenchement du limiteur signalé par le voyant "L" se trouvant sur le bandeau indique une utilisation incorrecte (fonctionnement à vide ou double enveloppe avec un niveau d'eau insuffisant) ou un dysfonctionnement de l'appareil. Si le déclenchement du limiteur se répète, contacter un technicien spécialisé.

### 7.1.2. RÉTABLISSEMENT

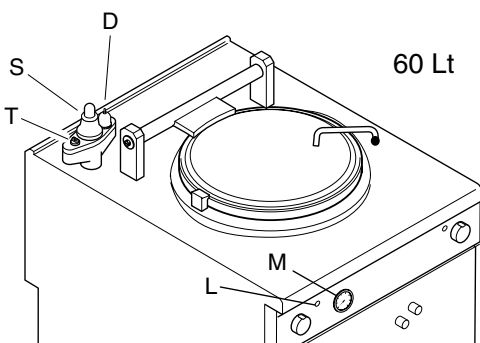
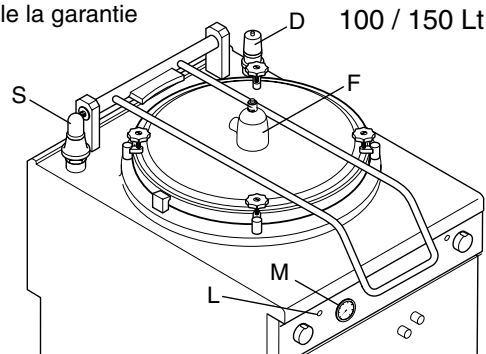
#### Casseroles directes :

Le rétablissement du limiteur s'effectue automatiquement avec le refroidissement de l'appareil.

#### Casseroles indirectes :

Le rétablissement nécessite le démontage de la façade, une opération devant être effectuée par un technicien spécialisé (en appuyant sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité).

**AVERTISSEMENT:** La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie



### 7.2. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA PRESSION

#### Version indirecte :

- Manomètre "M" : il indique la pression de la vapeur à l'intérieur de la double enveloppe.
- Vanne de dépression à évent "D" : elle règle la pression interne de la double enveloppe garantissant la sortie de l'air pendant le chauffage. Elle permet également l'entrée d'air dans la double enveloppe pendant le refroidissement lorsque la pression de cette dernière tend à descendre en dessous de la valeur atmosphérique.
- Vanne de sûreté "S" : elle se déclenche en faisant sortir la vapeur de la double enveloppe vers l'extérieur si la pression s'approche de 0,5 bar.

#### Version autoclave :

- Soupape d'évacuation de la fumée du récipient "F" : montée sur le couvercle, elle se déclenche lorsque la pression à l'intérieur du récipient s'approche de 0,05 bar. Elle permet également l'entrée d'air dans le récipient lorsque la pression de cet dernier tend à descendre en dessous de la valeur atmosphérique (ex. : durant le refroidissement avec couvercle fermé).

## 8. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser de flamme vive pour détecter des fuites de gaz. Allumer tous les brûleurs individuellement et ensemble pour vérifier le bon fonctionnement des vannes de gaz, des foyers et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, individuellement et ensemble ; après avoir terminé ces opérations, l'installateur doit instruire l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles nécessaires, contacter le centre d'assistance le plus proche.

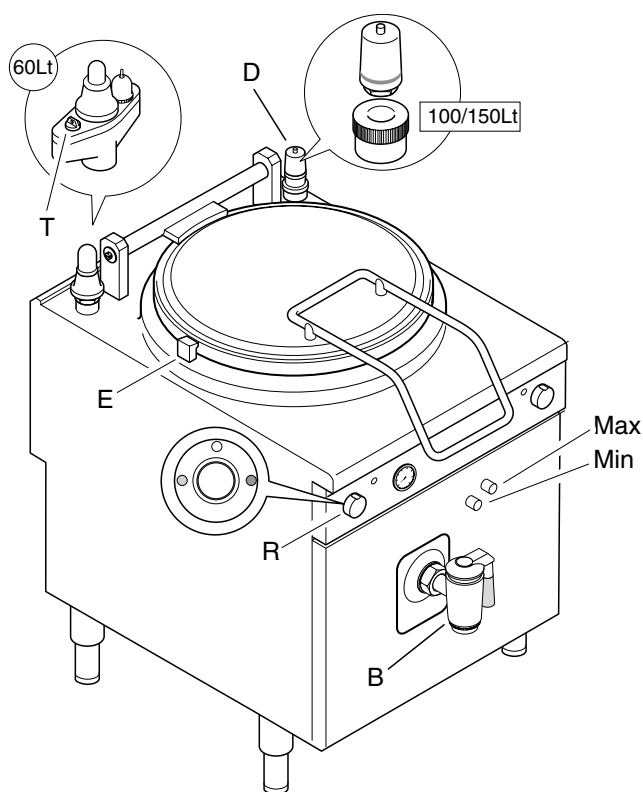
# VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## 1. UTILISATION DE LA CASSEROLE

### Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et il doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.
- Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu ; à savoir la cuisson ou la préparation d'aliments en milieu aqueux. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Ne jamais utiliser du sel gros de cuisine, car il pourrait provoquer la corrosion du fond de la cuve en fondant lentement. Il est donc conseillé d'utiliser du sel fin (inférieur à 3 mm) et de l'ajouter à l'eau uniquement lorsqu'elle bout. Si le sel disponible est du sel gros, il faudra le faire fondre au préalable dans de l'eau chaude dans un récipient séparé.

**Attention !** La mise en service de l'appareil sans eau dans la double enveloppe provoque d'importants dégâts dus à une surchauffe du récipient en acier inoxydable et des autres organes internes.



### 1.1. ARRIVÉE D'EAU

- Appuyer sur l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil et ouvrir le robinet d'arrivée d'eau;
- Fermer la goulotte d'évacuation de la casserole "B";
- Ouvrir le couvercle de la casserole ;
- Intervenir sur la manette de sélection "R". Il y a 2 positions d'utilisation:
  - Bleu: Ajout d'eau froide;
  - Rouge: Ajout d'eau chaude;
- L'eau sortira par le distributeur "E".

### 1.2. ALIMENTATION EN EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE (uniquement versions indirectes)

**REMARQUE:** pour remplir la double enveloppe, n'utiliser que de l'eau déminéralisée en ajoutant l'inhibiteur de corrosion (1 sachet pour les casseroles de 60 litres, 2 sachets pour celles de 100 et 150 litres).

#### 1.2.1. CASSEROLES À REMPLISSAGE AUTOMATIQUE

- Le contrôle du niveau et l'éventuel remplissage automatique de la double enveloppe démarre avec la mise sous tension de l'appareil. Si le niveau d'eau dans la double enveloppe est insuffisant, le chauffage de l'appareil ne démarrera pas tant que ce niveau ne sera rétabli.

**REMARQUE:** si la casserole ne s'allume pas, demander à un technicien spécialisé de vérifier le branchement au réseau de l'eau et l'installation de contrôle du niveau.

- A la première utilisation, le système automatique met environ 30 minutes pour remplir la double enveloppe d'eau jusqu'au niveau minimum utile. Durant le remplissage, ajouter l'inhibiteur de corrosion au moyen de la soupape d'évent "D".

**REMARQUE:** pour accélérer l'arrivée d'eau avant la première utilisation, il est possible d'effectuer le remplissage manuellement par la soupape d'évent "D".

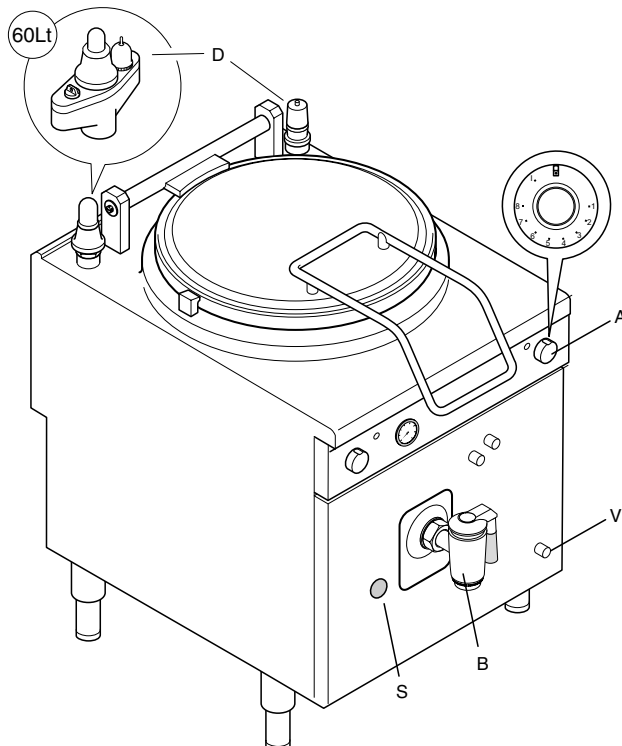
#### 1.2.2. CASSEROLES À REMPLISSAGE MANUEL

Vérifier périodiquement le niveau d'eau à l'intérieur de la double enveloppe, avec l'appareil froid, à l'aide des deux robinets de niveau minimum ("Min") et maximum ("Max") se trouvant sur la façade de l'appareil. En intervenant sur le robinet "Min", si l'eau ne sort pas, ajouter immédiatement de l'eau dans la double enveloppe.

