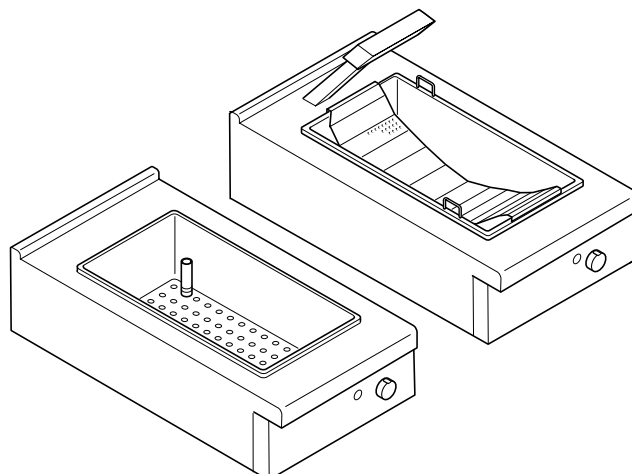


07/2008

Mod: E22/BM4T

Production code: 220263



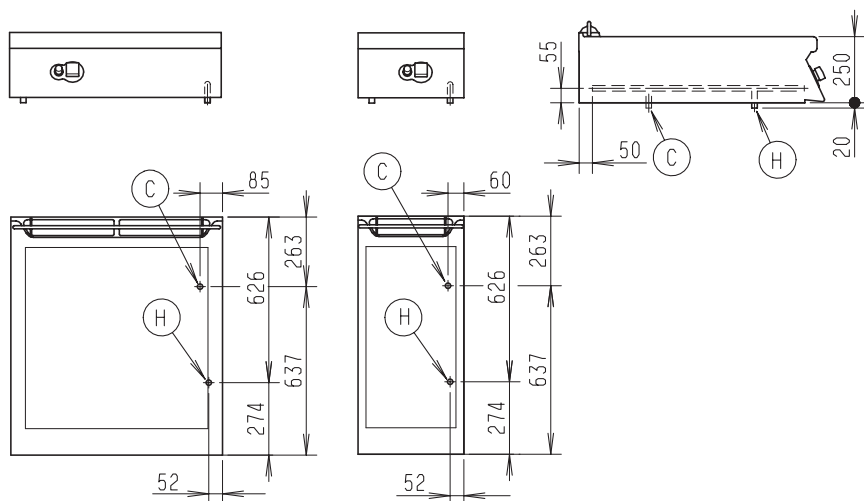


- BAGNOMARIA E SCALDAPATATE INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag.	6
- BAINE MARIE AND POTATO WARMER INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page	16
- BAINMARIE UND FRITTENWANNE INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG	Seite	26
- BAIN-MARIE ET CHAUFFE-POMMES DE TERRE INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page	36
- BAÑO DE MARÍA Y CONSERVADOR DE PATATAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág.	46
- BAIN-MARIE EN VERWARMDE FRITESBAK INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag.	56
- VATTENBAD OCH VÄRMERI FÖR POMMES FRITES INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan	66
- VANDBAD OG KARTOFFELVARMER INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	Pag.	76
- BANHO-MARIA E ESTUFA PARA BATATAS FRITAS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pág.	86
- ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΚΑΙ ΓΕΦΥΡΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ.	96

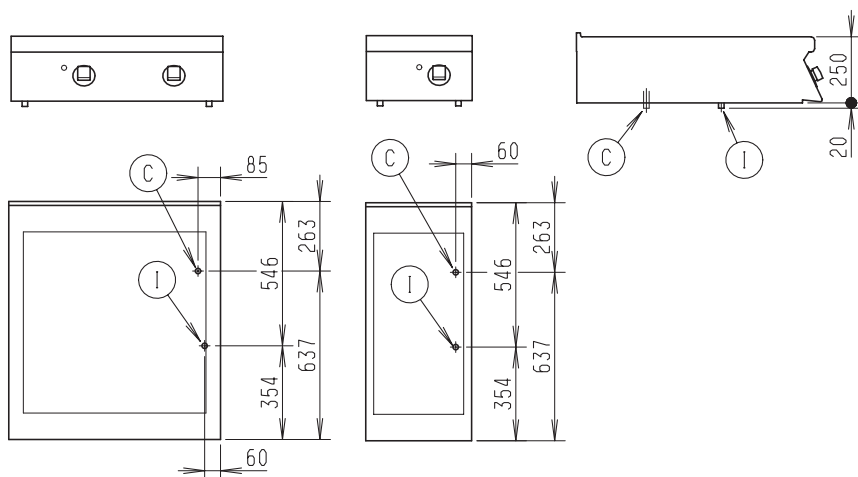
DOC. NO. **5958 891 00**
EDITION 1 03 03

