



Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

**Kromet**® Sp. z o.o.

z o. o. ul. Pocztowa 30, 66-600 Krosno Odrzańskie

Tél. : 68 383 5273 siège social, 68 3835431 fax, 68 383 5461 service  
commercial [www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl), e-mail : [serwis@kromet.com.pl](mailto:serwis@kromet.com.pl)

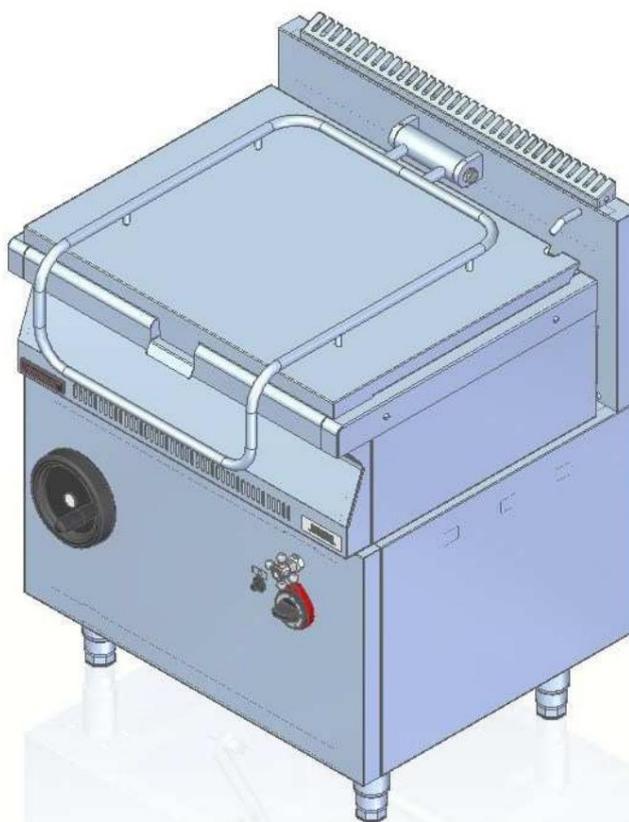
---

## DOCUMENTATION TECHNIQUE ET OPÉRATIONNELLE

---

POÊLE À GAZ

700.PTG-03



---

Le produit est certifié par l'Institut national d'hygiène n° B-BŻ -6071-210/19/D  
Krosno Odrzańskie, novembre 2021.

1. CARACTÉRISTIQUES .....	3
1.1 Utilisation conforme de l'appareil .....	3
1.2 Description de l'appareil .....	3
1.3 Données techniques .....	4
1.4 Paramètres des combustibles gazeux .....	4
1.5 Consommation de gaz.....	4
2. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	5
2.1 Chambres .....	6
2.1.1 Règles de base pour l'utilisation des appareils alimentés au gaz. ....	6
2.2 Raccordement de l'appareil à l'installation de gaz .....	7
2.3 Instructions pour les installateurs .....	dix
2.3.1 Remplacement des buses du brûleur principal .....	dix
2.3.2 Tableau des buses .....	dix
2.3.3 Réglage de la flamme du brûleur principal. ....	dix
2.3.4 Réglage de la flamme économique .....	11
2.3.5 Réglage de la flamme de l'allumeur (brûleur veilleuse) : .....	12
3. CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ AU TRAVAIL .....	13
4. MANUEL DE L'UTILISATEUR .....	16
4.1 Préparation de l'appareil au fonctionnement .....	16
4.2 Test de fonctionnement de l'appareil.....	16
4.3 Activités liées au démarrage et au fonctionnement de l'appareil .....	16
4.3.1 Démarrage de l'appareil .....	16
4.3.2 Opérations de chauffage .....	17
4.4 Activités liées à la fin des travaux sur l'appareil .....	17
4.5 Égoutter les aliments du bol de la poêle .....	18
5. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION .....	18
5.1.1 Entretien quotidien .....	18
5.1.2 Entretien périodique .....	19
5.1.3 Inspection périodique .....	19
6. DES PIÈCES DE RECHANGE .....	20
6.1 Liste des pièces de rechange.....	20
6.2 Schéma éclaté .....	21
7. EMBALLAGE, TRANSPORT .....	22
8. REMARQUES FINALES .....	22
9. ÉLIMINATION CORRECTE DES ÉQUIPEMENTS USAGÉS .....	23
10. LISTE DES POINTS DE COLLECTE DU MATÉRIEL UTILISÉ .....	24

**REMARQUE** : Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le contenu de ce manuel, qui contient des conseils et des recommandations pour une utilisation et un fonctionnement corrects. Le respect des recommandations contenues dans le manuel garantira un fonctionnement fiable et à long terme de l'appareil. Ce manuel d'utilisation doit être placé dans un endroit visible à côté de l'appareil.

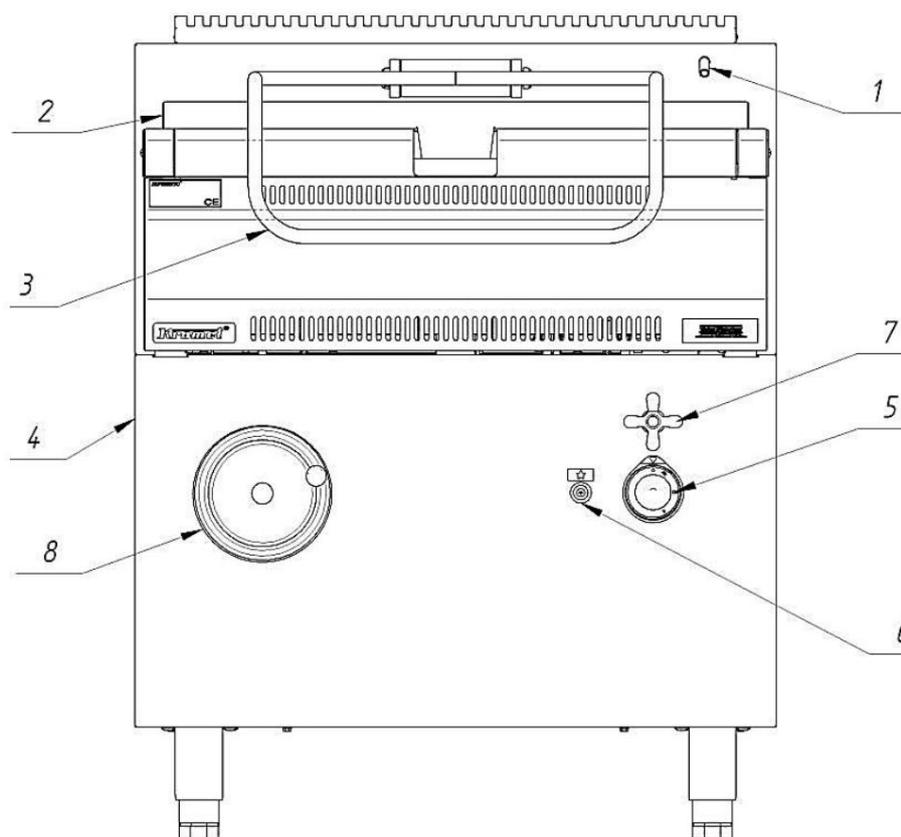
## 1. CARACTÉRISTIQUES

### 1.1 Utilisation conforme de l'appareil

L'appareil est destiné à une utilisation professionnelle dans les établissements de restauration collective par des personnes formées. L'appareil peut être utilisé de manière autonome ou dans la ligne technologique de la ligne 700. La poêle à gaz est utilisée pour le traitement thermique de produits ou pour la préparation de viandes et de sauces.

