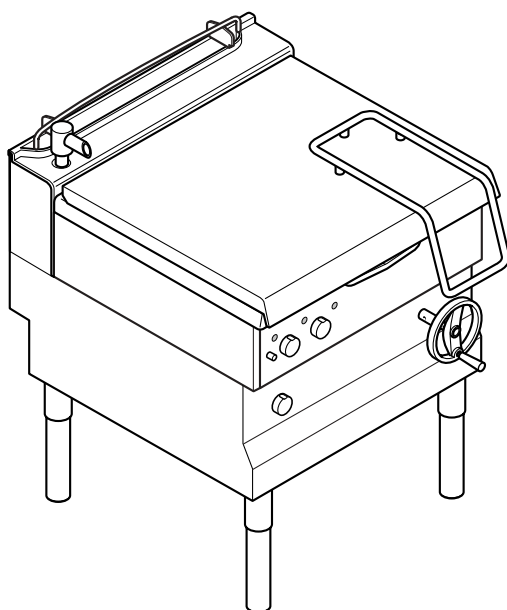


07/2008

Mod: E22/BM12C-N

Production code: 393149





N900

- BRASIERE GAS ED ELETTRICHE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 6

- GAS AND ELECTRIC BRAT PAN S
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 16

- GASBETRIEBENE UND ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN
INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG

Seite 26

- BRAISIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 37

- SARTENES DE GAS Y ELÉCTRICAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 48

- BRAADPANNEN GAS- EN ELEKTRISCHE MODELLEN
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 58

- GASDRIVNA OCH ELEKTRISKA STEKBORD
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 69

- KIPSTEGERE TIL GAS OG EL
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE

Pag. 79

- FRIGIDEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

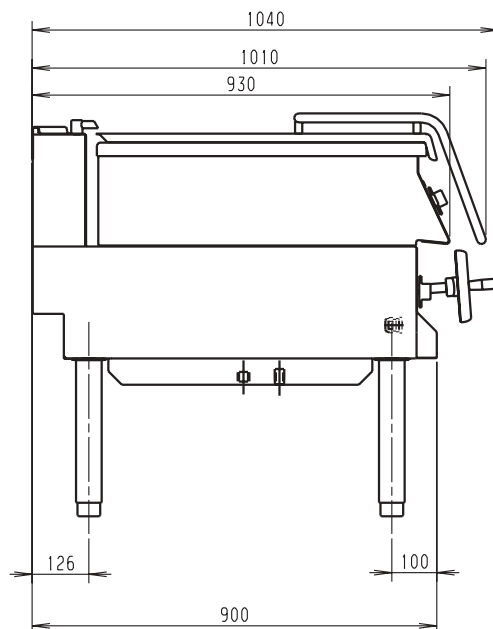
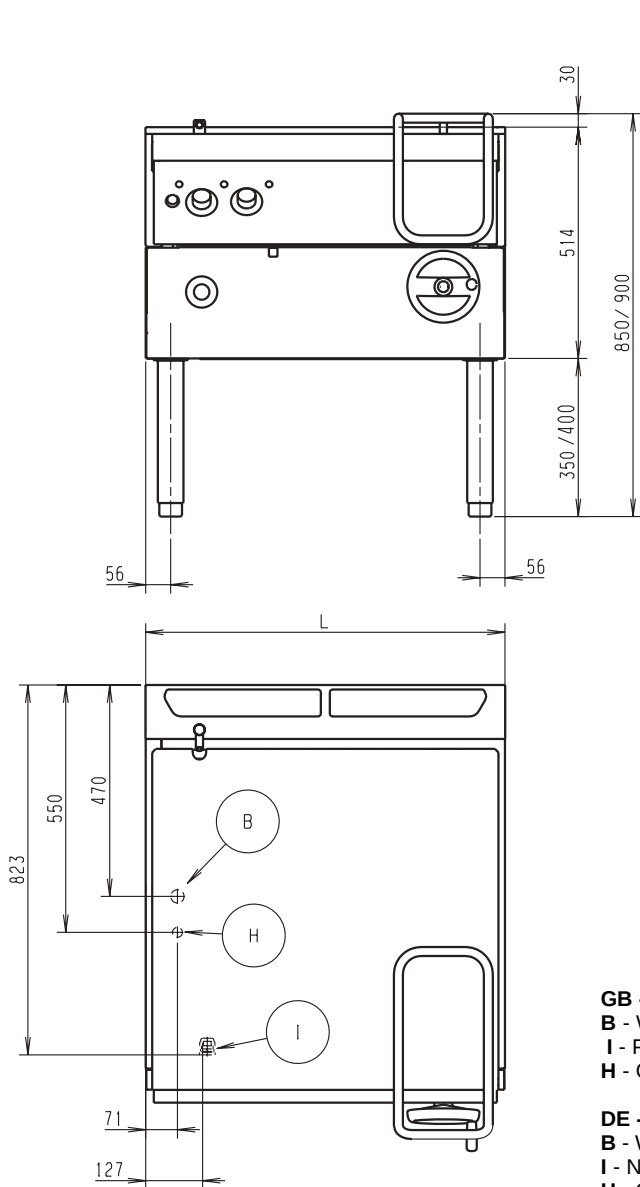
Pág. 89

