

Instructions pour l'installation,  
l'utilisation et l'entretien

---

## **MARMITES À GAZ**

---

**AGB 373/WP · AGB 378/WP**  
**AGB 387/WP · AGB 393/WP**  
**AGB 388/WP**  
**AGB 379/WP**  
**AGB 391/WP**  
**AGB 371/WP · AGB 374/WP**  
**AGB 383/WP · AGB 389/WP**  
**AGB 376/WP · AGB 385/WP**  
**AGB 395/WP**  
**AGB 398/WP**  
**AGB 397/WP**  
**AGB 402/WP · AGB 403/WP**

---



**Whirlpool**

---

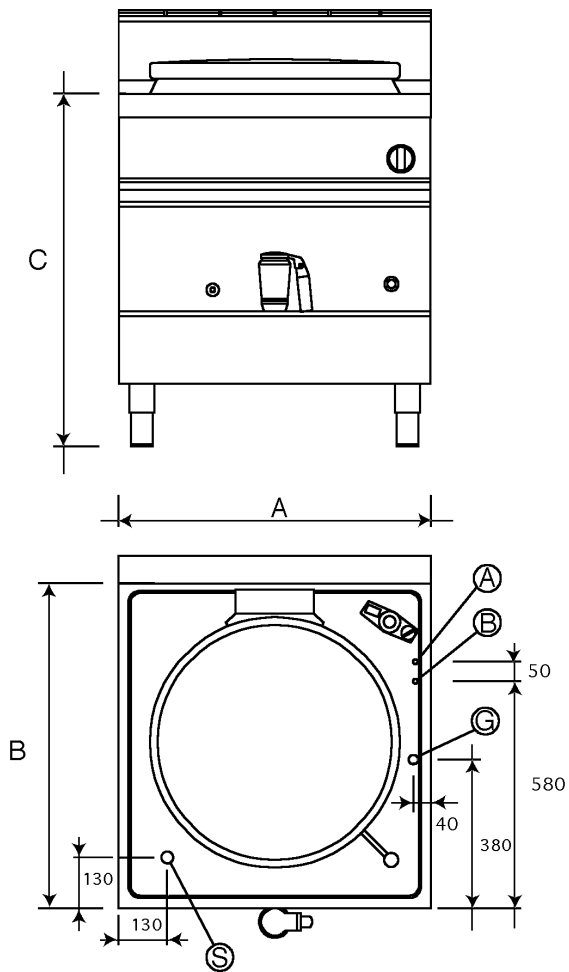


# INDEX

<b>Raprésentation schématique</b>	pag. 3	Remplacement des injecteurs	12
<b>Caractéristiques de l'appareil</b>	5	Remplacement de l'injecteur	
Mesurage de la pression du gaz en entrée	5	pour le brûleur pilote	12
Robinet - soupape du gaz	5	Règlage de la portée pour le maximum	12
Brûleur pilote	5	Entretien de l'appareil	13
Brûleur principal	5	Mesures à prendre en cas d'anomalies	
Règlage de l'air primaire		Remèdes	13
pour les brûleurs principaux	6		
Tableau de commandes	6	<b>Emploi et nettoyage</b>	
Soupape d'évacuation		Indications pour l'utilisateur	14
(seulement pour les modèles autoclaves)	6	Mode d'emploi	14
		Remplissage de la double	
<b>Instructions et notices générales</b>	7	paroi – interstice (modèles indirectes)	14
Instructions générales	7	Emploi du couvercle des marmites	
Données techniques	8-9	autoclaves	14
Caractéristiques de construction	10	Allumage et extinction de cuisson	14
Caractéristiques pour marmites		Nettoyage et soin de l'appareil	14
autoclaves	10	Nettoyage journalier	15
Caractéristiques pour marmites		Mesures à prendre en cas d'arrêt prolongé	15
indirectes	10	Mesures à prendre en cas d'anomalie	
Lois, normes techniques		de fonctionnement	15
et directives applicables	10	Que faire, si ...	15
Préparation spécifique		<b>Avertissement</b>	16
pour le local d'installation	10		
<b>Installation et entretien</b>			
Mise en place	11		
Installation	11		
Raccordement eau	11		
Raccordement au réseau distribution gaz	11		
Contrôle fonctionnement			
de l'installation du gaz	11		
Contrôle de la pression du gaz en entrée	12		
Contrôle du débit d'air primaire	12		
Essais et mise en fonction	12		
Transformation à d'autres types de gaz	12		