### 1.2 Description de l'appareil

L'appareil est constitué de tôles d'acier inoxydable de haute qualité. La structure repose sur quatre pieds réglables. Dans la partie supérieure de l'appareil se trouvent un bol inclinable, un couvercle et un bec verseur. La tôle du cadre avant contient un bouton de robinet de gaz, un bouton de mécanisme d'inclinaison du bol, un bouton de vanne d'eau et un bouton d'allumage piézoélectrique.



dessin 1. Vue générale

- 1- bec, 2- couvercle, 3- poignée de couvercle, 4 - tôle de cadre avant, 5- bouton de robinet de gaz, 6 boutons pour l'allumeur piézoélectrique, 7 boutons pour la vanne d'eau, 8 boutons pour le mécanisme d'inclinaison du bol.

## 1.3 Données techniques

Données techniques	700.PTG-03
Largeur	400 mm
Profondeur	700 mm
Hauteur (Hauteur avec couvercle ouvert)	900mm (1650mm)
Charge thermique totale	10 kW
Charge thermique réduite	
Type de gaz	
2E (G20) [20mbar]	4,97 kW
2Lw (G27) [20mbar]	4,97 kW
3B/P (G30) [37 mbar]	4,96 kW
Poids de l'appareil	135 kg
Raccordement au gaz	R1/2
Type de système d'échappement	A1
Raccordement à l'eau	G3/8
Pression d'eau maximale dans le réseau hydraulique	8 barres
Capacité du bol	50 dm3
Surface de travail	0,3 m2
Dimensions du bol	400x700x180mm

## 1.4 Paramètres des combustibles gazeux

Catégorie/ gaz de référence	Pouvoir calorifique du gaz en MJ/m3 15°C, 1013,25 mbars	Pression nominale [mbar]	Pression minimum [mbar]	Pression maximale [mbar]
2E (G20)	34,02	20	17	25
2Lw (G27)	27,89	20	16	23
3B/P (G30)	116,09	37	29	45

## 1.5 Consommation de gaz

Catégorie/ gaz de référence/pression nominale du gaz	Consommation de gaz
	700.PTG-03
2E (G20) [20mbar]	1,06 m3 /h
2Lw (G27) [20mbar]	1,29 m3 /h
3B/P (G30) [37 mbar]	0,79 kg/h

## 2. INSTALLATION DE L'APPAREIL



REMARQUE : Pour maintenir la garantie de l'appareil, le raccordement à l'installation de gaz et la première mise en service doivent être effectués uniquement par un centre de service agréé Kromet.

REMARQUE : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déballez-le et retirez le film de protection de toutes les surfaces internes et externes. Lavez toutes les surfaces avec un chiffon humide et un détergent doux et essuyez.

Vérifiez s'il n'y a pas de restes d'emballage, de matériaux inflammables ou de saletés sur la surface de l'appareil. Lors du lavage, veillez particulièrement à ne pas endommager les éléments de mesure (capteurs).

REMARQUE : La personne qui connecte l'appareil doit former l'utilisateur à l'utilisation de l'appareil.

REMARQUE : Chaque appareil à gaz Kromet est conçu pour brûler du gaz naturel 2E (G20) [20mbar]. L'adaptation de l'appareil pour brûler un autre type de gaz nécessite les activités suivantes : changement de la buse du brûleur

- principal, réglage de la flamme du
- brûleur principal, a) réglage de la pleine flamme (réglage du volet d'air primaire), b) réglage de la flamme économique, réglage de la flamme d'allumage,
- 

REMARQUE : Les activités mentionnées ci-dessus ne peuvent être effectuées que par un service KROMET agréé conformément aux instructions destinées aux installateurs.

Les appareils à gaz fabriqués par notre société sont des appareils fabriqués conformément aux exigences des normes suivantes :

- PN-EN 203-1:2014 Équipements à gaz pour établissements de restauration collective. Exigences de sécurité.
- PN-EN 203-2-8:2006 Équipements à gaz pour établissements de restauration collective – Partie 2-8. Exigences détaillées - cuisines pour grandes poêles et paella.

Afin de garantir le fonctionnement sûr des équipements à gaz, les directives présentées ci-dessous doivent être suivies.

## 2.1 Locaux

Les locaux destinés à l'installation d'équipements à gaz doivent être conformes au Règlement techniques inclus <sup>Dans</sup> Infrastructures, aux lignes directrices sur les conditions que doivent remplir les bâtiments et leur localisation. (Journal des lois de 2019, article 1065, section IV, chapitre 7, Installation de gaz pour combustibles gazeux). Conformément à la réglementation susvisée, un tel local doit répondre aux exigences :

- La pièce destinée à l'installation et à l'utilisation d'un appareil à gaz doit disposer d'un échange d'air continu (apport d'air suffisant pour la combustion du gaz et l'évacuation des gaz d'échappement). L'appareil doit être placé sous une hotte d'aspiration locale avec une hotte assurant le débit d'air de ventilation requis en fonction de la charge thermique nominale de l'appareil (au moins 2 m<sup>3</sup>/hx de charge thermique nominale en kW).
- Les hottes doivent être placées au-dessus des appareils à gaz de type restaurant avec des gaz d'échappement évacués dans la pièce, évacuant les fumées dans les conduits de fumées, et pour les appareils d'une puissance thermique supérieure à 30 kW, des capteurs doivent être installés pour éteindre l'appareil dans le en cas de perte de tirage de cheminée. • Lors de l'utilisation d'un appareil alimenté au gaz liquide B/P, le local ne peut pas être situé en dessous du niveau « zéro » (sol), c'est à dire au sous-sol ou en sous-sol. La température du local dans lequel se trouve la bouteille de gaz liquide ne peut pas dépasser 35°C.
- Les pièces où sont installés des appareils à gaz doivent avoir une hauteur d'au moins 2,2 m. Le volume du local ne peut être inférieur à 8 m<sup>3</sup>.
- L'appareil à gaz doit être installé à une distance d'au moins 0,5 m des fenêtres côté de l'appareil, en comptant en projection horizontale.
- L'appareil à gaz doit être placé dans un endroit permettant un accès facile à l'avant de l'appareil.
- L'appareil doit être installé sur ou à côté de surfaces ininflammables doit être éloigné des murs d'au moins 100 mm.
- L'appareil doit être mis à niveau à l'aide de pieds ou de jambes réglables.

### 2.1.1 Règles de base pour l'utilisation des appareils alimentés au gaz.

- Selon le Journal des Lois Lois de 2019, article 1065, section IV, chapitre 7, est interdit d'être utilisé dans un bâtiment gaz liquéfié et gaz du réseau gazier.
- Au maximum deux bouteilles de gaz d'un contenu de 11 kg chacune peuvent être stockées ou utilisées dans le local où est installé un appareil à gaz adapté pour être alimenté au gaz liquéfié. Lors de l'utilisation de gaz liquéfié, le fabricant recommande d'utiliser une batterie de bouteilles à l'extérieur du bâtiment ou de construire une installation de réservoir de gaz.
- Une ventilation adéquate doit être assurée dans la pièce où sont stockées les bouteilles de gaz et dans la pièce où l'appareil à gaz liquéfié est utilisé.

un apport constant d'air frais à l'intérieur et autour de la bouteille de gaz et du compartiment de l'appareil, ce qui empêchera l'accumulation de gaz imbrûlés.

