

**MARMITE A GAZ  
MARMITE A GAZ MOTORISEE  
MARMITE ELECTRIQUE  
MARMITE ELECTRIQUE MOTORISEE  
SERIE 900 MASTER**

**296.600      296.670      296.680  
295.6001    295.6701      295.6801**

**INSTALLATION, UTILISATION  
ET ENTRETIEN**

## MISURE D'INGOMBRO

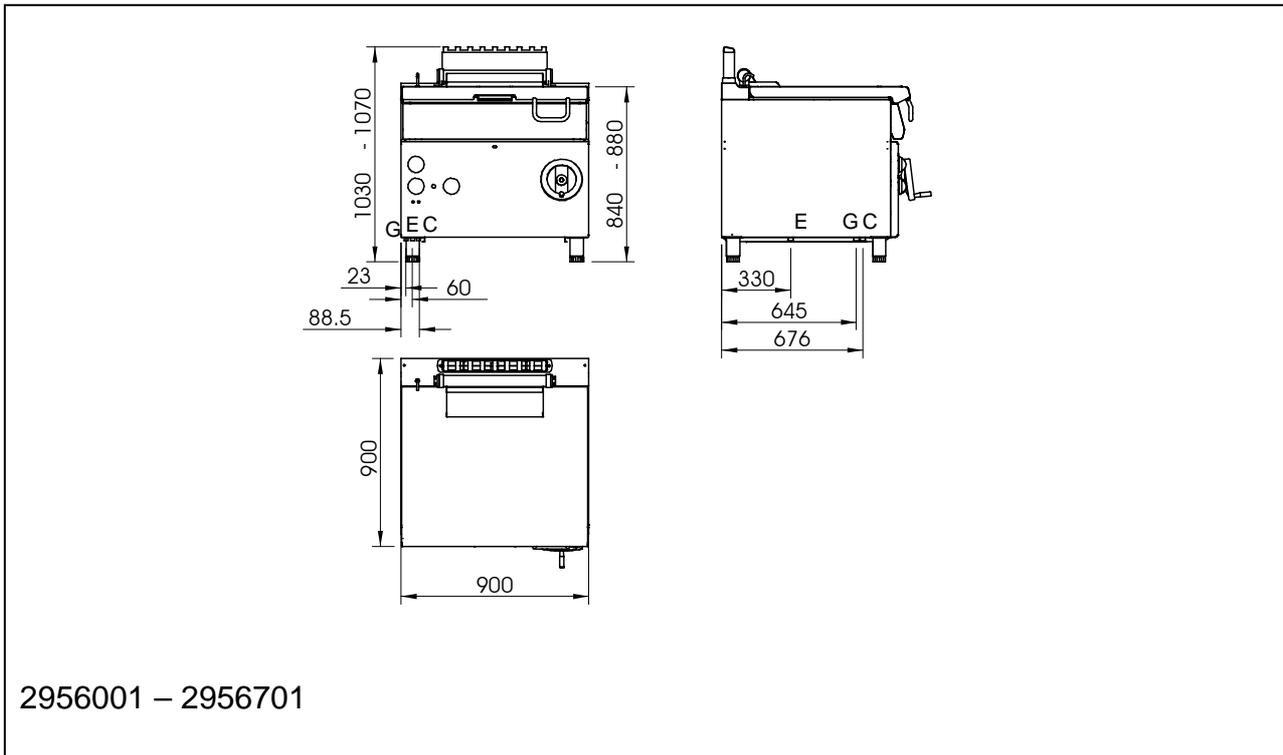


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

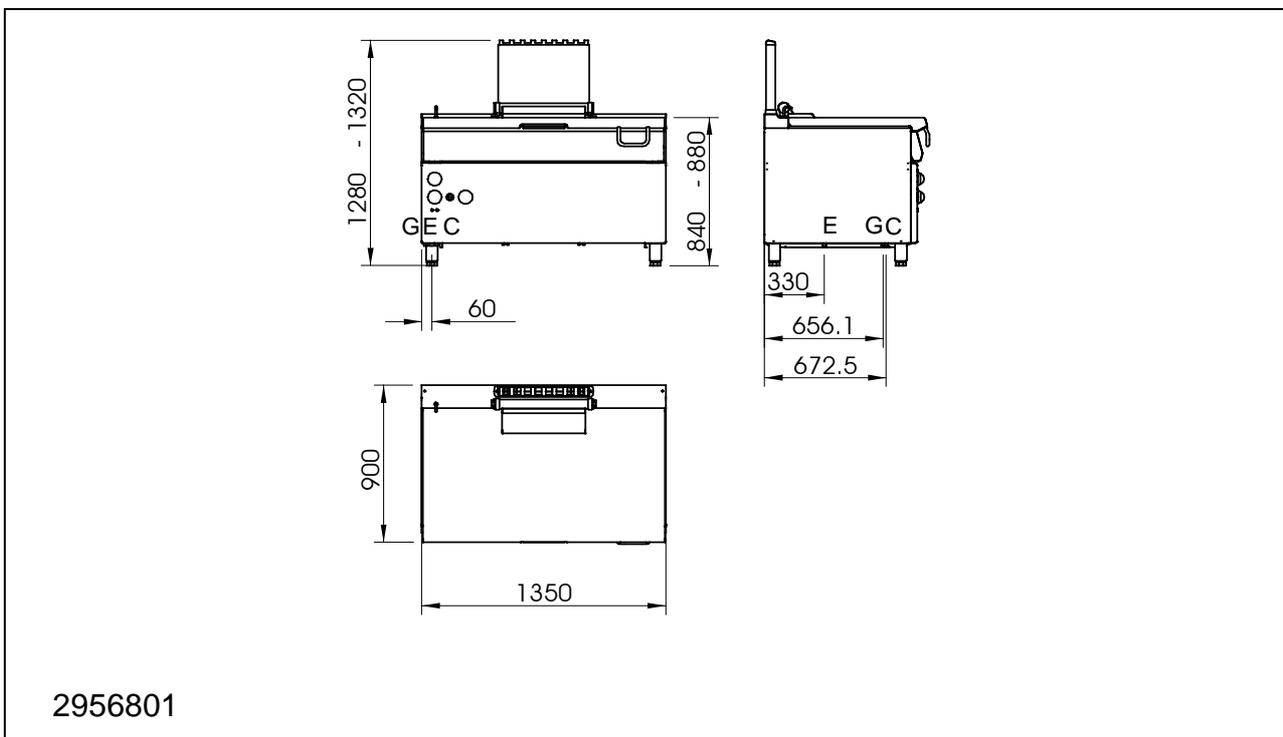


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

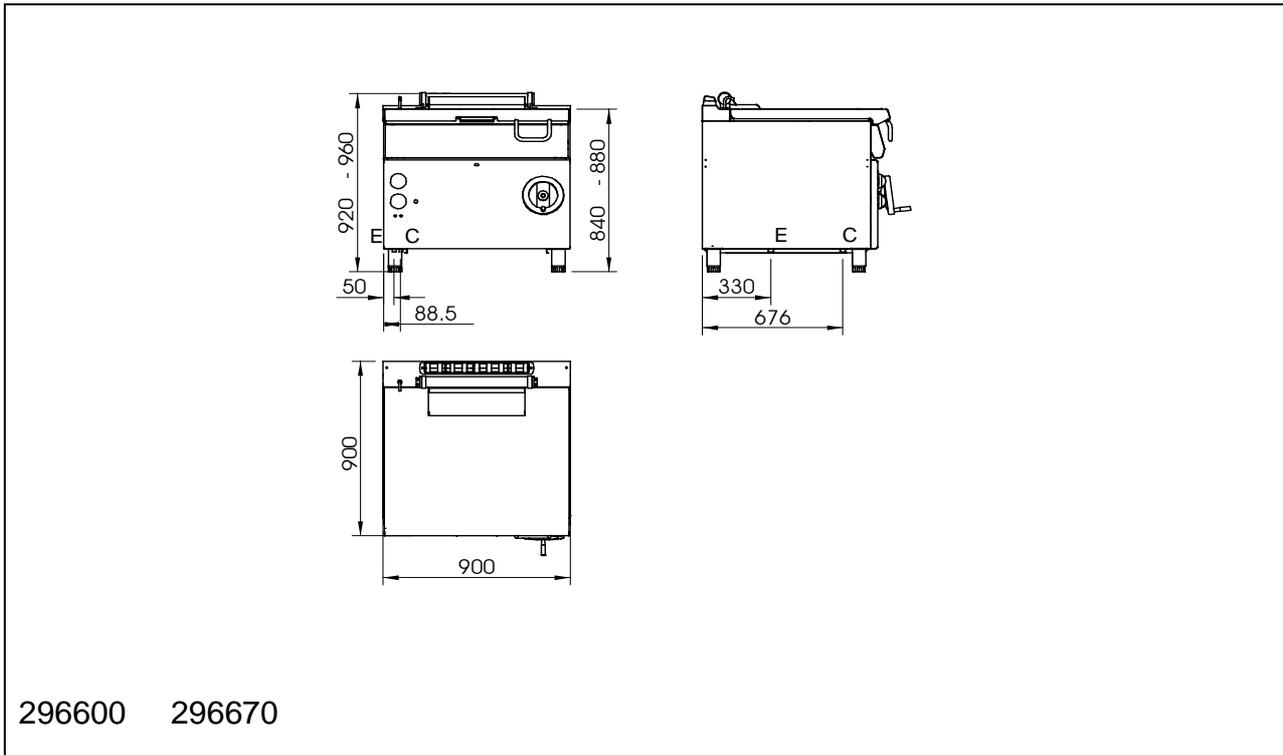


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

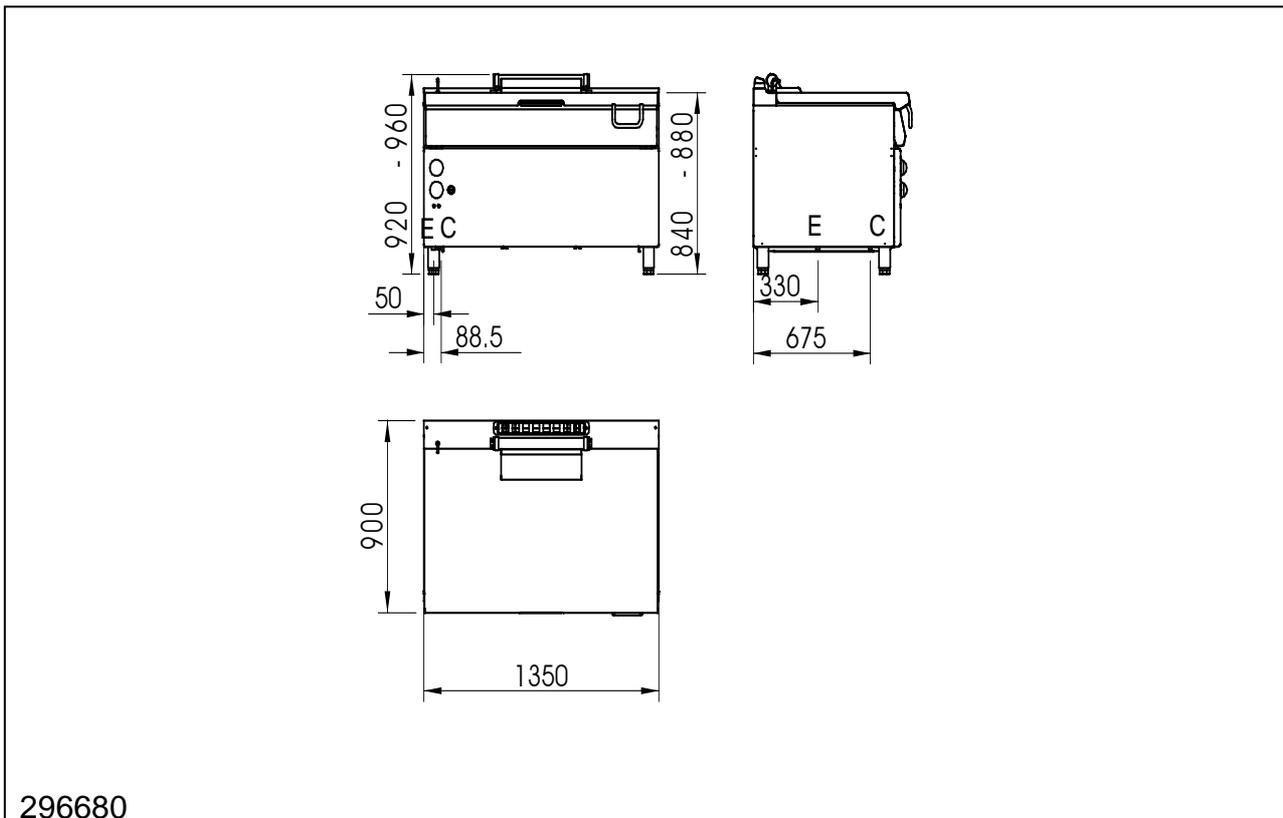


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>							
