REDFOX®

Manuel d’instructions



Marmite à grande capacité à gaz indirecte 300 l
BIQ 90/140 300 G

2026-10-19

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3
2. DONNÉES TECHNIQUES 3
3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ 3
4. EMPLACEMENT GAZ 4
5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 4
6. INSTALLATION 5
7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION DE L'ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION 6
8. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES 6
9. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ 6
10. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE 7
11. RACCORDEMENT D'EAU 7
12. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ 7
13. REMPLACEMENT DES GICLEURS 8
14. INFORMATIONS SUR LES PIÈCES DES CHAUDIÈRES RECTANGULAIRES 9
15. NOTICE D'UTILISATION 13
16. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 17
17. DÉPANNAGE 18

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]	Alimentation
1400	900	900	250.00	0.023	230 V / 1N - 50 Hz

Puissance gaz [kW]	Volume de la cuve [L]	Capacité volumique du récipient [l]	Volume utilisable [l]	Épaisseur du fond	Profondeur brute [mm]
40.000	300	300.00	280	2.50	1030

Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]	Nombre de niveaux de contrôle de puissance	Volume brut [m3]	Volume net [m3]
1085	100	30	2	1.604	1.169

Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
260.00	1435	2.00

La puissance thermique nominale maximale et réduite, exprimée en kW, est basée sur la valeur Hi du gaz utilisé. Si le produit est connecté au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans des pièces suffisamment ventilées.

3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20,G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY , FR
A1	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. EMPLACEMENT GAZ

Pour un fonctionnement et un emplacement corrects de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les directives et normes du pays en question. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé séparément ou en série avec des appareils de notre production. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Le plus petit débit d'air requis depuis l'espace extérieur pour les appareils de conception A est compris entre 5 et 20 m3/h, selon le type d'appareil. Cela dépend des réglementations d'installation du pays de destination. Pièces d'électroménager fournies par le fabricant ou son représentant, l'ouvrier effectuant l'installation ne doit pas reconstruire le produit. L'appareil doit être installé dans un environnement correctement ventilé.**

5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

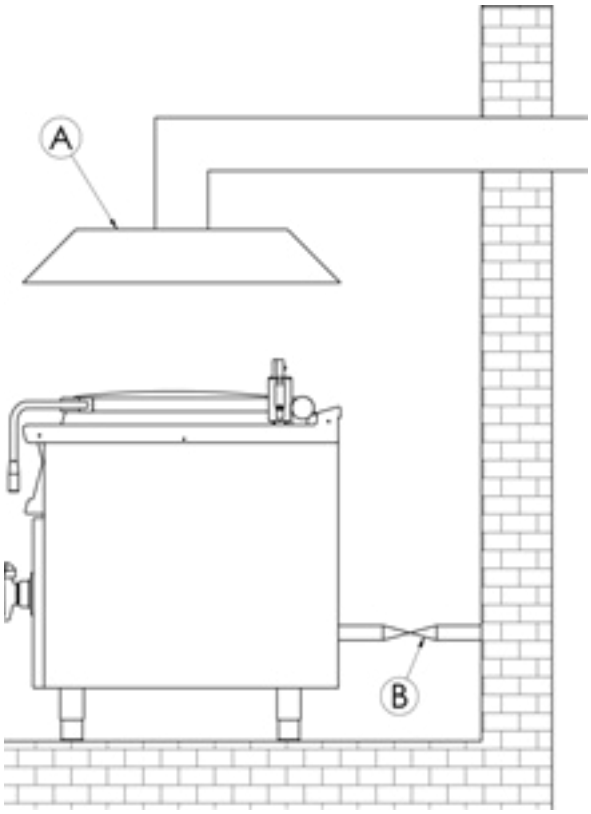
- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

6. INSTALLATION

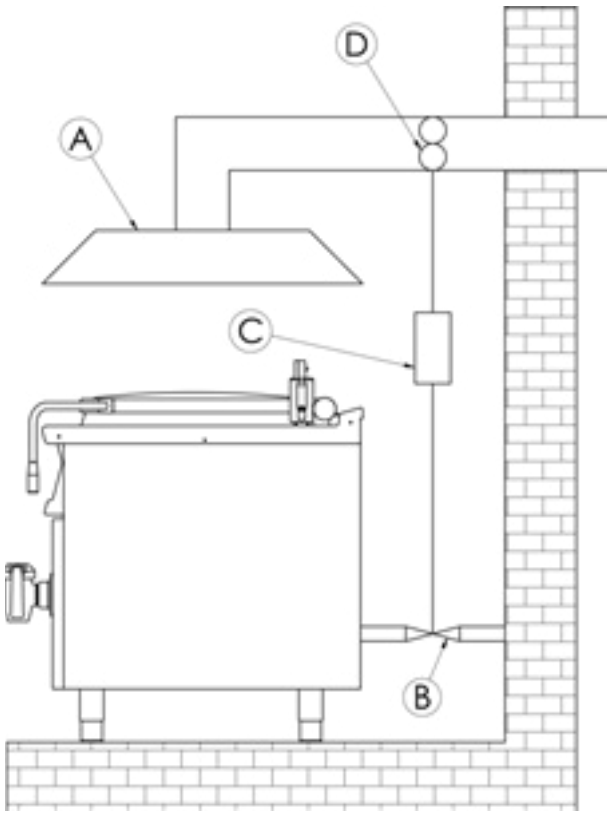
Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d’un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l’étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION DE L'ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

TIRAGE NATUREL



ÉVACUATION FORCÉE



La sortie de la hotte est raccordée à un conduit de cheminée indépendant (A). L'évacuation des gaz de combustion est assurée par le tirage naturel de la cheminée.