- ΤΗΓΑΝΙΑ-ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σελ. 99

DOC. NO. **595889400**
EDITION 3 04 07

**+BR/G2F; +BR/G2C; +BR/G3F; +BR/G3C; +BR/G2CJ; +BR/G3CJ;
+BR/G2FH; +BR/G2CH; +BR/G3FH; +BR/G3CH**



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/G2
1000	*BR/G3

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

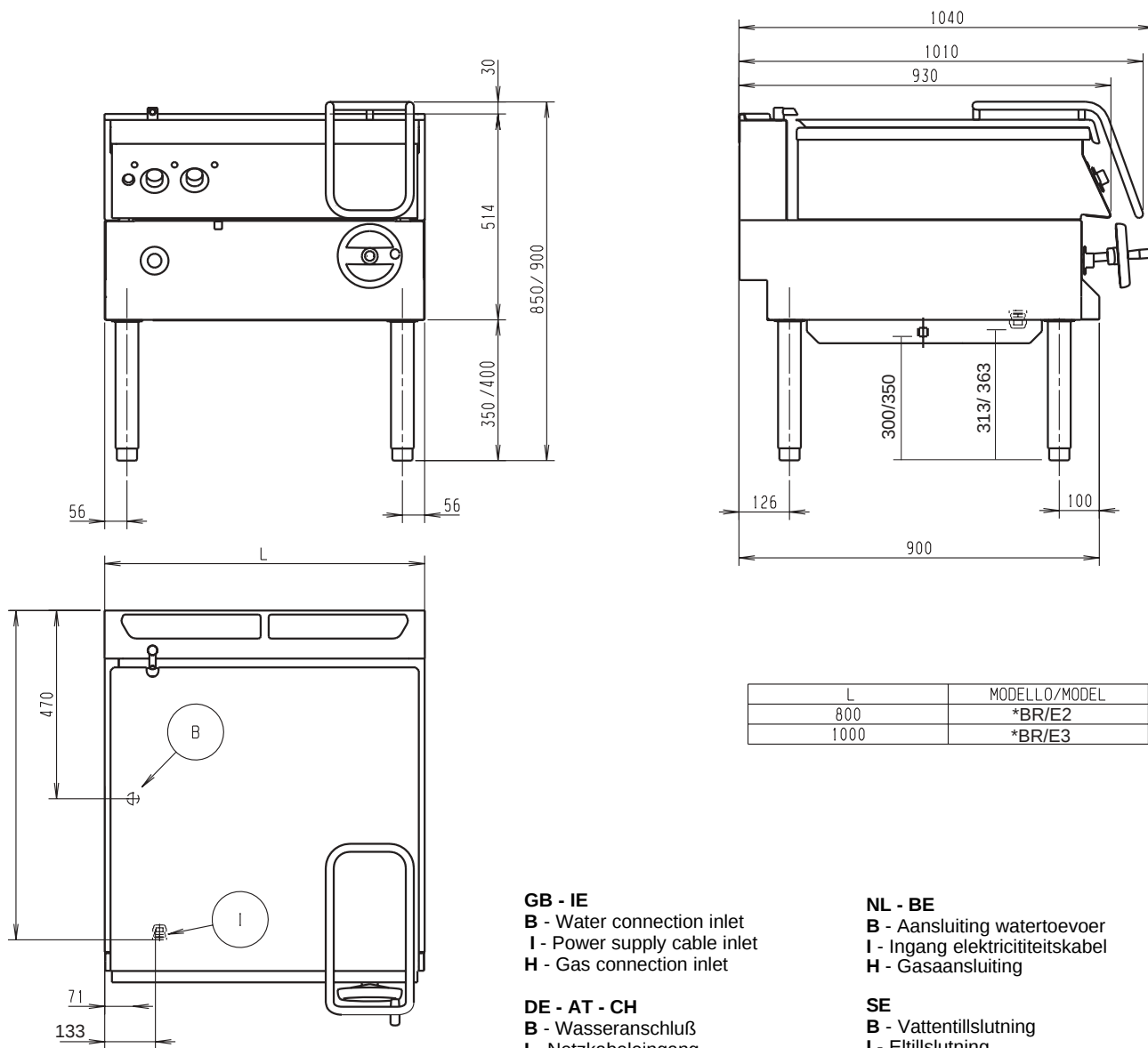
B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanlutning

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligação gás

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

+BR/E2F; +BR/E2C; +BR/E3F; +BR/E3C; +BR/E2FH; +BR/E2CH; +BR/E3FH; +BR/E3CH



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/E2
1000	*BR/E3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