IA. SCHEMA DI INSTALLAZIONE - I NSTALLATIONSPLAN-INSTALLATION DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - ESQUEMA PARA LA INSTALACION - I NSTALLATIESCHEMA- I NSTALLATIONSRTNING - INSTALLATIONS DIAGRAM - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - DIAGRAMMA EGKAATASTASHS

+B/G1; +B/G2



+B/E1; +B/E2



GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
C - Water drain connection
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
C - Wasserablaufanschluss
H - Gasanschluss

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
C - Ecoulement eau
H - Entrée gaz

IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
C - Attacco scarico acqua vasca
H - Attacco gas

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
C - Conexión de descarga agua
H - Conexión de gas

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
C - Aansluiting waterafvoer
H - Gasaansluiting

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
C - Uttömning av vatten i behållaren
H - Gasanslutning

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
C - Tilslutning vandafløb kar
H - Gastilslutning

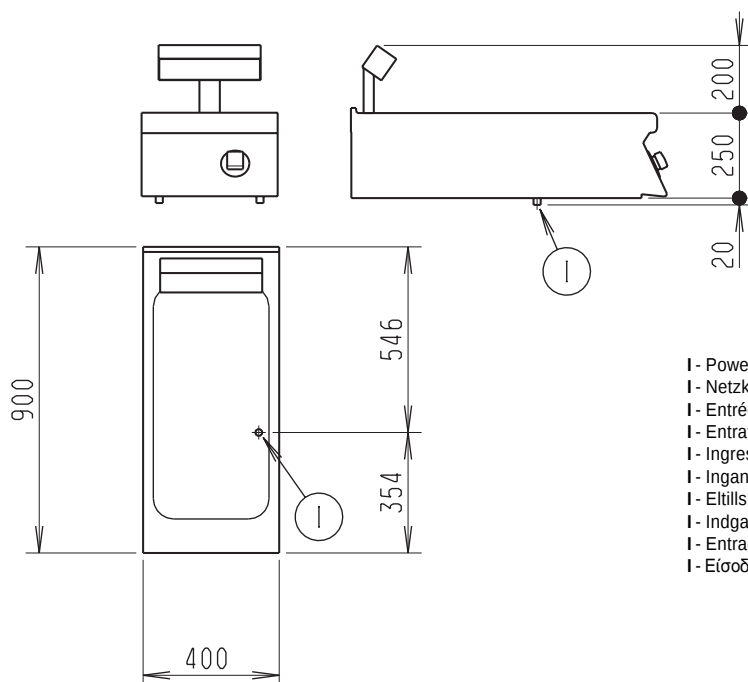
PT

I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
C - Junção descarga água pia
H - Ligaçao gás

GR

I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου (για ηλεκτρικό μοντέλο)
C - Σύνδεσμος αποχέτευσης νερού κάδου
H - Σύνδεσμος αερίου