- Les appareils à gaz doivent être raccordés à des tuyaux en acier ou en cuivre installation de gaz permanente ou en utilisant des conduits métalliques flexibles.
- Les appareils à gaz doivent être connectés au détendeur de gaz sur la bouteille à l'aide d'un câble flexible d'une longueur n'excédant pas 1,5 m et d'une résistance à la pression d'au moins 300 kPa, résistant aux composants du gaz liquide, aux dommages mécaniques et aux températures jusqu'à 60°.
- Un appareil à gaz d'une puissance thermique supérieure à 10 kW doit être connecté à un câble flexible, visé au point mentionné ci-dessus, un tuyau en acier d'une longueur d'au moins 0,5 m.
- Les tuyaux ou tuyaux d'alimentation en gaz doivent répondre aux exigences nationales applicables et doivent être périodiquement vérifiés et remplacés si nécessaire.

## 2.2 Raccordement de l'appareil à l'installation de gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'installation de gaz, vous devez :

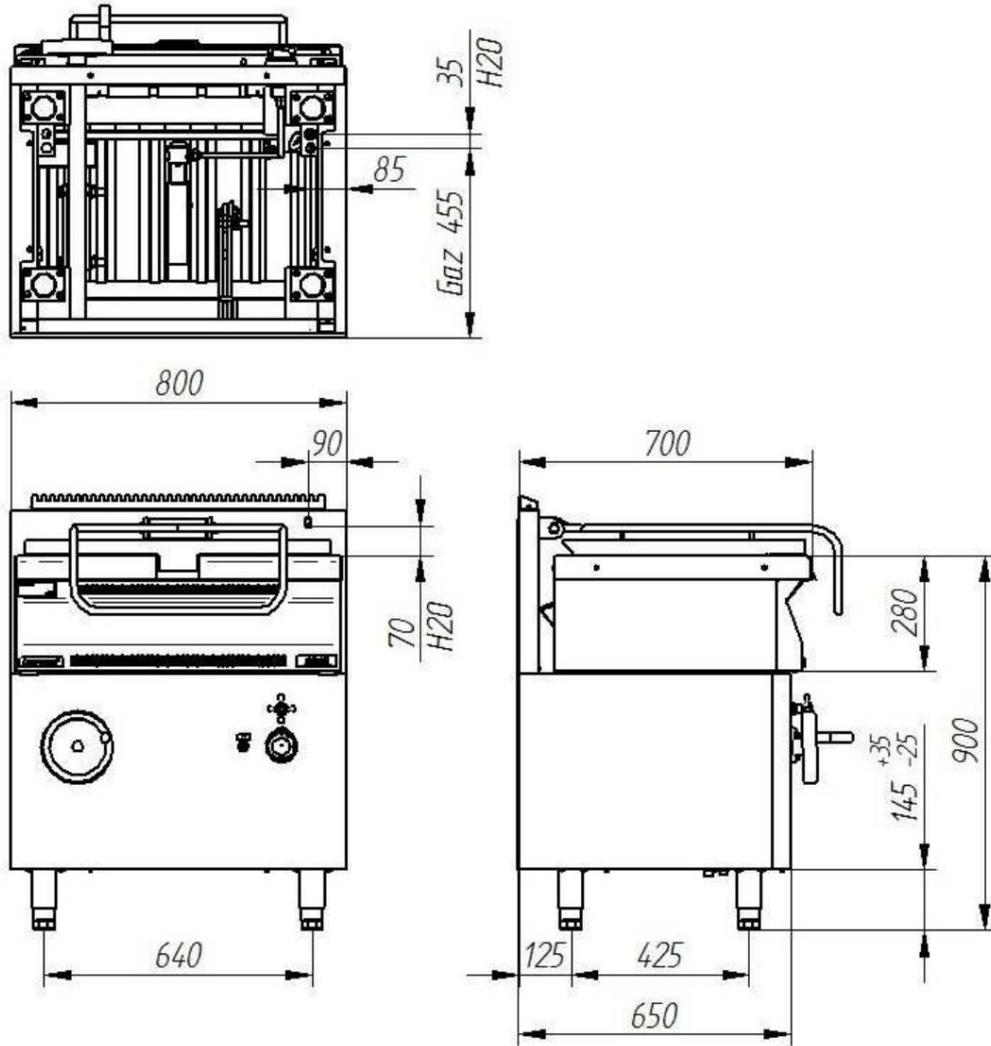
- vérifiez sur la carte de garantie et sur la plaque signalétique quel type de gaz est utilisé pour la combustion, l'appareil est adapté et s'il correspond au type de gaz dans une installation à gaz donnée. Si le type de gaz avec lequel l'appareil doit être alimenté est différent du type de gaz pour lequel l'appareil a été adapté, suivez les étapes décrites dans la section « Instructions pour les installateurs »
- Réaliser le raccordement avec un raccord 1/2" et vérifier l'étanchéité des raccords entre le raccord et l'appareil comme suit - brancher un manomètre d'eau avec une pompe à air sur le raccord (côté appareil), puis remplir le gaz raccordé à de l'air à une surpression de 15 kPa (1 500 mmH<sub>2</sub>O) , la chute de pression en 300 secondes ne doit pas être supérieure à 50 Pa (5 mmH<sub>2</sub>O).
- Connectez l'appareil à l'installation de gaz en vissant le raccord dans la canalisation de l'installation.
- Vérifiez l'absence de fuites après avoir raccordé l'appareil au réseau de gaz. Ouvrir le robinet gaz sur la conduite d'installation gaz (à la pression nominale du gaz dans le réseau). Lubrifiez les joints avec de l'eau savonneuse ou HERMETEST 2000 - des bulles apparaîtront dans la zone de fuite.
- Les tuyaux ou tuyaux d'alimentation en gaz doivent répondre aux exigences nationales applicables et doivent être périodiquement vérifiés et remplacés si nécessaire.
- Le robinet de gaz coupant l'alimentation en gaz de l'appareil doit être placé dans la pièce où l'appareil à gaz est installé, dans un endroit facilement accessible, à une distance ne dépassant pas 1 m de l'embout de raccordement.

**REMARQUE :** Les activités mentionnées ci-dessus sont effectuées avec le robinet d'arrêt principal de l'installation de gaz fermé.