La sortie de la hotte ne bénéficie pas d'un tirage naturel. L'évacuation des gaz de combustion est assurée par un ventilateur (D) (évacuation forcée). Dans ce cas, il est indispensable de prévoir un dispositif de sécurité interverrouillé avec l'alimentation en gaz (B), afin de couper l'alimentation en gaz en cas de défaillance du ventilateur.

8. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES

Les appareils électroménagers doivent être vérifiés pour vérifier leur apport thermique: La puissance thermique est indiquée sur l'étiquette ou vous pouvez la trouver dans ce manuel. Il est nécessaire de vérifier d'abord si l'appareil est conçu pour le même type de gaz qui sera utilisé et donc si l'indication sur l'étiquette correspond au type de gaz qui sera utilisé. Pour le convertir à un autre type de gaz, il faut vérifier si le type de gaz marqué correspond à ce qui est recommandé dans ce manuel. La pression est mesurée avec un manomètre de la sensibilité nécessaire. Le manomètre est connecté à l'endroit approprié, il est donc nécessaire de dévisser la vis avec le bouchon hermétique et de connecter le manomètre. Après avoir terminé la mesure, il est nécessaire de revisser la vis et de vérifier son serrage.

9. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ

Le gaz doit être raccordé par un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 mètre de tuyau flexible en acier galvanisé, en cuivre ou en acier conformément aux normes de mise à la terre applicables. Chaque appareil doit avoir un robinet fermable à l'entrée pour arrêter facilement l'alimentation en gaz. Après avoir installé l'appareil, nous devons vérifier les éventuelles fuites de gaz. Ne vérifiez jamais les fuites avec un feu ouvert. Des matériaux qui ne provoquent pas de corrosion, par exemple une solution d'eau savonneuse, doivent être utilisés pour vérifier les fuites de gaz. Les appareils ont subi une inspection approfondie du fabricant, les données sur le type de gaz, la pression et le type de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette avec les caractéristiques. Les bouteilles de GPL doivent être équipées d'un contrôleur qui correspond à la pression

du gaz indiquée sur l'étiquette de l'équipement conformément à la législation du pays applicable.

10. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE

Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre adapté aux exigences nationales en vigueur. Celui-ci doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet de fermeture et d'un robinet rapide. Le raccord rapide doit être librement accessible et à portée de l'appareil. Après l'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Pour déterminer les fuites, nous utilisons de l'eau savonneuse ou des sprays de détection afin de déterminer d'éventuelles fuites. N'utilisez pas de substances corrosives ! Tous nos électroménagers sont soigneusement inspectés. Le type de gaz, la pression et la désignation de la catégorie concernée sont indiqués sur l'étiquette de production. Raccordement au gaz liquide : La pression pour le raccordement du gaz liquéfié doit être de 28 ou 30 mbar pour le propane/butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, il ne faut pas raccorder l'appareil Raccordement au gaz naturel : La pression lors du raccordement au méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, il ne faut pas connecter l'appareil

11. RACCORDEMENT D'EAU

Le raccordement à l'eau se fait à l'aide de tuyaux d'arrivée avec un filetage G1/2. L'alimentation en eau doit être équipée de fermetures séparées, librement accessibles et à portée de l'appareil. Le dispositif comprend des clapets anti-retour. L'eau destinée au remplissage de l'espace du duplicateur doit être adoucie - maximum de 5° sur l'échelle française de dureté de l'eau. La pression de l'eau fournie doit être comprise entre 50 et 300 kPa.

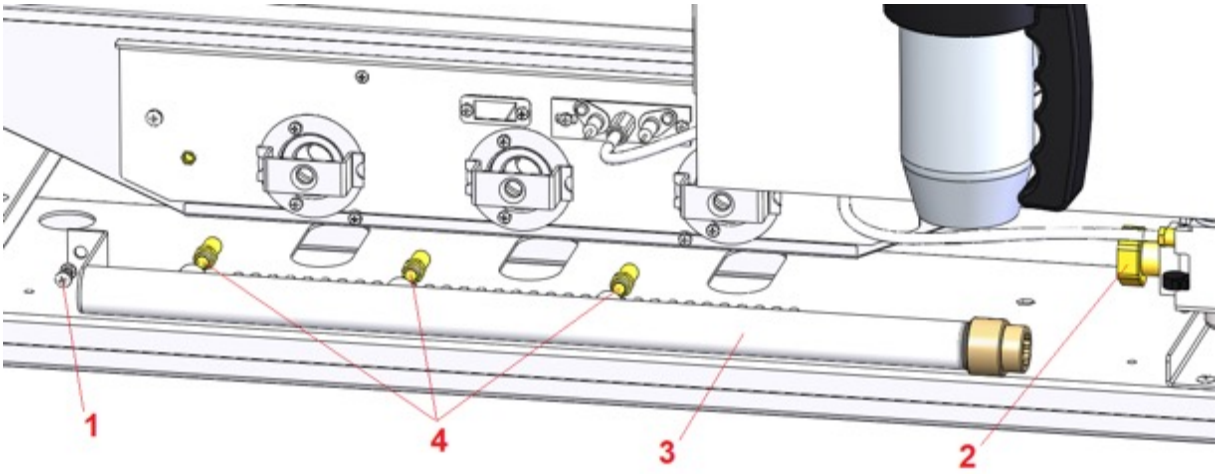
12. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Les buses pour différents types de gaz sont dans un sachet emballé avec la marmite et sont marquées en centièmes de mm (tableau des données techniques).

