

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO



BRASIERA BASCULANTE A GAS  
GAS TILTING BRAISING PAN  
GAS-KIPPBRATPFANNE

SAUTEUSE BASCULANTE A GAZ  
SARTENE BASCULANTE A GAS  
FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS

**MOD. SBG080L900E**  
**SBGM080L900E**



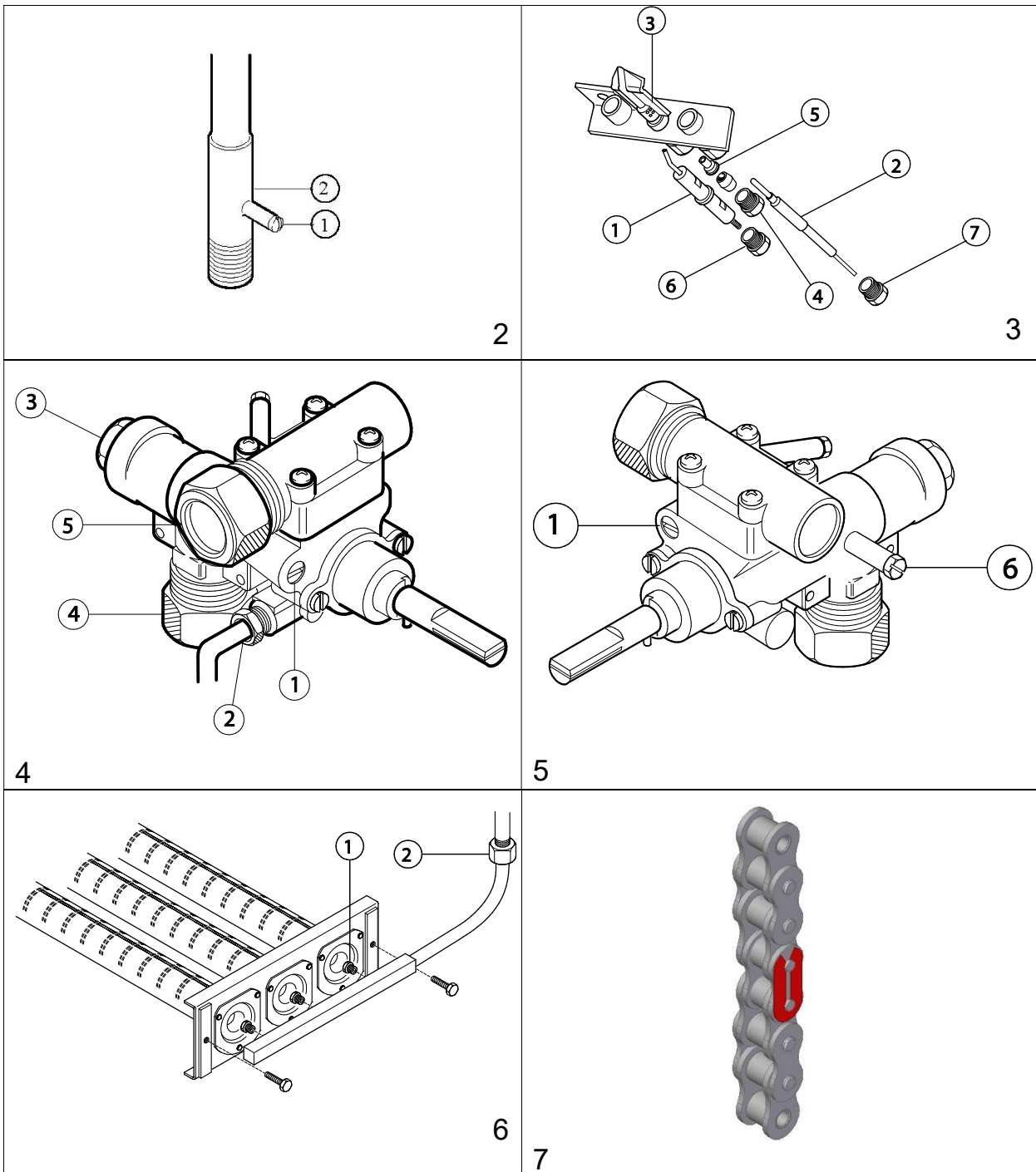
LEGGERE ATTENTAMENTE IL LIBRETTO DI ISTRUZIONI DELL'APPARECCHIATURA PRIMA DELL'USO.  
READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.  
LESEN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTES AUFMERKSAM DURCH.  
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL DE L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER.  
LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO.  
LEES DE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.  
LÄS IGENOM BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN APPARATEN ANVÄNDS.  
LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÕES DO APARELHO ANTES DE O UTILIZAR.  
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.  
LUE LAITTEEN KÄYTTÖOPAS HUOLELLISESTI ENNEN SEN KÄYTTÄMISTÄ.  
LES DENNE BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR BRUKER APPARATET.  
LÆS DENNE BRUGERVEJLEDNING GRUNDIGT FØR BRUG.

---

TARGHETTA CARATTERISTICHE  
DATA PLATE  
GERÄTESCHILD  
PLAQUETTE SIGNALETIQUE

PLACA DE CARACTERISTICAS  
PLAATJE MET KENMERKEN  
MÄRKSKYLT  
TYPEPLADE

CHAPA DE CARATERÍSTICAS  
ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ  
ARVOKILPI  
TYPESKILT







#### IT

- A Bocchetta erogazione acqua
- B Rubinetto acqua calda
- C Rubinetto acqua fredda
- D Manopola rubinetto gas
- E Pulsante accenditore piezoelettrico
- F Foro ispezione fiamma
- G Volantino di ribaltamento recipiente

Con basculamento motorizzato

- H Interruttore di accensione
- K Lampada spia di accensione
- L Selettore basculamento recipiente

#### GB

- A Water spout
- B Hot water tap
- C Cold water tap
- D Gas knob
- E Piezoelectric push button
- F Flame inspection hole
- G Tank tipping handwheel

With powered tilting

- H Start switch
- K ON signal lamp
- L Tank tilting selector

#### DE

- A Wasserverteilerstutzen
- B Warmwasserhahn
- C Kaltwasserhahn
- D Gashahnknebel
- E Piezozündungsknopf
- F Flammenschauglas
- G Behälterkipphandrad

Mit motorisierter kippen

- H Einschalter
- K Betriebskontrollleuchte
- L Behälterkippschalter

#### FR

- A Bec distributeur de l'eau
- B Robinet eau chaude
- C Robinet eau froide
- D Bouton du robinet de gaz
- E Bouton d'allumage piézoélectrique
- F Regard de contrôle de la flamme
- G Manivelle basculement recipient

Avec basculement motorisé

- H Interrupteur d'allumage
- K Voyant d'allumage
- L Sélecteur basculement recipient

#### ES

- A Boca de suministro agua
- B Grifo de agua caliente
- C Grifo de agua fría
- D Botón del grifo de gas
- E Pulsador encendedor piezoeléctrico
- F Mirilla de control de la llama
- G Manivela de vuelco recipiente

Con vuelco motorizado

- H Interruptor de encendido
- K Lámpara piloto de encendido
- L Selector de vuelco recipiente

#### PT

- A Entrada da distribuição da água
- B Torneira de água quente
- C Torneira de água fria
- D Manipulo da torneira do gás
- E Botão do acendedor piezoeléctrico
- F Furo de inspeção da chama
- G Manivela de subversão recipiente

Com subversão motorizado

- H Interruptor de acendimento
- K Lámpada espia do acendimento
- L Selector de subversão recipiente

## INDICE

## PAGINA

|                              |                                                                                               |    |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>I</b>                     | <b>ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE</b> .....                                                   | 7  |
| 1                            | AVVERTENZE GENERALI.....                                                                      | 7  |
| 2                            | RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE CEE.....                                                           | 7  |
| 3                            | TARGHETTA CARATTERISTICHE.....                                                                | 7  |
| 4                            | TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO.....                                                             | 8  |
| 4.1                          | Trasporto.....                                                                                | 8  |
| 4.2                          | Immagazzinamento.....                                                                         | 8  |
| 5                            | INSTALLAZIONE.....                                                                            | 8  |
| 5.1                          | LUOGO DI INSTALLAZIONE.....                                                                   | 8  |
| 5.2                          | POSIZIONAMENTO.....                                                                           | 8  |
| 5.2.1                        | Disimballo.....                                                                               | 8  |
| 5.2.2                        | Posizionamento.....                                                                           | 8  |
| 5.3                          | ALLACCIAMENTO IDRAULICO E RACCORDO DI SCARICO.....                                            | 8  |
| 5.4                          | COLLEGAMENTO ELETTRICO.....                                                                   | 9  |
| 5.4.1                        | Installazione del cavo di alimentazione e del collegamento equipotenziale.....                | 9  |
| 5.5                          | COLLEGAMENTO GAS.....                                                                         | 9  |
| 5.6                          | SCARICO GAS COMBUSTI.....                                                                     | 9  |
| 5.6.1                        | Installazione sotto cappa ed evacuazione forzata.....                                         | 9  |
| 6                            | MESSA IN FUNZIONE.....                                                                        | 9  |
| 6.1                          | CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO.....                                               | 9  |
| 6.2                          | REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA.....                                                           | 10 |
| 6.3                          | REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE PILOTA.....                                                        | 10 |
| 6.4                          | REGOLAZIONE DEL BYPASS DEL MINIMO.....                                                        | 10 |
| 6.5                          | ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....                                                      | 10 |
| 6.5.1                        | Sostituzione ugelli ai bruciatori principali.....                                             | 10 |
| 6.5.2                        | Sostituzione ugello al bruciatore pilota.....                                                 | 10 |
| 7                            | VERIFICA DI FUNZIONAMENTO.....                                                                | 10 |
| 8                            | MANUTENZIONE.....                                                                             | 10 |
| 8.1                          | ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI.....                                                 | 10 |
| 8.2                          | SOSTITUZIONE PEZZI.....                                                                       | 11 |
| <b>II</b>                    | <b>ISTRUZIONI PER L'USO</b> .....                                                             | 12 |
| 1                            | AVVERTENZE.....                                                                               | 12 |
| 2                            | MESSA IN FUNZIONE.....                                                                        | 12 |
| 3                            | RIEMPIMENTO VASCA.....                                                                        | 12 |
| 4                            | RISCALDAMENTO.....                                                                            | 12 |
| 4.1                          | Accensione del bruciatore pilota.....                                                         | 12 |
| 4.2                          | Avvio della cottura—accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura..... | 12 |
| 5                            | FINE COTTURA.....                                                                             | 12 |
| 5.1                          | Spegnimento del bruciatore.....                                                               | 12 |
| 5.2                          | Ribaltamento del prodotto di cottura.....                                                     | 12 |
| 5.2.1                        | Ribaltamento manuale.....                                                                     | 12 |
| 5.2.2                        | Ribaltamento motorizzato.....                                                                 | 12 |
| 5.3                          | Fine servizio.....                                                                            | 13 |
| 6                            | PULIZIA E MANUTENZIONE.....                                                                   | 13 |
| 7                            | <b>RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI</b> .....                                                       | 13 |
| APPENDICE: Dati tecnici..... |                                                                                               | 32 |

Per il collegamento diretto alla rete elettrica , è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Questo dispositivo deve essere sempre accessibile una volta che l'apparecchio è installato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. La connessione deve essere effettuata con la vite di arresto contrassegnata con il simbolo



L'apparecchio deve essere connesso in modo permanente alla rete idrica. Per il collegamento non devono essere utilizzati tubi flessibili.

La pressione d'alimentazione deve essere tra 100 - 250 kPa (1 -2,5 bar).

Non versare acqua fredda nel recipiente quando è ancora molto caldo.

**NON LAVARE L'APPARECCHIATURA CON GETTI D'ACQUA DIRETTI.**

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| <b>NON USARE L'APPARECCHIATURA COME FRIGGITRICE</b> |
|-----------------------------------------------------|

## I - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 1 - AVVERTENZE GENERALI

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato ed abilitato secondo le norme in vigore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.
- Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non usare l'apparecchiatura e rivolgersi al rivenditore autorizzato.
- Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



**POLIETILENE:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto ugelli.



**POLIPROPILENE:** pannelli cielo imballo, reglette, ecc.

- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas, idrica ed elettrica.
  - L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato in modo dimostrabile all'uso della stessa.
  - Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e del gas.
  - **PERICOLO DI INCENDIO - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.**
  - Installare l'apparecchio in un luogo ben aerato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
  - Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione: 1,72 m³/h per kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
  - Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
  - **Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.**
  - Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.
  - Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
  - Non dovranno essere ammesse né all'uso né alle operazioni di manutenzione o riparazione persone sotto l'effetto di droghe, alcool, medicinali che pregiudicano la prontezza di riflessi.
  - Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
  - Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
  - Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.
  - Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette metalliche).
  - Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.
  - Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
  - Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.
  - Il prodotto non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del Costruttore.
- Il costruttore dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.**

### 2 - RISPONDERE ALLE DIRETTIVE CEE

Gli apparecchi sono costruiti rispettando le esigenze richieste dalle Direttive dell'Unione Europea:

- 2014/35/UE (Bassa tensione)
- 2014/30/UE (Compatibilità Elettromagnetica)
- 2009/142/CE (Apparecchi a gas)
- 2006/42/CE (Macchine)

### 3 - TARGHETTA CARATTERISTICHE (Fig. 1)

La targhetta con le caratteristiche dell'apparecchio è incollata sul pannello frontale. Riporta tutte le informazioni necessarie all'installazione.