PT

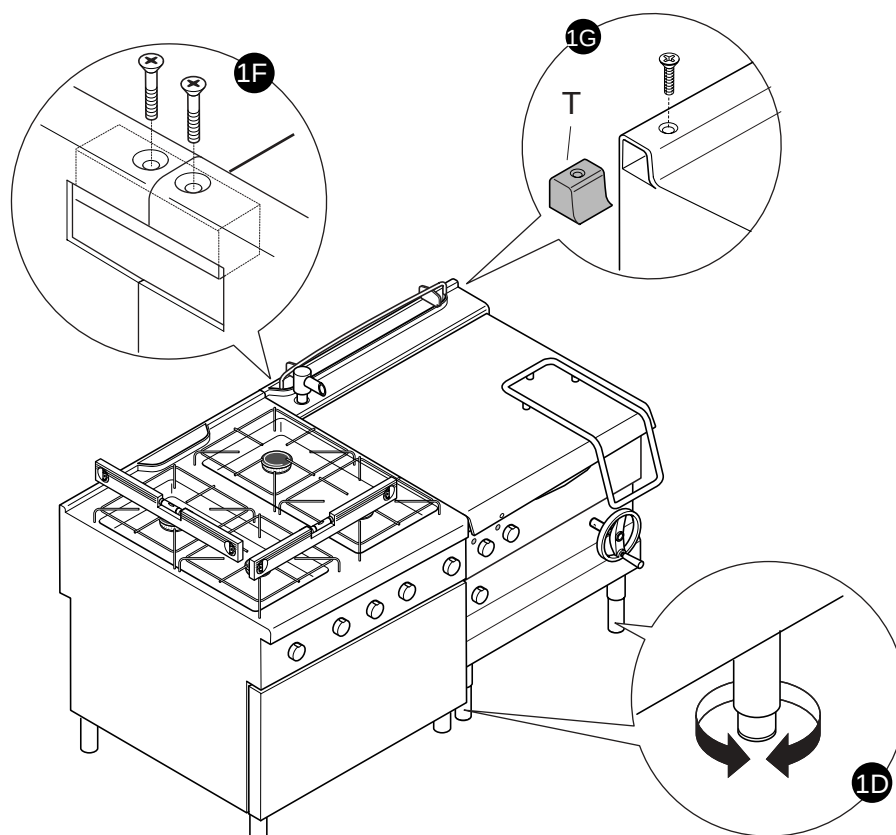
B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

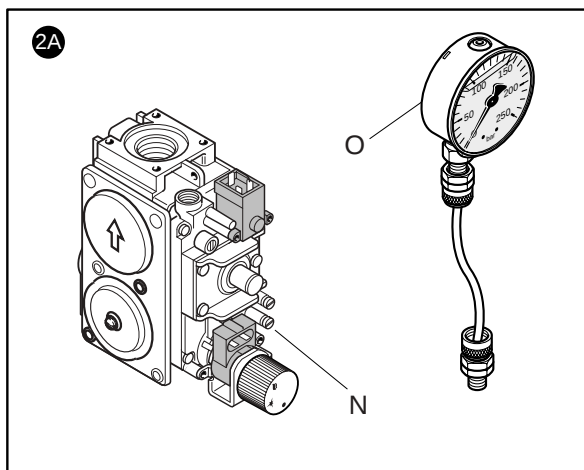
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΤΕΜΩΝ



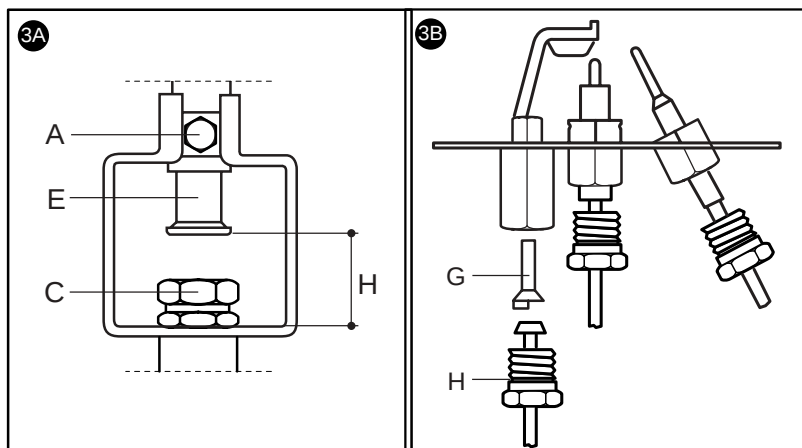
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/TAP FIGURE - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - FIGURE DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