13. REMPLACEMENT DES GICLEURS

Gicleurs des brûleurs principaux

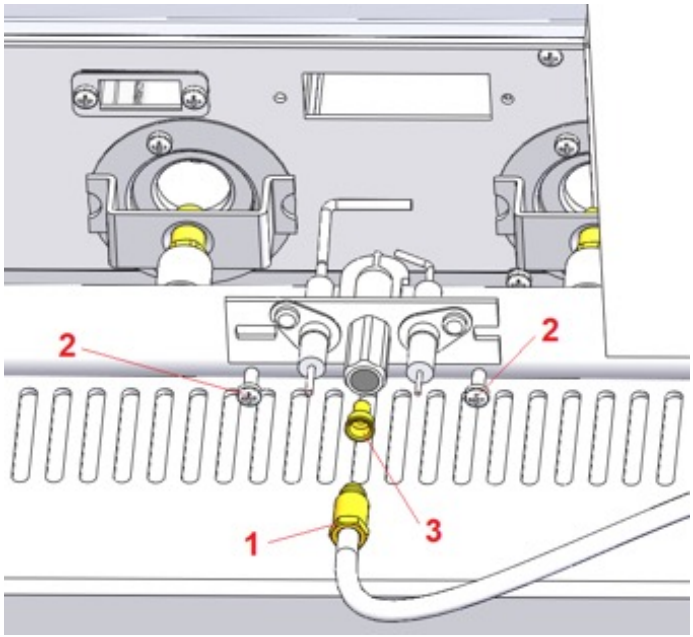
Pour remplacer les gicleurs des brûleurs principaux, procéder comme suit:
Retirer la vis du tube de distribution à gauche (1) et desserrer l'écrou-raccord (2) sur la vanne de gaz à droite. Attention à ne pas perdre le joint plat situé dans le raccord de la vanne (2) !
Retirer le tube de distribution (3).
Démonter et remplacer les gicleurs (4). Les chaudières 90/100 comportent trois gicleurs, tandis que les chaudières de taille 90/140 en comportent cinq.
Remonter en procédant dans l'ordre inverse.



Gicleur du brûleur pilote (veilleuse)

Pour remplacer le gicleur du brûleur pilote, procéder comme suit:

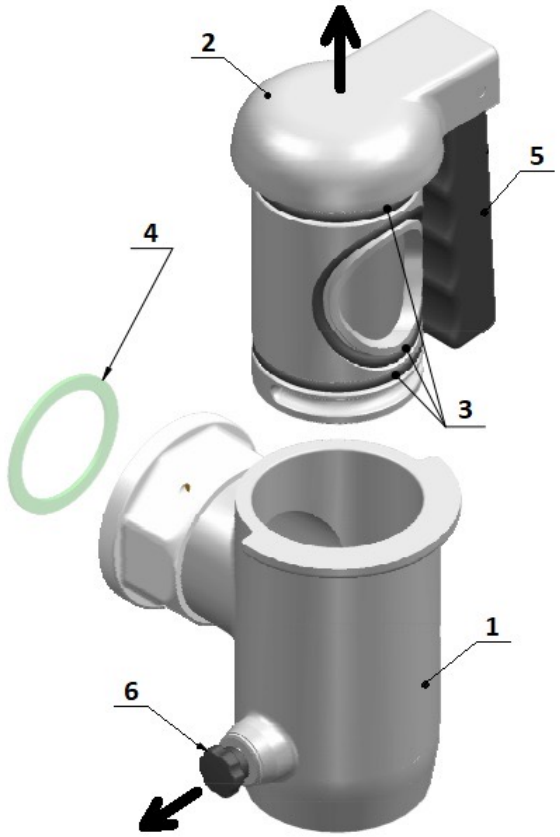
- Desserrer et retirer le flexible d'alimentation du brûleur pilote (1).
- Retirer les vis du brûleur pilote (2) et sortir le brûleur pilote de la chambre (attention aux câbles des électrodes).
- Extraire le gicleur (3) en le tapotant et le remplacer.
- Remonter en procédant dans l'ordre inverse. Attention à l'orientation du brûleur pilote.



14. INFORMATIONS SUR LES PIÈCES DES CHAUDIÈRES RECTANGULAIRES

Vanne de vidange des aliments

La vanne de vidange sert à vidanger les aliments de la cuve de la chaudière. Le bord inférieur de la vanne se situe à une hauteur minimale de 280 mm (ou plus, selon le réglage de la hauteur des pieds de l'appareil).



Installation de la vanne

Avant de monter la vanne, placer le joint plat (4) dans la gorge de l'écrou-raccord. Monter ensuite la vanne sur le tube de vidange 2" de la chaudière et serrer. Pendant le serrage, maintenir la vanne afin qu'elle ne tourne pas et reste en position verticale.

Utilisation de la vanne

Pour vidanger les aliments, saisir la poignée (5), la lever en position horizontale et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (tourner lentement — l'ouverture complète correspond à un demi-tour).

Pour fermer la vanne, tourner la poignée en sens inverse des aiguilles d'une montre. En position fermée, la poignée (5) peut être rabattue en position verticale.

Attention aux risques de brûlure par les aliments chauds ! Les parties métalliques de la vanne peuvent également être chaudes !

Entretien de la vanne

L'entretien de la vanne doit être effectué après chaque utilisation (quotidiennement). L'entretien s'effectue comme suit:

1) S'assurer d'abord qu'il ne reste aucun résidu de liquide (aliment) dans la cuve.
2) Ouvrir la vanne.
3) Tirer la goupille (6) dans le sens indiqué et retirer l'insert de la vanne (2) vers le haut, hors du corps (1).