		I <sub>2</sub> H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV	<input type="checkbox"/>					
	I <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS	<input type="checkbox"/>						
	I <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	HU	<input type="checkbox"/>		
	II <sub>2</sub> E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>						
	II <sub>2</sub> E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>				
<b>CE</b> <b>xxxx</b>	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>
<b>Nr.</b>	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>		
<b>TIPO/TYPE</b> <b>A</b>	II <sub>2</sub> E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	<input type="checkbox"/>						
<b>MOD.</b>	II <sub>2</sub> ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>						
<b>ART.</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
<b>N°.</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>		
<b>kW</b> <b>B</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	RO	<input type="checkbox"/>		
<b>ΣQn</b> <b>m³/h</b> <b>C</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	HR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
<b>kg/h</b> <b>D</b>	I <sub>3</sub> B/P	p mbar	50	50	-	-	-	-	-	HU	<input type="checkbox"/>						
<b>kW</b> <b>E</b> <b>V ~</b> <b>F</b>	II <sub>2</sub> L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>						
<b>Hz</b> <b>G</b>	III <sub>1</sub> ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>						
	III <sub>1</sub> a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>						
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařizení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przystosobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										<b>G20 20mbar (H)</b>							

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

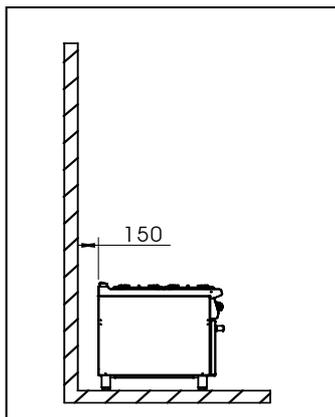


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

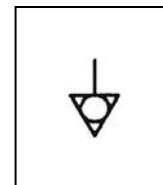
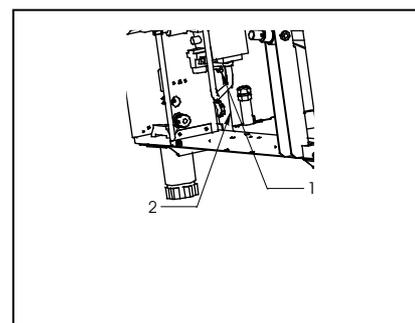


Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks



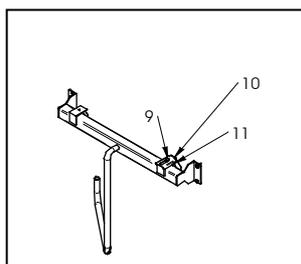
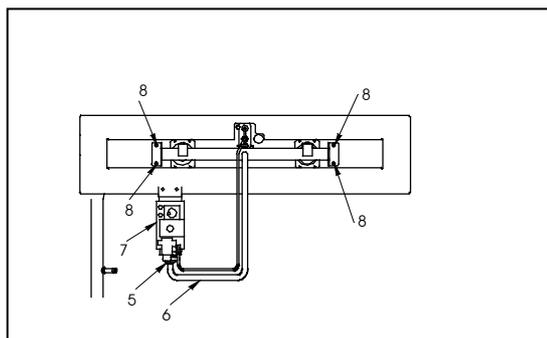
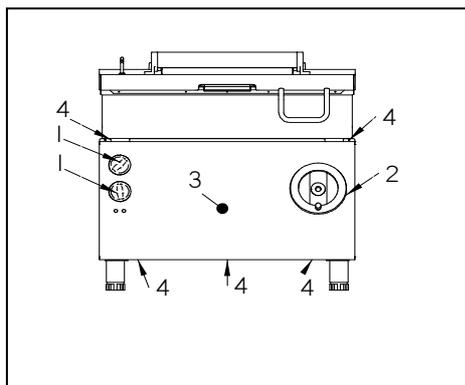


Fig. – Abb. 9, 10, 11 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners

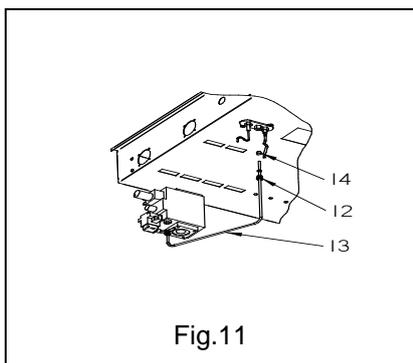


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät)

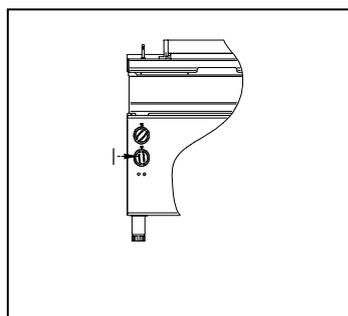
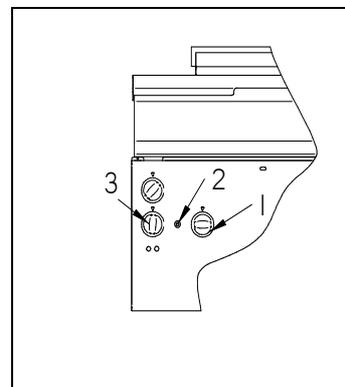
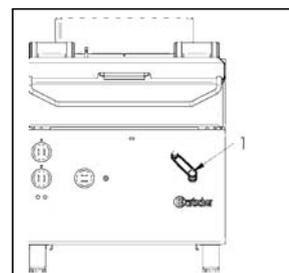


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel)



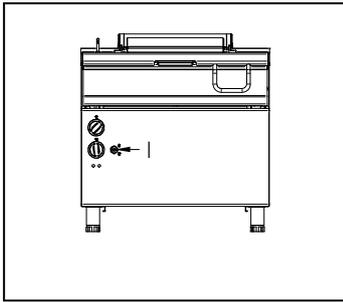


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische Kippung)

Fig. – Abb. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza \ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve \ Austausch der sicherheitsventil \