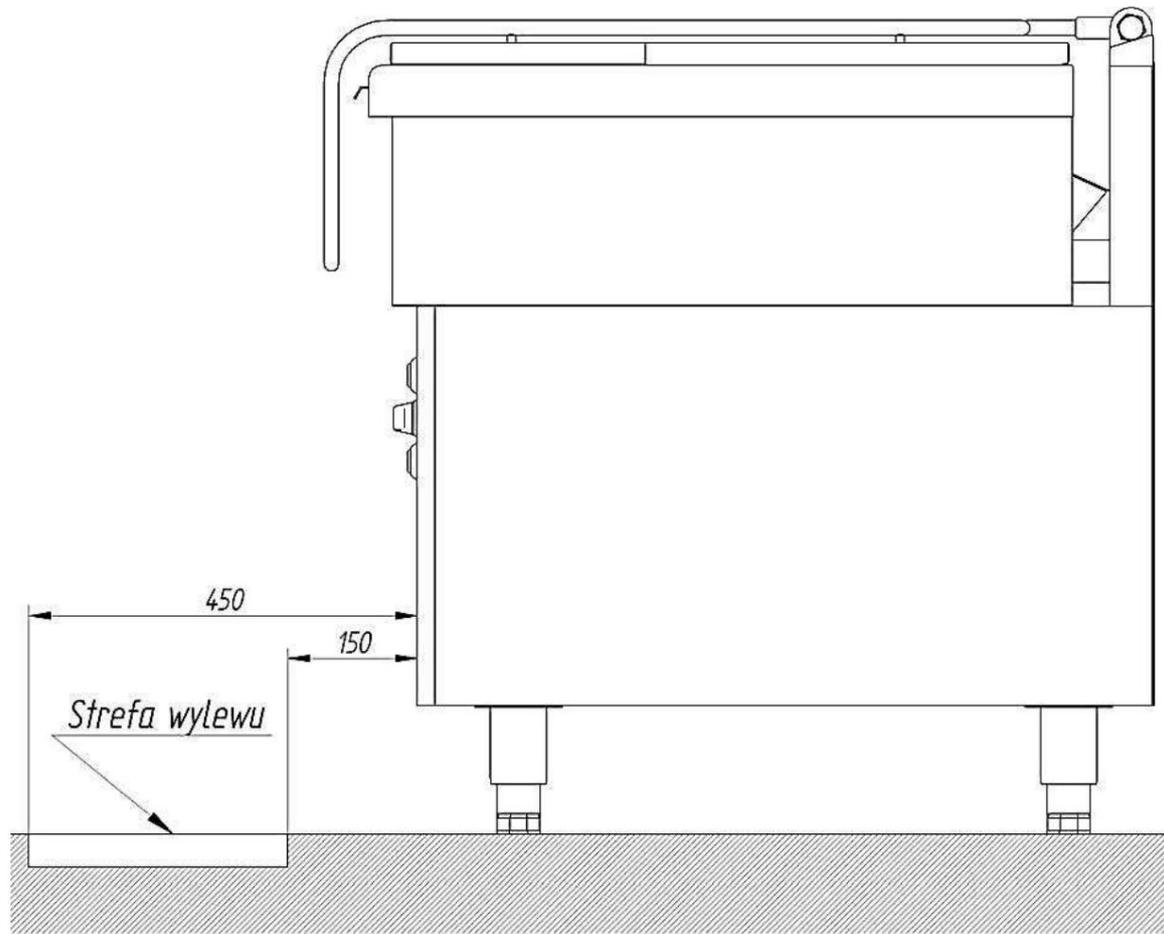
ATTENTION:



Les appareils sont équipés d'une borne équipotentielle située à l'arrière de l'appareil et marquée d'une étiquette. Avant l'installation et l'exploitation, les appareils doivent être connectés à la bande équipotentielle principale.



dessin 2. Dimensions du 700.PTG-03



dessin 3. Emplacement de la grille d'égout par rapport au bac pour vider le contenu de la cuvette

## 2.3 Instructions pour les installateurs

**REMARQUE** : Les activités suivantes ne peuvent être effectuées que par un service KROMET agréé conformément aux instructions destinées aux installateurs.

**REMARQUE** : Avant de remplacer les buses ou de régler les brûleurs, fermez le robinet de gaz principal du réseau d'installation de gaz.

### 2.3.1 Remplacement des buses du brûleur principal a)

Utiliser la molette pour soulever le bol au maximum, b) avec une clé de taille "10", desserrer le contre-écrou "F", puis utiliser la même clé pour desserrer la vis "A" et ouvrir le volet (injecteur) "I" autant que possible (fig. 4), c) avec une clé de taille "11", dévisser la buse "D" (Fig. 4) d) visser une nouvelle buse selon le tableau ci-dessous et effectuer "réglage de la flamme des brûleurs de surface" selon point 2.3.3, e) abaisser le bol.

### 2.3.2 Tableau des buses

Famille je groupe de gaz	Pression nominale [mbar]	Torche principale	Diamètre de la buse brûleur principal $\varnothing$ [mm]	Fonctionnalité de buse brûleur principal	Brûleur pilote
2E (G20)	20	10 kW	2,50	250	Ajustable
2Lw (G27)	20		2,96	296	Ajustable
3B/P (G30)	37		1,65	165	Ajustable

### 2.3.3 Réglage de la flamme du brûleur principal.

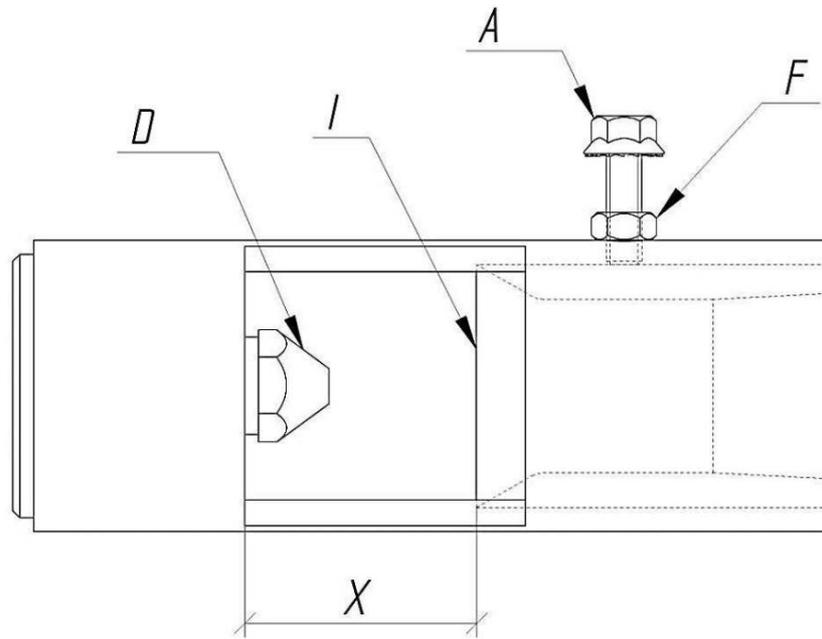
La flamme du brûleur principal est réglée avec la cuvette relevée autant que possible pour un accès plus facile au brûleur. Pour régler le brûleur : a)

Ne pas allumer le brûleur car il y a risque de brûlure, b) avec une clé de taille "10", desserrer le contre-écrou "F", puis utiliser la même clé pour desserrer la vis "A" (Fig. 4) régler le alimentation en air en réglant le volet : pour le gaz 2E (G20) [20mbar] régler la distance

"X" du diaphragme "I" à 10 mm (fig.4), pour le gaz 2Lw (G27) [20mbar] régler la distance "X" du diaphragme "I" à 9 mm (fig.4), pour le gaz 3B /P (G30) [37mbar] régler la distance "X" du diaphragme "I" à 15 mm (fig. 4), après en réglant la position du diaphragme, serrer la vis "A" pour fixer le diaphragme

c) dans une position donnée puis serrez l'écrou de blocage "F" (Fig. 4), d) allumez le brûleur et placez le bouton sur la position "Pleine flamme" et vérifiez si la flamme est correcte (la flamme correcte a cônes bleu clair à l'intérieur,

il ne se détache pas du brûleur, il se répartit uniformément sur la circonférence du brûleur, il n'y a pas de recul de la flamme) e) baissez le bol, f) puis vérifiez si la flamme est correcte avec le bol abaissé.



dessin 4. Brûleur principal

#### 2.3.4 Réglage de la flamme économique a)

allumez le brûleur et tournez le bouton en position "Économie de flamme",  
b) retirer le bouton fixé au robinet en tirant légèrement, c) régler la vanne avec le brûleur allumé en position "économie de flamme", à l'aide d'un tournevis de dimension 0,6x3,5x75 mm (optimal) , d) la vis de réglage "B" se trouve dans la partie supérieure du robinet de gaz sur le côté gauche e) assurez-vous que lors du changement rapide de la position du bouton de "Flamme complète" à "Flamme économique", la flamme ne s'éteint pas et est correcte (la flamme correcte a des cônes clairs à l'intérieur de la couleur bleue, ne se détache pas du brûleur, se propage uniformément autour de la circonférence du brûleur, aucun retour de flamme ne se produit)