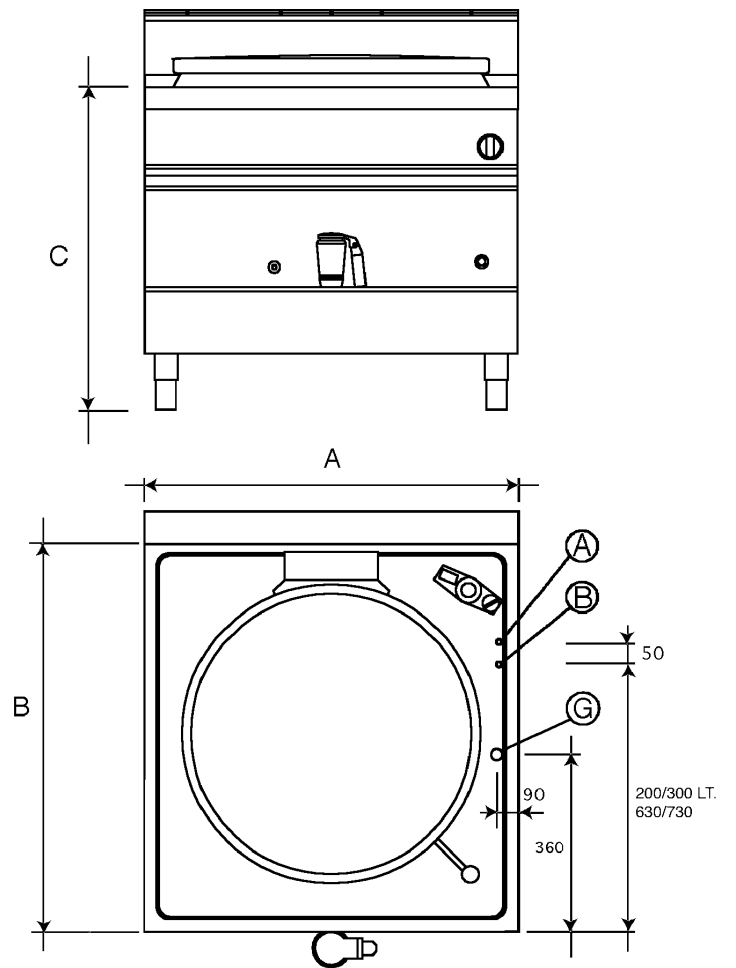
## Représentation schématique

**AGB 373/WP - AGB 378/WP  
AGB 371/WP - AGB 374/WP  
AGB 379/WP - AGB 376/WP**



- A - Raccord eau chaude de 10 mm
- B - Raccord eau froide de 10 mm
- G - Raccord gaz R<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" normes ISO 7-1
- S - Vidage capacité du plan de la marmite
- T - Plaque signalétique

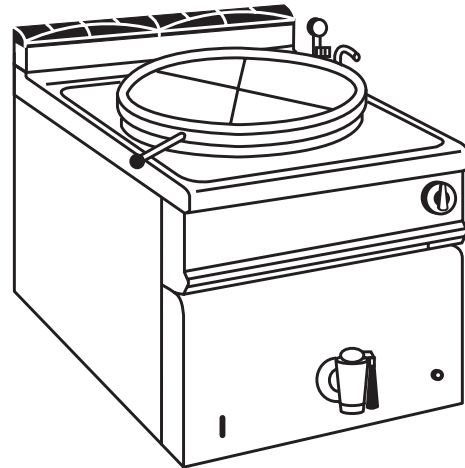
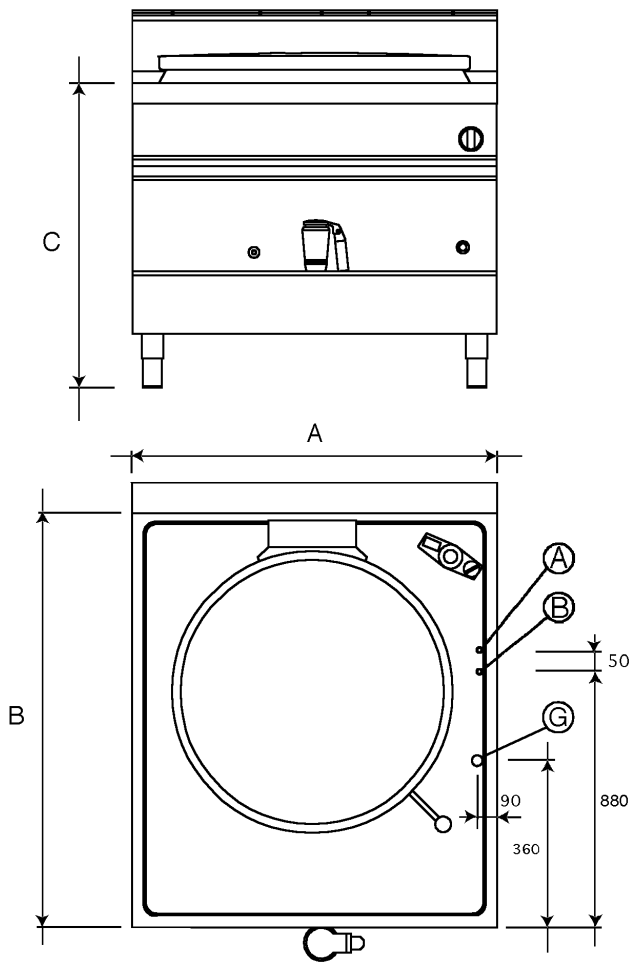
**AGB 387/WP - AGB 393/WP  
AGB 388/WP - AGB 391/WP  
AGB 383/WP - AGB 389/WP  
AGB 385/WP**



- A - Raccord eau chaude de 10 mm
- B - Raccord eau froide de 10 mm
- G - Raccord gaz R<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" normes ISO 7-1
- T - Plaque signalétique

## Représentation schématique

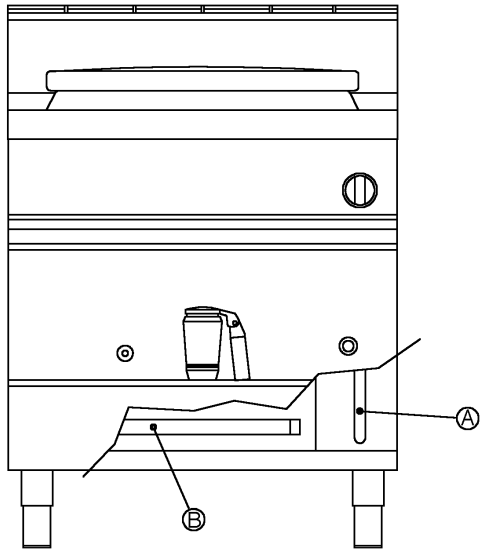
**AGB 395/WP**  
**AGB 398/WP**  
**AGB 397/WP**  
**AGB 402/WP - AGB 403/WP**