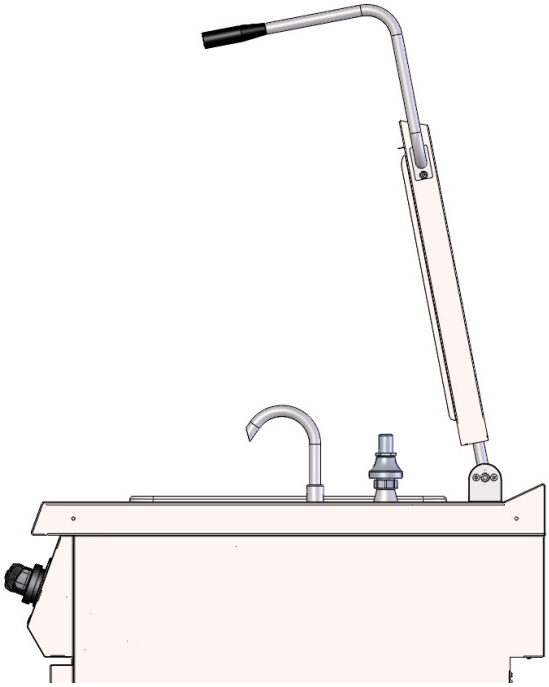
4) Nettoyer toutes les pièces de la vanne. Il est notamment nécessaire de graisser les joints toriques (3) avec une graisse alimentaire.
5) Réinsérer l'insert (2) dans le corps de la vanne (en position ouverte). Retirer à nouveau la goupille (6) afin qu'elle s'engage dans la rainure de l'insert.
6) Fermer la vanne.

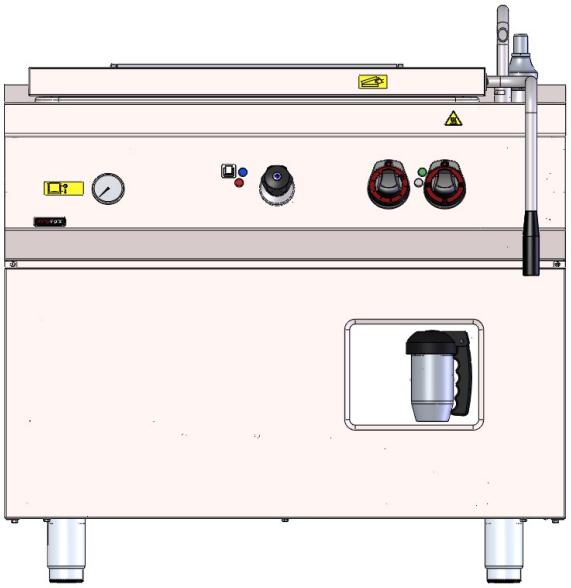
Couvercle de la chaudière

La charnière du couvercle est équipée d'un ressort qui aide à alléger son poids. Le couvercle n'est toutefois pas réglable en position et ne se maintient qu'en position haute (ouvert à un angle d'environ 80°) !

La poignée est placée et orientée vers la droite, à l'écart de la cuve de cuisson, afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur montante lors de l'ouverture du couvercle en cours de cuisson. Il est néanmoins recommandé de faire preuve de prudence lors de l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement.

Pendant la cuisson, le couvercle doit être fermé ! Dans le cas contraire, une trop grande quantité de chaleur s'échappe et le temps de montée en température s'allonge considérablement.





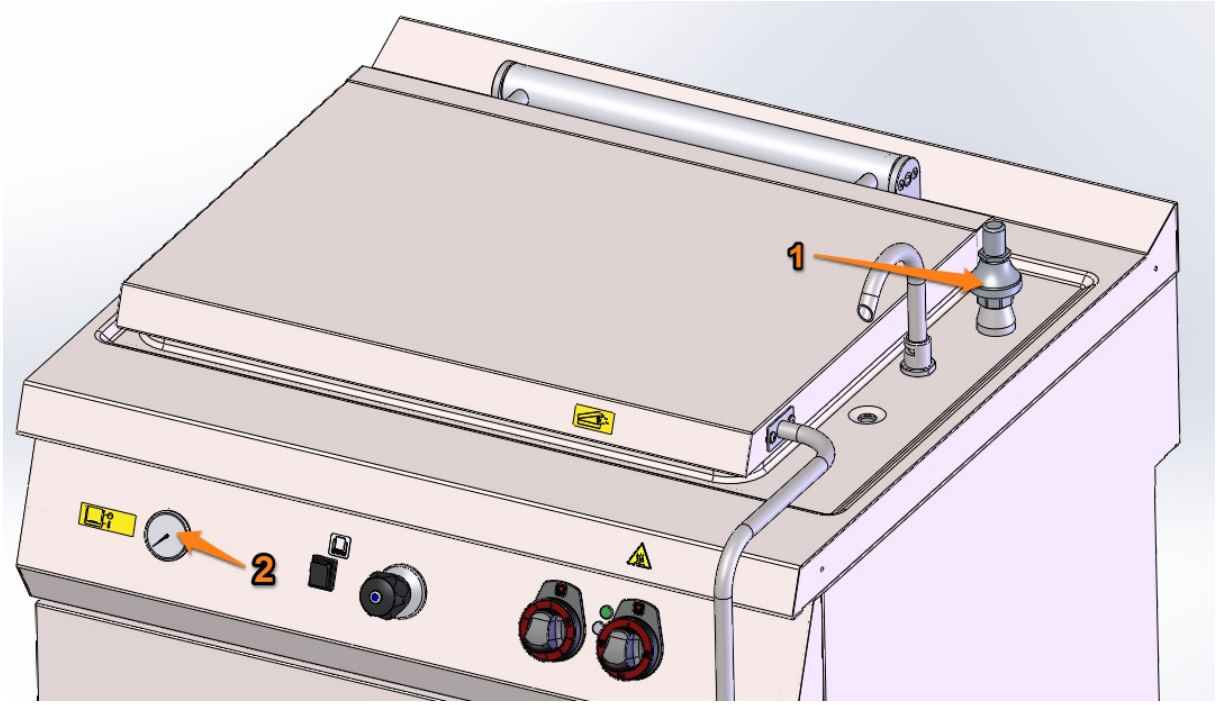
Pression de service

De série, la chaudière est équipée d'un pressostat qui limite la pression de service à 0,45 bar +/- 10 %. Le pressostat est prioritaire sur l'ensemble de la régulation et coupe les éléments chauffants chaque fois que cette pression risque d'être dépassée. Le chauffage est rétabli après la baisse de la pression.