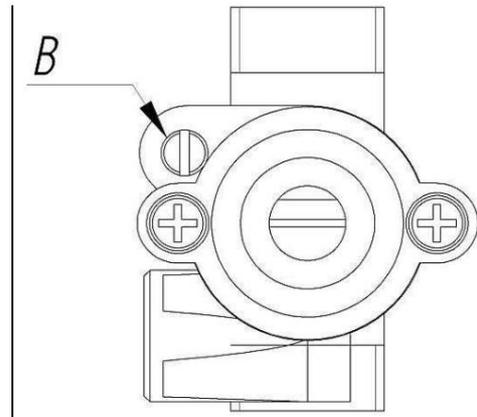


Fig. 5. Vue du robinet de gaz depuis l'avant de l'appareil

2.3.5 Réglage de la flamme de l'allumeur (brûleur veilleuse) : La flamme de l'allumeur se règle avec la cuvette relevée au maximum pour un accès plus facile au brûleur. Pour régler le brûleur de l'allumeur, procédez comme suit :

ET) Lors du changement de buse du gaz liquide 3B/P (G30) [37mbar] au gaz naturel 2E (G20) [20mbar] et 2Lw (G27) [20mbar] :

a) utiliser le bouton pour soulever la cuvette au maximum, b) depuis le sous-ensemble allumeur inférieur, dévissez l'écrou "C" (avec une clé de taille 11 ou un tournevis court à tête plate) Fig. 6, c) après avoir dévissé l'écrou "C" (Fig. 6) avec un tournevis de taille 4 tournevis à tête plate, vissez l'embout à fond en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis dévissez l'embout d'1/2 tour dans le sens des aiguilles d'une montre, d) vissez l'écrou "C" (fig.6), e) allumez le allumeur bougie "Z" (fig.6), f) régler la flamme du brûleur d'allumage avec le volet "K" (Fig. 7), qu'il faut tourner à l'aide d'un tournevis à tête plate taille 2 jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit dirigée au niveau du capteur du dispositif de surveillance de flamme thermoélectrique (thermocouple). La flamme doit être stable, non détachable, avec une fin douce et de couleur bleue.

La flamme du brûleur d'allumage doit garantir un allumage sûr et stable du brûleur principal. Lors de l'extinction et du rallumage du brûleur principal, la flamme du brûleur d'allumage ne doit pas s'éteindre. g)h)

Après les activités ci-dessus, éteignez le brûleur d'allumage et abaissez le bol.

II) Lors du changement de buse du gaz naturel 2E (G20) [20mbar] et 2Lw (G27) [20mbar] au gaz liquéfié 3B/P

(G30), utilisez la manette pour relever la cuve au maximum, a) b) dévissez l'écrou du bas de l'ensemble allumeur "C" (avec une clé de taille 4 ou un tournevis court à tête plate) fig. 6, c) après avoir dévissé l'écrou "C" (Fig. 6) avec une clé plate de taille 4- tournevis à tête plate, visser l'embout jusqu'en butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, d) visser l'écrou " C" (fig.6), allumer la bougie d'allumage "Z" (fig.6), e) f) régler la flamme du brûleur d'allumage avec le volet "K" (fig.7), qui doit être tourné à l'aide d'un tournevis à tête plate taille 2 jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit dirigée vers le capteur du dispositif de surveillance thermoélectrique de la flamme (thermocouple) . La flamme doit être stable, non détachable, avec une fin douce et de couleur bleue.

La flamme du brûleur d'allumage doit garantir un allumage sûr et stable du brûleur principal. Lors de l'extinction et du rallumage du brûleur principal, la flamme du brûleur d'allumage ne doit pas s'éteindre. g) après les activités ci-dessus, éteignez le brûleur d'allumage, h) installez les composants dans l'ordre inverse.

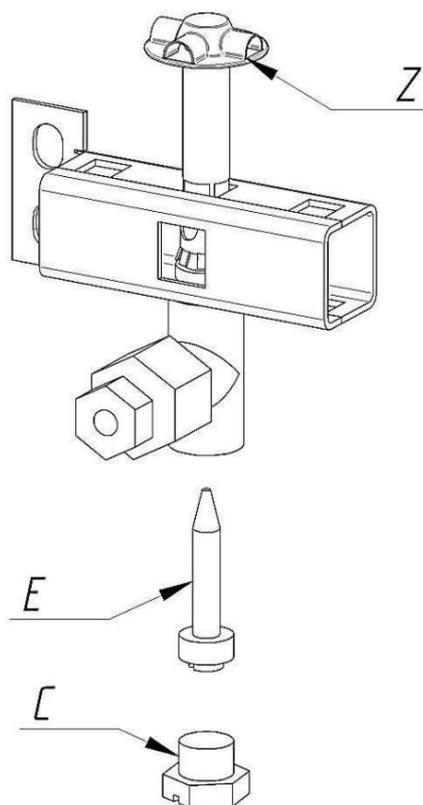


Fig. 6. Brûleur pilote - remplacement de la buse

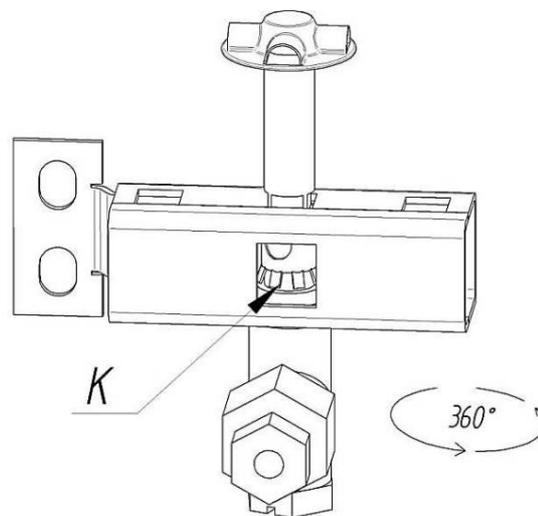


Fig. 7. Brûleur pilote - réglage de la membrane

---

Une fois le réglage terminé, placez des autocollants sur la plaque signalétique et sur la carte de garantie décrivant le type de gaz pour lequel l'appareil est adapté. Ces autocollants sont inclus avec les buses de remplacement.

---

Avant d'effectuer toute activité d'entretien ou de réparation, débranchez l'appareil des réseaux d'alimentation en gaz et en électricité.

---

### 3. SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE SANTÉ AU TRAVAIL

**ATTENTION** : Le non-respect des directives ci-dessous peut entraîner des brûlures sur certaines parties du corps, un incendie ou des dommages à l'appareil.

Afin d'éviter : les accidents, les dommages à l'appareil et l'apparition de situations dangereuses lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les directives ci-dessous :

- familiariser le personnel avec les principes de bon fonctionnement de l'appareil,
- familiariser le personnel avec les règles de base pour le fonctionnement des appareils à gaz, avec les principes de travail en toute sécurité dans les cuisines et avec les principes de premiers secours en cas d'urgence, interdire aux personnes
- qui n'ont pas été formés au fonctionnement de l'appareil et qui connaissent ce manuel,