**A**

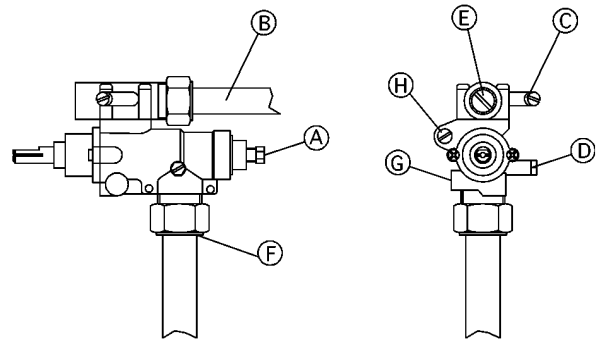
- A - Raccord eau chaude de 10 mm
- B - Raccord eau froide de 10 mm
- G - Raccord gaz R $\frac{1}{2}$ " normes ISO 7-1
- T - Plaque signalétique

## Mesurage de la pression du gaz en entrée



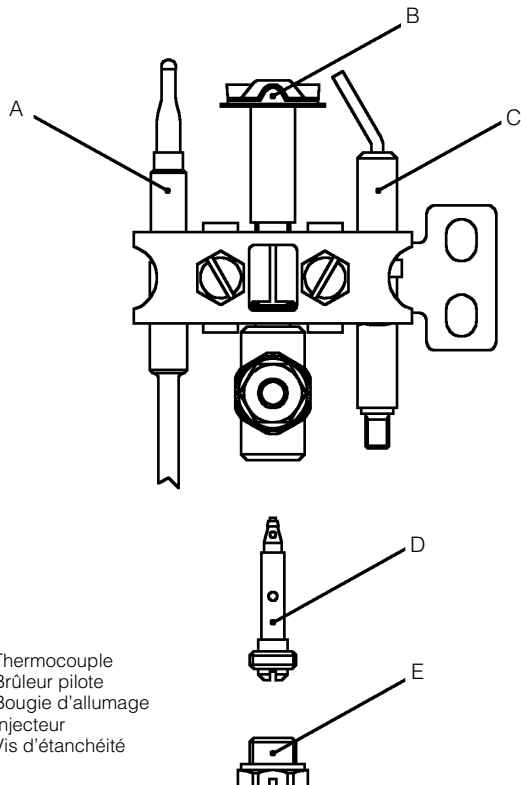
- A Prise de pression en entrée
- B Prise de pression en sortie

## Robinet - soupape du gaz



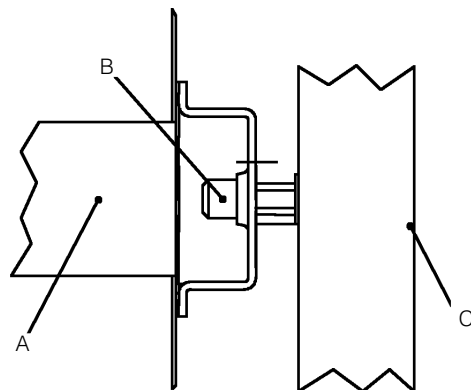
- A Ecou pour thermocouple
- B Sortie du gaz
- C Prise de pression en sortie
- D Prise de pression en entrée
- E Vis de réglage pour portée nominale
- F Entrée gaz
- G Prise gaz pour brûleur pilote
- H Vis de réglage pour la portée du minimum

## Brûleur pilote



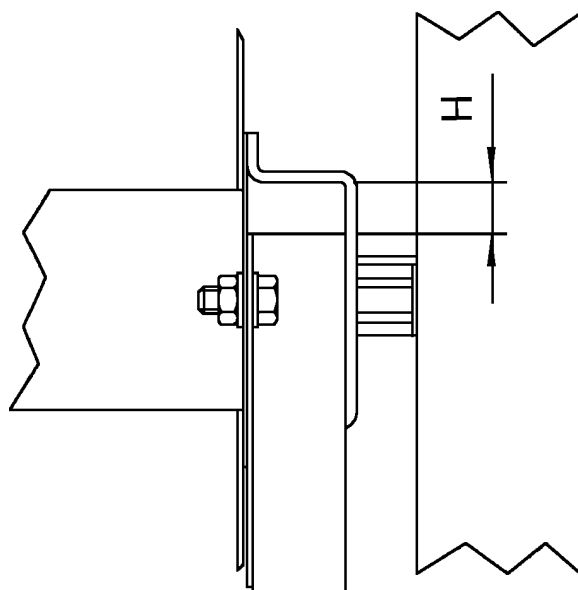
- A Thermocouple
- B Brûleur pilote
- C Bougie d'allumage
- D Injecteur
- E Vis d'étanchéité