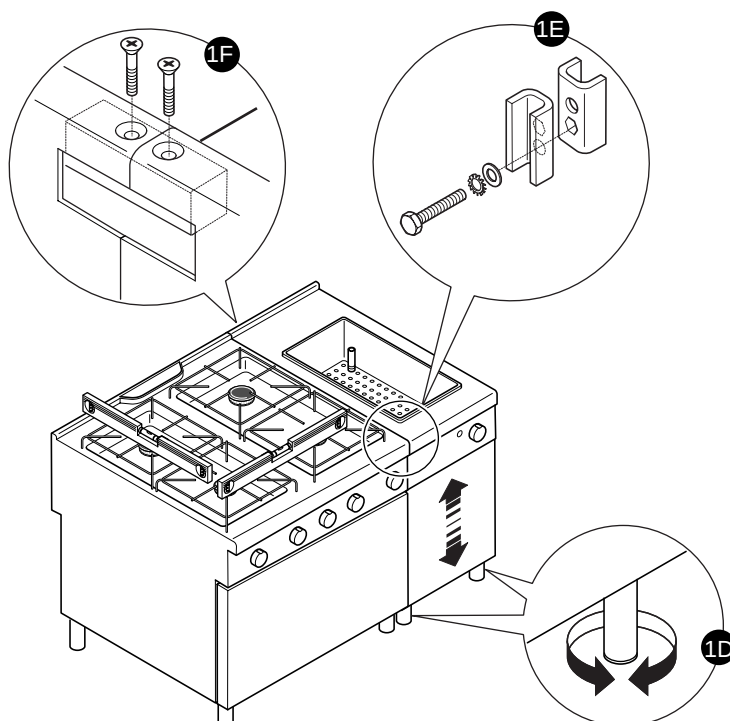
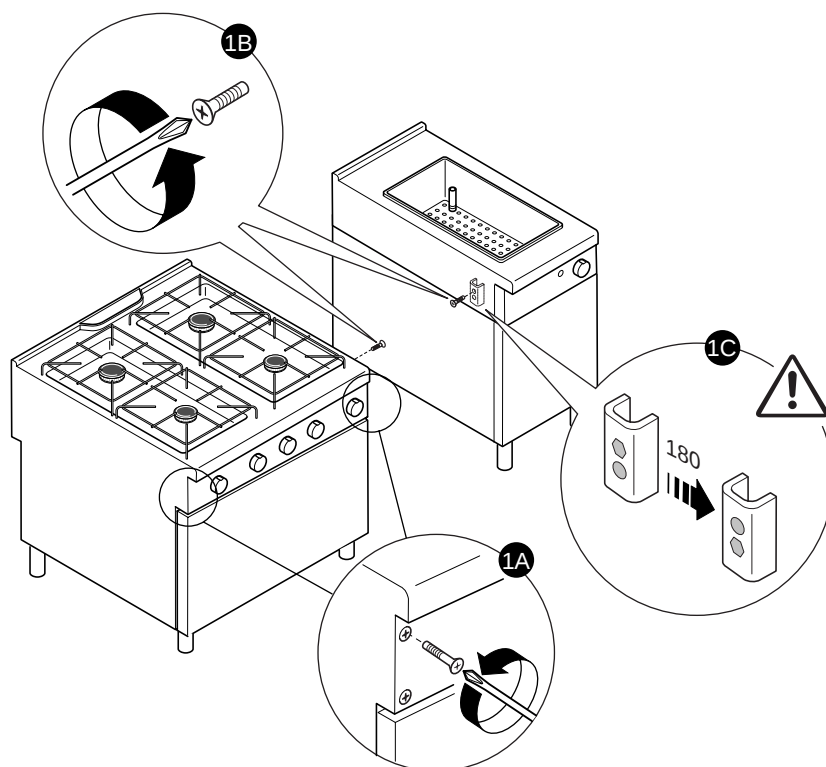
+W/E1



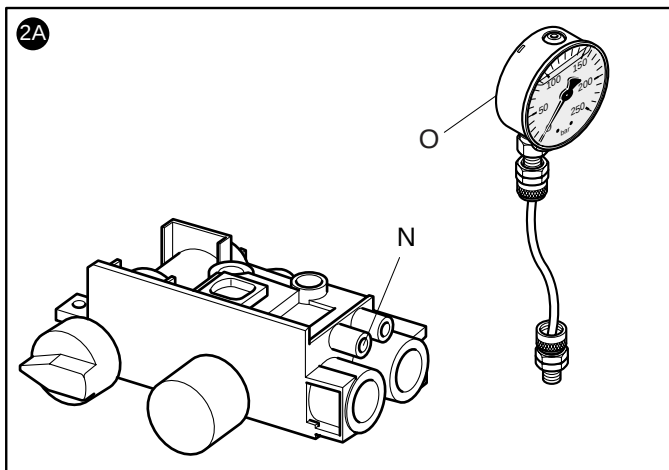
I - Power supply cable inlet
I - Netzkabeingang
I - Entrée câble électrique
I - Entrata cavo elettrico
I - Ingreso cable eléctrico
I - Ingang elektriciteitskabel
I - Eltilslutning
I - Indgang el-ledning
I - Entrada cabo eléctrico
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου

GB - IE
DE - AT - CH
FR - BE
IT
ES
NL - BE
SE
DK
PT
GR

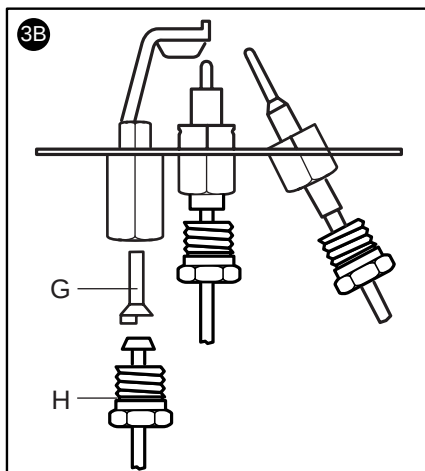
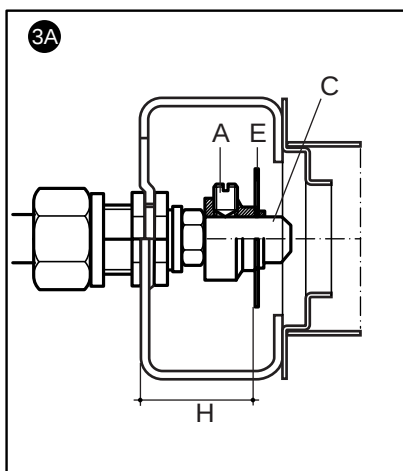
IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



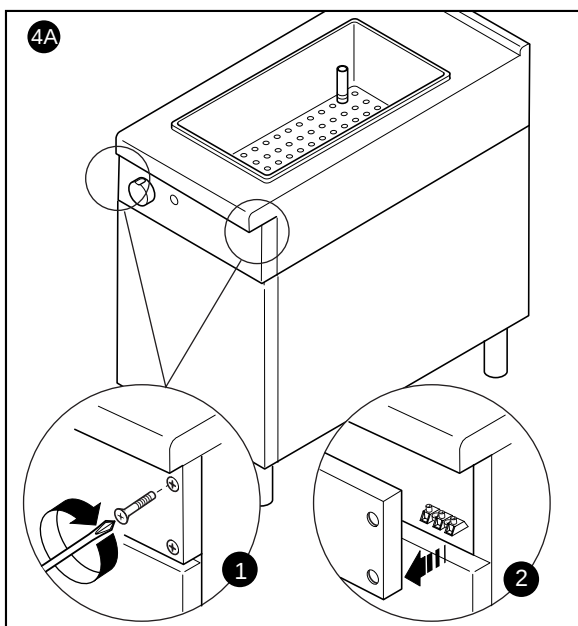
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILERI-/KRANAR - OVERSIGT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο κανοτηρεζ1οδηγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGT BRAENDERE/TYRERAENDERER - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβδίες1βάνες αερίου