La chaudière est en outre équipée d'une soupape de sécurité (1), calibrée à une pression de 0,5 bar + 10 %. En cas de défaillance éventuelle du pressostat, la soupape de sécurité relâche de la vapeur et empêche l'apparition de valeurs de pression dangereuses.

Les valeurs de pression dans la double enveloppe peuvent être suivies sur le manomètre (2), situé sur le panneau frontal de l'appareil.

Étant donné que l'eau de la double enveloppe chauffe en même temps que l'eau de la cuve (les aliments), la formation de vapeur et l'augmentation de la pression dans la double enveloppe ne se produisent réellement que lorsque les aliments dans la cuve atteignent environ 80 °C.

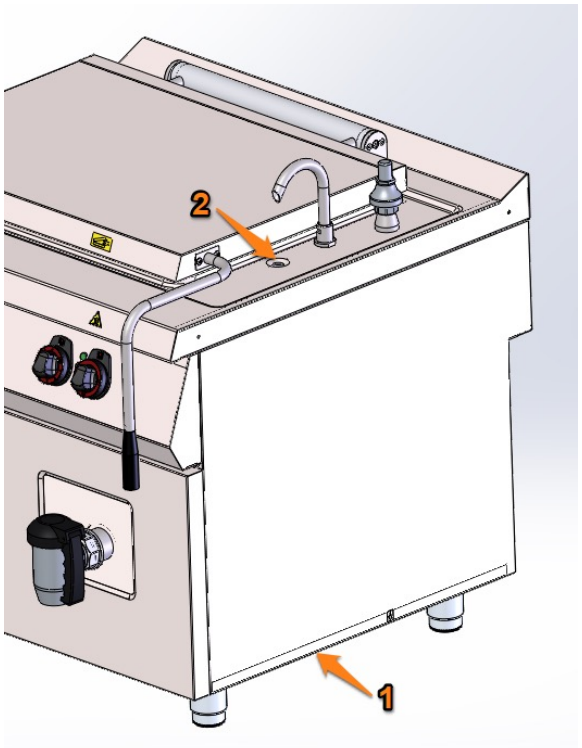


Purge de la double enveloppe

La chaudière est équipée d'une soupape de purge automatique. Lors de la montée en ébullition, l'air excédentaire est repoussé progressivement par la vapeur produite. Dès qu'un air suffisamment chaud (et de la vapeur) commence à s'échapper par la soupape de purge, celle-ci se ferme automatiquement. Ce n'est qu'ensuite que la pression commence à monter dans la double enveloppe. L'opérateur n'a donc pas à se soucier de la purge.

Une fois la cuisson terminée, lorsque la chaudière refroidit, la soupape de purge s'ouvre à nouveau, laisse entrer l'air dans la double enveloppe et empêche ainsi la formation d'une dépression.

Le condensat susceptible de s'échapper de la soupape de purge est évacué vers le tuyau d'évacuation (1), en commun avec l'écoulement du plan de travail (2).



15. NOTICE D'UTILISATION

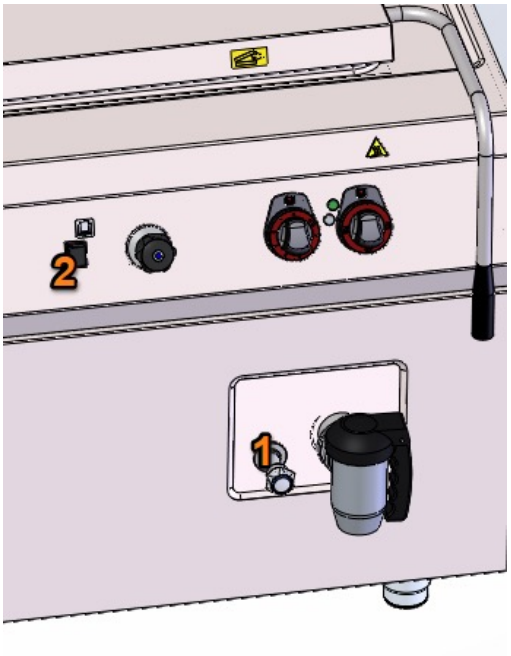
Remplissage de la double enveloppe

Semi-automatique (version de base)

La version de base de l'appareil est équipée d'un remplissage semi-automatique de la double enveloppe. Un robinet de trop-plein (1) débouche à l'avant de la double enveloppe de la chaudière. Un interrupteur à bascule de remplissage (2) se trouve sur le panneau frontal. Pour un fonctionnement correct, il est nécessaire de contrôler et de compléter quotidiennement le niveau d'eau dans la double enveloppe avant la mise en marche de l'appareil.