## 4 - TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

### 4.1 - Trasporto

L'apparecchiatura è imballata con gabbia di legno movimentabile con mezzi adatti al trasporto in pallet.

**Trasportare una sola gabbia alla volta.**

### 4.2 - Immagazzinamento

Immagazzinare in luogo coperto ed arieggiato, con temperatura da -10°C a +50°C ed umidità fino al 95%.

**Non sovrapporre le gabbie.**

## 5 - INSTALLAZIONE

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore.
- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate su questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.

**Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.**

### 5.1 - LUOGO DI INSTALLAZIONE

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

L'allacciamento, la posa in opera, la ventilazione e lo scarico dei fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, conformemente alle norme in vigore (vedere punto 5.6).

### 5.2 - POSIZIONAMENTO

#### 5.2.1 - Disimballo

**ATTENZIONE! Controllare subito eventuali danni causati dal trasporto.**

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti od occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Riumuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.
- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

### 5.2.2 - Posizionamento

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Sistemare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori generati durante la cottura.
- Provvedere alla messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini livellatori o altri mezzi. **Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.**
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.

### 5.3 - ALLACCIAMENTO IDRAULICO E RACCORDO DI SCARICO (Schema di installazione allegato)

**L'apparecchiatura deve essere installata in modo permanente alla rete idrica, secondo quanto prescrivono le normative nazionali in vigore e la EN1717.**

- Collegare i tubi di entrata acqua "HWI" e "CWI" alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione e idonei filtri meccanici. Per il collegamento non devono essere utilizzati tubi flessibili.
- La pressione di alimentazione deve essere compresa fra 100 e 250 kPa (1 e 2,5 bar).

**ATTENZIONE!** Qualora la pressione dell'acqua sia superiore a quella indicata, utilizzare un riduttore di pressione per evitare danneggiamenti all'apparecchiatura.

- L'acqua utilizzata per la produzione del vapore e per la cottura deve essere idonea al consumo umano e rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - Durezza totale 0,5 ÷ 5 Gradi francesi;
  - Concentrazione jone cloruro (Cl) ~10 p.p.m.;
  - PH maggiore di 7;
  - Conduttività elettrica 50 ÷ 2000 µS/cm a 20°C.
- E' consigliabile, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione agli attacchi della pentola, lasciar defluire un certo quantitativo d'acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose che potrebbero innescare processi di corrosione alle lamiere di acciaio inossidabile.

**ATTENZIONE!** L'utilizzo di acqua con caratteristiche tecniche diverse da quelle indicate provoca il decadimento della garanzia.

**Per la pulizia delle incrostazioni non utilizzare polifosfati: possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.**

- Sotto il beccuccio di scarico del recipiente installare un pozzetto collegato ad un sifone che permetta lo scolo dell'acqua.

**I condotti di scarico devono essere realizzati in materiale resistente al calore (minimo 100 °C).**

#### 5.4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

**Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.**

- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano ai dati di funzionamento indicati sulla targhetta caratteristiche. La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .
- Per il collegamento diretto alla rete elettrica, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. Questo dispositivo deve essere sempre accessibile una volta che l'apparecchio è installato.
- L'apparecchiatura viene fornita senza cavo di alimentazione. Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F, avere sezione nominale come indicato in Tab. 3 ed essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato, in modo da prevenire ogni rischio.
- E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo nella morsettiera di allacciamento c'è un morsetto contrassegnato con il simbolo  $\perp$  al quale deve essere collegato il filo di messa a terra.
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. La connessione deve essere effettuata con la vite di arresto contrassegnata con il simbolo  $\nabla$ . Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm<sup>2</sup>.
- L'impianto di messa a terra ed il sistema equipotenziale devono essere conformi alle norme in vigore, e devono essere periodicamente verificati.

**Il costruttore declina ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

##### 5.4.1 - Installazione del cavo di alimentazione e del collegamento equipotenziale

- Per accedere alla morsettiera di allacciamento del cavo di alimentazione, procedere in questo modo:
- Togliere il pannello frontale
- Collegare il filo equipotenziale al morsetto  $\nabla$ .
- Inserire il cavo e collegarlo alla morsettiera secondo le

indicazioni dello schema elettrico (Fig. 8) e poi bloccarlo mediante il serracavo.

#### 5.5 - COLLEGAMENTO GAS

- Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta caratteristiche che l'apparecchio sia stato predisposto per il tipo di gas a disposizione presso l'utente. In caso contrario seguire le indicazioni del paragrafo 6.5 "Adattamento ad un altro tipo di gas".
- A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere inserito un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida posto in un luogo facilmente accessibile.
- L'allacciamento deve essere sempre effettuato con raccordi a 3 pezzi, al fine di facilitare lo smontaggio. Le tubazioni devono essere metalliche zincate o in rame, posizionate bene in vista. Possono essere utilizzati tubi flessibili, purchè di acciaio inossidabile.
- Dopo aver effettuato l'allacciamento, verificare la tenuta dei punti di raccordo utilizzando uno spray schiumogeno.
- Tenere presente che l'aria necessaria alla combustione è pari a 2 m<sup>3</sup>/h per ogni Kw di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

#### 5.6 - SCARICO GAS COMBUSTI

##### 5.6.1 - Installazione sotto cappa ed evacuazione forzata.

- L'apparecchio è classificato di tipo **A1**, perciò deve obbligatoriamente essere posizionato sotto una cappa per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.
- L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso in cui la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dalle norme. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.
- La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a 1,72 m<sup>3</sup>/h per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione, ferma restando la possibilità di dimensionare il ricambio di aria del locale di installazione per altri fini non esclusivamente legati alla sicurezza degli impianti alimentati a combustibile gassoso.

**L'evacuazione dei fumi non deve essere ostacolata da ostruzioni.**

#### 6 - MESSA IN FUNZIONE

Per l'accensione dei bruciatori vedere il capitolo "**II ISTRUZIONI PER L'USO**".

##### 6.1 - CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

La pressione di alimentazione può essere misurata con un manometro a tubo ad "U" oppure di tipo elettronico con risoluzione minima 0,1 mbar.

- Svitare la vite "1" della presa di pressione "2" (Fig. 2).
- Posizionare il manometro.
- Accendere il bruciatore e verificare che la pressione

sia quella prevista (vedi Tab. 4).

- A fine operazione rimontare e controllare la tenuta. Se la pressione di allacciamento non è compresa nell'ambito previsto (vedi tabella 4), non si potrà ottenere un buon funzionamento dell'apparecchio. L'ente per l'erogazione del gas deve esserne informato.

## 6.2 - REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria è fissa, non necessita perciò di alcuna regolazione.

## 6.3 - REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE PILOTA

- Verificare che la fiamma avvolga la termocoppia e che il suo aspetto sia corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che l'ugello montato sia quello previsto per il gas di linea (vedi tabella 3).

## 6.4 - REGOLAZIONE DEL BYPASS DEL MINIMO (Fig. 5)

- Togliere il pannello frontale per avere accesso ai punti di regolazione.
- Accendere il bruciatore principale e posizionare la manopola al massimo facendolo funzionare a pieno regime per un paio di minuti; successivamente posizionare la manopola al minimo.
- Un bruciatore è ben regolato quando non si ha ritorno di fiamma a caldo e stacco di fiamma a freddo; inoltre girando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo al minimo la fiamma non deve spegnersi.
- Regolare il passaggio del gas: per ridurlo girare la vite "1" in senso orario, per aumentarlo girarla in senso antiorario.
- Verificare l'accensione del bruciatore anche nella posizione di minimo.

## 6.5 - ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Per far funzionare l'apparecchio con un gas diverso da quello di predisposizione, ad esempio passando da gas naturale a gas liquido, occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori principali, del bruciatore pilota e regolare il bypass del minimo (vedere tabella 3). Tutti gli ugelli necessari alla regolazione sono forniti assieme all'apparecchio, in un sacchettino.

**N.B: Dopo l'adattamento a un tipo di gas diverso da quello di predisposizione, si rende necessario applicare sulla targhetta caratteristiche il corretto adesivo (contenuto nel sacchetto degli ugelli) riferito al nuovo tipo di gas utilizzato, coprendo l'indicazione precedente.**

### 6.5.1 - Sostituzione ugelli ai bruciatori principali (Fig. 6)

- Svitare gli ugelli "1" e sostituirli con quelli adatti al tipo di gas prescelto, attenendosi a quanto riportato nella tabella 3.  
Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di mm sul corpo del medesimo.
- Avvitare a fondo i nuovi ugelli.

### 6.5.2 - Sostituzione ugello al bruciatore pilota (Fig. 3)

- Svitare la vite "4" del condotto del gas.
- Togliere l'ugello "5" e sostituirlo con quello

appropriato.

Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.

- Riavvitare a fondo la vite "4".

**N.B.: Dopo aver effettuato la sostituzione dei pezzi di conduttura del gas, occorre sempre controllare la buona tenuta della stessa con uno spray schiumogeno.**

**Eseguire i controlli e le regolazioni secondo i punti 6.1 - 6.3 - 6.4.**

## 7 - VERIFICA DI FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso.
- Verificare la tenuta dell'impianto gas.
- Verificare l'accensione e la stabilità della fiamma, sia alla massima portata che alla minima.
- Controllare l'efficacia dell'impianto di scarico fumi.
- Verificare il bilanciamento del coperchio.
- Istruire l'utente sul funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni, informandolo in particolare di tutte le avvertenze da rispettare per il corretto utilizzo.

## 8 - MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchio, rimuovendo il cruscotto comandi o i pannelli frontali.

### 8.1 - ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

#### Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La candeletta di accensione non è ben fissata o è mal collegata.
- L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- Il rubinetto gas è difettoso.

#### Il bruciatore pilota si spegne dopo rilasciata la manopola di accensione

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola del gas non viene premuta a sufficienza.
- Mancanza di pressione del gas al rubinetto.
- Il rubinetto gas è difettoso.

#### Il bruciatore pilota rimane acceso ma il bruciatore principale non si accende

Possibili cause:

- Perdita di pressione nella conduttura gas.
- Ugelli ostruiti o rubinetto gas difettoso.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

#### Utilizzo del volantino manuale per il basculamento di emergenza.

In caso di mancato funzionamento del dispositivo motorizzato opzionale di basculamento, per utilizzare il

volantino di emergenza in dotazione operare in questo modo:

- Disinserire l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura.
- Togliere il pannello frontale.
- Togliere la piastrina di unione della catena di trasmissione (Fig. 7).
- Estrarre la catena.
- Inserire il volantino manuale nell'apposita sede e ruotarlo fino a completo ribaltamento del recipiente.

**Attenzione! Per evitare danni agli ingranaggi di trasmissione, non utilizzare il volantino manuale senza aver prima smontato la catena.**

## 8.2 - SOSTITUZIONE PEZZI

**Attenzione! La sostituzione dei pezzi va eseguita solo da personale autorizzato, usando ricambi originali.**

**Per richiedere parti di ricambio, comunicare sempre il numero di fabbrica dell'apparecchiatura.**

### Accenditore piezoelettrico e cavetto

- Togliere le manopole ed il pannello frontale.
- Sostituire il pezzo e fissare nuovamente il cavetto con idonee fascette.
- Rimontare i componenti ed il pannello in ordine inverso.

### Candela di accensione (Fig. 3 "1")

- Togliere le manopole ed il pannello frontale.
- Staccare il cavetto dalla candela.
- Svitare il dado "6" di fissaggio.
- Sostituire il componente e rimontare in ordine inverso.

### Termocoppia (Fig. 3 "2" e Fig. 4)

- Togliere le manopole ed il pannello frontale.
- Svitare la vite "7" al gruppo pilota e "3" del rubinetto gas.
- Sostituire il pezzo e fissarlo nuovamente con idonee fascette.
- Rimontare i componenti ed il pannello in ordine inverso.

### Bruciatore pilota (Fig. 3 "3")

- Svitare e togliere la termocoppia "2", il raccordo gas "4", la candela di accensione "1".
- Togliere l'ugello "5" e conservarlo. Smontare il bruciatore pilota "3" e sostituirlo con quello nuovo.
- Rimontare tutto l'insieme secondo l'ordine inverso di smontaggio.
- Effettuare un controllo di tenuta.