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



Sommaire

II. GÉNÉRALITÉS	38
1. AVERTISSEMENTS	38
2. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT	38
2.1. Emballage	38
2.2. Utilisation	38
2.3. Nettoyage	38
2.4. Élimination	38
2.5. Perturbations radio	38
III. INSTALLATION	39
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	39
2. DÉSEMBALLAGE	39
3. MISE EN PLACE	39
3.1. Généralités	39
3.2. Fixation au sol	39
3.3. Union d'appareils	39
3.4. Montage et union d'appareils hauts sur base, four, pont, en saillie	39
3.5. Jointures entre appareils	39
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	39
4.1 Évacuation des fumées pour appareils de type "A1"	39
5. BRANCHEMENTS	40
5.1. Appareils alimentés au gaz	40
5.1.1. Avant le raccordement	40
5.1.2. Raccordement	40
5.1.3. Vérification de la pression de raccordement	40
5.1.4. Régulateur de pression	40
5.1.5. Contrôle de l'air primaire	41
5.1.6. Adaptation à un autre type de gaz	41
5.1.6.1. Remplacement de la buse du brûleur principal	41
5.1.6.2. Remplacement de la buse du brûleur veilleuse gaz	41
5.1.6.3. Remplacement de la vis du minimum	41
5.2. Appareils alimentés électriquement	41
5.2.1. Branchement électrique	41
5.2.2. Câble d'alimentation	41
5.2.3. Interrupteur de protection	41
5.3. Branchement à la terre et noeud équipotentiel	41
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	41
6.1. Rétablissement	41
IV. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR	42
1. UTILISATION DU BAIN-MARIE	42
1.1. Arrivée d'eau	42
1.2. Modèles à gaz	42
1.3. Modèles électriques	42
1.4. Évacuation de l'eau	42
2. UTILISATION DU CHAUFFE-POMMES DE TERRE	43
V. NETTOYAGE	44
1. PARTIES EXTERNES	44
2. AUTRES SURFACES	44
3. CALCAIRE	44
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	44
5. PARTIES INTERNES	44
VI. ENTRETIEN	45
1. ENTRETIEN	45
1.1 Certains dysfonctionnements et leurs solutions	45
1.2. Instructions pour le remplacement des éléments	45
2. LISTE DES ÉLÉMENTS	45

IC. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET TABLEAUX DES BUSES

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

MODÈLES		+B/G1 1/2M	+B/G2 1M
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
Capacité de la cuve	I. Maximum	26	52
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"
Puissance thermique nominale	kW	3	6.2
Catégorie		II 2E+3+	II 2E+3+
Type de construction		A1	A1
Pression de raccordement méthane G20	mbars	20 / 25	20 / 25
Pression de raccordement méthane G25	mbars	20 / 25	20 / 25
Pression de raccordement GPL G30/G31	mbars	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	0.32	0.66
- Gaz G25 (Hi = 29.25 MJ/m3)	m3/h	0.37	0.79
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	0.24	0.49

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		
Brûleur	G20	20 / 25	400mm	1.25	125	36 (*)	27
			800mm	1.85	185	34	
	G25	20 / 25	400mm	1.30	130	36 (*)	27
			800mm	1.90	190		
	G30/G31	28-30/37	400mm	0.85	85	24 (**)	14
			800mm	1.25	125	34	

(*) Entièrement ouverte

(**) Entièrement fermée

TABLEAU C - Caractéristiques techniques appareils électriques

MODÈLES		BAIN-MARIE		CHAUFFE-POMMES DE TERRE
		+B/E1	+B/E2	+W/E1
Tension d'alimentation	V	230	400	230
Phases	Nbre	1+N	3+N	1+N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Puissance maximum nominale	kW	2.2	6.6	1
Section du câble d'alimentation	mm²	1.5	1.5	1.5

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 **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 87/308 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. 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. 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.
- (Fig. C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. E) 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 intercalaire opposée.

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
- RÉSEAU HYDRIQUE

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.
- 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.
- Un robinet d'arrêt à fermeture rapide situé dans un lieu facilement accessible doit être placé en amont de chaque 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

- L'appareil est conçu pour être raccordé du côté inférieur droit.
- Enlever la protection en plastique du raccord du gaz et effectuer le raccordement.
- L'appareil est équipé d'un deuxième raccord sur le côté postérieur droit. Pour utiliser ce raccord, dévisser le bouchon en métal, visser le bouchon sur l'entrée inférieure et raccorder au réseau de distribution de gaz.

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

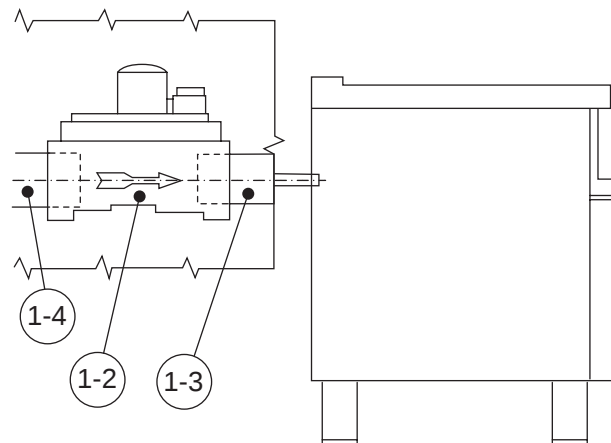
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

- 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 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 A (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 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".