La procédure de remplissage d'eau dans la double enveloppe est la suivante : Ouvrir le robinet de trop-plein (1) ; si aucune eau ne s'en écoule, appuyer sur l'interrupteur à bascule de remplissage (2) et le maintenir enfoncé. Maintenir l'interrupteur jusqu'à ce qu'un mince filet d'eau commence à s'écouler du robinet de trop-plein. À ce moment, relâcher l'interrupteur à bascule et fermer le robinet de trop-plein.

Remarque : le système de remplissage semi-automatique est équipé d'un thermostat qui empêche le remplissage d'eau dans une double enveloppe surchauffée. Le remplissage est inactif à une température supérieure à 60 °C.



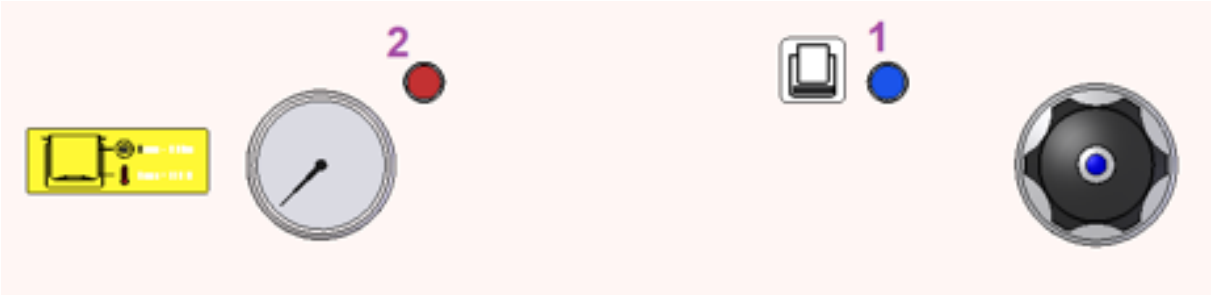
Automatique (version AWF)

Les chaudières en version AWF sont équipées d'un système de remplissage automatique de la double enveloppe. Dans cette version, la surveillance du niveau et son complément s'effectuent automatiquement, y compris en cours de fonctionnement.

Le système de remplissage automatique est actif chaque fois que le bouton du sélecteur de puissance est en position  ,ou .

Un voyant bleu (1) signale l'activité du remplissage automatique. Il s'allume lorsque le remplissage d'eau est en cours.

Pour une chaudière à remplissage automatique, l'appareil doit impérativement être raccordé à une eau douce ou adoucie.



Remplissage d’eau pour la cuisson

Bras de remplissage d’eau

Le bras (3) est pivotant sur 90° ; il faut veiller à ce qu’il n’entre pas en collision avec le couvercle de la chaudière (1) lors de l’ouverture et de la fermeture du couvercle. Dans le plan de travail, sous le bras de remplissage, se trouve une ouverture permettant l’évacuation de l’eau depuis la zone en creux du plateau supérieur (5).

Robinet de remplissage d’eau de la cuve

Le robinet (2) est situé sur le panneau frontal, à proximité des organes de commande. En tournant le robinet, on libère l’eau froide vers le bras de remplissage (3).

Repères de niveau dans la cuve

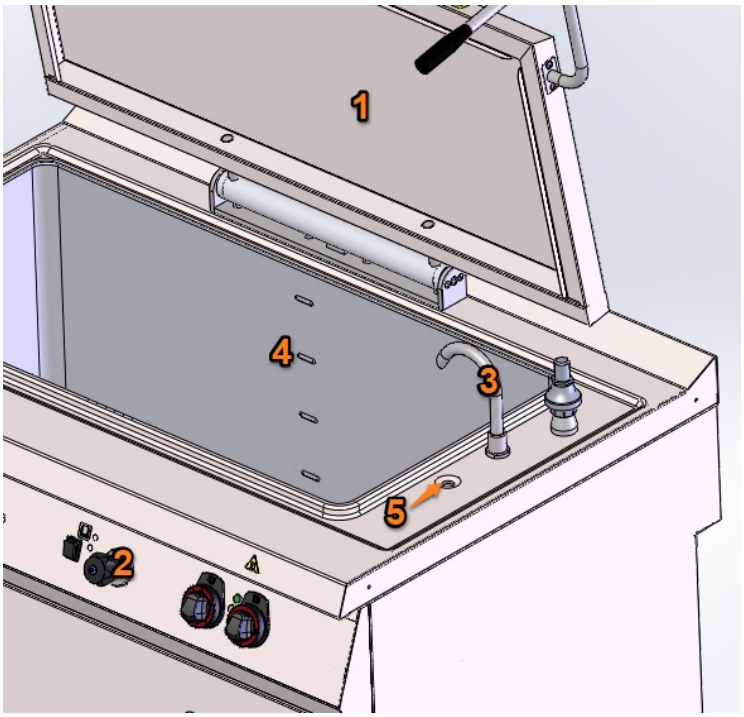
Les repères de niveau (4) sont estampés sur la paroi arrière de la cuve et indiquent le volume d’aliments contenu dans la cuve. Les repères indiquent les volumes suivants :

Repère (compté à partir du fond)	BIQ 90/100-200 E (AWF) [l]	BIQ 90/140-300 E (AWF) [l]
Repère 1	60	70
Repère 2	120	140
Repère 3	183	210
Repère 4	-	280

Remplissage d’eau dans la cuve

Lever le couvercle de la chaudière (1) en position haute. Orienter le bras de remplissage d’eau (3) vers la cuve. Ouvrir le robinet de remplissage (2) et verser la quantité d’eau souhaitée (il est indispensable de surveiller le remplissage afin d’éviter tout débordement), puis fermer le robinet (2). Réorienter le bras de remplissage (3) hors de la cuve afin d’éviter toute collision avec le couvercle (1). Fermer le couvercle (1).