### Bruciatore principale (Fig. 6)

- Togliere le viti che fissano il collettore.
- Togliere le viti che fissano ciascun elemento bruciatore alla struttura.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

### Rubinetto gas (Fig. 4)

- Togliere le manopole ed il pannello frontale.
- Svitare la condotta del pilota "2" e della termocoppia "3".
- Svitare i raccordi di entrata e uscita gas "4" e "5".

- Togliere la vite che fissa il rubinetto al supporto.
- Sostituire il componente rimontando in ordine inverso.
- Prima di rimontare il pannello effettuare un controllo di tenuta.

### Molle bilanciamento coperchio

- Operare con il coperchio chiuso.
- Sbloccare ed estrarre i cardini della cerniera. Le molle sono immediatamente accessibili.
- Sostituire la molla, rimontare in ordine inverso, ricaricare le molle fino a perfetta equilibratura del coperchio e bloccare i cardini.

### ATTENZIONE!

**Le molle sono precaricate. Trattenere energicamente i cardini mentre vengono sbloccati.**

## II - ISTRUZIONI PER L'USO

**ATTENZIONE!**  
**E' VIETATO USARE L'APPARECCHIATURA**  
**COME FRIGGITRICE**

**Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni. Ogni altro uso improprio è pericoloso.**

### 1 - AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchiatura e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del Costruttore.**

### 2 - MESSA IN FUNZIONE (Pag. 4)

- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente l'interno della pentola con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.
- Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.).
- Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 3 - RIEMPIMENTO VASCA

- Aprire i due rubinetti "B" e "C" dell'acqua calda o fredda. Il livello di riempimento deve essere almeno 4 cm sotto il bordo di tracimazione.
- Chiudere il coperchio.

### 4 - RISCALDAMENTO

#### 4.1 - Accensione del bruciatore pilota

- Inserire l'alimentazione del gas azionando la valvola installata a monte dell'apparecchiatura.
- Premere e ruotare in senso antiorario la manopola "D" dalla posizione "●" alla posizione "★".
- Premere a fondo la manopola "D" e contemporaneamente premere per alcuni scatti il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "E" il quale provocherà l'accensione della fiamma pilota. Dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione rilasciare la manopola; la fiamma deve rimanere accesa. Nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione.

- L'avvenuta accensione del bruciatore pilota si può osservare attraverso lo spioncino "F".

#### 4.2 - Avvio della cottura – accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

- Dopo aver acceso la fiamma pilota, ruotare la manopola del termostato verso sinistra al punto corrispondente alla temperatura desiderata. La manopola del termostato è numerata da 1 a 8; i valori relativi a queste posizioni sono i seguenti:

| Pos. | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| °C   | 100 | 125 | 150 | 180 | 210 | 240 | 270 | 300 |

- La regolazione termostatica comporta l'accensione automatica e lo spegnimento del bruciatore principale (regolazione ON/OFF); rimane accesa solo la fiamma pilota.
- Quando la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino alla posizione "★", il bruciatore è costantemente spento, mentre la fiamma pilota rimane accesa.

### 5 - FINE COTTURA

#### 5.1 - Spegnimento del bruciatore

- A cottura avvenuta ruotare la manopola "D" sulla posizione "★" per spegnere solo il bruciatore principale.

#### ATTENZIONE!

**Aprire il coperchio con cautela per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore o al contatto con superfici calde.**

- Giornalmente, aprendo il coperchio, prima di rilasciarne l'impugnatura, controllare che rimanga sollevato; semestralmente far controllare da un tecnico specializzato la molla di bilanciamento.

**Evitare comunque di mettere le mani sotto il coperchio quando è sollevato.**

#### 5.2 - RIBALTAMENTO DEL PRODOTTO DI COTTURA

##### 5.2.1 - Ribaltamento manuale

- Il dispositivo di ribaltamento serve a facilitare lo svuotamento della vasca. Questo dispositivo viene azionato dal volantino "G". Ruotando il volantino in senso orario la vasca si alza, ruotandolo in senso antiorario la vasca si abbassa.

##### 5.2.2 - Ribaltamento motorizzato

- Inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura
- Girare la manopola dell'interruttore "H" sulla posizione di ACCESO; l'accensione della lampada spia verde "K" indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
- Sollevare il coperchio della pentola e avvicinare al beccuccio di convogliamento il contenitore da riempire.
- Per ribaltare il recipiente tenere ruotato il selettore "L" su  .

- Per far rientrare il recipiente in posizione verticale, tenere ruotato il selettore "L" su  .

**Nel basculamento della vasca fare molta attenzione: il prodotto di cottura può essere a temperatura molto elevata**

### 5.3 - Fine servizio

- Ruotare la manopola del rubinetto gas "D" sulla posizione "●" per spegnere anche il bruciatore pilota.
- Chiudere il rubinetto di intercettazione del gas.
- Disinserire l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura.

## 6 - PULIZIA E MANUTENZIONE

**Disinserire sempre l'alimentazione elettrica e del gas a monte dell'apparecchiatura prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.**

- Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti, utilizzare per la pulizia dell'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) solo prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Per le eventuali incrostazioni adoperare una spazzola in nylon.
- Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiari, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
- Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inossidabile con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile o un panno Scotch Brite passato nel senso della satinatura.
- Il sale deve essere aggiunto solo quando l'acqua bolle, ed eventuali residui dovranno essere eliminati subito dopo la fine di ogni cottura.
- Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura perchè, sciogliendosi molto lentamente, potrebbe provocare fenomeni di corrosione sul fondo della vasca. Utilizzare pertanto sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm); se questo non è disponibile si consiglia di scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
- Se la pentola non viene utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo ed arieggiare periodicamente i locali.
- Il coperchio della pentola, quando non viene adoperata, deve rimanere aperto.
- Sottoporre l'apparecchio periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale, lo stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza ed il bilanciamento del coperchio.

## 7 - RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

**Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua di-retti o ad alta pressione poichè eventuali infil-trazioni ai componenti interni potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento e la sicurezza.**

- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varecchina, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per es. acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione né all'impianto elettrico.
- L'apparecchiatura è realizzata con materiali metallici (acciaio inox, lamiera alluminata, rame) in percentuale superiore al 90%, ed è quindi possibile il riciclaggio degli stessi per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti in ogni paese.
- L'apparecchiatura da smaltire deve essere resa inutilizzabile. Togliere anche il coperchio per evitare che qualcuno possa rimanere imprigionato dentro la vasca.
- Non utilizzare il volantino manuale di emergenza senza aver prima smontato la catena di trasmissione.

## CONTENTS

## PAGE

|                                       |                                                                         |    |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>I</b>                              | <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....                                  | 16 |
| 1                                     | GENERAL WARNINGS.....                                                   | 16 |
| 2                                     | COMPLIANCE WITH EEC DIRECTIVES.....                                     | 16 |
| 3                                     | DATA PLATE.....                                                         | 16 |
| 4                                     | TRANSPORT AND STORAGE.....                                              | 16 |
| 4.1                                   | Transport.....                                                          | 16 |
| 4.2                                   | Storage.....                                                            | 17 |
| 5                                     | INSTALLATION.....                                                       | 17 |
| 5.1                                   | PLACE OF INSTALLATION.....                                              | 17 |
| 5.2                                   | POSITIONING.....                                                        | 17 |
| 5.2.1                                 | Unpacking.....                                                          | 17 |
| 5.2.2                                 | Positioning.....                                                        | 17 |
| 5.3                                   | HYDRAULIC CONNECTION AND DRAIN CONNECTOR.....                           | 17 |
| 5.4                                   | ELECTRICAL CONNECTION.....                                              | 18 |
| 5.4.1                                 | Installing the power cord and the equipotential connection.....         | 18 |
| 5.5                                   | CONNECTION WITH GAS NETWORK.....                                        | 18 |
| 5.6                                   | EXHAUST OF BURNT GASES.....                                             | 18 |
| 5.6.1                                 | Underhood installation and forced exhaust.....                          | 18 |
| 6                                     | STARTING PROCEDURE.....                                                 | 18 |
| 6.1                                   | CONTROLLING THE CONNECTION PRESSURE.....                                | 18 |
| 6.2                                   | PRIMARY AIR ADJUSTMENT.....                                             | 18 |
| 6.3                                   | ADJUSTING THE PILOT BURNER.....                                         | 18 |
| 6.4                                   | ADJUSTING THE MINIMUM BYPASS.....                                       | 19 |
| 6.5                                   | ADAPTATION TO ANOTHER TYPE OF GAS.....                                  | 19 |
| 6.5.1                                 | Replacing the nozzles of main burners.....                              | 19 |
| 6.5.2                                 | Replacing the nozzle of pilot burner.....                               | 19 |
| 7                                     | CHECKING THE OPERATION.....                                             | 19 |
| 8                                     | MAINTENANCE.....                                                        | 19 |
| 8.1                                   | MALFUNCTIONING AND TROUBLESHOOTING.....                                 | 19 |
| 8.2                                   | REPLACING COMPONENTS.....                                               | 19 |
| <b>II</b>                             | <b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....                                     | 21 |
| 1                                     | WARNINGS.....                                                           | 21 |
| 2                                     | STARTING THE APPLIANCE.....                                             | 21 |
| 3                                     | FILLING THE TANK.....                                                   | 21 |
| 4                                     | HEATING.....                                                            | 21 |
| 4.1                                   | Lighting the pilot burner.....                                          | 21 |
| 4.2                                   | Start of cooking – main burner ignition and temperature regulation..... | 21 |
| 5                                     | AT THE END OF COOKING OPERATIONS.....                                   | 21 |
| 5.1                                   | Extinguishing the burner.....                                           | 21 |
| 5.2                                   | TIPPING THE COOKED PRODUCT.....                                         | 21 |
| 5.2.1                                 | Manual tipping.....                                                     | 21 |
| 5.2.2                                 | Motorized tipping.....                                                  | 21 |
| 5.3                                   | End of the operations.....                                              | 22 |
| 6                                     | CLEANING AND MAINTENANCE.....                                           | 22 |
| 7                                     | IMPORTANT ADVICES.....                                                  | 22 |
| <b>APPENDIX: Technical data</b> ..... |                                                                         | 33 |

When the equipment is connected directly with the mains, it must also be provided with a device ensuring the disconnection from the mains, with an opening distance of its contacts that enables its total disconnection in the conditions of overvoltage category III, according to the installation standards.

This breaker must always be accessible after the equipment has been installed.

When the power cord is damaged, it must be replaced by a skilled engineer so that any risk can be avoided.

Furthermore the equipment must be connected with an equipotential system. This connection must be carried out through the setscrew marked by symbol 

The equipment must be connected with the water network permanently. Do not use flexible hoses.

Inlet pressure must range between 100 and 250 kPa (1 and 2,5 bar).

Do not pour cold water into the tank while it is still very hot.

**WHEN WASHING THE EQUIPMENT, DO NOT FLUSH OUT.**

|                                            |
|--------------------------------------------|
| <b>NEVER USE THIS APPLIANCE AS A FRYER</b> |
|--------------------------------------------|

## I – INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 1 - GENERAL WARNINGS

- This equipment must be installed by skilled personnel according to manufacturer's instructions.
- Read the directions included in this handbook carefully because they supply important information concerning safety of installation, use and maintenance.
- Keep this handbook for any further consultation of various operators.
- After unpacking the equipment, make sure of its integrity. In case of any doubt, do not use the equipment and call the authorized dealer.
- All the packing materials comply with the standards of environmental protection.  
They can be stored without any danger, or be burnt in a suitable waste incineration plant.  
The components of plastic material that can be recycled are marked as indicated here below:



POLYETHYLENE: outer packing film, handbook bag, bag of nozzles.

POLYPROPYLENE: packing top panels, straps, etc.

- Before connecting the equipment make sure that its rating will correspond to the data of the mains and of the gas and water distribution networks.
- This equipment must exclusively be used by personnel trained in its use in a demonstrable way.
- Before carrying out any cleaning and servicing operation, disconnect the equipment from the mains and from the gas network.
- **DANGER OF FIRE – The area around the equipment must be kept clean and free from fuels. Do not keep any flammable material near this equipment.**
- Install the equipment in a place with a good ventilation to prevent the creation of dangerous mixtures of unburned gases.
- When determining the air recirculation, consider the necessary air for combustion: 1,72 m³/h per kW of gas power, as well as the "comfort" of the people working in the kitchen.
- A wrong ventilation can lead to suffocation. Never obstruct the ventilation system of the room where this equipment is installed. The exhaust and air vents of all appliances must never be obstructed.
- **Emergency telephone numbers must always be well visible.**
- This equipment has been designed for food cooking and for an industrial use. Using it for different aims has to be considered illegitimate.
- This equipment must not be used by people (such as children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or without any experience and knowledge, unless a person responsible of their safety supervises and trains them to use it.
- People under the effects of drugs, alcohol, medicines compromising their mental alertness cannot use the equipment nor carry out any servicing or repair operation.