## Brûleur principal



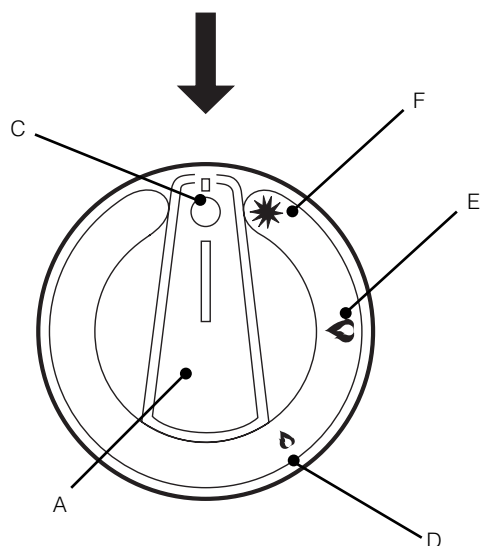
- A Brûleur
- B Injecteur
- C Rampe porte-injecteur

## Règlage de l'air primaire pour les brûleurs principaux

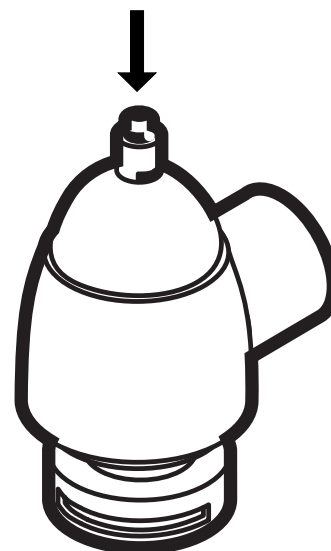


### Tableau de commande

### Soupape d'évacuation



### Évent condensa/vapeur manuel



- A Poignée de commande
- C Position de fermeture
- D Position de minimum
- E Position de maximum
- F Position pilote

# INSTRUCTIONS ET NOTICES GÉNÉRALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Toutes les informations importantes, à propos de l'appareil, pour le Service Assistance sont reportées sur la plaquette technique (voir illustration "Dimensions de l'appareil et positions des raccordements").
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de suite de quoi il s'agit.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

**Attention! Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.**

## 2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Les présentes instructions pour la mise en service sont valables pour nos marmites à gaz qui appartiennent à la catégorie II2E+3+ (voir tableau à la page 9).

La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la partie avant de l'appareil (sur le tableau des commandes); elle comporte toutes les données de référence nécessaires, telles que: le constructeur, la pression d'entrée, le type degaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25												
II2H3BP	P mbar	30	30	20	-	SE	FI	DK	CZ	SK	SI						
II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT	CH	PT									
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	IE	GB	GR								
II2L3BP	P mbar	30	30	-	25	NL											
II2ELL3BP	P mbar	50	50	20	20	DE											
TIPO/TYPPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	BE									
MOD.	II2H3BP	P mbar	50	50	20	-	AT	CH									
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU										
CE N.	II2H3BP	P mbar	30	30	-	-	EE	LV	LT								
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE	LV	LT								
Σ Qn kW	ISBP	P mbar	30	30	-	-	NO	MT	CY	IS	HU						
MOD.	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY										
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschickt voor:																	
VAC	kW		Hz		MADE IN ITALY												
L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.						G30/G31		28-30/37 mbar									
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.						G20/G25		20/25 mbar									

# DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Type de chauffage	(A) Largeur (mm)	(B) Profondeur (mm)	(C) Hauteur (mm)	Diamètre récipient (mm)	Capacité utile cuve (lt)	Pression en cuve de cuisson (bar)	Pression boiler (bar)	Prise eau chaude (mm)	Prise eau froide (mm)	Pression eau en réseau (kPa)	Raccord du gaz (R")	N. CE
AGB 373/WP	direct	800	900	875	600	100	-	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 378/WP	direct	800	900	875	600	140	-	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 387/WP	direct	1000	1150	875	750	200	-	-	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
AGB 393/WP	direct	1150	1300	875	900	300	-	-	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	direct	1250	1400	875	900	535	-	-	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	direct	800	900	875	600	100	-	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 379/WP	direct	800	900	875	600	140	-	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 388/WP	direct	1000	1150	875	750	200	-	0,05	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
AGB 391/WP	direct	1150	1300	875	900	300	-	0,05	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	direct	1250	1400	875	900	535	-	0,05	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
AGB 371/WP	indirect	800	900	875	600	100	0,5	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 374/WP	indirect	800	900	875	600	135	0,5	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 383/WP	indirect	1000	1150	875	750	200	0,5	-	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
AGB 389/WP	indirect	1150	1300	875	900	300	0,5	-	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	indirect	1250	1400	875	900	535	0,5	-	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	indirect	800	900	875	600	100	0,5	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 376/WP	indirect	800	900	875	600	140	0,5	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 385/WP	indirect	1000	1150	875	750	200	0,5	0,05	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	indirect	1150	1300	875	900	300	0,5	0,05	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
	indirect	1250	1400	875	900	535	0,5	0,05	1/2"	1/2"	50-300	3/4"	85BL0620
AGB 397/WP	direct	800	900	735	600	100	0,5	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 402/WP	direct	800	900	735	600	100	0,5	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
	direct	800	900	735	600	140	0,5	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 403/WP	direct	800	900	735	600	140	0,5	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 395/WP	indirect	800	900	735	600	100	0,5	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
	indirect	800	900	735	600	100	0,5	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
AGB 398/WP	indirect	800	900	735	600	140	0,5	-	10	10	50-300	1/2"	51BS3469
	indirect	800	900	735	600	140	0,5	0,05	10	10	50-300	1/2"	51BS3469