- Enlever la soupape d'évent "D" en dévissant l'écrou à la base (pour les casseroles 100 et 150 litres) ou dévisser le bouchon "T" (pour les casseroles 60 litres)  
**ATTENTION !** Ne pas utiliser l'appareil s'il est en marche ou encore chaud.
- Ouvrir le robinet de niveau maximum "Max" ;
- Par le trou d'alimentation, verser une quantité d'eau déminéralisée pour atteindre le niveau maximum (correspondant au débordement de l'eau par le robinet de niveau maximum).
- Fermer le robinet de niveau maximum "Max".
- Revisser soigneusement la soupape d'évent "D" ou le bouchon "T".

### 1.2.3. PRESSOSTAT (uniquement versions indirectes)

Le pressostat maintient une pression optimale à l'intérieur de la double enveloppe en intervenant sur le chauffage lorsque la pression réglée est dépassée. Ceci permet d'économiser de l'énergie et de réduire la consommation d'eau à l'intérieur de la double enveloppe.



### 1.3. MODÈLES À GAS

La manette d'allumage du brûleur 'V' (sur le panneau de façade) a 3 positions d'utilisation:

- position "éteint"
- ★ allumage veilleuse gaz
- 🔥 flamme

#### Allumage

- Appuyer sur la manette "V" et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électrique et obtenir l'allumage de la flamme pilote.
- Relâcher un peu la manette pour désactiver l'allumage ; maintenir la pression sur la manette pendant 20 secondes environ ; une fois relâchée, la petite flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.

#### 1.3.1 PRESSOSTAT

La vanne à gaz du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui, en cas d'arrêt du brûleur veilleuse gaz, empêche qu'il ne se rallume immédiatement (pendant 60 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé et une sécurité accrue.

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" à la position "flamme".

**REMARQUE!** En cas d'urgence, le brûleur veilleuse gaz peut être allumé manuellement en approchant une flamme du brûleur veilleuse gaz à travers le trou "S" et en appuyant de façon continue sur la manette "M" en position "Allumage veilleuse gaz".

#### Arrêt

- Appuyer partiellement sur la manette "V" et la tourner de la position "flamme" à la position "allumage veilleuse gaz" si l'on veut maintenir allumée la flamme veilleuse gaz pour d'autres cuissons.
- Appuyer partiellement sur la manette "V" et la tourner en position "éteint" pour éteindre l'appareil.

### 1.4. MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Tourner la manette du commutateur pour allumer l'appareil et sélectionner la puissance de cuisson à l'aide du régulateur "A".

#### Arrêt

- Pour éteindre l'appareil, mettre le commutateur en position "éteint".

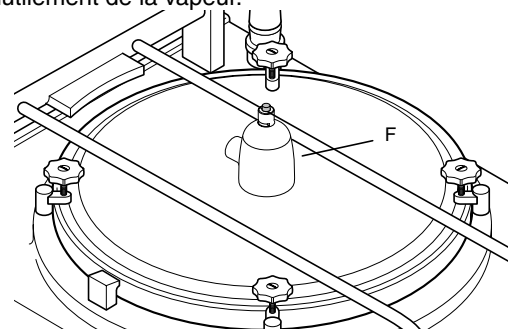
### 1.5. CUISSON

- Remplir la casserole (sur les versions indirectes, vérifier le niveau d'eau dans la double enveloppe).
- Allumer le brûleur (seulement versions à gaz)
- Mettre la manette "A" sur la puissance voulue en fonction de la quantité et de la qualité de l'aliment à cuire. Les positions d'utilisation sont :

- 0 : Chauffage de la cuve arrêté.
- 1...5 : Position basse - moyenne.
- 6...8 : Position moyenne - haute.
- l : Position puissance maximum.

**REMARQUE !** Le choix d'un niveau de puissance différent de "l" implique d'arrêter le chauffage et de le remettre en marche. Ceci garantit des économies d'énergie sans nuire à la cuisson.

- **Version indirecte :** à chaque mise en marche de l'appareil, après 10/15 minutes, faire évacuer l'air de la double enveloppe en appuyant sur la soupape d'évent "D". Ceci garantit une pression optimale à l'intérieur de la double enveloppe (meilleure cuisson et économie d'énergie) en faisant sortir l'air se trouvant à l'intérieur.
- **Version autoclave :** lorsque la vapeur commence à sortir de la soupape d'évacuation des fumées, intervenir sur le régulateur d'énergie de façon à ne pas faire sortir inutilement de la vapeur.



- Une fois la cuisson achevée, couper l'alimentation électrique en mettant la manette "A" en position "éteint", éteindre le brûleur veilleuse gaz (seulement pour les versions à gaz).