- Avant de commencer l'entretien continu, l'entretien périodique, l'inspection périodique et la révision, vous devez déconnecter sans condition l'appareil du réseau de gaz en fermant la vanne principale de l'installation et vous assurer que l'appareil
- a refroidi. Ne commencez pas à travailler sur l'appareil si le brûleur, le robinet de gaz ou le tuyau de gaz sont endommagés, ou toute autre pièce mécanique ou boîtier, ne pas verser ou laver
- l'appareil avec un jet d'eau, ne pas réparer l'appareil vous-même, ne pas
- laisser l'appareil allumé sans surveillance. , ne
- pas heurter le bouton, la grille ou le tamis en pierre volcanique,
- il est interdit d'utiliser l'appareil dans des conditions rendant son
- fonctionnement difficile, ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil,
- du bol de travail et des pièces du boîtier, ne pas laisser les enfants accéder
- au appareil, nettoyer les appareils
- sales immédiatement après refroidissement conformément aux directives au point "entretien quotidien", ne
- pas ouvrir le robinet gaz du réseau de gaz sans vérifier au préalable si les robinets gaz de l'appareil sont en position fermée, ne pas
- éteindre la flamme en soufflant de l'air, ne pas
- placer de matériaux inflammables à côté de l'appareil,
- n'utilisez pas l'appareil dans une pièce sans ventilation efficace,
- n'utilisez pas de feu ouvert, d'appareils électriques et mécaniques pouvant provoquer une étincelle électrique ou un choc dans une pièce où une odeur de gaz qui s'échappe est détectée et il est absolument nécessaire de fermer l'appareil. vanne principale du réseau de gaz, aérer soigneusement les appareils et appeler un service de gaz
- d'urgence, il est interdit de connecter les câbles de mise à la terre au
- gazoduc, il est interdit d'effectuer des modifications et des réparations non autorisées sur le système gaz,
- n'inclinez pas l'appareil car cela pourrait endommager la cuve et les raccords de gaz,
- ne posez pas d'objets sur le couvercle de la
- cuve, ne soulevez pas la cuve lorsque le couvercle est abaissé. Avant de soulever la cuvette, placez le couvercle en position complètement
- ouverte, n'ouvrez pas la vanne d'arrivée d'eau avant de vous être assuré que la cuvette est abaissée au maximum et que le couvercle est complètement
- ouvert, après avoir ouvert la vanne d'arrivée d'eau, ne partez pas l'appareil sans
- surveillance, n'ajoutez pas d'eau à l'huile ou à la
- graisse chauffée, n'ajoutez pas d'eau au fond
- chauffé de la casserole, soyez particulièrement prudent lorsque vous versez
- des aliments chauds et de l'huile, ne vous tenez pas devant l'appareil lorsque vous versez des aliments car
- cela peut entraîner des brûlures, lors de l'ouverture du couvercle alors que l'appareil est en
- fonctionnement, faire particulièrement attention à ne pas vous brûler par le dégagement de vapeur des produits

- éteignez l'appareil si vous constatez de la fumée d'huile ou de
  - graisse, n'utilisez pas la poêle comme
  - friteuse, n'utilisez pas la poêle comme appareil de friture, contrôlez la
  - température de l'huile à l'aide d'un thermomètre à baïonnette (par exemple thermomètre à baïonnette Laserliner type 082.030A, plage de température de -40 à 250°C). le
  - fonctionnement à une température réglée supérieure à 230 °C peut provoquer de la fumée ou une combustion spontanée de graisse ou d'huile,
  - le fonctionnement à une température de consigne supérieure à 230°C est destiné à frire des produits alimentaires posés directement sur le fond de la poêle sans huile ; ne pas verser ~~de graisse~~
  - ou d'huile sur le fond chauffé de la poêle. ne fermez pas le
  - couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil, car cela pourrait provoquer une combustion spontanée d'huile ou de graisse



**REMARQUE** : Si du gaz s'échappant d'un raccord qui fuit prend feu, fermez immédiatement le robinet de gaz de l'installation d'alimentation, arrêtez le fonctionnement de l'appareil, signalez le défaut constaté à votre superviseur et faites-le réparer.

**AVERTISSEMENT** : Une mauvaise manipulation d'un appareil à gaz peut entraîner le dégagement de grandes quantités de gaz ou sa mauvaise combustion, pouvant entraîner un incendie ou un empoisonnement. L'intoxication par des gaz ou des gaz d'échappement contenant du monoxyde de carbone entraîne des acouphènes, une lourdeur, une accélération du rythme cardiaque, des étourdissements, des vomissements et une faiblesse générale. Le patient doit recevoir les premiers soins et une ambulance.

Lorsque vous administrez les premiers soins, vous devez :

- sortir le patient à l'air frais, faciliter la
- respiration en déboutonnant les
- vêtements, faire inhaler des agents
- somnifères, couvrir le patient avec une
- couverture et ne pas le laisser

s'endormir, surveiller constamment le patient, • si le patient a perdu connaissance et ne respire pas , utilisez un respirateur jusqu'à l'arrivée du médecin.

Familiarisez-vous avec les règles de base en matière de santé et de sécurité liées à l'utilisation des appareils à gaz et au poste de travail existant.

**REMARQUE** : Si au cours de votre fonctionnement quotidien vous constatez : des dommages au cordon d'alimentation ou à toute autre pièce, vous devez éteindre l'appareil et fermer la vanne principale du réseau de gaz, débrancher l'appareil du réseau électrique et le faire réparer par le fabricant ou un centre de service agréé.

## 4. MANUEL D'UTILISATION

### 4.1 Préparation de l'appareil au fonctionnement

- L'appareil doit être préparé pour le fonctionnement conformément au point. 2 de
- ce manuel. vérifiez si le bol est en position extrême basse, ouvrez
- le couvercle,
- appliquez une fine couche de graisse ou d'huile au fond du bol.

### 4.2 Test de l'appareil

- Démarrez l'appareil conformément au point 4.3, 4.3.1, 4.4
- Vérifier : fonctionnement de la veilleuse, du brûleur principal, fonctionnement du robinet gaz. Vérifiez le bon fonctionnement du brûleur principal lorsque vous modifiez le réglage de la charge thermique maximale à la charge thermique réduite.
- Vérifiez si le réglage de la position de la grille fonctionne correctement



Lors du premier démarrage, l'appareil peut émettre une odeur désagréable accompagnée de fumée. Il s'agit d'un phénomène normal car les composants isolants et les produits de protection de l'acier sont chauffés. Il est important que lors du premier démarrage de l'appareil, la pièce soit bien aérée et que l'appareil ne soit pas laissé sans surveillance. Chauffez l'appareil jusqu'à ce que l'odeur désagréable et la fumée disparaissent.

### 4.3 Activités liées au démarrage et au fonctionnement de l'appareil

Avant d'ouvrir la vanne principale du réseau de gaz, vérifiez si tous les robinets de gaz de l'appareil sont fermés.



REMARQUE : lors de l'allumage des brûleurs d'un appareil à gaz, n'oubliez pas qu'il peut y avoir de l'air dans ses raccords à gaz, qui doit être déplacé par le gaz entrant du système d'alimentation.

Le brûleur d'allumage s'allumera lorsque le gaz remplira tout le raccord.

#### 4.3.1 Démarrage de l'appareil Pour

allumer le brûleur principal :

- Enfoncez le bouton à fond et tournez-le vers la gauche d'environ 30° pour qu'il soit réglé sur w position du marquage de la veilleuse (Fig. 8),
- appuyer à nouveau sur la manette jusqu'à la butée et la maintenir
- enfoncée, appuyer sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que le brûleur s'allume pilote, en gardant toujours le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes,
- relâcher le bouton, la flamme de la veilleuse ne doit pas s'éteindre.
- Si la flamme de la veilleuse s'éteint, l'opération doit être répétée.

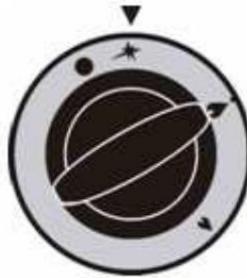


Fig. 8. Position du bouton lors de l'allumage de la veilleuse

#### 4.3.2 Opérations de préchauffage Allumer le brûleur principal comme suit :

- appuyez sur le bouton, puis tournez-le vers la gauche jusqu'au réglage approprié, puis le brûleur principal s'allumera à partir de la veilleuse, • selon vos besoins, réglez le bouton sur la flamme maximale Fig.9 ou sur la flamme minimale Fig.10 ou ajustez la taille de la flamme du brûleur entre ces deux valeurs. paramètres.