## Données gaz techniques

Pression nominales pour les différents types de gaz	Gaz de la 2a famille – Metano H	20 mbar
	Gaz de la 3a famille – GPL	28-30/37 mbar
Fonctionnement admis si la pression est comprise entre:	Gaz de la 2a famille – Metano H	da 17 a 25 mbar
	Gaz de la 3a famille – GPL	da 20/25 a 35/45 mbar
Fonctionnement non admis si la pression est inférieur à:	Gaz de la 2a famille – Metano H	17 mbar
	Gaz de la 3a famille – GPL	20/25 mbar
Fonctionnement non admis si la pression est supérieur à:	Gaz de la 2a famille – Metano H	25 mbar
	Gaz de la 3a famille – GPL	35/45mbar



**TABLEAU 1**

<b>Modèle</b>		AGB 373/WP AGB 378-379/WP AGB 371/WP AGB 374-376/WP AGB 395/WP AGB 398/WP AGB 397/WP AGB 402-403/WP	AGB 387/WP AGB 388/WP AGB 383/WP AGB 385/WP	AGB 393/WP AGB 391/WP AGB 389/WP		
<b>Catégorie</b>						
<b>Type de construction</b>		II2E+3+				
<b>Air comburant</b>		A				
<b>Puissance thermique nominale</b>	m <sup>3</sup> /h	-	-	-	-	
<b>Puissance thermique minima</b>	kW	21,0	34,5	48	65	
	kW	7	22,5	26,5	40	
<b>Pression de raccordement</b>						
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar				
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar				
<b>Paramètres raccordement du gaz</b>						
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m <sup>3</sup> )	m <sup>3</sup> /h	2.390	3.926	5.462	7.397
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg)	kg/h	1.644	2.700	3.757	5.088
<b>Calibrage de la capacité du minimum</b>						
Gaz méthane 2E+	G20/G25	2.5 mbar	8.6 mbar	5.6 mbar	- mbar	
Gaz liquide 3+	G30/G31	3 mbar	12 mbar	8.5 mbar	- mbar	
<b>Injecteurs Ø 1/100 mm</b>						
<b>Brûleur principal</b>	G20/G25	Repere puissance nominale	3 x 185R	4 x 225	4 x 280	4 x 320
		Repere ralenti	Réglable	Réglable	Réglable	Réglable
	G30/G31	Repere puissance nominale	3 x 135	4 x 150	4 x 185	4 x 210
		Repere ralenti	Réglable	Réglable	Réglable	Réglable
<b>Nr. d'injecteurs brûleur pilote</b>						
	Gaz méthane G20/G25	35	40	40	40	
	Gaz liquide G30/G31	20	25	25	25	
<b>Air primaire distance « A »</b>						
	G20/G25	30	30	10	10	
	G30/G31	-	-	Ouvert	Ouvert	

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur.
- Recipient de cuisson en acier inox AISI 316, épaisseur 20/10.
- Les panneaux sont en acier AISI 304, épaisseur 15-20/10
- Le chauffage de la cuve est réalisé par des brûleurs tubulaires en acier inox très performants, résistants aux contraintes mécaniques et thermiques.
- Le gaz est alimenté par une électrovanne multifonctionnelle.
- L'appareil est doté de brûleurs pilote avec un injecteur fixe, et en plus il est fournis d'un allumage piezo-électrique.
- La sécurité de l'appareil est garantie par un thermocouple qui interrompt le flu de gaz dans le cas où pour un motif quelconque il devrait s'éteindre.
- Le couvercle à double paroi est en acier inoxydable, articulé et équilibré par des ressorts en toutes les positions d'ouverture.
- Le robinet de vidange de la marmite est en laiton chromé.
- La prise pour l'entrée de l'eau froide est de 10mm.
- La prise pour l'entrée de l'eau chaude est de 10mm.
- L'appareil est doté d'un robinet mélangeur.

## CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES SEULEMENT POUR LES MARMITES AUTOCLAVES

- Couvercle de fermeture en acier inox, équipé d'un joint en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur.
- La fermeture hermétique du couvercle est garantie par 4 serrages à vis.
- Dispositif automatique pour la condensation de vapeur qui se forme à l'intérieur de la cuve de cuisson réglée à 0,05 bar.

## CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES SEULEMENT POUR LES MARMITES INDIRECTES

- Cuve de cuisson et double paroi (interstice) en acier inoxydable.
- Pour un fonctionnement assuré, l'appareil est équipé des composants suivants:
- Soupape de sécurité pour la vapeur, tarée à 0,5 bar;
- Manomètre pour l'indication de la pression de vapeur;
- Chargement d'eau dans la double paroi (interstice), par robinets, avec contrôle de niveau.
- Le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement en cas d'anomalie.

## LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matière;
- Eventuelles normes hygiéniques-sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- Normes comunales et/ou régionales telles que les règlementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- Prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- Lois n.1083 del 06.12.71 "Normes pour la sécurité de l'emploi de gaz combustible";
- Lois UNI-CIG 7129/92 et UNI-CIG 7131/72 "Normes pour l'installation à gaz alimentaires du réseau de distribution ou gaz GPL";
- Lois UNI-CIG 7723/77 "Appareils de cuisson et similaire fonctionnant au gaz pour grande installation. Prescriptions de sécurité";
- Lois UNI-CIG 8723/86 "Installation à gaz pour appareils utilisés dans les cuisines professionnelles et communautés";
- Prescriptions de l'organisme de distribution de gaz;
- Prescriptions du comité des électro-techniciens relatives à la sécurité électrique;
- Prescription de l'organisme à l'énergie électriques;
- S'il y a lieu, autres prescriptions locales.