- Monitor the equipment during its operation.
- In case of any fault or malfunction, disconnect the equipment from the mains immediately.
- When washing the equipment, do not flush out.
- Do not use any product (even diluted) containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc.) to clean the equipment or the floor under it. Do not use any metallic tool (metallic brush or steel wool) to clean the steel parts.
- Avoid that oil or grease come into contact with parts of plastic material.
- Do not allow that the equipment becomes incrustated with dirt, greases, leftovers or with other substances.
- Dispose of this equipment responsibly. Our products are manufactured with recyclable metals (stainless steel, iron, aluminium, galvanized sheet, copper, etc.) for over 90% of their weight. When disposing of this equipment, first of all remove the power cord and any cover closing compartments or recesses to avoid that somebody can be kept closed inside.
- The product must not be considered as domestic waste, but it has to be disposed correctly, to prevent any negative consequence on the environment and on human health. For further information on the recycling of this product, contact the local agent or dealer, the after-sales service or the local body charged with waste disposal.

Not complying with what recommended above could jeopardize the equipment safety and invalidate the manufacturer's warranty.

**The manufacturer declines any responsibility for damages due to wrong installation, tampering, illegitimate use, poor servicing of the equipment, non-compliance of local standards and inexperience of use.**

### 2 - COMPLIANCE WITH EEC DIRECTIVES

This equipment has been manufactured in compliance with the requirements stated by the directives of European Union:

- 2014/35/UE (Low voltage)
- 2014/30/UE (Electromagnetic Compatibility)
- 2009/142/CE (Gas appliances)
- 2006/42/CE (Machines)

### 3 – DATA PLATE (Fig. 1)

The plate indicating the equipment characteristics is applied onto the front panel. All the necessary data are included.

### 4 - TRANSPORT AND STORAGE

#### 4.1 - Transport

The equipment is packed in a wooden crate that can be moved on vehicles for pallets.

**Transport only one crate at a time.**

## 4.2 - Storage

Store the equipment indoors in a ventilated place, with a temperature ranging from -10°C to +50°C and humidity up to 95%.

**Do not stack the crates.**

## 5 - INSTALLATION

- The operations of installation, maintenance and adaptation to another type of gas must be carried exclusively by skilled personnel authorized by the manufacturer.
- Read the installation and maintenance instructions available in this handbook before installing the equipment.

**Not complying with the correct procedures of installation, adaptation and modification can provoke damages to the equipment and danger for people, besides invalidating Manufacturer's warranty.**

### 5.1 - PLACE OF INSTALLATION

Install the equipment only in well-ventilated rooms. Connections, setup, ventilation and exhaust of fumes must be carried out according to manufacturer's instructions, in compliance with the standards in force (refer to step 5.6).

### 5.2 - POSITIONING

#### 5.2.1 - Unpacking

**CAUTION! Check immediately for any damages occurred during the transport.**

- The forwarding agent is responsible of the safety of goods during the transport and the delivery.
- Check the packing materials before and after unloading.
- Lodge any complaint with the forwarding agent, in case of visible and concealed damages, signalling them on the shipping note at the delivery.
- The driver must sign the shipping note: the forwarding agent can reject the complaint if the shipping note has not been signed (the forwarding agent can supply the necessary form).
- Solicit the forwarding agent for the inspection of goods for concealed damages or missing parts, that are noticeable after unpacking the goods, within 15 days from the delivery.
- Remove the packing material caring not to damage the equipment. Wear protection gloves.
- Tear the film protecting the metallic surfaces off slowly, and clean any remains of glue with a suitable solvent.
- Keep all the documents contained in the package.

#### 5.2.2 - Positioning

- Handle the equipment with care to avoid any damage or danger for people. Use a pallet for handling and positioning.
- The installation diagram available in this handbook indicates the overall dimensions of the equipment and the position of gas, power, water connections. Make

sure that the installation place is provided with all the necessary connection points.

- The equipment can be installed as stand-alone, or it can be assembled with other appliances of the same line.
- Arrange the equipment under an extractor hood for the extraction of vapours emitted during the cooking.
- Level the equipment and adjust its height turning its levelling feet, or with other means.  
**A wrong levelling could lead to malfunctioning.**
- This equipment cannot be flush-mounted. Leave a space of at least 10 cm between the equipment and side or rear walls.
- Insulate the surfaces at lower distances with respect to what indicated above, from the equipment, adequately.
- Keep an appropriate distance between the equipment and any flammable wall. Do not store nor use flammable materials and liquids near the equipment.
- Leave an appropriate space between the equipment and any side wall to allow later service or maintenance operations.

### 5.3 HYDRAULIC CONNECTION AND DRAIN CONNECTOR (Installation diagram enclosed)

**The equipment must be connected with the water network permanently according to what stated by the national standards in force and by EN 1717.**

- Connect water inlet pipes "HWI" and "CWI" to the water network via shut-off valves and proper mechanical filters. Do not use flexible hoses.
- Inlet pressure must range between 100 and 250 kPa (1 and 2,5 bar).

**CAUTION! If water pressure is higher than the value indicated, use a pressure reducer to avoid any damage to the equipment.**

- The water used to produce steam and cook foods must be suitable to human consumption, besides having the following characteristics:
  - Total hardness: 0,5 to 5 French degrees;
  - Chloride ion (Cl) concentration: ~10 p.p.m.;
  - PH higher than 7;
  - Electrical conductivity: 50 to 2000 µS/cm at 20°C.
- Before connecting the last piping section with the cooker, it is better to drain a certain quantity of water so that pipes are cleared from any iron slags that could trigger corrosion processes in stainless sheet steel.

**CAUTION! Using water with different technical characteristics from those specified above will invalidate the product warranty.**

**When removing scales, do not use polyphosphates because they could compromise the good operation of the equipment.**

- Install a drain with a stench trap under the tank emptying spout.

**Drain pipes must be of heat-resistant material (up to 100 °C, at least).**

## 5.4 - ELECTRICAL CONNECTION

**The connection with the mains must comply with the standards in force.**

- Before connecting the equipment with a power supply, make sure that the voltage and frequency of the power supply unit correspond to the operational data indicated on the data plate. When the equipment is working, the deviation of the supply voltage from the rated voltage must not exceed  $\pm 10\%$ .
- When the equipment is connected directly with the mains, it must also be provided with a device ensuring the disconnection from the mains, with an opening distance of its contacts that enables its total disconnection in the conditions of overvoltage category III, according to the installation standards. This breaker must always be accessible after the equipment has been installed.
- The equipment is supplied without power cord. The characteristics of the flexible cable for the connection with the mains must not be lower than those of the type with rubber insulation H05RN-F, its nominal section must be that indicated in Table 3; moreover this cable must be protected by a tube of metal or of rigid plastic. When the power cord is damaged, it must be replaced by a skilled engineer so that any risk can be avoided.
- The equipment must absolutely be connected with an efficient earthing jack. At this purpose, the earthing wire must be connected with the terminal marked by symbol  $\perp$ , available in the connection terminal strip.
- Furthermore the equipment must be connected with an equipotential system. This connection must be carried out through the setscrew marked by symbol  $\nabla$ . The equipotential wire must have a section of 10 mm<sup>2</sup>.
- The earthing and equipotential systems must comply with the standards in force and they have to be checked periodically.

**The manufacturer declines any responsibility in case of non compliance with these standards of accident prevention.**

### 5.4.1- Installing the power cord and the equipotential connection

- The access to the terminal strip for the connection of the power cord can be gained after the following operations:
- Remove the front panel.
- Connect the equipotential wire with terminal  $\nabla$ .
- Insert the cable and connect it with the terminal strip according to what indicated in the wiring diagram; then fasten it with the strain relief.

## 5.5 - CONNECTION WITH GAS NETWORK

- Before connecting the equipment with the gas network, check on the data plate that the equipment has been designed for the type of gas available by the user. Otherwise, follow the indications of section 6.5 "Adaptation to another type of gas".
- A quick-closing shut-off valve has to be inserted before each appliance in a place of easy access.
- This connection must always be performed with 3-piece connectors for an easy disassembly. Pipes must be of galvanized metal or of copper and they will be

well visible. Even flexible hoses can be used provided they are of stainless steel.

- After connecting the equipment, check the tightness of the joints with a foaming spray.
- Remember that the air needed for combustion is equal to 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power and that the Standards of accident prevention must be complied with.

## 5.6 - EXHAUST OF BURNT GASES

### 5.6.1 - Underhood installation and forced exhaust

- This appliance is classified as **A1**, therefore it must compulsorily be positioned under an extractor hood so that fumes and vapours emitted during the cooking can be extracted.
- The gas supply must be interlocked directly with the system of forced exhaust and it must be cut off when its flow rate is reduced below the values stated by the standards. Then the gas must be supplied again to the equipment only manually.
- The system flow rate per hour must be equal to at least 1,72 m<sup>3</sup>/h per kW referred to the total rated thermal output of power consuming appliances present in the installation room, it being understood that the air exchange of the installation room can be sized for other aims not exclusively concerning the safety of the systems burning gas fuel.

**Exhaust of fumes must not be prevented by obstructions.**

## 6 - STARTING PROCEDURE

As regards the ignition of burners, refer to the chapter "II OPERATING INSTRUCTIONS".

### 6.1 - CONTROLLING THE CONNECTION PRESSURE

The supply pressure can be measured with a U-tube or electronic pressure gauge with minimum resolution of 0,1 mbar.

- Unscrew the screw "1" of the pressure intake point "2" (Fig. 2).
- Insert the pressure gauge.
- Light the burner and check that the pressure is that indicated in Table 4.
- Once ended the operation, reassemble and check the tightness.

If the connection pressure is not included in the range indicated in Table 4, the equipment cannot guarantee a good operation. In this case, inform the gas distribution company.

### 6.2 - PRIMARY AIR ADJUSTMENT

- The primary air is fixed and does not require any adjustment.

### 6.3 - ADJUSTING THE PILOT BURNER

- Check that the flame wraps up the thermocouple and its aspect is correct. If this is not the case, check that the assembled nozzle is that designed for the line gas (refer to table 3).

### 6.4 - ADJUSTING THE MINIMUM BYPASS (Fig. 5)

- Remove the control panels to reach the control points.
- Ignite the main burner and turn the knob to maximum for a couple of minutes; then turn the knob to minimum.
- A burner is properly adjusted if there is no backfire when the burner is hot or flame lift when the burner is cold; also, the flame should not go out if the knob is rotated rapidly from maximum to minimum.
- Adjust the gas flow: to lower it, turn the screw "1" clockwise; to increase turn it counterclockwise.
- Check that the burner can also be ignited in the minimum position.

## 6.5 - ADAPTATION TO ANOTHER TYPE OF GAS

This equipment can also work with a different gas from that chosen by the manufacturer; for instance, it can be enabled to burn liquid gas instead of natural gas; in this case it is necessary to replace the nozzles of the main burners, of pilot burner, and adjust the minimum flow bypass (refer to Table 3). All the necessary nozzles for this adjustment are available in a small bag supplied with the equipment.

**Note: after adapting the equipment to a different type of gas from that chosen by the manufacturer, apply the right sticker (available in the bag of nozzles), referred to the new type of gas, onto the data plate covering the previous indications.**

### 6.5.1 - Replacing the nozzles of main burners (Fig. 6)

- Remove nozzles "1" and replace them with that suitable for the desired type of gas, complying with what indicated in Table 3.  
The nozzle diameter is indicated in hundredths of mm on the nozzle body.
- Tighten the new nozzles firmly.

### 6.5.2 - Replacing the nozzle of pilot burner (Fig. 3)

- Unscrew the screw "4" of gas pipe.
- Remove nozzle "5" and replace it with the suitable one.  
The number identifying the nozzle is indicated on the body of the same nozzle.
- Tighten screw "4" firmly.

**Note: after replacing the parts of gas pipe, make always sure of the perfect tightness of the same pipe with a foaming spray.**

**Carry out checks and adjustments according to steps 6.1 – 6.3 – 6.4.**

## 7 - CHECKING THE OPERATION

- Set the equipment at work according to the operating instructions.
- Make sure of the tightness of gas system.
- Check the flame ignition and stability, either at the maximum flow rate and at the minimum flow rate.
- Check the effectiveness of fume exhaust system.
- Check the balance of the lid.
- Train the user on the operation and maintenance of the equipment referring to the operational handbook, informing particularly of all the warnings having to be complied with for a correct use.

## 8 - MAINTENANCE

All the components having to be serviced are accessible from the front side of the equipment after the removal of the control board or of the front panels.

## 8.1 - MALFUNCTIONING AND TROUBLESHOOTING

### The pilot burner does not light up

Possible causes:

- The sparker plug is not fixed firmly or it has not been connected correctly.
- The piezoelectric lighter or the plug cable are damaged.
- Pressure in gas pipes is insufficient.
- The nozzle is clogged.
- The gas valve is faulty.