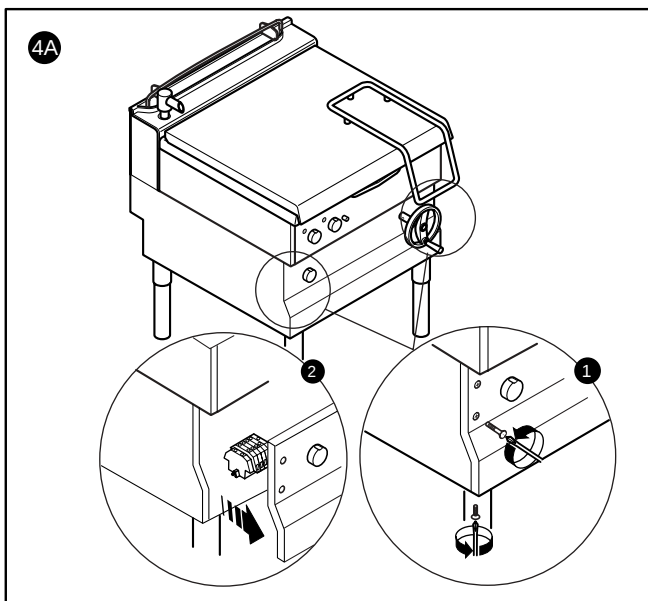
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOTS FIGURE - SCHAUBILD HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSIKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Sommaire

II. GÉNÉRALITÉS	40
1. AVERTISSEMENTS	40
2. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT	40
2.1. Emballage	40
2.2. Utilisation	40
2.3. Nettoyage	40
2.4. Élimination	40
2.5. Perturbations radio	40
III. INSTALLATION	41
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	41
2. DÉSEMBALLAGE	41
3. MISE EN PLACE	41
3.1. Généralités	41
3.2. Fixation au sol	41
3.3. Union d'appareils	41
3.4. Montage et union d'appareils hauts sur base, four, pont, saillie	41
3.5. Jointures entre appareils	41
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	41
4.1. Évacuation des fumées pour les appareils de type "A1"	41
5. BRANCHEMENTS	41
5.1. Appareils alimentés au gaz	41
5.1.1. Avant le raccordement	41
5.1.2. Raccordement	42
5.1.3. Contrôle de la pression de raccordement	42
5.1.4. Régulateur de pression	42
5.1.5. Contrôle de l'air primaire	42
5.1.6. Adaptation à un autre type de gaz	42
5.1.6.1. Remplacement de la buse du brûleur principal	42
5.1.6.2. Remplacement de la buse du brûleur veilleuse gaz	43
5.2. Appareils alimentés électriquement	43
5.2.1. Branchement électrique	43
5.2.2. Câble d'alimentation	43
5.2.3. Interrupteur de protection	43
5.3. Branchement à la terre et noeud équipotentiel	43
6. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE	43
7. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	43
7.1. Déclenchement	43
7.2. Rétablissement	43
IV. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR	44
1. UTILISATION DE LA BRAISIÈRE	44
1.1. Arrivée d'eau	44
1.2. Modèles à gaz	44
1.3. Modèles électriques	45
1.4. Cuisson	45
1.5. Soulèvement de la cuve	45
V. NETTOYAGE	46
1. PARTIES EXTERNES	46
2. AUTRES SURFACES	46
3. CALCAIRE	46
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	46
5. PARTIES INTERNES	46
VI. ENTRETIEN	47
1. ENTRETIEN	47
1.1. Certains dysfonctionnements et leurs solutions	47
1.2. Remplacement de certains éléments	47
2. LISTE DES ÉLÉMENTS	47

IB. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET TABLEAUX DES BUSES

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz et pressions de raccordement

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+BR/G2x 800mm	+BR/G2xH 800mm	+BR/G3x 1000mm	+BR/G3xH 1000mm	+BR/G2CJ 800mm	+BR/G3CJ 1000mm
Capacité de la braisière	l	80	80	100	100	80	100
Tension d'alimentation	V	230	230	230	230	100	100
Puissance électrique absorbée	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	60	60
Phases	Nbre	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Section du câble d'alimentation	mm²	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	20	20	24	24	20	24
Catégorie		II 2E+3+	II 2E+3+	II 2E+3+	II 2E+3+	II 2E+3+	II 2E+3+
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1
Pression de raccordement méthane G20	mbars	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25
Pression de raccordement méthane G25	mbars	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25
Pression de raccordement GPL G30/G31	mbars	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37
Consommation totale de gaz (calculée avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars) :							
- Méthane G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	2,12	2,12	2,54	2,54	2,12	2,54
- Méthane G25 (Hi = 29,25 MJ/m³)	m³/h	2,46	2,46	2,95	2,95	2,46	2,95
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,58	1,58	1,89	1,89	1,58	1,89

TABLEAU B – Buse du brûleur, veilleuse gaz et ouverture de la bague

	Type de gaz	Pression (mbars)	Buse MAX		Ouverture de l'Aérateur (mm)	Veilleuse gaz (Nbre)
			mm	Estampille		
Braise 80 l	G20	20 / 25	3.50	350	14	27
	G25	20 / 25	3.60	360	14	27
	G30/G31	28-30/37	1.95	195	14	14
Braise 100 l	G20	20 / 25	3.80	380	16	27
	G25	20 / 25	4.00	400	14	27
	G30/G31	28-30/37	2.70	270	23	14

IB. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET TABLEAUX DES BUSES

TABLEAU C - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+BR/E2x 800mm	+BR/E2xH 800mm	+BR/E3x 1000mm	+BR/E3xH 1000mm
Capacité de la casserole	l	80	80	100	100
Tension d'alimentation	V	400	400	400	400
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Phases	Nr	3+N	3+N	3+N	3+N
Puissance thermique nominale	kW	15	15	19	19
Section du câble d'alimentation	mm ²	2,5	2,5	4	4

II. GÉNÉRALITÉS

1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation.
 - Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
 - Ce manuel donne des informations concernant différents appareils.
Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la console de commande.
 - **DANGER D'INCENDIE - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.**
 - **Installer l'appareil seulement dans des locaux aérés. Une mauvaise ventilation peut provoquer une 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, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés 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 réputée impropre.**
 - Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une **formation spéciale.**
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 métalliques de type Scotch Brite).
 - Éviter que de l'huile ou de la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.
 - Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
 - Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.
- 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.

2. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

2.1. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation de combustion des déchets. Les éléments recyclables en matière plastique devant être éventuellement éliminés sont marqués comme suit  :

PE Polyéthylène :

film extérieur de l'emballage, sachet avec les instructions, sachet pour les buses de gaz.

pp Polypropylène :

panneaux de dessus de l'emballage, feuillards.

PS Polystyrène expansé :

cornières de protection.

2.2. UTILISATION

Nos appareils offrent 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 exemple, portes ou couvercles ouverts, etc.). Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

2.3. NETTOYAGE

Pour réduire l'émission 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 d'informations, voir le chapitre V. "NETTOYAGE").

2.4. ÉLIMINATION

Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés dans 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 son élimination en enlevant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des logements ou des cavités (si présents) afin d'éviter que quelqu'un puisse rester fermé dedans.

2.5. PERTURBATIONS RADIO

Cet appareil est conforme à la directive CEE 89/336 relative à la suppression des perturbations radio.

III. INSTALLATION

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent selon les normes de sécurité en vigueur.

2. DÉSEMBALLAGE

Enlever l'emballage.

Détacher lentement les films de protection des surfaces en métal.

Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.

ATTENTION ! Contrôler immédiatement les éventuels dommages dûs au transport.

- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes. À la livraison, signaler tout éventuel dommage ou l'absence de pièces sur le bordereau de transport.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages occultes ou de pièces manquantes évidentes seulement après le désemballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

3.1. GÉNÉRALITÉS

- Les schémas d'installation indiquent les dimensions des appareils et les positions des branchements (arrivée d'eau - arrivée de gaz - entrée du câble électrique).
- Les appareils peuvent être installés individuellement ou avec d'autres appareils de la même gamme (voir le § 3.3).
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés.
- Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport aux consignes données.

3.2. FIXATION AU SOL

Fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement. Les instructions sont fournies avec l'accessoire respectif.

3.3. UNION D'APPAREILS

- (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. 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.

REMARQUE : pour les appareils installés individuellement ou se trouvant à l'extrémité d'une installation (si la plaque de jonction n'est pas utilisée), introduire dans les logements latéraux du dos le bouchon "T" (Fig1G) fourni. Fixer le bouchon à l'aide de la vis-taraud fournie.

3.4. MONTAGE ET UNION D'APPAREILS HAUTS SUR BASE, FOUR, PONT, EN SAILLIE

Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.5. JOINTURES ENTRE APPAREILS

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

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1. ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A1"

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

5. BRANCHEMENTS

Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique.

Contrôler la position d'entrée des asservissements prévus pour l'appareil sur les schémas d'installation :

- GAZ (ø1/2" M ISO 7/1)
- ÉNERGIE ÉLECTRIQUE
- ARRIVÉE D'EAU

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

ATTENTION ! 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

- Introduire un robinet/soupape d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/soupape dans un lieu facilement accessible.
- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur aux caractéristiques de l'appareil.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccord avec une solution d'eau savonneuse.
- 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 à un autre type de gaz".

- Outre l'installation, toute opération d'entretien (gaz, courant électrique) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.

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 le raccordement par le 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.

5.1.3. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

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

- Enlever le bandeau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité "N" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (fig. 2A).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau.

		Norm.	Mini	Maxi
Gaz naturel G20	mbar	20/25	17	25
Gaz naturel G25	mbar	20/25	20	30
Gaz liquide G30/G3	mbar	28-30/37	20/25	35/45

- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

ATTENTION ! En cas de remplacement de la soupape, vérifier que la vis de réglage de la pression de sortie "D", accessible en dévissant la vis "C" (fig.2A), est vissée à fond.