## PREPARATION SPECIFIQUE POUR LE LOCAL D'INSTALLATION

- Puisque l'appareil appartient au type d'installation A, (il ne nécessite pas de raccordement direct à une cheminée ou à l'installation d'extraction des fumées), il est important d'installer l'appareil dans une pièce bien aérée, et que toutes les ouvertures de sécurités prescrite pour sa puissance soit respectées.

- On conseille, cependant, que l'appareil soit positionné sous une hotte d'aspiration pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- L'installation à adduction du gaz doit disposer de robinets d'interceptions rapide homologué à cet emploi.
- Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide. Chaque ligne doit disposer d'un robinet d'interception.

**Attention!:** L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'interceptions doivent se trouver auprès de l'appareil et dans une position facilement accessible à l'opérateur.

# INSTALLATION ET ENTRETIEN

## MISE EN PLACE

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avvertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il faut respecter une distance de 5 cm entre le dos (cheminée) de l'appareil et la paroi d'appui. Il n'y a pas de prescriptions particulières regardant la distance par rapport à d'autres appareils ou parois, on conseille de laisser latéralement un espace suffisant pour d'éventuelles installations et/ou réparations. Dans le cas, où l'appareil devrait être à contact direct avec des parois inflammables, on conseille l'application d'un isolement thermique adéquat.
- L'appareil doit être mis à niveau. Pour les petites différences de niveau, utiliser les pieds réglables (visser ou dévisser). Toute inclinaison peut porter préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

## INSTALLATION

- Attention! Les opérations d'installation et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.**
- Attention! Avant de commencer l'installation, vérifier les indications de la plaquette technique et les caractéristiques du réseau électrique ou d'adaptation à d'autres types de gaz.**

## RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Les arrivées d'eau de 10 mm (chaude et froide) sont prévues dans la partie inférieure du côté droit de l'appareil.
- Exécuter le raccordement comme prévus par les normes.

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION GAZ

- Le diamètre de la tuyauterie du gaz dépend du type de gaz et d'appareil et, de même que pour l'installation de ces tuyauteries, il faut respecter les prescriptions en vigueur.
  - L'installation d'arrivée du gaz peut être fixe ou amovible; si des tuyaux flexibles sont utilisés, ceux-ci doivent être en matériaux inoxydables et résistants à la corrosion.
  - Si des matériaux d'étanchéité sont utilisés pour le raccordement, ceux-ci doivent être homologués et éprouvés pour cette utilisation.
  - Le raccordement à gaz est prédisposé sur l'appareil dans la partie inférieure du côté droit.
  - Après avoir raccordé l'appareil, il faut absolument effectuer un essai d'étanchéité sur tous les raccords réalisés entre l'appareil et le réseau de distribution. Les atomiseurs antifuites sont conseillés, sinon traiter les parties concernées à l'aide de mousses: il ne doit pas y avoir de formation de bulles. Faire un essai d'étanchéité également sur l'organe de coupure rapide.
- Attention! Il est formellement interdit d'utiliser une flamme pour l'essai de l'étanchéité!**

## CONTRÔLES DE FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu (catégorie et type de gaz) pour la famille et le groupe de gaz disponible sur place. Dans le cas contraire, transformer ou adapter l'appareil au gaz disponible. Pour ce faire, consulter le paragraphe "Transformation à d'autres types de gaz".
- Faire fonctionner l'appareil avec les injecteurs prévus pour son débit calorifique nominal (Voir page 8 du paragraphe "Données techniques").
- Le fonctionnement de l'appareil avec sa portée thermique prévue, dépend de la pression en entrée et du débit calorifique du gaz.
- Le champ de pression (pression en entrée) pour lequel est admis le fonctionnement de l'appareil est reporté au tableau page 8 "Pressions en entrée" du paragraphe "Données techniques". En dehors de ces données de pression, la mise en fonction de l'appareil n'est pas admise. Si on relève des pressions différentes, par rapport à celles reportées dans le tableau page 8, il faut avvertir l'organisme de distribution ou la société qui a exécuté l'installation.
- Pour le débit calorifique du gaz (Hi) il faut faire demande auprès de la compagnie de distribution du gaz lequel devrait correspondre à celui reporté sur le tableau page 9 "Données gaz techniques" du paragraphe "Données techniques".

## CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ EN ENTRÉE

- La pression d'alimentation se mesure à l'aide d'un manomètre liquide (par ex. Manomètre en U, précision minimale 0,1 mbar). La pression d'alimentation se relève directement à la prise de pression en entrée située sur la rampe d'entrée du gaz. Pour accéder à la prise de pression il est nécessaire d'ouvrir le panneau frontal inférieur, en dévissant les deux vis de fixation situées latéralement. (voir illustration "Mesurage de la pression du gaz en entrée").
- Avant de raccorder le manomètre enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression.
- Connecter le manomètre en U et quand l'appareil est en marche relever la pression.
- La valeur relevée par le manomètre doit correspondre à la valeur indiquée sur le tableau page 8 "Pressions en entrée" du paragraphe "Données techniques".
- Si les valeurs ne correspondent pas, demander l'intervention de la compagnie de distribution ou de la société qui a réalisé l'installation.
- A la fin, revisser la vis d'étanchéité de la prise de pression.