- Placez les produits à transformer sur le fond chauffé du bol.



Fig. 9. Position du bouton pour une flamme maximale



Fig. 10. Position du bouton pour flamme minimum

#### 4.4 Activités liées à la fin du travail sur l'appareil

Pour éteindre le brûleur de surface :

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir marqué sur la figure 8,
- puis appuyez sur le bouton et tournez-le vers la droite jusqu'à la position indiquée sur la Fig.
- 11. fermer le robinet principal de gaz en amont de l'appareil,

Le brûleur ne peut être rallumé qu'après refroidissement du capteur de protection anti-débit.  
Après avoir éteint les brûleurs, fermer la vanne principale de l'installation en amont de l'appareil.



Fig. 11. Position du bouton en position "robinet gaz fermé"

#### 4.5 Égoutter les aliments de la poêle

- Avant de vider le bol d'aliments, par exemple de sauce, éteignez le brûleur.  
conformément au point 4.4.
- soulevez le couvercle et placez-le en position complètement
- ouverte, assurez-vous que le robinet d'eau est
- fermé, placez un récipient de taille appropriée sous le trop-plein de la cuvette (la Fig. 3 montre dimensions de la zone de versement du contenu),
- positionnez-vous sur le côté de la casserole du côté de la molette pour
- soulever le bol, tournez lentement la molette dans le sens du mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre (le bol est relevé),
- vous devez contrôler la vitesse de levage du bol pour éviter un flux excessif de nourriture.

Après avoir terminé les travaux sur l'appareil, lavez l'appareil conformément au point. "entretien tous les jours".

## 5. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

**REMARQUE :** Avant de commencer l'entretien et les réparations, l'appareil doit être éteint, fermer le robinet de gaz devant l'appareil et s'assurer que l'appareil a refroidi.

### 5.1.1 Maintenance quotidienne La

maintenance quotidienne est effectuée par l'utilisateur. L'entretien quotidien consiste à éliminer la saleté de l'appareil chaque jour après avoir travaillé avec celui-ci.

Éliminez la contamination en lavant soigneusement l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède additionnée de produits de nettoyage délicats, par exemple du liquide vaisselle, et en essuyant l'appareil pour le sécher.

Il est strictement interdit

- de : laver les appareils au jet d'eau, notamment en versant de l'eau, d'utiliser
- des produits de nettoyage agressifs, des brosses, des fils, des grattoirs et des éponges à surface rugueuse, d'utiliser
- des produits de nettoyage contenant du chlore ou des agents abrasifs et des substances non adaptées au nettoyage. . acier inoxydable,
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, après l'avoir lavé et essuyé, essuyez les surfaces avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline. Avant d'utiliser à nouveau l'appareil, lavez-le soigneusement conformément à cette section du manuel.

### 5.1.2 Entretien périodique

REMARQUE : La maintenance périodique relève de la responsabilité de l'utilisateur de l'appareil. L'entretien périodique de l'appareil doit être effectué par une personne possédant un certificat de qualification valide dans le domaine de l'exploitation, de l'entretien, de la réparation et de l'installation d'équipements à gaz.

L'entretien périodique doit être effectué une fois par mois. Lors de l'entretien périodique, il faut :

- vérifier la qualité du câble de raccordement,
- vérifier le fonctionnement des robinets
- de gaz, vérifier le fonctionnement des brûleurs principal et veilleuse (la flamme correcte a des cônes clairs à l'intérieur de couleur bleue, ne se détache pas du brûleur, se propage uniformément sur la circonférence du brûleur, il n'y a pas de recul de la flamme,
- vérifiez si les buses des brûleurs principaux ne sont pas
- obstruées, effectuez une inspection visuelle pour vérifier si l'appareil ne présente pas de défauts sous la forme d'éléments de boîtier endommagés.
- Vérifiez les fuites d'eau,

Si lors de l'entretien périodique, un fonctionnement incorrect de composants individuels ou des parties endommagées du boîtier ou d'autres pièces sont constatés, les réparations doivent être commandées à un centre de service agréé.

### 5.1.3 Inspection périodique

REMARQUE : L'inspection périodique de l'appareil doit être effectuée par une personne possédant un certificat de qualification valide dans le domaine de l'exploitation, de l'entretien, de la réparation et de l'installation d'équipements à gaz. Il est recommandé d'utiliser le service agréé de la société "Kromet"

Après l'expiration de la période de garantie, une inspection périodique doit être effectuée une fois par an. L'inspection périodique comprend des activités liées à la détermination de l'usure des composants individuels de l'appareil.

Lors du contrôle périodique, vous

- devez : vérifier la qualité du câble de
- raccordement, vérifier le fonctionnement
- des robinets de gaz, vérifier le fonctionnement des brûleurs principal et veilleuse (la flamme correcte a des cônes clairs à l'intérieur de couleur bleue, ne se détache pas du brûleur, se propage uniformément sur la circonférence du brûleur, il n'y a pas de retour de flamme
- effectuer une inspection visuelle pour vérifier si l'appareil présente des défauts sous la forme d'éléments de boîtier endommagés,
- vérifier les fuites d'eau,

- vérifier la qualité des éléments isolants,
- vérifier la qualité des conduites de gaz,
- vérifier la qualité de la surface du
- brûleur, vérifier la perméabilité des trous de
- flamme, vérifier l'état des conduits de fumées de
- l'appareil, vérifier si les buses des brûleurs principaux
- sont perméables, vérifiez la qualité du tuyau
- d'installation d'eau, vérifiez la qualité des raccords d'eau.

**REMARQUE** : Après inspection et réparation périodiques, l'appareil doit répondre aux exigences de la norme : PN-EN 203-1:2014 Équipement à gaz pour les établissements de restauration collective. Exigences de sécurité.