5.1.6.3. REMPLACEMENT DE LA VIS DE MINIMUM

- Dévisser la vis de minimum "M" de la soupape et la remplacer par celle adaptée au type de gaz en la vissant à fond (Tableau B, fig.2A).

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A -Tableau C).

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 bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation (fig. 4A 1-2).
- 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. 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).

6.1. RÉTABLISSEMENT

- Attendre que l'appareil se soit suffisamment refroidi.
- Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

ATTENTION ! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par exemple : bandeau de commandes), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

IV. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DU BAIN-MARIE

Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et 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 pour des cuissons indirectes dans des récipients et pour le maintien au chaud d'aliments au bain-marie. Toute autre utilisation est réputée impropre.
- Éviter l'utilisation prolongée de l'appareil à vide ou dans des conditions susceptibles de nuire à un rendement optimal. Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

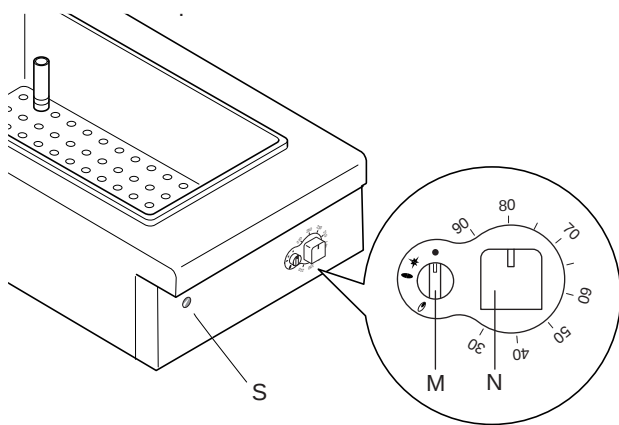
1.1. ARRIVÉE D'EAU

Remplir la cuve d'eau jusqu'au niveau indiqué par l'encoche de référence sur la paroi postérieure. La présence du tuyau de trop-plein "F" garantit l'élimination de l'excès d'eau.

Attention !

Ne jamais utiliser le bain-marie en l'absence d'eau dans la cuve (à sec).

1.2. MODÈLES À GAZ



Allumage

Les manettes de commande de la soupape thermostatique ont les positions d'utilisation suivantes :

Manette M :

- Position "éteint"
 - ★ Position "allumage veilleuse gaz"
 - Position "veilleuse gaz allumée"
 - Position "allumé"
- Tourner à gauche la manette "M" de la position ● à la position ★.
 - Appuyer à fond sur la manette "M" et la tourner en position ○ pour allumer la veilleuse gaz. Si cela ne se produit pas, répéter l'opération jusqu'à ce qu'elle s'allume.

Donc, après avoir appuyé sur la manette "M" pendant 20 secondes environ, la relâcher et contrôler que la flamme veilleuse gaz reste allumée ; si ce n'est pas le cas, répéter toute l'opération.

Attention ! Si la manette est remise en position "éteint" en éteignant le brûleur veilleuse gaz, attendre 60 secondes (déblocage de la manette) avant de le rallumer.

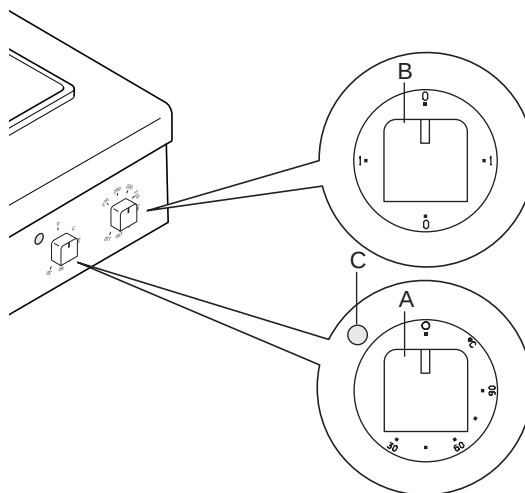
- L'allumage du brûleur principal s'obtient en tournant la manette "M" à gauche de la position ○ en position ○.
- Le réglage de la température s'obtient en tournant la manette "N" jusqu'à atteindre la valeur voulue.