### The pilot burner went out after the ignition knob is released

Possible causes:

- The thermocouple is not sufficiently heated by the pilot burner.
- The thermocouple is faulty.
- The gas knob is not pressed sufficiently.
- There is no gas pressure at the valve.
- The gas valve is faulty.

### The pilot burner is kept on, but the main burner does not light up

Possible causes:

- Pressure drop in the gas pipe.
- Clogged nozzles or faulty gas valve.
- Burner with gas outlet holes clogged.

### Use the handwheel for emergency tilting.

In case of failure of the optional motorized tilting device, to use the emergency handwheel operate in this way:

- Disconnect the automatic switch installed before the equipment.
- Remove the front panel.
- Remove the clip joining the drive chain (Fig. 7).
- Remove the chain.
- Insert the handwheel in place and turn it up to complete reversal of the tank.

**Warning! To avoid damage to transmission gears, do not use the handwheel without having first removed the drive chain.**

## 8.2 - REPLACING COMPONENTS

**Caution! Any part of the equipment must be replaced by authorized personnel using original spare parts.**

**To request spare parts, always indicate the serial number of the equipment.**

### Piezoelectric lighter and cable

- Remove the knobs and the front panel.
- Replace the component and fasten the cable again with suitable hose clamps.
- Reassemble the components and the panel according to the opposite sequence.

### Sparker plug (Fig. 3 "1")

- Remove the knobs and the front panel.
- Disconnect the cable from the plug.
- Unscrew lock nut "6".

- Replace the component and reassemble according to the opposite sequence.

**Thermocouple** (Fig. 3 "2" and Fig. 4)

- Remove the knobs and the front panel.
- Unscrew the screws "7" from the pilot set and "3" of gas valve.
- Replace the component and fasten it again with suitable hose clamps.
- Reassemble the components and the panel according to the opposite sequence.

**Pilot burner** (Fig. 3 "3")

- Unscrew and remove thermocouple "2", gas connector "4" and sparker plug "1".
- Remove nozzle "5" and store it. Disassemble pilot burner "3" and replace with the new one.
- Reassemble the whole unit according to the opposite sequence of disassembling operations.
- Check the tightness.

**Main burner** (Fig. 6)

- Remove the screws fastening the header.
- Remove the screws that fasten each burner element to the frame.
- When installing the new burner, carry out the same operations in opposite sequence.

**Gas valve** (Fig. 4)

- Remove the knobs and the front panel.
- Unscrew the pipe of pilot burner "2" and of thermocouple "3".
- Unscrew gas inlet and outlet connectors "4" and "5".
- Remove the screws fastening the valve onto its own support.
- Replace the component reassembling according to the opposite sequence.
- Before reassembling the panel check the tightness.

**Lid balancing springs**

- Work with the lid closed.
- Release and extract the hinge pivots. The springs are immediately accessible.
- Replace the spring and reassemble the parts in reverse order, recharge the springs up to perfect balancing of the lid and lock the hinges.

**CAUTION!**

**The springs are preloaded, grip the pivots tightly while releasing them.**

## II - OPERATING INSTRUCTIONS

### **WARNING!** **NEVER USE THIS APPLIANCE AS A FRYER.**

**This appliance has been designed for cooking food and it must be used exclusively by skilled personnel complying with these operating instructions. Any other illegitimate use is dangerous.**

### 1 - WARNINGS

- Read these operating instructions carefully because they give important information about the safety of installation, use and maintenance.
- Keep this handbook with care so that it can be consulted in any time.
- The installation of this equipment and its possible adaptation to other types of gas must be performed exclusively by skilled personnel.
- For any repair refer to the nearest after-sales centre authorized by the manufacturer and require original spare parts exclusively.

**Not complying with this instruction will compromise the safety of the equipment and invalidate the manufacturer's warranty.**

### 2 - STARTING THE APPLIANCE (Page 4)

- Before setting the appliance at work, wash the cooker's inside with hot water and detergent, then rinse out with plenty of water.
- Our appliances offer high performance. Do not use the appliance without load nor in conditions compromising its optimum performance (with open doors or lids, for instance) in order to reduce the consumptions of electric power, water or gas.
- When possible, pre-heat the equipment only before use.

### 3 - FILLING THE TANK

- Open the two cocks "B" and "C" of hot and cold water. The filling level will be at least 4 cm below the overflow edge.
- Close the lid.

### 4 - HEATING

#### 4.1 – Lighting the pilot burner

- Insert the supply gas by acting on the valve installed before the appliance.
- Press and turn knob "D" counterclockwise from the "●" position to the position "★".
- Press knob "D" completely and at the same time press the button of piezoelectric lighter "E" repeatedly: this will light the pilot flame. Approximately 20 seconds after the ignition of pilot flame, release the knob: the flame must go on burning. If this is not the case, repeat these operations.
- The lighting of pilot burner can be observed through inspection port "F".

#### 4.2 –Start of cooking – main burner ignition and temperature regulation

- Once the pilot burner has been lit, turn the thermostat knob towards left to the desired temperature. The thermostat knob is numbered from 1 to 8; the temperatures corresponding to each position are the following:

|      |     |     |     |     |     |     |     |     |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Pos. | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| °C   | 100 | 125 | 150 | 180 | 210 | 240 | 270 | 300 |

- The regulation of the thermostat causes the automatic ignition and extinction of the main burner (ON/OFF regulation); only the pilot flame remains lit.
- When the thermostat knob is turned towards rights to position "★", the main burner is constantly OFF, and the pilot flame is ON.

### 5 - AT THE END OF COOKING OPERATIONS

#### 5.1 - Extinguishing the burner

- At the end of cooking operations, turn knob "D" to the position "★" to extinguish only the main burner.

#### **CAUTION!**

**Open the lid carefully to avoid scalds due to steam exhaust or to the contact with hot surfaces.**

- Every day, when opening the lid, make sure that it is kept lifted before releasing its handle; every six months the balancing spring must be checked by a skilled engineer.

**However, do not put your hands under the lid when this is lifted.**

#### 5.2 – TIPPING THE COOKED PRODUCT

##### 5.2.1 – Manual tipping

- The tilting device which helps in facilitating the emptying of the tank, is actuated by the handwheel "G". Turning the handwheel clockwise the tank tilts up; when the handwheel is turned counterclockwise then the tank tilts down.

##### 5.2.2 – Motorized tipping

- Power the equipment turning the switch available before the appliance, to ON position.
- Turn the knob of switch "H" to the ON position; the green warning light "K" will be ON indicating that the appliance is powered.
- Lift the pan lid and bring the container to be filled under the emptying spout.
- To tip the tank, rotate and hold the "L" selector switch on .
- To return the tank to the vertical position, rotate and hold the "L" selector switch on .

**Use great care when tipping the pan: the cooked product can be very hot!**

### 5.3 - End of the operations

- Turn the knob of gas valve "D" to the "●" position to extinguish the pilot burner.
- Close the gas shutoff valve.
- Disconnect the automatic switch installed before the equipment.

## 6 - CLEANING AND MAINTENANCE

**Always cut off the gas supply upstream of the appliance before carrying out any cleaning or maintenance operation.**

- When cleaning the appliance (outside and, where necessary, inside), use only products with a biodegradability exceeding 90% to reduce the emission of pollutants in the environment.
- Wash the steel parts with soapy lukewarm water every day, then rinse out with plenty of water and dry carefully. Remove any scales with a nylon brush.
- Avoid any continuous or occasional contact with iron material absolutely not to trigger corrosion processes. Consequently ladles, spatulas, spoons, etc. must be of stainless steel.
- For the same reason do not clean stainless steel with wool, brushes or scrapers of common steel. If necessary, wipe with stainless steel wool or with a Scotch Brite™ cloth in the direction of glazing.
- Add salt only when water is boiling, and any leftovers must be eliminated immediately after the end of every cooking operation.
- Never use coarse salt because it could provoke corrosion phenomena on the tank bottom as it melts down very slowly. Therefore use fine salt (with grain size lower than 3 mm); if this is not available, dissolve the salt with hot water in a separate pot previously.
- If the cooker is not used for long periods, wipe all the steel surfaces strongly with a cloth soaked with white mineral oil to cover them with a protective film; moreover drain the water from the jacket and ventilate the rooms periodically.
- When the cooker is not used, its lid must be kept open.
- The equipment must undergo a total check periodically (at least once in a year). The efficiency of the safety devices and the lid balance must be checked by a skilled engineer at least every six months.

## 7 - IMPORTANT ADVICES

**When washing the equipment, do not flush out nor use water at high pressure because any infiltration in internal components could compromise the good operation and the safety.**

- Do not use any product (even diluted) containing chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc.) to clean the steel.
- Do not use any corrosive substance (e.g.: hydrochloric acid) to clean the floor under the equipment.
- The ventilation capacity for combustion and the electric system cannot absolutely be modified.
- This appliance is manufactured with recyclable metals (stainless steel, iron, aluminium galvanized sheet, copper, etc.) for over 90% of their weight, therefore these materials can be recycled in normal recycling facilities in compliance with the regulations in force in every country.
- When disposing of this equipment, first of all make sure that the equipment is unusable. Remove also the lid to avoid that somebody can be kept closed inside the tank.
- Do not use the emergency handwheel without having first removed the drive chain.

## TABLES DES MATIERES

## PAGE

|                                                 |                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I</b>                                        | <b>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....</b>                                                    | <b>25</b> |
| 1                                               | AVERTISSEMENTS GENERAUX.....                                                                    | 25        |
| 2                                               | CORRESPONDANCE AUX DIRECTIVES CEE.....                                                          | 25        |
| 3                                               | PLAQUE DU CONSTRUCTEUR.....                                                                     | 26        |
| 4                                               | TRANSPORT ET STOCKAGE.....                                                                      | 26        |
| 4.1                                             | Transport.....                                                                                  | 26        |
| 4.2                                             | Stockage.....                                                                                   | 26        |
| 5                                               | INSTALLATION.....                                                                               | 26        |
| 5.1                                             | LIEU D'INSTALLATION.....                                                                        | 26        |
| 5.2                                             | MISE EN PLACE.....                                                                              | 26        |
| 5.2.1                                           | Déballage.....                                                                                  | 26        |
| 5.2.2                                           | Mise en place.....                                                                              | 26        |
| 5.3                                             | BRANCHEMENT HYDRAULIQUE ET SYSTEME DE VIDANGE.....                                              | 26        |
| 5.4                                             | CONNEXION ELECTRIQUE.....                                                                       | 27        |
| 5.4.1                                           | Installation du câble d'alimentation et connexion équipotentiel.....                            | 27        |
| 5.5                                             | BRANCHEMENT DU GAZ.....                                                                         | 27        |
| 5.6                                             | EVACUATION DES GAZ BRULES.....                                                                  | 27        |
| 5.6.1                                           | Installation sous hotte et évacuation forcée.....                                               | 27        |
| 6                                               | MISE EN SERVICE.....                                                                            | 28        |
| 6.1                                             | CONTRÔLE DE LA PRESSION DE BRANCHEMENT.....                                                     | 28        |
| 6.2                                             | REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.....                                                                  | 28        |
| 6.3                                             | REGLAGE DU BRÛLEUR PILOTE.....                                                                  | 28        |
| 6.4                                             | REGLAGE DU BYPASS DU MINIMUM.....                                                               | 28        |
| 6.5                                             | ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ.....                                                          | 28        |
| 6.5.1                                           | Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux.....                                        | 28        |
| 6.5.2                                           | Remplacement de l'injecteurs du brûleur pilote.....                                             | 28        |
| 7                                               | VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT.....                                                             | 28        |
| 8                                               | ENTRETIEN.....                                                                                  | 28        |
| 8.1                                             | QUELQUES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS.....                                   | 28        |
| 8.2                                             | REMPLACEMENT DE PIECES.....                                                                     | 29        |
| <b>II</b>                                       | <b>INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....</b>                                                          | <b>30</b> |
| 1                                               | AVERTISSEMENTS.....                                                                             | 30        |
| 2                                               | MISE EN SERVICE.....                                                                            | 30        |
| 3                                               | REMPLISSAGE DE LA CUVE.....                                                                     | 30        |
| 4                                               | CHAUFFAGE.....                                                                                  | 30        |
| 4.1                                             | Allumage de la veilleuse.....                                                                   | 30        |
| 4.2                                             | Commencement de la cuisson – allumage du brûleur principal et régulation de la température..... | 30        |
| 5                                               | FIN DE LA CUISSON.....                                                                          | 30        |
| 5.1                                             | Extinction du brûleur.....                                                                      | 30        |
| 5.2                                             | RENVERSEMENT DU PRODUIT DE CUISSON.....                                                         | 30        |
| 5.2.1                                           | Basculement manuel.....                                                                         | 30        |
| 5.2.2                                           | Basculement motorisé.....                                                                       | 30        |
| 5.3                                             | Fin de service.....                                                                             | 31        |
| 6                                               | NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                                                                     | 31        |
| 7                                               | RECOMMANDATIONS IMPORTANTES.....                                                                | 31        |
| <b>ANNEXE: données techniques, schémas.....</b> |                                                                                                 | <b>34</b> |

Pour la connexion directe au réseau électrique, on doit prévoir un dispositif assurant la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant l'interruption complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Ce dispositif doit être toujours accessible une fois que l'appareil est installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque.