**Attention!** Il est formellement interdit de toucher aux vis de réglage scellées, qui se trouvent sur l'électrovanne du gaz (sous peine immédiate de l'inefficacité de la garantie).

## CONTRÔLE DU DÉBIT D'AIR PRIMAIRE

- On peut considérer que l'air primaire est correctement réglée s'il y a la garantie de la sécurité contre l'extinction de la flamme avec brûleur froid et l'allumage à l'injecteur avec brûleur chaud.
- La distance "H" (voir illustration "Réglage de l'air primaire") conseillée pour le réglage de l'air primaire est indiquée au tableau page 9 du paragraphe "Données techniques".

## ESSAIS ET MISE EN FONCTION

- Après avoir terminé les travaux de raccordement, vérifier l'appareil et toute l'installation suivant les instructions données.
- S'assurer, en particulier, que:
  - Le film de protection a été éliminé;
  - Tous les raccordements ont été réalisés conformément aux prescriptions du présent manuel;
  - Toutes les prescriptions de sécurité, normes techniques et directives ont été respectées;
  - Vérifier l'étanchéité des raccordements d'eau et du gaz;
  - Quand l'appareil est installé, contrôler que le câble ne soit pas en traction et/ou à contact avec des surfaces chaudes.
- Ensuite, allumer l'appareil en suivant les indications de la notice et vérifier:
  - L'allumage progressif du brûleur;
  - La stabilité des flammes;
  - La sécurité des flammes, la vérifier à la portée minimum ainsi qu'à la maximum.
- Vérifier si le gaz brûlé est évacué librement.
- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de l'appareil.

## TRANSFORMATION À D'AUTRES TYPES DE GAZ

- Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, il faut changer les injecteurs pour les brûleurs principaux. (Voir tableau page 9 et illustration "Brûleur principal").
- Tous les injecteurs nécessaires aux divers types de gaz sont emballés dans un sachet livré avec l'appareil.
- En plus, il faut effectuer le contrôle de la pression d'alimentation et le tarage manuel de la portée minimum. (Voir tableau page 9 – Tarage de la portée du minimum.)

## REPLACEMENT DES INJECTEURS

- Pour accéder aux injecteurs, enlever le panneau frontal inférieur, dévisser les vis de fixation latérales.
- Disjoindre la rampe porte-injecteurs, dévisser les vis de fixation et l'enlever.
- Se servir d'une clé fixe SW 11 pour dévisser l'injecteur et le remplacer par un autre type approprié.
- Remonter le support du régulateur d'air primaire à une distance "H" comme indiqué au tableau page 9, voir aussi illustration "Réglage du débit d'air primaire".

## REPLACEMENT DE L'INJECTEUR POUR LE BRÛLEUR PILOTE

- L'accessibilité à l'injecteur pilote s'obtient après avoir ouvert le panneau frontal inférieur. Dévisser les deux vis de fixation latérales.
- Le brûleur pilote est situé dans la partie antérieure de la chambre de combustion.
- Dévisser la vis de fermeture et remplacer l'injecteur avec celui approprié.

## REGLAGE DE LA PORTÉE POUR LE MAXIMUM

- Après avoir allumé l'appareil, tourner la poignée du robinet dans la position minimum.
- Défiler la poignée du robinet, rendant ainsi accessible un petit trou situé sur le tableau de l'appareil.
- Avec un tourne-vis, agir sur la vis de réglage du minimum située sur le robinet, à l'aide du petit trou situé sur le tableau.

**Attention!** La pression pour la portée minimum va directement relevée à la prise de pression en sortie située sur la rampe porte-injecteurs. (Voir illustration "Mesurage de la pression du gaz")

- Calibrer la pression en sortie du robinet-gaz respectant les valeurs reportées sur le tableau page 9 – Tarage de la portée du minimum.
- Dès que le tarage est effectué, il faut sceller la vis de réglage!

**Attention!** A chaque transformation, il est nécessaire d'effectuer un contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement.

## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

**Attention! toutes les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!**

- Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de manutention une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, etc...
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

## MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIES-REMÈDES

**Attention! exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!**

**Attention! avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!**

Manifestation et défaut possible  
Le contenu de la cuve ne se chauffe pas:  
- Intervention du thermostat de sécurité.

Le brûleur pilote reste allumé, mais les brûleurs principaux ne s'allument pas:  
- Perte de pression dans l'alimentation du gaz;  
- Injecteurs des brûleurs principaux bouchés.

Le brûleur pilote ne s'allume pas:  
- Injecteur du brûleur pilote bouché;  
- Bougie d'allumage en panne;  
- Contrôler le câble de la bougie d'allumage.

Le brûleur pilote ne reste pas allumé:  
- Thermocouple en panne;  
- Injecteur du brûleur pilote partiellement bouché  
Magnéto du robinet en panne.  
Accessibilité aux composants et intervention

Thermostat de sécurité  
Le thermostat de sécurité est accessible après avoir enlevé le panneau frontal inférieur, en dévissant les vis de fixation latérales.

Brûleurs principaux  
Démonter le panneau frontal inférieur.

Brûleur pilote  
Démonter le panneau frontal inférieur. Le brûleur pilote est situé dans la partie antérieure de la chambre de combustion.

Bougie d'allumage et thermocouple  
Démonter le panneau frontal inférieur.