NOTE ! 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

- Tourner à droite la manette "M" de la position ○ en position ★.
- Appuyer ensuite à fond dessus et la tourner jusqu'à la position ★ ; la relâcher et la mettre en position ●.

1.3. MODÈLES ÉLECTRIQUES



Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Pour les modèles de 800 mm : tourner la manette du commutateur "B" sur la position "I".
- Tourner la manette "A" du thermostat sur la température voulue.
- Si le voyant vert "C", ceci indique que la machine est sous tension.

Arrêt

Mettre les manettes de commande en position "0".

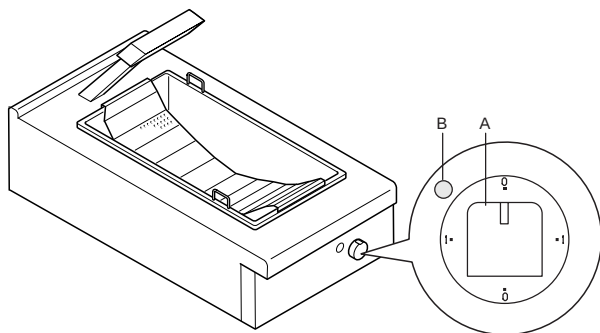
1.4. ÉVACUATION DE L'EAU

À la fin de la cuisson, vider la cuve d'eau en enlevant le tuyau de trop-plein "F" pour éviter d'éventuels dépôts corrosifs à l'intérieur de la cuve.

1. UTILISATION DU CHAUFFE-POMMES DE TERRE

Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et 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 le maintien au chaud d'aliments frits. Toute autre utilisation est réputée impropre.



Allumage

- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette de l'interrupteur "A" sur la position "1".
Si le voyant "B" s'allume, ceci indique que l'appareil est en marche et que le chauffage est assuré par une lampe (résistance) à infrarouges.

Arrêt

- Mettre la manette de commande "A" en position d'arrêt "0".
- Désenclencher l'interrupteur électrique installé en amont de l'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.

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).

BOUILLEURS OU INTERSTICES (au moins une fois par mois)

- Décaper les dispositifs destinés à accumuler et chauffer l'eau (par exemple, interstices 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.

DÉTERGENT CHIMIQUE

- Réchauffer pendant 3 minutes environ.
- Laisser agir la solution pendant au moins 10 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau.

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 recommandé de stipuler un contrat d'entretien. Effectuer périodiquement un contrôle complet de l'appareil (au moins une fois par an).

1.1 CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS (bain-marie)

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

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

Causes possibles :

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

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

- **SOUPAPE À GAZ**

- Enlever le bandeau de commandes en desserrant les vis de fixation.
- Desserrer le conduit de la veilleuse gaz et le thermocouple.
- Desserrer le conduit d'entrée du gaz à la soupape.
- Remplacer les éléments en remontant dans le sens inverse.

- **GRUPE 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 en remontant dans le sens inverse.

- **BRÛLEUR PRINCIPAL**

- Desserrer le raccordement de gaz du porte-buse.
- Enlever le brûleur veilleuse gaz en dévissant les vis de fixation.
- Enlever le panneau avant au brûleur fixé avec des vis.
- Desserrer les vis de fixation du brûleur.
- Remplacer les éléments en remontant dans le sens inverse.

2. LISTE DES ÉLÉMENTS (bain-marie à gaz)

- Soupape de sûreté
Type "Mertik", modèle GV 30T, avec filtre d'arrivée du gaz
- Brûleur veilleuse gaz
Type "SIT", modèle 0.140
- Thermocouple
Type "SIT" modèle 0.200, filetage M9 x 1
- Brûleur principal
Type "Polidoro" en AISI 430
- Colle
Ruban Paraliqu PM 35 VLIES
Loctite 511