En outre, l'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La connexion doit être effectuée sur la vis de serrage marquée du symbole 

L'appareil doit être installé de façon permanente au réseau d'eau. Pour le raccordement, on ne doit pas employer des tuyaux flexibles.

La pression d'alimentation doit être comprise entre 100 et 250 kPa (1 et 2,5 bar).

Ne jamais enlever le bouchon à vis fermant l'orifice de la chemise, ni ouvrir les robinets de contrôle de niveau ou les autres dispositifs de vidage quand l'appareil est en service ou bien quand il est encore chaud. Attendre que la pression diminue jusqu'à la pression atmosphérique.

Ne pas verser de l'eau froide dans le récipient lorsqu'il est encore très chaud.

**NE PAS LAVER L'APPAREIL AVEC DES JETS D'EAU DIRECTS.**

|                                                      |
|------------------------------------------------------|
| <b>NE PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UNE FRITEUSE</b> |
|------------------------------------------------------|

## I - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### 1 - AVERTISSEMENTS GENERAUX

- L'installation doit être effectuée d'après les instructions du constructeur et selon les normes en vigueur par un personnel professionnellement qualifié et habilité.
- Lire attentivement les avertissements contenus dans ce livret, car ils fournissent d'importantes indications inhérentes à la sécurité d'installation, à son emploi et à son entretien.
- Conserver ce livret pour toute consultation ultérieure de la part des opérateurs.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas employer l'appareil et s'adresser au revendeur autorisé.
- Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement.  
On pourra les conserver sans danger ou les brûler dans une installation appropriée de combustion des déchets.  
Les composants en matière plastique sujets à un éventuel traitement de recyclage sont indiqués comme suit:

POLYETHYLENE: pellicule externe de l'emballage, sachet avec les instructions, sachet des injecteurs.



POLYPROPYLENE: panneaux du toit de l'emballage, feuillets, etc.

- Avant de brancher l'appareil aux réseaux d'alimentation, s'assurer que les données de la plaque du constructeur correspondent bien à celles des réseaux de distribution de gaz, d'eau et d'électricité.
- L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel dûment entraîné à son emploi.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et du réseau de gaz.
- **DANGER D'INCENDIE – Maintenir la surface autour de l'appareil libre de combustibles et propre. Ne pas stocker des matériaux inflammables à proximité de cet appareil.**
- Installer l'appareil dans un lieu bien aéré, afin d'éviter la création dans le milieu de mélanges dangereux de gaz imbrûlés.
- Pour la circulation d'air, on doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion: 1,72 m³/h par kW de puissance de gaz, ainsi que du "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.
- Une mauvaise ventilation provoque l'asphyxie. Ne pas boucher le système de ventilation de la pièce où est installé cet appareil. Ne pas obstruer les bouches d'aération et de décharge de cet appareil ou d'autres appareils.
- **Placer les numéros de téléphone d'urgence en une position visible.**
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Tout autre usage

est impropre.

- Cet appareil ne doit pas être employé par les enfants, ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité soit là pour les surveiller ou les instruire sur l'utilisation de l'appareil.
- Les personnes sous l'effet de drogues, d'alcool, de médicaments nuisant à la rapidité des réflexes, ne sont pas admises à l'utilisation de l'appareil, ni aux opérations d'entretien ou de réparation.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le plancher sous l'appareil. Ne pas utiliser des instruments métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou laines métalliques).
- Eviter que de l'huile ou de la graisse n'entrent en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, les graisses, les aliments ou autre s'incruster dans l'appareil.
- Ne rien jeter dans l'environnement. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) à plus de 90% de leur poids. Rendre l'appareil inutilisable lorsqu'on l'envoie à la casse, en enlevant le cordon d'alimentation et tout dispositif de fermeture des espaces vides ou des cavités (s'ils sont présents) afin que personne ne puisse rester enfermé à l'intérieur.
- On ne doit pas considérer le produit comme déchet domestique, mais qu'on doit l'éliminer correctement afin de prévenir toute conséquence négative dans l'environnement et la santé de l'homme. Pour d'ultérieures informations inhérentes au recyclage de ce produit, contacter l'agent ou le revendeur local du produit, le service d'assistance après-vente ou bien l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

L'inobservation de ce que l'on vient d'indiquer risque de compromettre la sécurité de l'appareil et rend nulle la garantie du Constructeur.

**Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité quant aux dommages dus à une installation erronée de l'appareil, à une intervention non autorisée sur ce dernier, à un usage impropre, à un mauvais entretien, à l'inobservation des normes locales et à l'inexpérience dans son emploi.**

### 2 - CORRESPONDANCE AUX DIRECTIVES CEE

Les appareils sont construits dans le respect des prescriptions des Directives de l'Union Européenne:

- 2014/35/UE (Basse tension)
- 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique)
- 2009/142/CE (Appareils à gaz)
- 2006/42/CE (Machines)

### 3 - PLAQUE DU CONSTRUCTEUR (Fig. 1)

La plaque indiquant les caractéristiques de l'appareil est collée sur le panneau frontal. Elle donne les informations nécessaires à l'installation.

### 4 - TRANSPORT ET STOCKAGE

#### 4.1 - Transport

L'appareil est emballé dans une cage en bois que l'on peut déplacer avec des moyens appropriés au transport sur palette.

**Ne transporter qu'une seule cage à la fois.**

#### 4.2 - Stockage

Stocker dans un lieu couvert et aéré, à une température de -10°C à +50°C avec une humidité jusqu'à 95%.

**Ne pas superposer les cages.**

### 5 - INSTALLATION

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz ne doivent être effectués que par un personnel qualifié et autorisé par le Constructeur.
- Avant d'installer l'appareil, lire attentivement les procédures d'installation et d'entretien indiquées dans ce manuel d'instructions.

**L'inobservation des correctes procédures d'installation, d'adaptation et de modification peut donner lieu à des dommages de l'appareil et à des dangers pour les personnes et rend nulle la garantie du Constructeur.**

#### 5.1 - LIEU D'INSTALLATION

N'installer l'appareil que dans des locaux suffisamment aérés.

Le branchement, la mise en place, la ventilation et l'évacuation des fumées doivent être effectués selon les instructions du Constructeur et conformément aux normes en vigueur (voir Point 5.6).

#### 5.2 - MISE EN PLACE

##### 5.2.1 – Déballage

**ATTENTION! Contrôler aussitôt les dommages éventuels dus au transport.**

- Le commissionnaire de transport est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Présenter une réclamation au commissionnaire de transport en cas de dommages apparents ou cachés en signalant lors de la livraison sur le bordereau les éventuels dommages ou manques.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport: le commissionnaire de transport peut refuser la réclamation si le bordereau de transport n'est pas signé (le commissionnaire de transport peut fournir le formulaire nécessaire).
- Demander au commissionnaire de transport avant et non au-delà de 15 jours à compter de la date de livraison, l'inspection de la marchandise pour des

dommages cachés ou des manques ne pouvant être constatés qu'après le déballage.

- Enlever l'emballage en veillant à ne pas endommager l'appareil. Porter des gants de protection.
- Détacher lentement les pellicules de protection des surfaces métalliques et nettoyer les résidus de colle éventuels avec un solvant approprié.
- Conserver toute la documentation contenue dans l'emballage.

##### 5.2.2 - Mise en place

- Déplacer l'appareil avec attention, afin d'éviter d'éventuels dommages ou d'éventuels dangers pour les personnes. Utiliser une palette pour le déplacement et la mise en place.
- Le schéma d'installation se trouvant dans ce manuel d'instructions fournit les dimensions d'encombrement de l'appareil et la position des connexions et raccords (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place si tous raccords et connexions nécessaires sont disponibles et prêts pour le branchement.
- L'appareil peut être installé individuellement ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration pour assurer l'extraction des vapeurs produites pendant la cuisson.
- Mettre de niveau l'appareil et le régler en hauteur en intervenant sur les pieds de mise à niveau ou en utilisant d'autres moyens.

**Une mauvaise mise de niveau peut être cause de mauvais fonctionnements de l'appareil.**

- Les appareils ne sont pas prévus pour être encastrés. Laisser au moins 10 cm entre l'appareil et les parois latérales ou postérieures.
- Réaliser une isolation adéquate entre l'appareil et les surfaces se trouvant à une distance inférieure par rapport à celle que l'on indique.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et les éventuelles parois combustibles. Ne pas emmagasiner ou ne pas utiliser des matériaux et des liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser un espace approprié entre l'appareil et les éventuelles parois latérales afin de faciliter les opérations successives de service ou d'entretien.

#### 5.3 - BRANCHEMENT HYDRAULIQUE ET SYSTEME DE VIDANGE (Schéma d'installation joint)

**L'appareil doit être installé de façon permanente au réseau d'eau selon les prescriptions des normes nationales en vigueur et la norme EN 1717.**

- Relier les tuyaux d'entrée d'eau "HWI" et "CWI" au réseau de distribution avec des robinets d'arrêt et des filtres mécaniques appropriés. Pour le raccordement, on ne doit pas employer des tuyaux flexibles.
- La pression d'alimentation doit être comprise entre 100 et 250 kPa (1 et 2,5 bar).

**ATTENTION!** Si la pression de l'eau est supérieure à la pression indiquée, utiliser un réducteur de pression afin d'éviter des dommages à l'appareil.

- L'eau utilisée pour la production de la vapeur et pour la cuisson doit être appropriée à la consommation humaine et satisfaire les caractéristiques suivantes:

- Dureté totale 0,5 ÷ 5 Degrés français;
- Concentration d'ions chlorure (Cl) ~10 p.p.m.;
- PH supérieur à 7;
- Conductivité électrique 50 ÷ 2000 µs/cm à 20°C.
- Avant de relier le dernier tronçon de tuyauterie aux raccords de la marmite, il est conseillé de laisser circuler une certaine quantité d'eau pour nettoyer les tuyaux d'éventuels déchets ferreux qui pourraient donner lieu à des processus de corrosion des tôles d'acier inoxydable.

**ATTENTION! L'emploi d'eau ayant des caractéristiques techniques différentes de celles qui sont indiquées rend nulle la garantie.**

**Pour le nettoyage des incrustations ne pas utiliser de polyphosphates, car ils peuvent compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.**

- Sous le bec de vidange du récipient, installer un puits d'égout relié à un siphon pour l'écoulement de l'eau.

**La tuyauterie de vidange doit être réalisée dans un matériau résistant à la chaleur (minimum 100 °C).**

#### 5.4 - CONNEXION ELECTRIQUE

**La connexion au réseau d'alimentation électrique doit être effectuée selon les normes en vigueur.**

- Avant de réaliser la connexion électrique, s'assurer que la tension et la fréquence de l'installation d'alimentation correspondent bien aux données indiquées sur la plaque du constructeur. Avec la machine en fonctionnement, la tension d'alimentation ne doit pas subir d'écarts de plus de ± 10% de la valeur de la tension nominale.
- Pour la connexion directe au réseau électrique, on doit prévoir un dispositif assurant la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant l'interruption complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. Ce dispositif doit être toujours accessible une fois que l'appareil est installé.
- L'appareil est fourni sans cordon d'alimentation. Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec un isolant en caoutchouc H05RN-F, avec une section nominale comme indiqué dans le Tableau 3 et doit être protégé par un tuyau métallique ou en plastique rigide. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque.
- Il est indispensable de relier l'appareil à une prise de terre efficace. A cet effet, le bornier de connexion prévoit une borne marquée du symbole  $\perp$  à laquelle on devra relier le câble de terre.
- En outre, l'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La connexion doit être effectuée sur la vis de serrage marquée du symbole  $\nabla$ . Le câble équipotentiel doit avoir une section de 10 mm².
- L'installation de terre et le système équipotentiel doivent être conformes aux normes en vigueur et doivent être vérifiés périodiquement.

**Le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.**

#### 5.4.1 - Installation du câble d'alimentation et connexion équipotentiel

- Pour accéder au bornier de connexion du câble d'alimentation, procéder comme suit:
- Retirer le panneau avant.
- Relier le câble équipotentiel à la borne  $\nabla$ .
- Insérer le câble et le relier au bornier selon les indications du schéma électrique, puis le bloquer avec la vis de serrage.