- Vider et nettoyer la casserole en ouvrant la goulotte "B".
- REMARQUE!** Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte "B", la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

---

## VII. NETTOYAGE

---

### AVERTISSEMENT !

Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

### 1. EXTÉRIEUR

**SURFACES POLIES EN ACIER** (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier: la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliments se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent: les gestes circulaires et les particules de saletés s'étant déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier: les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

**SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR** (le cas échéant)

L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces auréoles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

### 2. AUTRES SURFACES

**SYSTÈME DE REMPLISSAGE AUTOMATIQUE** (tous les 6 mois)

Contrôler l'installation et les sondes et, si nécessaire, effectuer un détartrage à l'aide de vinaigre pur ou d'une solution de détergent chimique (1/3) et d'eau (2/3). Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

**CUVES/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS** (tous les jours)

Nettoyer les cuves ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer les accumulations ou les dépôts d'aliments.

**AVIS** – Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques: les infiltrations peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs de protection de l'appareil.

### 3. CALCAIRE

**SURFACES EN ACIER** (si nécessaire)

Enlever les dépôts de calcaire (taches ou auréoles) laissés par l'eau sur les surfaces en acier à l'aide de produits nettoyants adéquats, naturels (par ex.: vinaigre) ou chimiques (par ex.: "STRIPAWAY" produit par ECOLAB).

**BOUILLEURS OU DOUBLES ENVELOPPES** (tous les 3/4 mois)

- Décaper les dispositifs destinés à accumuler et chauffer l'eau (par ex.: doubles enveloppes des casseroles indirectes) en les remplissant de vinaigre pur ou d'une solution de détergent chimique (1/3) et d'eau (2/3).

**VINAIGRE**

- Réchauffer pendant 5 minutes environ
- Laisser agir le vinaigre pendant au moins 20 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau déminéralisée.

**DÉTERGENT CHIMIQUE**

- Réchauffer pendant 3 minutes environ
- Laisser agir la solution pendant au moins 10 minutes.

### 4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes:

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.

### 5. INTÉRIEUR (tous les 6 mois)

**AVERTISSEMENT! Opérations devant exclusivement être confiées à des professionnels.**

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

**REMARQUE!** Dans des conditions ambiantes particulières (par ex : utilisation **intensive** de l'appareil, milieu saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage indiquée.

---

## VIII. ENTRETIEN

---

### 1. ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin de maintenance sont accessibles sur la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commande et le panneau avant. Mettre l'appareil hors tension avant de l'ouvrir.

#### 1.1. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

- *Le brûleur veilleuse gaz ne s'allume pas.*

##### **Causes possibles :**

- La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée,
- L'allumage ou le câble de la bougie sont détériorés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz,
- Buse obstruée,
- Vanne à gaz défectueuse ;

- *Le brûleur veilleuse gaz s'éteint.*

##### **Causes possibles :**

- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz,
- La manette de la vanne à gaz n'est pas suffisamment pressée,
- Pression insuffisante de gaz au niveau de la vanne,
- Vanne à gaz défectueuse.

- *Le brûleur principal ne s'allume pas*

##### **Causes possibles :**

- Chute de pression dans la conduite de gaz
- Buse obstruée ou vanne à gaz défectueuse
- Brûleur avec trous de sortie du gaz bouchés.

#### INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS (seulement par un installateur agréé).

Enlever le panneau avant pour avoir accès à :

##### VANNE À GAZ

- Desserrer le conduit de la veilleuse gaz et du thermocouple, desserrer les raccords d'entrée et de sortie du gaz.
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse.

##### ENSEMBLE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE

- Pour remplacer la bougie et le thermocouple, desserrer respectivement les vis de fixation et sortir les éléments.
- Pour remplacer le brûleur veilleuse gaz, desserrer la conduite du gaz et les deux vis, enlever l'ensemble brûleur veilleuse gaz
- Remplacer les éléments en procédant dans le sens inverse pour remonter les pièces.

##### BRÛLEUR PRINCIPAL

- Desserrer le raccordement de gaz du porte-buses
- Desserrer les vis qui fixent le brûleur au support
- Enlever l'ensemble brûleur veilleuse gaz en desserrant les vis
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans le sens inverse en faisant attention, lors de la mise en place du brûleur, que les goupilles de centrage situées sur leur partie arrière entrent dans les logements prévus à cet effet.

#### 1.2. PROGRAMME D'ENTRETIEN

- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

#### 1.3. GRAISSAGE DU ROBINET

- En fin de journée de travail, il faut démonter l'intérieur du robinet, éliminer les éventuels résidus d'aliments s'y étant déposés et graisser la surface conique avec de la graisse KluberNontrop-PLB DR.