Remarque : le remplissage du volume d’eau complet dure, selon la pression d’eau du réseau, environ 20 minutes pour les chaudières 90/100-200 et 30 minutes pour les chaudières 90/140-300.



Utilisation, mise en service

Avant de commencer la cuisson, il faut d'abord contrôler le niveau d'eau dans la double enveloppe en ouvrant le robinet de trop-plein. Si aucune eau ne s'en écoule, il faut compléter l'eau en maintenant l'interrupteur à bascule enfoncé. Dès que l'eau commence à s'écouler, fermer le robinet de trop-plein. Remarque : cette étape est omise sur les versions AWF.

Mettre l'appareil en service en basculant le bouton du sélecteur de puissance en position . Dans cette position, le voyant vert s'allume, signalant que l'appareil est sous tension (la chaudière ne chauffe pas encore). Remarque : si la chaudière est en version AWF, cela active simultanément le remplissage de la double enveloppe (et si le niveau dans la double enveloppe n'est pas atteint, un complément d'eau est également effectué). En tournant le bouton du régulateur sur les positions 1 à MAX, on enclenche le système de chauffage au gaz. L'état dans lequel les brûleurs chauffent est signalé par le voyant orange.

Pour atteindre l'ébullition le plus rapidement possible, il est nécessaire de fermer le couvercle et de régler le régulateur sur MAX. Même à la puissance maximale, la régulation de la pression par le pressostat reste active. Un cyclage du chauffage peut donc se produire une fois la pression de service atteinte.

- Pour une durée de vie maximale de la double enveloppe, il est nécessaire de maintenir un niveau d'eau correct dans la double enveloppe afin d'éviter toute surchauffe et fissuration.
- En cas de défaillance du pressostat et à une pression supérieure à 0,5 bar +10 %, la soupape de sécurité située sur le plateau supérieur s'ouvre et relâche de la vapeur.
- Le transfert de chaleur est le plus efficace lorsque la pleine capacité de la cuve de cuisson est utilisée, ou au maximum jusqu'au repère de niveau suivant (210 l pour les chaudières 90/140-300 et 120 l pour les 90/100-200). À un remplissage plus faible, les pertes thermiques augmentent et la puissance de cuisson diminue.
- Pour atteindre l'ébullition des aliments le plus efficacement possible, le couvercle doit être fermé.

Organes de commande

Bouton du sélecteur de puissance

Le bouton (1) permet de mettre l'appareil en marche/à l'arrêt. Le commutateur comporte quatre positions :

Position 0 – appareil éteint

Position  – seul le remplissage de la double enveloppe est actif. Sur la version de base, semi-automatique, il est possible de remplir la double enveloppe en eau à l'aide du bouton situé sur le panneau frontal. S'il s'agit d'un appareil en version AWF, c'est le système de remplissage automatique de la double enveloppe qui est actif.

Position  – cette position figure deux fois sur le bouton. Le remplissage de la double enveloppe ainsi que le système de chauffage sont actifs. L'allumage du brûleur pilote se fait automatiquement. L'allumage des brûleurs principaux s'effectue ensuite au moyen du bouton régulateur (2).

Bouton régulateur

La puissance peut être réglée finement à l'aide du bouton de régulation (2), où:

Position 0 – système de chauffage éteint. Seul le brûleur pilote est allumé.

Positions 1 à 7 – régulation dans une plage de 10 à 70 % de puissance. La régulation s'effectue par cyclage (marche/arrêt) des brûleurs, à intervalles de durées variables.

Position MAX – 100 % de puissance. C'est-à-dire que les brûleurs principaux chauffent en continu (sauf en cas d'arrêt par le pressostat en raison de l'atteinte de la pression de service).

Voyant vert

Le voyant vert (3) signale que l'appareil est sous tension. Le voyant s'allume en vert après le basculement du bouton du sélecteur de puissance en position ,ou . Dès l'allumage du voyant vert, le remplissage automatique d'eau de la double enveloppe est également activé (sur les appareils en version AWF), et en cas de niveau d'eau bas, le complément d'eau commence.

Voyant blanc (orange)

Le voyant blanc (4) signale l'état du système de chauffage. Le voyant s'allume en orange chaque fois que les brûleurs principaux chauffent.

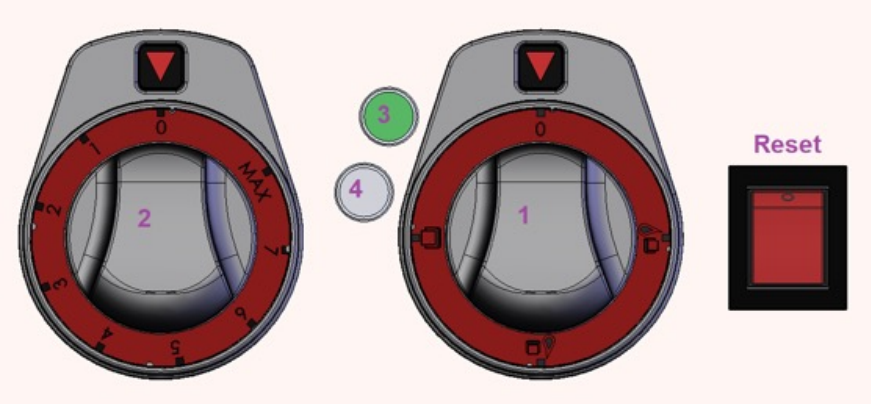
Bouton de réarmement (Reset)

Si l'allumage du brûleur pilote échoue dans un intervalle de 10 secondes, l'arrivée de gaz est coupée et le bouton de réarmement s'allume en orange. Une pression suivie d'un relâchement du bouton déclenche une nouvelle tentative d'allumage.