#### 5.5 - BRANCHEMENT DU GAZ

- Avant de procéder au branchement, contrôler sur la plaque du constructeur si l'appareil est disposé pour le type de gaz à disposition chez l'utilisateur. Dans le cas contraire, suivre les indications du paragraphe 6.5 "Adaptation à un autre type de gaz".
- En amont de chaque appareil on doit monter un robinet d'arrêt à fermeture rapide situé dans un lieu facilement accessible.
- Le branchement doit être toujours effectué avec des raccords à 3 pièces, afin d'en faciliter le démontage. Les tuyaux doivent être métalliques galvanisés ou en cuivre, posés en une position bien visible. Il est possible d'utiliser des tuyaux flexibles, à condition qu'ils soient en acier inoxydable.
- Après avoir effectué le branchement, vérifier l'étanchéité des points de raccordement en utilisant un spray moussant.
- Considérer que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installée et qu'il faut respecter les Normes de prévention des accidents.

#### 5.6 - EVACUATION DES GAZ BRULES

##### 5.6.1 - Installation sous hotte et évacuation forcée

- L'appareil est classé type **A1**, aussi devra-t-on le placer sous une hotte pour assurer l'extraction des fumées et des vapeurs produites par la cuisson.
- L'alimentation de l'appareil en gaz doit être directement asservie au système d'évacuation forcée et doit s'interrompre si le débit de ce dernier descend en dessous des valeurs prescrites par les normes. La réadmission du gaz dans l'appareil ne doit être effectuée que manuellement.
- Le débit par heure du système doit être au moins égal à 1,72 m³/h par kW rapporté au débit thermique nominal total des appareils utilisateurs présents dans le local d'installation, étant entendu qu'il est possible de dimensionner le changement d'air du local d'installation pour d'autres finalités non exclusivement liées à la sécurité des installations alimentées en combustible gazeux.

**L'évacuation des fumées ne doit pas être gênée par des obstructions.**

## 6 - MISE EN SERVICE

Pour l'allumage des brûleurs, voir le chapitre "II INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI".

### 6.1 - CONTRÔLE DE LA PRESSION DE BRANCHEMENT

On peut mesurer la pression d'alimentation avec un manomètre à tube en "U" ou bien de type électronique avec une résolution minimale de 0,1 mbar.

- Dévisser la vis "1" de test de pression "2" (Fig. 2).
- Mettre le manomètre.
- Allumer le brûleur et vérifier si la pression correspond à la pression prévue (voir Tab. 4).
- Au terme de cette opération, remonter et contrôler l'étanchéité.

Si la pression de branchement n'est pas comprise dans l'intervalle prévu (voir Tableau 4), on ne pourra pas obtenir un bon fonctionnement de l'appareil. La société de distribution du gaz doit en être informée.

### 6.2 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE

L'air primaire est fixe, alors il n'a pas besoin de tout ajustement.

### 6.3 - REGLAGE DU BRÛLEUR PILOTE

- Vérifier si la flamme enveloppe le thermocouple et que son aspect soit correct. Si ceci ne s'avère pas, on devra contrôler si l'injecteur monté est bien l'injecteur prévu pour le gaz de la ligne de distribution (voir Tableau 3).

### 6.4 - REGLAGE DU BYPASS DU MINIMUM (Fig. 5)

- Enlever le panneau avant pour accéder aux points de réglage.
- Allumer le brûleur principal, tourner la manette sur la position maximum et le faire fonctionner dans cette position pendant quelques minutes; ensuite tourner la manette sur la position minimum.
- Le réglage est correctement effectué s'il n'y a pas de retour de flamme lorsque le brûleur est chaud et si la flamme ne se décolle pas lorsque le brûleur est froid; en outre, en tournant rapidement la manette de la position maximum à la position minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre.
- Régler le débit de gaz: pour le réduire, tourner la vis "1" dans le sens des aiguilles d'une montre; pour l'augmenter, la tourner dans le sens inverse.
- Vérifier également l'allumage du brûleur en position minimum.

### 6.5 - ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Pour faire fonctionner l'appareil avec un gaz différent du gaz préétabli pour l'appareil, par exemple si l'on passe du gaz naturel au gaz liquide, on devra remplacer les injecteurs des brûleurs principaux, du brûleur pilote et régler le bypass de minimum (voir Tableau 4). Tous les injecteurs nécessaires au réglage sont fournis dans un sachet avec l'appareil.

**N.B.: Après avoir effectué l'adaptation à un type de gaz différent du type préétabli, on devra appliquer sur la plaques des données caractéristiques, l'autocollant correct (contenu dans le sachet des**

**injecteurs) se référant au nouveau type de gaz utilisé, en recouvrant l'indication précédente.**

#### 6.5.1 - Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux (Fig. 6)

- Dévisser les injecteurs "1" et les remplacer par ceux adaptés au type de gaz choisi, tel que montré dans le tableau 3.  
Le diamètre de l'injecteur est indiqué en centièmes de mm sur le corps de cet injecteur.
- Serrer les nouveaux injecteurs.

#### 6.5.2 - Remplacement de l'injecteur du brûleur pilote (Fig. 3)

- Dévisser la vis "4" de la conduite de gaz.
- Enlever l'injecteur "5" et le remplacer par l'injecteur approprié.  
Le numéro identifiant l'injecteur est indiqué sur le corps de cet injecteur.
- Revisser à fond la vis "4".

**N.B.: Après avoir effectué le remplacement des pièces de la conduite du gaz, on devra toujours contrôler la bonne étanchéité de cette dernière avec un spray moussant.**

**Effectuer les contrôles et les réglages en suivant les points 6.1 - 6.3 – 6.4.**

## 7 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Mettre en marche l'appareil en suivant les instructions pour l'emploi.
- Vérifier l'étanchéité de l'installation de gaz.
- Vérifier l'allumage et la stabilité de la flamme, aussi bien au débit maximal qu'au débit minimal.
- Contrôler l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.
- Vérifier l'équilibrage du couvercle.
- Instruire l'utilisateur sur le fonctionnement et l'entretien de l'appareil avec le manuel d'instructions, en lui signalant en particulier tous les avertissements à respecter pour une utilisation correcte.

## 8 - ENTRETIEN

Tous les composants nécessitant des opérations d'entretien sont accessibles sur le devant de l'appareil, après avoir enlevé le tableau de commandes ou le panneau frontal.

### 8.1 - QUELQUES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS

#### Le brûleur pilote ne s'allume pas

Causes possibles:

- La bougie d'allumage n'est pas bien fixée ou est mal connectée.
- Le système d'allumage piézoélectrique ou le câble de la bougie sont endommagés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- L'injecteur est bouché.
- Le robinet de gaz est défectueux.

#### Le brûleur pilote s'éteint une fois que l'on a relâché le bouton d'allumage

Causes possibles:

- Le thermocouple n'est pas assez chauffé par le

brûleur pilote.

- Le thermocouple est défectueux.
- Le bouton du gaz n'est pas assez pressé.
- Manque de pression du gaz au niveau du robinet.
- Le robinet de gaz est défectueux.

### **Le brûleur pilote reste allumé, mais le brûleur principal ne s'allume pas**

Causes possibles:

- Perte de pression dans la conduite de gaz.
- Injecteurs bouchés ou robinet de gaz défectueux.
- Brûleur avec orifices de sortie du gaz bouchés.

### **Utilisation de la manivelle pour le basculement d'urgence.**

En cas de défaillance du dispositif motorisé optionnel de basculement, utiliser de cette manière la manivelle d'urgence fourni en dotation:

- Désactiver l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil.
- Enlever le panneau frontal.
- Retirer la plaque de jonction de la chaîne de transmission (Fig. 7).
- Retirer la chaîne.
- Insérer la manivelle en place. La tourner pour achever le renversement du récipient.

**Attention! Pour éviter d'endommager les engrenages de transmission, ne pas utiliser la manivelle sans avoir d'abord retiré la chaîne.**

## **8.2 - REMPLACEMENT DE PIÈCES**

**Attention! Seul un personnel autorisé peut effectuer le remplacement des pièces, en utilisant des pièces de rechange originales.**

**Pour demander des pièces détachées, toujours indiquer le numéro de fabrication de l'appareil.**

### **Allumeur piézoélectrique et câble**

- Enlever les boutons et le panneau frontal.
- Remplacer la pièce et fixer à nouveau le câble en utilisant des colliers appropriés.
- Remonter les composants et le panneau dans l'ordre inverse.

### **Bougie d'allumage (Fig. 3 "1")**

- Enlever les boutons et le panneau frontal.
- Détacher le câble de la bougie.
- Dévisser l'écrou "6" de fixation.
- Remplacer le composant et remonter dans l'ordre inverse.

### **Thermocouple (Fig. 3 "2" e Fig. 4)**

- Enlever les boutons et les panneau frontal.
- Dévisser la vis "7" du groupe pilote et "3" du robinet de gaz.
- Remplacer la pièce et la fixer à nouveau en utilisant des colliers appropriés.
- Remonter les composants et le panneau dans l'ordre inverse.

### **Brûleur pilote (Fig. 3 "3")**

- Dévisser et enlever le thermocouple "2", le raccord de gaz "4", la bougie d'allumage "1".
- Enlever l'injecteur "5" et le garder. Démonter le brûleur pilote "3" et le remplacer par le nouveau

brûleur.

- Remonter tout l'ensemble dans l'ordre inverse de démontage.
- Effectuer un contrôle d'étanchéité.

### **Brûleur principal (Fig. 6)**

- Enlever les vis fixant le collecteur.
- Enlever les vis qui fixent chaque élément du brûleur à la carcasse.
- Pour l'installation, suivre la même procédure dans l'ordre inverse.

### **Robinet de gaz (Fig. 4)**

- Enlever les boutons et le panneau frontal.
- Dévisser la conduite du brûleur pilote "2" et du thermocouple "3".
- Dévisser les raccords d'entrée et de sortie de gaz "4" et "5".
- Enlever la vis fixant le robinet au support.
- Remplacer le composant et remonter dans l'ordre inverse.
- Avant de remonter le panneau, effectuer un contrôle d'étanchéité.

### **Ressort d'équilibrage du couvercle**

- Effectuer cette opération avec le couvercle fermé.
- Débloquer et enlever les gonds de la charnière. Vous avez ainsi immédiatement accès aux ressorts.
- Remplacer le ressort et remonter les pièces dans l'ordre inverse, recharger les ressorts jusqu'à équilibrage parfait du couvercle et bloquer les gonds.

### **ATTENTION!**

**Les ressorts sont préchargés. Retenir énergiquement les gonds lorsque vous les débloquez.**

## II - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

### **ATTENTION! NE PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UNE FRITEUSE**

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments et doit être employé exclusivement par un personnel professionnellement qualifié, selon le mode indiqué dans ce manuel d'instructions. Tout autre emploi est inapproprié et donc dangereux.

### 1 - AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement ce manuel, car elles fournissent d'importantes indications inhérentes à la sécurité d'installation, à l'emploi et à l'entretien de l'appareil.
- Conserver ce livret pour toute consultation ultérieure.
- L'installation de l'appareil et l'éventuelle adaptation à d'autres types de gaz ne doivent être effectuées que par un personnel professionnellement qualifié.
- Pour les éventuelles réparations, ne s'adresser qu'à un centre d'assistance technique autorisé par le Constructeur et exiger des pièces de rechange originales.

**L'inobservation de ces indications risque de compromettre la sécurité de l'appareil et rend nulle la garantie du Constructeur.**

### 2 - MISE EN SERVICE (Pag. 4)

- Avant de mettre en service l'appareil, laver soigneusement l'intérieur de la marmite à l'eau chaude avec un détergent, puis rincer abondamment.
- Nos appareils offrent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas employer l'appareil à vide ou dans des conditions pouvant compromettre le rendement optimal (par ex., portillons ou couvercles ouverts, etc.).
- Quand cela est possible, n'effectuer le préchauffage qu'avant l'emploi.

### 3 - REMPLISSAGE DE LA CUVE

- Ouvrir les deux robinets "B" et "C" de l'eau chaude ou froide. Le niveau de remplissage doit se trouver à une hauteur d'au moins 4 cm au-dessous de la limite de débordement.
- Fermer le couvercle.

### 4 – CHAUFFAGE

#### 4.1 - Allumage de la veilleuse

- Ouvrir l'alimentation du gaz en agissant sur la soupape installée en amont de l'appareil.
- Appuyer sur le bouton "D" et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre de la position "●" à la position "★".
- Appuyer à fond sur le bouton "D" et appuyer en même temps par petits coups sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique "E", lequel provoquera

l'allumage de la flamme pilote. 20 secondes environ après l'allumage, relâcher le bouton; la flamme doit rester allumée. Si cela ne se produit pas, répéter l'opération.

- On peut observer si le brûleur pilote s'est allumé à travers le regard de contrôle "F".