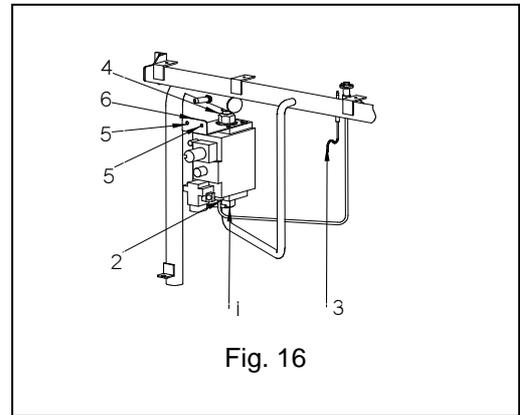
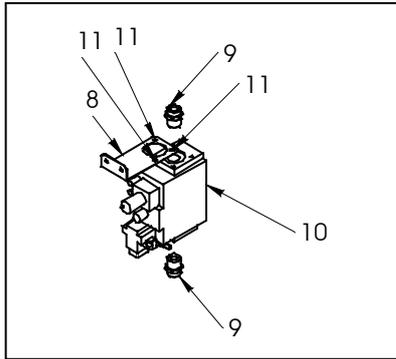


Fig. 16

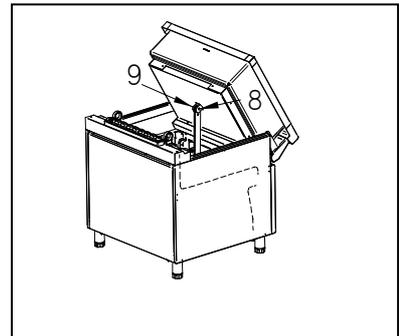
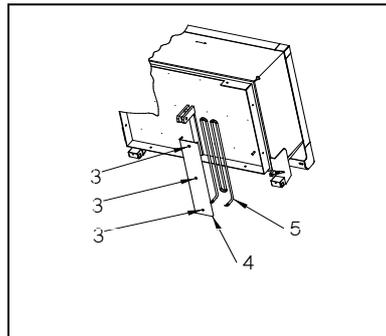
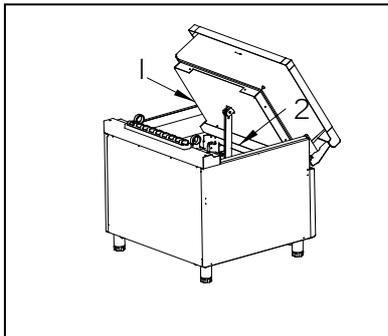


Fig. – Abb. 19,20,21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element \ Austausch der panzerwiderstände

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR – BE – LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Dimensions bac LxPxH [mm]	Capacité bac [l]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consommation GPL (G30) [Kg/h]	Consommation MÉTHANE (G20) [m3/h]	Air de comb. [m3/h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble Type H07 RN-F [mm2]
2956701	Marmite à gaz 1 module manuelle	900x900x900	800x620x170	86.5	19	A1	1.498	0.423	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1
2956001	Marmite à gaz 1 module motorisée	900x900x900	800x620x170	86.5	19	A1	1.498	0.635	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,2555	230 1	50	3x1
2956801	Marmite à gaz 1.5 module motorisée	1350x900x900	1250x620x170	132	28	A1	2.208	0.423	56	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,2555	230 1	50	3x1
296670	Marmite électrique 1 module manuelle	900x900x900	800x620x170	86.5							9	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
296600	Marmite électrique 1 module motorisée	900x900x900	800x620x170	86.5							9.25	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
296680	Marmite électrique 1.5 module motorisée	1350x900x900	1250x620x170	132							13.25	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU CAT. II<sub>2E</sub>+3P)