Régulation

Pour régler la pleine puissance, basculer le bouton du sélecteur de puissance (1) en position  et régler simultanément le bouton de régulation fine (2) sur MAX. La pleine puissance sert à amener les aliments à ébullition le plus rapidement possible.

Pour maintenir la température des aliments à environ 95 °C (température recommandée pour tirer un bouillon) — porter d'abord les aliments à ébullition, puis abaisser le bouton de régulation fine (2) au niveau 3 (le niveau peut varier selon la quantité d'aliments cuits).



Voyant d'état de défaut

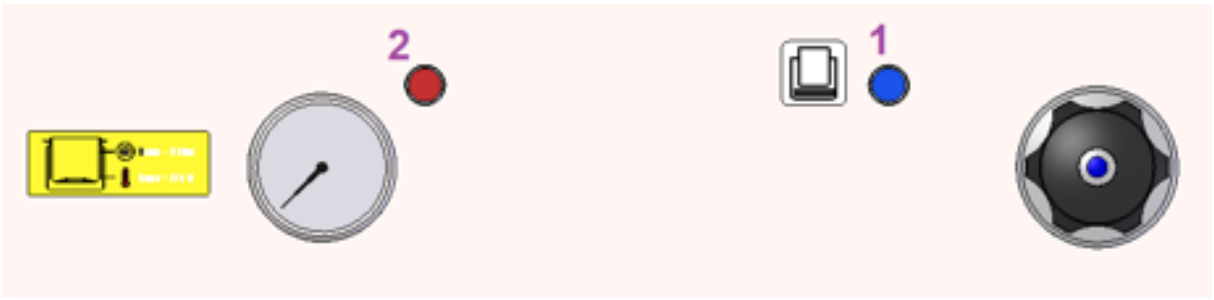
Le voyant rouge (2), situé à côté du manomètre, signale les états de défaut de l'appareil.

Un voyant rouge allumé en continu, seul, indique une température élevée dans l'armoire électrique de l'appareil et donc un risque de surchauffe de l'électronique.

Sur les versions AWF à remplissage automatique, il signale en outre un état d'urgence, à savoir une baisse du niveau d'eau dans la double enveloppe en dessous du niveau critique. Dans cet état d'urgence, le chauffage est bloqué afin d'éviter la surchauffe de la double enveloppe. Le chauffage est automatiquement débloqué dès que l'eau atteint à nouveau au moins le niveau minimal.

Un voyant rouge allumé combiné au voyant bleu signale un manque d'eau dans la double enveloppe et une possible défaillance de l'un des composants du système de remplissage.

Si le voyant rouge s'allume, faites appel au service après-vente dans les meilleurs délais!



16. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service**

agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.

17. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution recommandée
Le brûleur pilote ne s'allume pas	Après une longue période d'inactivité, un arrêt prolongé ou lors du premier raccordement, de l'air peut être présent dans la conduite de gaz.	Répéter plusieurs fois le cycle d'allumage afin de purger l'air de la tuyauterie et de permettre son remplissage en gaz.
Le brûleur pilote s'éteint pendant les cycles et doit être rallumé après chaque cycle	Pression d'alimentation en gaz trop faible ; brûleur pilote encrassé.	Vérifier la pression d'alimentation en gaz ; vérifier la propreté du brûleur pilote et le nettoyer.
La marmite met longtemps à chauffer	Couvercle ouvert.	Toujours cuisiner avec le couvercle fermé.
	Quantité d'aliments trop faible.	Cuire des quantités plus importantes – la cuisson de petites quantités n'est pas efficace.
	La double enveloppe est trop remplie.	Vidanger l'eau de la double enveloppe jusqu'au niveau correct.
(Version de base) Impossible de remplir la double enveloppe avec de l'eau	L'arrivée d'eau (WD) est fermée.	Ouvrir l'arrivée d'eau.
	La marmite est trop chaude.	Attendre – le thermostat empêche le remplissage en eau lorsque la température dépasse 60 °C.
(Version AWF) La double enveloppe ne se remplit pas d'eau	L'arrivée d'eau (WD) est fermée.	Ouvrir l'arrivée d'eau.
	L'électrovanne de remplissage ne fonctionne pas.	Contacter le service après-vente – remplacement nécessaire.
(Version AWF) De l'eau jaillit du tuyau d'évacuation ou de la soupape de sécurité	La double enveloppe a été trop remplie.	Arrêter l'appareil et contacter le service après-vente – les sondes de niveau doivent être nettoyées.
		Arrêter l'appareil et contacter le service après-vente – la sensibilité des sondes doit être réglée.
(Version AWF) Les voyants rouge et bleu sont allumés. La fonction de chauffage est bloquée	L'eau s'est évaporée en raison d'un dysfonctionnement du système de remplissage.	Vérifier l'arrivée d'eau (WD).
		Contacter le service après-vente – défaut du système de remplissage.
(Toutes les versions) Le voyant rouge est allumé. Le chauffage fonctionne.	Température excessive dans l'armoire électrique.	Contacter le service après-vente – défaut du ventilateur de refroidissement.
Aucune pression ne se forme dans la double enveloppe	La double enveloppe n'a pas encore suffisamment chauffé.	Attendre – la pression commence à augmenter lorsque la température des aliments atteint environ 80 °C.
	Soupape de purge d'air défectueuse ou endommagée.	Contacter le service après-vente – remplacement nécessaire.
	Fissure dans la double enveloppe.	Contacter le service après-vente – réparation nécessaire.
La soupape de sécurité évacue de la vapeur	Pression excessive due à un pressostat défectueux.	Contacter le service après-vente – remplacement nécessaire.