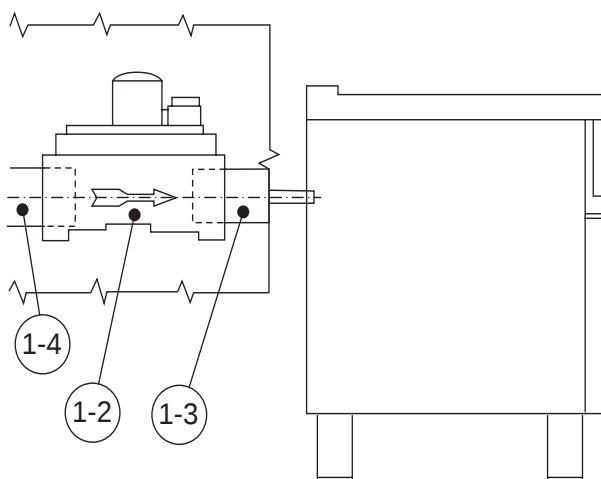
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

- 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 n'est pas celle indiquée ou est difficile à régler, installer le régulateur de pression du gaz (code 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

La figure illustre comment monter le régulateur :

- "1-3" côté raccord de gaz vers l'appareil.
- "1-2" régulateur de pression.
- "1-4" côté raccord gaz du réseau.

La flèche sur le régulateur indique la direction du débit de gaz. Le régulateur de pression doit être monté de préférence à l'horizontale pour assurer une bonne pression en sortie.



NOTE ! Ces modèles sont conçus et certifiés pour l'utilisation 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

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 placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau B (fig. 3A).

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

- Dévisser la buse "C" et la remplacer par celle correspondant au type de gaz choisi (Tableau B, fig.3A) en respectant les consignes données dans le tableau suivant.
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur le corps de celle-ci.
- Revisser à fond la buse "C".

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 (Tableau B, fig.3B).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A).

ATTENTION ! Avant d'effectuer le branchement, vérifier la conformité des données figurant sur la plaque signalétique avec celles de la tension et de la fréquence de secteur.

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

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

5.2.2. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-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. Les caractéristiques relatives à la distance d'ouverture des contacts et au courant de dispersion maximum doivent être adoptées par la réglementation en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un noeud équipotentiel 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 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.

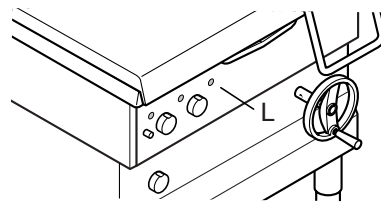
Pour effectuer l'installation correctement, il est indispensable de raccorder la conduite d'arrivée d'eau au réseau de distribution avec un filtre mécanique et un robinet d'arrêt. Avant de raccorder le filtre, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite d'éventuelles scories.

7. 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 braisières, le déclenchement du limiteur signalé par le témoin "L" se trouvant sur le bandeau signale une utilisation incorrecte ou un dysfonctionnement de l'appareil. Si le déclenchement du limiteur se répète, contacter un technicien spécialisé.



7.1.2. RÉTABLISSEMENT

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

AVIS : La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

IV. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DE LA BRAISIÈRE

Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation.
- 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 de viandes en sauce, braisées ou bouillies, de sauces, de préparations revenues dans de l'huile, d'omelettes et de plats 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 dépasse 230°C et il y a un danger d'incendie de l'huile.
- Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil avec un fond en fer pour la cuisson de sauce tomate et d'aliments ayant une saveur "acide".

Appareils à fond en fer :

Avant la première utilisation, il est conseillé de nettoyer la cuve et de la préparer à la cuisson comme suit :

- Faire bouillir intensément l'eau, les légumes et le sel en mettant la braisière au maximum.
- Faire évaporer l'eau et éliminer du fond de la braisière les légumes encore humides avec un chiffon.
- Étaler une fine couche d'huile (2 mm) dans la cuve et chauffer au minimum pour le sécher.
- Nettoyer soigneusement la braisière en la séchant.

Appareils à fond en acier :

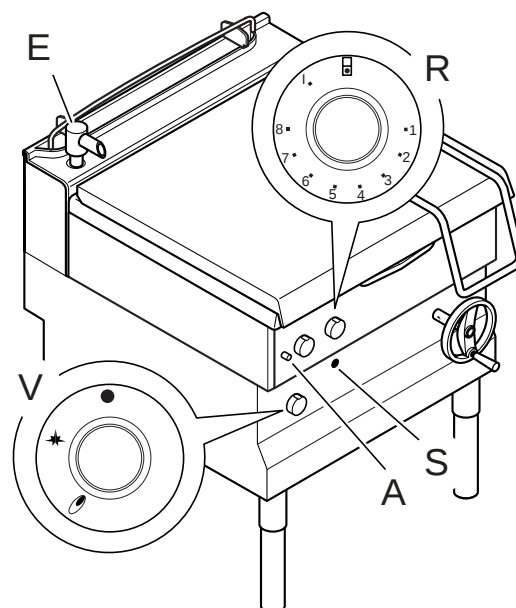
Avant de l'utiliser la première fois, nettoyer soigneusement la cuve en éliminant les graisses industrielles comme suit :

- remplir la cuve d'eau et de produit nettoyant normal et porter à ébullition pendant quelques minutes.
- vidanger la cuve et rincer soigneusement la cuve avec de l'eau propre.

Attention ! Le fonctionnement à vide de l'appareil ou dans des conditions nuisant à son rendement optimal peut détériorer l'appareil.