#### 4.2 - Commencement de la cuisson – allumage du brûleur principal et régulation de la température

- Après avoir allumé la veilleuse, tournez le bouton du thermostat vers gauche sur le point correspondant à la température désirée. Le bouton du thermostat est numérotée de 1 à 8; les valeurs relatives à ces positions sont les suivantes:

| Pos. | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| °C   | 100 | 125 | 150 | 180 | 210 | 240 | 270 | 300 |

- La régulation du thermostat provoque l'allumage et l'extinction automatique du brûleur principal (régulation ON/OFF); seulement la veilleuse reste allumée.
- Lorsque le bouton du thermostat est tourné vers la droite à la position "★", le brûleur est constamment éteint, tandis que la veilleuse reste allumée.

### 5 - FIN DE LA CUISSON

#### 5.1 - Extinction du brûleur

- Une fois la cuisson réalisée, tourner le bouton "D" à la position "★" pour n'éteindre que le brûleur principal.

### **ATTENTION!**

**Ouvrir le couvercle avec soin pour éviter des brûlures dues à la sortie de vapeur ou au contact avec des surfaces chaudes.**

- Chaque jour, lorsque l'on ouvre le couvercle, avant de relâcher la poignée, contrôler s'il reste soulevé; tous les six mois faire contrôler par un technicien spécialisé le ressort d'équilibrage.

**Eviter en tout cas de mettre les mains sous le couvercle quand il est soulevé.**

### 5.2 - RENVERSEMENT DU PRODUIT DE CUISSON

#### 5.2.1 - Basculement manuel

- Le dispositif de basculement sert à faciliter le vidage de la cuve. Ce dispositif est actionné par la manivelle "G." En tournant la manivelle en sens horaire la cuve se lève, en la tournant en sens inverse aux aiguilles d'une montre la cuve se baisse.

#### 5.2.2 - Basculement motorisé

- Appliquer l'alimentation électrique en actionnant l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner le bouton de l'interrupteur "H" sur la position ALLUME; l'allumage du voyant lumineux

vert "K" indique que l'appareil est sous tension.

- Soulever le couvercle de la marmite et approcher le récipient que vous devez remplir du bec de vidange.
- Pour renverser la cuve, garder le selecteur "L" sur .
- Pour rentrer le récipient debout, garder le selecteur "L" sur .

**Faire très attention lorsque vous basculez la cuve: le produit de cuisson peut atteindre des températures très élevées**

### 5.3 - Fin de service

- Tourner le bouton du robinet de gaz "D" à la position "●" pour éteindre aussi le brûleur pilote.
- Fermer le robinet d'arrêt du gaz.
- Désactiver l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil.

## 6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Couper toujours l'alimentation du gaz en amont de l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.**

- Dans le but de réduire le dégagement dans l'environnement de substances polluantes, n'utiliser pour le nettoyage de l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) que des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.
- Nettoyer chaque jour les parties en acier à l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment et essuyer avec soin. Pour les éventuelles incrustations, utiliser une brosse en nylon.
- Éviter absolument le contact continu ou momentané avec un matériel ferreux pour ne pas provoquer des départs de corrosion. Par conséquent, les louches, les palettes, les cuillères etc. devront être en acier inoxydable.
- Éviter pour la même raison de nettoyer l'acier inoxydable avec des laines, brosses, ou raclettes en acier commun. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable ou un chiffon Scotch Brite que l'on passera dans le sens du satinage.
- On doit ajouter le sel seulement quand l'eau bout, et l'on devra éliminer les résidus éventuels tout de suite après chaque cuisson.
- Ne jamais employer de sel de cuisine à gros grain car il se dissout très lentement et peut provoquer des phénomènes de corrosion au fond de la cuve. Par conséquent, utiliser du sel fin (grains inférieurs à 3 mm); s'il n'est pas disponible, on conseille de le dissoudre avec de l'eau chaude dans un récipient à part.
- Si on n'utilise pas la marmite durant de longues périodes, passer énergiquement une étoffe imbibée d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier, de façon à étendre un voile de protection; en outre, décharger l'eau de la chemise et aérer périodiquement les locaux.
- Quand la marmite n'est pas utilisée, son couvercle doit rester ouvert.

- Soumettre périodiquement (au moins une fois par an) l'appareil à un contrôle total. Au minimum tous les six mois faire contrôler par un technicien spécialisé l'état d'efficacité des dispositifs de sécurité et l'équilibrage du couvercle.

## 7 - RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

**Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression, car les éventuelles infiltrations dans les composants internes pourraient nuire au fonctionnement régulier et à la sécurité.**

- Pour le nettoyage de l'acier ne pas utiliser des produits contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) même dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide muriatique) pour nettoyer le plancher sous l'appareil.
- On n'admet aucune modification de la capacité d'aération destinée à la combustion, ni de l'installation électrique.
- L'appareil est réalisé avec des matériaux métalliques (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) en un pourcentage supérieur à 90%, aussi est-il possible de les recycler dans des structures traditionnelles de récupération, ceci dans le respect des normes en vigueur dans chaque pays.
- On doit rendre inutilisable l'appareil à envoyer à la casse. Enlever aussi le couvercle pour éviter que quelqu'un ne reste emprisonné dans la cuve.
- Ne pas utiliser la manivelle d'urgence sans avoir d'abord retiré la chaîne de transmission.

**IT. (categoria II2H3+)**

| <b>Tabella 1 - Caratteristiche generali</b> |                       |       |    |
|---------------------------------------------|-----------------------|-------|----|
| Modello                                     | <b>SBG(M)080L900E</b> |       |    |
| Capacità recipiente:                        | all'orlo              | litri | 97 |
|                                             | utile                 | litri | 85 |

| <b>Tabella 2 - Dati tecnici</b>                                               |           |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| Potenza termica nominale                                                      | kW        | 22                        |
| Potenza termica al minimo                                                     | kW        | 6                         |
| Consumo gas (calcolato con il potere calorifico inf. "Hi" a 15°C e 1013 mbar) |           |                           |
| Gas naturale G20 (Hi= 34,02MJ/m³)                                             | m³/h      | 2,33                      |
| Gas liquido G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)                                             | kg/h      | 1,74                      |
| Gas liquido G31 (Hi= 45,34 MJ/kg)                                             | kg/h      | 1,71                      |
| Tipo di costruzione                                                           |           | A1                        |
| Pressione di arrivo acqua calda/fredda                                        | kPa (bar) | 100 – 250 (1 – 2,5)       |
| Alimentazione elettrica (Solo per basculamento motorizzato opzionale)         |           | 220-230V 1N 50-60Hz 0,1kW |

| <b>Tabella 3 - Ugelli</b> |                                            |                                |                       |                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| Tipo di gas               | Ugelli bruciatore principale<br>Ø 1/100 mm | Ugello bruciatore pilota<br>N° | By-pass<br>Ø 1/100 mm | Posizione aria bruciatore principale<br>H mm |
| Gas naturale G20          | 4 x 175                                    | 1 x 27,2                       | Regolabile            | Tutto aperto, senza regolazione              |
| Gas liquido G30           | 4 x 120                                    | 1 x 22                         | Regolabile            | Tutto aperto, senza regolazione              |
| Gas liquido G31           | 4 x 110                                    | 1 x 22                         | Regolabile            | Tutto aperto, senza regolazione              |

| <b>Tabella 4 - Allacciamento gas</b> |                       |         |                                    |        |         |                                 |
|--------------------------------------|-----------------------|---------|------------------------------------|--------|---------|---------------------------------|
| Tipo di gas                          | Portata del gas<br>kW |         | Pressione di alimentazione<br>mbar |        |         | Aria per la combustione<br>m³/h |
|                                      | Nominale              | Ridotta | Nominale                           | Minima | Massima |                                 |
| Gas naturale G20                     | 22                    | 6       | 20                                 | 17     | 25      | 44                              |
| Gas liquido G30                      | 22                    | 6       | 30                                 | 20     | 35      | 44                              |
| Gas liquido G31                      | 22                    | 6       | 37                                 | 25     | 45      | 44                              |

**GB. (category II2H3+)**

| <b>Table 1 – General characteristics</b> |                |        |                       |
|------------------------------------------|----------------|--------|-----------------------|
| Model                                    |                |        | <b>SBG(M)080L900E</b> |
| Capacity of the tank:                    | to overflowing | litres | 97                    |
|                                          | useful         | litres | 85                    |

| <b>Table 2 – Technical data</b>                                                      |           |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| Rated thermal power                                                                  | kW        | 22                        |
| Minimum thermal power                                                                | kW        | 6                         |
| Gas consumption (calculated with the lower heating value "Hi" at 15°C and 1013 mbar) |           |                           |
| Natural gas G20 (Hi= 34,02MJ/m³)                                                     | m³/h      | 2,33                      |
| Gas liquido G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)                                                    | kg/h      | 1,74                      |
| Gas liquido G31 (Hi= 45,34 MJ/kg)                                                    | kg/h      | 1,71                      |
| Type of construction                                                                 |           | A1                        |
| Inlet pressure of hot/cold water                                                     | kPa (bar) | 100 – 250 (1 – 2,5)       |
| Electrical power supply (For optional motorized tipping only - BRQ.GM)               |           | 220-230V 1N 50-60Hz 0,1kW |

| <b>Table 3 - Nozzles</b> |                                      |                              |                       |                                     |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Type of gas              | Nozzles of main burner<br>Ø 1/100 mm | Nozzle of pilot burner<br>N° | By-pass<br>Ø 1/100 mm | Air position of main burner<br>H mm |
| Natural gas G20          | 4 x 175                              | 1 x 27,2                     | Adjustable            | All open, without adjustment        |
| Liquid gas G30           | 4 x 120                              | 1 x 22                       | Adjustable            | All open, without adjustment        |
| Liquid gas G31           | 4 x 110                              | 1 x 22                       | Adjustable            | All open, without adjustment        |

| <b>Table 4 – Gas connection</b> |                     |         |                         |         |         |                            |
|---------------------------------|---------------------|---------|-------------------------|---------|---------|----------------------------|
| Type of gas                     | Gas flow rate<br>kW |         | Supply pressure<br>mbar |         |         | Air for combustion<br>m³/h |
|                                 | Nominal             | Reduced | Nominal                 | Minimum | Maximum |                            |
| Natural gas G20                 | 22                  | 6       | 20                      | 17      | 25      | 44                         |
| Liquid gas G30                  | 22                  | 6       | 30                      | 20      | 35      | 44                         |
| Liquid gas G31                  | 22                  | 6       | 37                      | 25      | 45      | 44                         |

**FR. (catégorie II2E+3+)**

| Tableau 1 - Caractéristiques générales |         |        |                       |
|----------------------------------------|---------|--------|-----------------------|
| Modèle                                 |         |        | <b>SBG(M)080L900E</b> |
| Capacité du récipient:                 | au bord | litres | 97                    |
|                                        | utile   | litres | 85                    |

| Tableau 2 - Données techniques                                                           |           |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| Puissance thermique nominale                                                             | kW        | 22                        |
| Puissance thermique au minimum                                                           | kW        | 6                         |
| Consommation de gaz (calculée avec un pouvoir calorifique inf. "Hi" à 15°C et 1013 mbar) |           |                           |
| Gaz naturel G20 (Hi= 34,02MJ/m³)                                                         | m³/h      | 2,33                      |
| Gaz liquide G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)                                                        | kg/h      | 1,74                      |
| Gaz liquide G31 (Hi= 46,34 MJ/kg)                                                        | kg/h      | 1,71                      |
| Type de construction                                                                     |           | A1                        |
| Pression d'arrivée de l'eau chaude/froide                                                | kPa (bar) | 100 – 250 (1 – 2,5)       |
| Alimentation électrique (Seulement pour basculement motorisé optionnel)                  |           | 220-230V 1N 50-60Hz 0,1kW |

| Tableau 3 - Injecteurs |                                               |                                   |                       |                                                |
|------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|
| Type de gaz            | Injecteurs du brûleur principal<br>Ø 1/100 mm | Injecteur du brûleur pilote<br>N° | By-pass<br>Ø 1/100 mm | Position de l'air du brûleur principal<br>H mm |
| Gaz naturel G20        | 4 x 175                                       | 1 x 27,2                          | Réglable              | Complètement ouverte, sans réglage             |
| Gaz liquide G30        | 4 x 120                                       | 1 x 22                            | Réglable              | Complètement ouverte, sans réglage             |
| Gaz liquide G31        | 4 x 110                                       | 1 x 22                            | Réglable              | Complètement ouverte, sans réglage             |

| Tableau 4 - Branchement du gaz |                    |         |                                 |          |          |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------|---------------------------------|----------|----------|--------------------------------|
| Type de gaz                    | Débit du gaz<br>kW |         | Pression d'alimentation<br>mbar |          |          | Air pour la combustion<br>m³/h |
|                                | Nominale           | Réduite | Nominale                        | Minimale | Maximale |                                |
| Gaz naturel G20                | 22                 | 6       | 20                              | 17       | 25       | 44                             |
| Gaz liquide G30                | 22                 | 6       | 30                              | 20       | 35       | 44                             |
| Gaz liquide G31                | 22                 | 6       | 37                              | 25       | 45       | 44                             |