# EMPLOI ET NETTOYAGE

## INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Liser attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.  
Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!
- Nos appareils étant destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confié à du personnel qualifié.
- Il est indispensable de surveiller l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance.

**Attention! le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.**

- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.
- Tous travaux d'installation et de raccordement doivent être effectués exclusivement par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.
- Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.
- En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et de gaz.
- En cas d'anomalie répétée, contacter le service d'assistance technique.

## MODE D'EMPLOI

- Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

**Attention! Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40mm du bord, comme maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.**

## REMPLEISSAGE DE LA DOUBLE PAROI – INTERSTICE (MODÈLES INDIRECTES)

**Attention! Le niveau d'eau à l'intérieur de la double paroi (interstice) doit être contrôlé avant chaque allumage de l'appareil.**

**Attention! On conseille de remplir la double paroi avec de l'eau adoucie!**





- Ouvrir le robinet de niveau situé sur le côté frontal de l'appareil.
- Dévisser le bouchon pour le remplissage, qui est introduit dans le groupe de sécurité. Le groupe de sécurité est situé sur le côté droit de l'appareil (voir illustration "Vue de l'appareil").
- Introduire l'eau adoucie.
- Quand l'eau sort, fermer immédiatement le robinet de niveau et revisser le bouchon situé dans le groupe de sécurité.

## EMPLOI DU COUVERCLE DES MARMITES AUTOCLAVES

- Avant de commencer la cuisson, fermer soigneusement le couvercle à l'aide des 4 étaux à vis.
- La pression à l'intérieur de la cuve peut atteindre la valeur maximale de 0,05 bar.
- Au dépassement de la valeur de pression, intervient la soupape de pression située sur le couvercle. Su demande, l'appareil peut être équipé d'un manomètre permettant de visualiser la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson.

**Attention! En fin de cuisson, avant d'ouvrir le couvercle, il faut faire sortir totalement la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson, ouvrant le levier de la soupape du soupirail, voir aussi illustration "soupape de soupirail".**

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DE CUISSON

- L'appareil est doté d'un sélecteur pour effectuer toutes les opérations d'allumage à la cuisson (Voir illustration "Tableau des commandes").
- Suivre dans l'ordre les indications suivantes, pour un emploi sûr et correct de l'appareil:  
Allumage du brûleur pilote:
  - Ouvrir le robinet du gaz situé en amont de l'appareil.
  - Tourner la poignée du robinet de la position (o) vers la gauche à la position , appuyer la poignée et en même temps actionner plusieurs fois la touche d'allumage piezo-électrique.
  - Dès que la flamme pilote est allumée, tenir appuyer la poignée pour quelques secondes, jusqu'à ce que le thermocouple se chauffe.Commencement de la cuisson – allumage des brûleurs principaux:
  - Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée vers la gauche jusqu'à la position , ou bien jusqu'à la position .
  - Généralement la cuisson commence avec la poignée en position maximum, quand la cuve est en température, on tourne la poignée en position minimum pour garder la température.Fin de cuisson – extinction des brûleurs principaux et du brûleur pilote:
  - Pour éteindre le brûleur principal, tourner la poignée vers la droite jusqu'à la position , seulement la flamme pilote reste allumée; tournant ultérieurement la poignée jusqu'à la position (o), on obtient l'extinction du brûleur pilote. (Voir illustration "Tableau de commandes")

## NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
- Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par exemple: Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

## NETTOYAGE JOURNALIER

**Attention!:** Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.

- Quand on nettoie l'intérieur de la cuve avec les main, toujours débrancher l'appareil du réseau électrique!
- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
  - Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapté à cet usage.
  - Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Note pour la marmite autoclave:

- Ne jamais utiliser des détergents contenant un haut pourcentage d'ammoniac et de sodium pour le nettoyage du joint du couvercle, puisque ceux-ci pourraient l'endommager et compromettre l'étanchéité en peu de temps.

## MESURES À PRENDRE EN CAS D'ARRÊT PROLONGÉ

- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau et de gaz.
- La pièce doit être suffisamment aérée.

## MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (eau et gaz).
- Demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

## QUE FAIRE, SI ...

**Attention!:** Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après, nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu, même en cas d'utilisation normale de l'appareil. L'utilisateur peut ainsi comprendre ce qu'il se passe, mais seul un technicien qualifié peut intervenir.

Si après avoir effectué les contrôles nécessaires, l'ennui ne vient pas résolu, éteindre immédiatement l'appareil du réseau électrique et demander l'intervention du service assistance.

... le contenu de la cuve ne chauffe pas:

- vérifier, que le gaz soit présent dans le réseau et que le robinet soit ouvert.
- vérifier, que les brûleurs principaux soient allumés. Autrement éteindre l'appareil et demander le service assistance technique, le thermostat de sécurité pourrait être intervenu à cause d'une température trop élevée de la cuve de cuisson. Ceci arrive quand on fait fonctionner l'appareil avec la cuve et/ou l'interstice vide. Ou bien, l'appareil a besoin d'un nettoyage des brûleurs (sales ou bouchés).

**AVERTISSEMENT**

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE  
RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES  
EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS  
CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE  
TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.  
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS  
LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES  
OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE  
LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

**LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE  
RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES  
NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.**

**POUR VOTRE SECURITE CES DOCUMENTS DOIVENT  
ETRE UTILISES PAR DES SPECIALISTES AGREES,  
SEULS HABILITES A REPARER VOTRE APPAREIL EN PANNE.**