1.1. ARRIVÉE D'EAU

- Appuyer sur l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil et ouvrir le robinet d'arrivée d'eau.
- Ouvrir le couvercle de la braisière.
- Appuyer sur la touche "A" pour faire arriver l'eau dans la cuve de la braisière.
- L'eau sortira du distributeur "E".



1.2. MODÈLES À GAS

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

- position "appareil 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 une pression légère sur la manette pendant 20 secondes environ ; lorsqu'elle sera relâchée, la petite flamme veilleuse gaz doit rester allumée. Vérifier que l'allumage a bien eu lieu à travers le regard "S". Répéter éventuellement l'opération.

NOTE ! Il est possible d'allumer manuellement la flamme pilote en soulevant la cuve et en accédant directement à la veilleuse gaz.

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

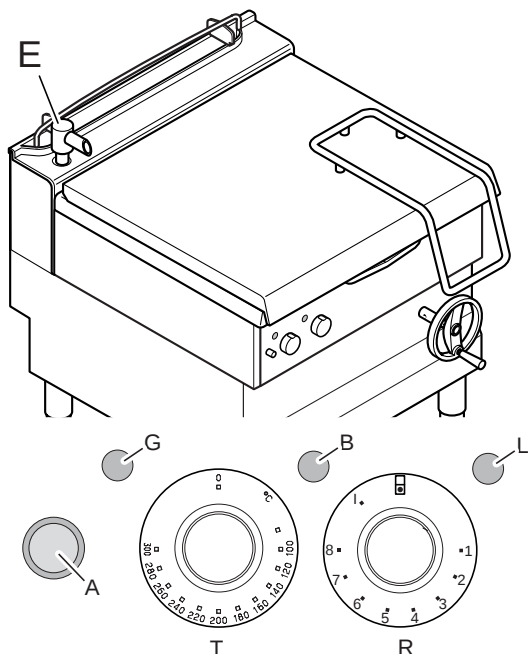
Attention ! La soupape de gaz est équipée d'un dispositif de sécurité qui, en cas d'arrêt du brûleur veilleuse gaz, empêche son rallumage immédiat (pendant 60 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé et une sécurité accrue

- Une fois en position "flamme", l'allumage du brûleur est réglé par le régulateur d'énergie "R" et par le thermostat "T" (voir le paragraphe 1.4).

NOTE ! Un dispositif de sécurité empêche au brûleur principal de s'allumer si la cuve de la braisière n'est pas complètement abaissée.

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.



1.3. MODÈLES ÉLECTRIQUES

Agir sur le thermostat "T" pour allumer l'appareil.

Si le voyant "G" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.

NOTE ! Un dispositif de sécurité empêche au brûleur principal de s'allumer si la cuve de la braisière n'est pas complètement abaissée.

Arrêt

Mettre le thermostat "T" sur la position "0". Si le témoin "G" s'éteint, ceci indique que l'appareil n'est plus sous tension.

1.4. CUISSON (valable pour les modèles à gaz et électriques)

- Mettre les aliments à cuire dans la braisière.
- Allumer le brûleur (seulement pour les versions à gaz).
- Régler sur le thermostat "T" la température voulue ; Si le voyant vert "G" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
- Placer le régulateur d'énergie "R" sur la puissance voulue en fonction de la quantité et de la qualité des aliments à cuire. Les positions d'utilisation sont les suivantes :
 - ☐ : Chauffage arrêté
 - 1...5 : Position basse - moyenne puissance
 - 6...8 : Position moyenne - haute puissance
 - I : Position de puissance maximum

Note ! Le choix d'un niveau de puissance différent de "I" implique d'arrêter le chauffage et de le remettre en marche, ce qui est indiqué par l'allumage et l'extinction du voyant jaune "B". Ceci permet d'épargner de l'énergie sans compromettre la cuisson.

- Une fois la cuisson achevée, couper l'alimentation électrique en mettant le thermostat "T" et le régulateur "R" en position "éteint", éteindre le brûleur veilleuse gaz (seulement pour les versions à gaz).

1.5. SOULÈVEMENT DE LA CUVE

NOTE : Soulever le couvercle avant de soulever la cuve.

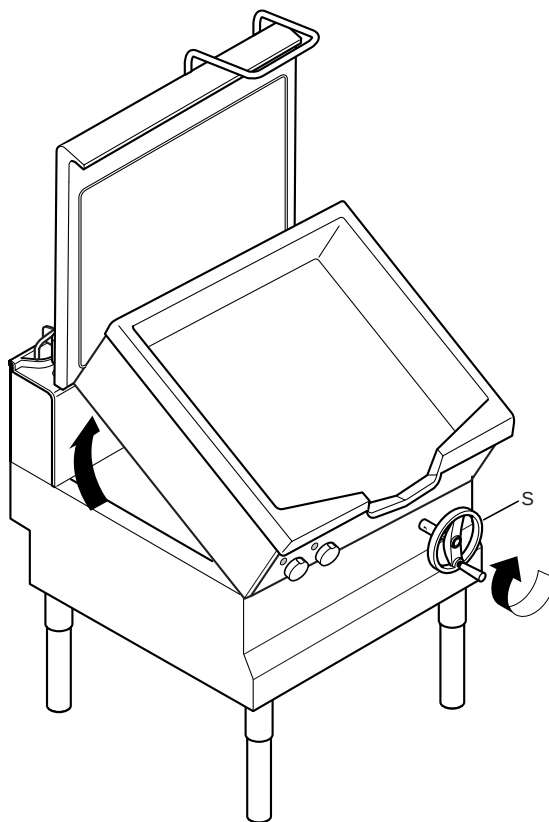
Soulèvement manuel

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

Soulèvement automatique

Agir sur la commande spéciale pour actionner le soulèvement motorisé de la cuve.