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "X" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas PLG (G31)	19.00	-	110 x 4	-	30	fermé
Natural Methane Gas (G20)	19.00	-	170 x 4	-	51	fermé
Natural Methane Gas (G25)	19.00	-	180 x 4	-	51	Fermé
BRÛLEUR MARMITE 1,5 MODULE						
Liquid Gas PLG (G31)	28.00	-	110 x 6	-	30	fermé
Natural Methane Gas (G20)	28.00	-	170 x 6	-	51	fermé
Natural Methane Gas (G25)	28.00	-	180 x 6	-	51	Fermé

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II<sub>2E+3+</sub>)

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
<b>BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	19.00	-	110 x 4	-	30	fermé
Natural Methane Gas (G20)	19.00	-	170 x 4	-	51	fermé
Natural Methane Gas (G25)	19.00	-	180 x 4	-	51	Fermé
<b>BRÛLEUR MARMITE 1,5 MODULE</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	28.00	-	110 x 6	-	30	fermé
Natural Methane Gas (G20)	28.00	-	170 x 6	-	51	fermé
Natural Methane Gas (G25)	28.00	-	180 x 6	-	51	Fermé

## AVERTISSEMENT

### Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.

**ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.**

## **A l'attention de l'installateur**

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II<sub>2E+3+</sub> (I<sub>2E</sub> pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 5 – pag. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2006/95/CE	- Basse tension (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
90/396/CEE	- Appareils à gaz
98/37/CE	- Réglementation machines

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

### **Déclaration de conformité**

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

## **DESCRIPTION DES APPAREILS**

### **Marmites à gaz**

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur de veilleuse.

Le bac de cuisson est entièrement réalisé en acier et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des brûleurs tubulaires en acier inox prévus pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

## Marmite électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple de sécurité à réarmement manuel.

Le bac de cuisson est entièrement réalisé en acier et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des résistances blindées commandées par un thermostat.

## CONDITIONS D'INSTALLATION

### Lieu d'installation (fig. 6 pag. 4)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 150 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

### Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

**(FR)** Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:  
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:  
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:  
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz

- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

## INSTALLATION

### Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds à hauteur réglable.

### Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de  $\frac{3}{4}$  pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être constitués d'un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

### Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve derrière le fronteau de l'appareil et on peut le joindre si on dévisse les vis qui fixent le fronteau de la machine (dans la version manuelle il est nécessaire d'enlever la manivelle) après dans la partie droite se trouve la boîte électrique avec le bornier. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs**

**d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole fig.7, pag.4.

### **Branchement à l'alimentation d'eau**

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au réseau d'alimentation en veillant à respecter les normes en vigueur.

### **Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation** (fig. 8, pag.4).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée. La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	$P_n$ [mbar]	$P_{min}$ [mbar]	$P_{MAX}$ [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne rentrait pas dans les limites indiquées dans le tableau, en établir la cause et contrôler à nouveau la pression une fois effectuée l'intervention correctrice nécessaire.

### **Contrôle de la puissance**

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance absorbée, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minute (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz; cette

dernière valeur figure dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

### **Contrôle du brûleur veilleuse**

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

### **Contrôle du réglage air primaire**

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques. Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

**ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.**

## **RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU**

### **Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu**

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2 et 3. Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

### **Changement du gicleur du brûleur (Fig. 9 -10 -11, pag.5)**

Pour changer le gicleur du brûleur il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de

fixation (4). Une fois ces opérations effectuées, dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure. Une fois libérée la zone d'intervention, desserrer la vis (9) de blocage du réglage d'air primaire, ouvrir à fond la bride (10) et dévisser le gicleur (11) à l'aide d'une clé. Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2 - 3). Veiller à monter le gicleur en le serrant bien et procéder enfin au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

### **Réglage de l'air primaire du brûleur** (Fig. 11, pag.5)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (9) de fixation de la bague en acier (10), amener la cote "x" à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2, resserrer la vis (9) et contrôler la cote "x".