En cas d'urgence, il est possible de soulever ou d'abaisser manuellement la cuve avec la manivelle spéciale fournie avec chaque appareil.



V. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

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

1. PARTIES EXTERNES

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 de l'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant, appliquée avec un chiffon ou une éponge. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : un frottement en rond et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus assujetties 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 dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

2. AUTRES SURFACES

BACS/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS (tous les jours)

Nettoyer les bacs 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 des accumulations ou des dépôts d'aliments.

ATTENTION ! 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 protégeant l'appareil.

SURFACES EN FER DOUX OU FONTE (tous les jours)

Éliminer la saleté à l'aide d'un chiffon humide en cas de dépôts et les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste. Après le nettoyage, mettre l'appareil en marche pour sécher rapidement sa surface, la lubrifier ensuite avec une fine couche d'huile alimentaire.

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 exemple, vinaigre) ou chimiques (par exemple, "STRIPAWAY" produit par ECOLAB).

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 l'appareil avant de le réutiliser.
- Remettre en marche au minimum les appareils alimentés électriquement pendant au moins 45 minutes pour éviter que l'humidité s'étant accumulée ne s'évapore trop rapidement et ne provoque la rupture de l'élément.

5. PARTIES INTERNES

(tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations à faire exclusivement exécuter par des techniciens spécialisés.

- 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.

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

VI. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

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.
- La buse est obstruée.
- La soupape à gaz est défectueuse.

- Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage

Causes possibles :

- Le thermocouple est mal relié ou les câbles du thermostat de sécurité sont détachés.
- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
- Thermostat de sécurité s'étant déclenché ou défectueux.

- Le brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas.

Causes possibles :

- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- Buse obstruée.
- Soupape à gaz défectueuse.
- Thermostat de travail défectueux.
- Câbles du thermostat de travail détachés.

- Le réglage de la température n'est pas possible.

Causes possibles :

- Boule du thermostat endommagée.
- Thermostat défectueux.

1.2. INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS (à effectuer seulement par un installateur agréé)

SOUPAPE À GAZ

- Enlever le panneau avant.
- Desserrer le conduit de la veilleuse gaz et le thermocouple.
- Débrancher la soupape de l'alimentation électrique.
- Desserrer les raccords d'entrée et de sortie du gaz.
- Remplacer l'élément en remontant dans l'ordre inverse.

GROUPE BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ, THERMOCOUPLE, BOUGIE D'ALLUMAGE

- 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 de fixation.
- Remplacer les éléments et remonter dans l'ordre inverse.

BRÛLEUR PRINCIPAL

- Effectuer le remplacement en procédant par le fond de l'appareil avec la cuve en position normale.
- Enlever le bandeau de commandes avant.
- Enlever la fixation du porte-buse au brûleur.
- Enlever les vis de fixation de la veilleuse gaz au fond.
- Desserrer les raccords d'entrée et de sortie du gaz à la soupape.
- Desserrer les vis qui fixent le fond de l'appareil et enlever le support du brûleur de la cuve.
- Remplacer l'élément en remontant dans l'ordre inverse.

RÉGULATEUR D'ÉNERGIE ET THERMOSTAT DE TRAVAIL

- Enlever le bandeau de commandes et remplacer l'élément.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Enlever le bandeau de commandes et la façade, remplacer le thermostat.

NOTE : pour accéder aux boules des deux thermostats, enlever la façade de la cuve. Faire attention aux tubes capillaires et aux boules qui devront être placés dans leurs sièges respectifs.

2. PRINCIPAUX ÉLÉMENTS (version à gaz)

- Soupape de sûreté
Type "SIT", modèle 820 NOVA , avec filtre en entrée
- Brûleur principal
Type "CELX" en fer chromé
- Brûleur veilleuse gaz
Type "SIT", modèle 0.140
- Thermocouple
Type "SIT", modèle 0.270 filetage M9x1
- Allumeur électrique
Type "ISPRA CONTROLS", modèle BF50...
Type "Mayer&Wonisch", modèle 71/78...
- Régulateur d'énergie
Type "EGO", modèle 50.170
- Thermostats :
 - Thermostat de fonctionnement "EGO", modèle 55.10
 - Thermostat de sécurité "EGO", modèle 55.34
- Motoréducteur
Type "Panasonic", modèle M8IA20G4GE
- Colle
Ruban type PARALIQ PM 35 VLIES
Loctite 511