### **Changement du gicleur du brûleur de veilleuse** (Fig. 8-9-12, pag.5)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Retirer le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure comme indiqué sur les figures 8 et 9. Une fois libérée la zone d'intervention, dévisser le raccord (12) de fixation de la conduite d'alimentation de gaz de la veilleuse (13) et extraire le brûleur (14). Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2).. Monter le gicleur et la conduite, serrer à fond le raccord et remettre en place tous les éléments précédemment démontés.

## **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

### **Marmite à gaz** (Fig. 13, pag.5)

Pour allumer le brûleur de la marmite, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2)★ pour allumer la veilleuse; maintenir enfoncée la commande jusqu'à ce que le thermocouple soit chaud de telle sorte que la veilleuse reste allumée; il est possible de contrôler cette opération à travers la fente présente sur le devant de l'appareil;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur la position ♠ ;
- régler la température selon les besoins à l'aide de commande de contrôle du thermostat (3).

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ( ★ ); pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

### **Marmite électrique** (Fig. 14, pag.5)

Pour allumer la marmite électrique procéder comme suit:

- amener la commande (1) du thermostat dans la position correspondant à la température voulue; les deux témoins doivent s'allumer (le témoin vert reste constamment allumé pour signaler la

présence de tension tandis que le témoin orange s'éteint une fois la température programmée atteinte).

- pour éteindre la marmite replacer la commande sur la position **0**.

### **Inclinaison manuelle** (Fig. 15, pag.5)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue en actionnant le volant (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre et s'abaisse en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

### **Inclinaison motorisée** (Fig. 16, pag.6)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue par l'intermédiaire du sélecteur (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le sélecteur vers le haut (flèche ▲) et s'abaisse en le tournant vers le bas (flèche ▼).

**Observer la plus grande prudence en cas d'utilisation du dispositif d'inclinaison durant les opérations de nettoyage et d'entretien.**

**ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais allumer la marmite alors qu'elle est vide.**

### **Anomalies de fonctionnement**

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

## **ENTRETIEN DE L'APPAREIL**

### **Nettoyage**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.**

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également

recommandé en ce cas de passer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

## **Entretien**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et confiées à cette occasion à un personnel qualifié. Il est recommandé de passer un contrat de maintenance.

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement, y compris au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

## **CHANGEMENT DE PIÈCES**

**ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

**Vanne de sécurité** (fig.9-17-18 pagg.5, 6 )

Pour remplacer le thermostat il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation comme indiqué à la figure 8. Dévisser ensuite successivement le raccord de la conduite allant au brûleur (1), le raccord de la conduite du brûleur de veilleuse (2), la thermocouple (3), le raccord de la rampe (4) et les vis (5) de fixation de la plaque de soutien (6); celle-ci doit être utilisée pour la mise en place de l'électrovanne neuve. Enlever le groupe soupape qui comprend les raccords et le bride: une fois dévissé les vis (11) de fixation du bride (8) au électrovanne (10), procéder à dévisser les raccords (9) du soupape en faisant attention à ne pas abîmer le filet car les pièces viendront récupérées. Remplacer la pièce et réinstaller les composants en suivant la séquence inverse. Pour une meilleure étanchéité on conseille de visser les raccords (9) au soupape en interposant de ferme filets étanches.

### **Thermocouple**

Pour changer le thermocouple, il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps de la veilleuse. Procéder ensuite au changement du thermocouple.

**Résistances** (fig. 19-20-21 pag.6)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de soulever la marmite à la hauteur maximum. Retirer ensuite le couvercle du boîtier des résistances (2) et le supports de la résistance à

changer (3) en desserrant à cet effet les vis de fixation (4). Extraire la résistance (5) après l'avoir débranchée. Pour faciliter au besoin ces opérations, il est possible de retirer le tableau de commande (6) et le panneau frontal (7) (comme indiqué à la figure 8) et d'incliner la marmite vers l'avant après avoir retiré l'axe (8) et la goupille (9). Cette dernière opération ne doit être effectuée qu'en cas de besoin

**SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.**

**ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.**