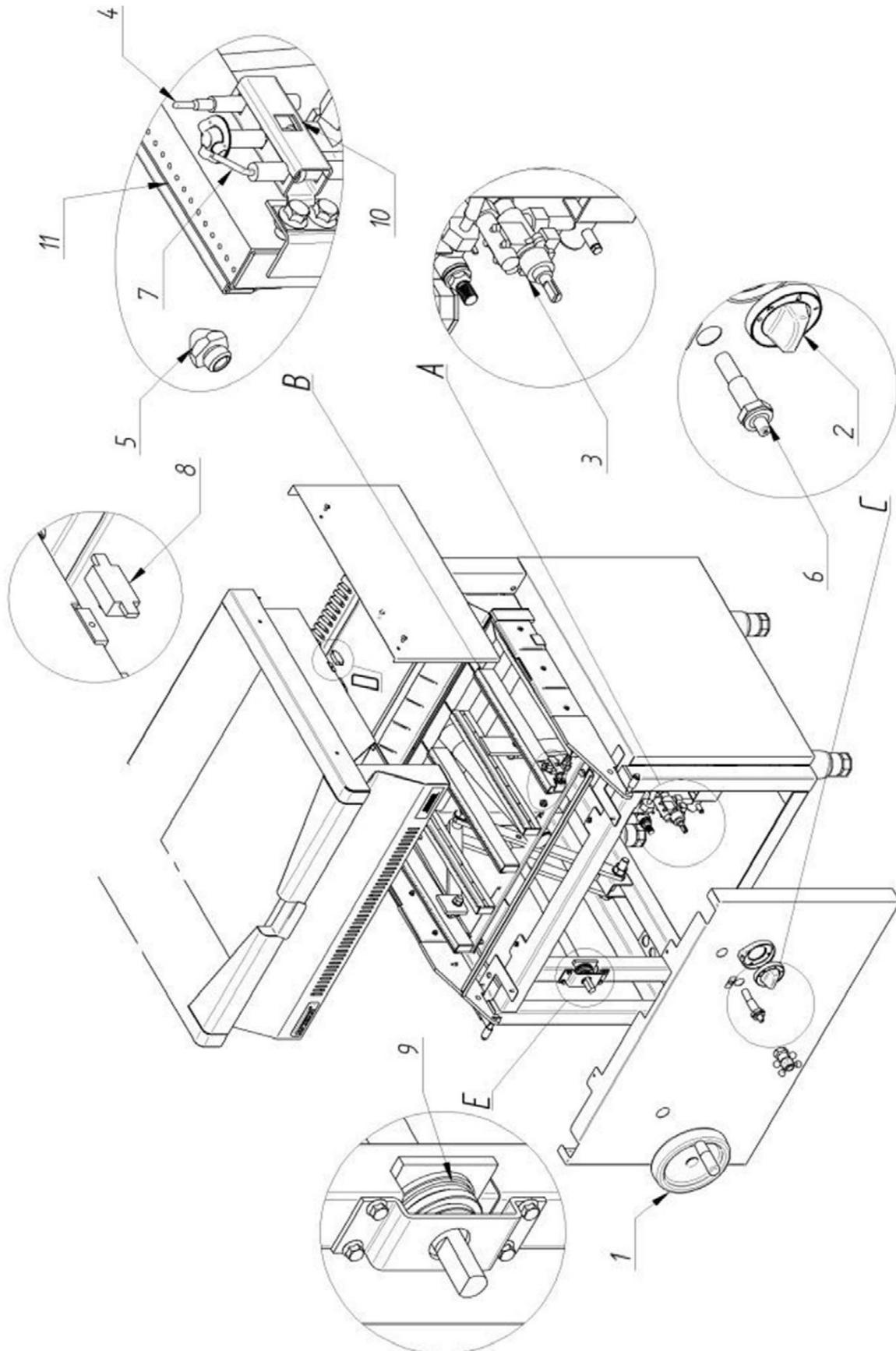
**REMARQUE** : Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage mécanique ou de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien ou de réparations effectuées par des personnes non autorisées.

## 6. PIÈCES DE RECHANGE

### 6.1 Liste des pièces de rechange

Non.	Nom de la pièce	Type ou numéro de dessin	Quantité
			700.PTG-03
1	roue hélicoïdale	0079-565-0	1
2	Bouton	0326-000-0 type D	1
3	Robinet de gaz	22s	1
4	Thermocouples	0.270.422	1
5	Buse de brûleur principal 10kW	Selon le point 2.3.2 "Tableau des buses"	1
6	Allumeur piézoélectrique	3136154	1
7	Électrode	0.100.062	1
8	Limiteur de température	161021637	1
9	Roulement	53205U	1
10	Brûleur pilote	A B	1
11	Ensemble de brûleurs 10 kW	7.PTG.030.716.38.00	1

## 6.2 Diagramme éclaté



## 7. EMBALLAGE, TRANSPORT

L'appareil est enveloppé dans du film "STRETCH" avant d'être emballé dans une boîte en carton. L'ensemble du paquet est fixé avec du ruban plastique. L'appareil ne doit pas être renversé car cela pourrait l'endommager. Le transport doit être effectué par des moyens de transport couverts. Évitez les chocs pendant le transport. Pendant le transport, l'appareil doit être protégé contre les mouvements, le basculement et les dommages mécaniques.

## 8. REMARQUES FINALES

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception de l'appareil qui n'altèrent pas les conditions de travail, la sécurité et la qualité du produit.

Les conditions de garantie sont précisées dans la carte de garantie, qui fait partie intégrante de ce manuel d'utilisation.

## 9. ÉLIMINATION CORRECTE DES ÉQUIPEMENTS USAGÉS



Élimination correcte des déchets d'équipements  
(déchets d'équipements électriques et électroniques)

Le marquage apposé sur le produit ou dans les textes s'y rapportant indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets après sa période d'utilisation ou après perte de propriétés fonctionnelles. Pour éviter de nuire à l'environnement ou à la santé humaine en raison d'une élimination incontrôlée des déchets, veuillez les séparer des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation des ressources matérielles en tant que pratique continue.

Pour plus d'informations sur où et comment recycler ce produit sans danger pour l'environnement, les utilisateurs domestiques doivent contacter le point de vente où ils ont acheté le produit ou leurs autorités locales.

Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes du contrat d'achat. Le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets commerciaux.

REMARQUE : L'emballage doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur.

## 10. LISTE DES POINTS DE COLLECTE DU MATERIEL UTILISÉ

Opérateur de point de collecte	Voïvodie	Ville	Adresse du point de collecte
ARGO-FILM Lublin	Voïvodie de Lublin	Lublin	20-231 Lublin rue Ządębie 62
ARGO-FILM Łódź	Province de Lodz	Lodz	90-272 Lodz rue Wschodnie 29
ARGO-FILM Mława	Voïvodie de Mazovie	Mława	06-500 Mława rue Sadowa14
ARGO-FILM Nadarzyn	Voïvodie de Mazovie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnow	Voïvodie de Petite-Pologne	Tarnow	33-100 Tarnow rue Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	Basse-Silésie	Wrocław	52-015 Wrocław ul. Cracovie 180
Biosystème SA	Voïvodie de Petite-Pologne	Alwernie	32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25
ECO-CARS Sp. z o.o. zoo	Voïvodie de Grande Pologne	Poznan	61-362 Poznan rue Forteresse 14a
ECO-HARPON Cząstków Mazowiecki	Bifurquer Voïvodie de Mazovie	Particules Mazovie	05-152 Czosnów Cząstków Mazowiecki 158
ECO-HARPON Rejowiec Fabryczny	Bifurquer Voïvodie de Lublin	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny 20 rue Cimentowa
EKO-PLUS Cracovie	Voïvodie de Petite-Pologne	Cracovie	30-382 Cracovie rue Biskupińska 15
EKO-PLUS Staporków	Sainte-Croix	Staporków	Staporków, ul. Staszica 9
Ecoren DKE	Basse-Silésie	Olawa	55-200 Olawa Godzikowice, ul. Stalowa 12
ECO-Tri	Silésie	Bielsko-Biał a	43-300 Bielsko-Biał a ul. Katowicka 130
Déchets électriques	Silésie	Slemień	34-323 Slemień 561
KARAT Elektro Recyclage	Voïvodie de Cujavie-Poméranie	Lubicz	87-162 Lubicz rue Toruńska 64
KGHM Ecoren SA	Basse-Silésie	Roudna	59-305 Rynarcice, Rynarcice 38
LECH-MET	Basse-Silésie	Ż migród	55-140 Ż migród ul. Kościuszki 9
Recyclage du MB	Sainte-Croix	Piekoszów	26-065 Piekoszow rue Czarnowska 56
MK-Tech Électrorecyclage SA	Voïvodie de Cujavie-Poméranie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, ul. Toruńska 304
PPHU POLBLUME Zbigniew Miazga	Voïvodie de Mazovie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria, ul. Adamowicza 4
PW BOWI	Silésie	Częstochowa	42-202 Częstochowa ul. Ogrodowa 64A
PHU EKOPARTENAIRE	Voïvodie de Petite-Pologne	Cracovie	1. 30-556 Cracovie rue Drowniana 6, 2. Radzikowskiego 3. 37, Pologne 76-78
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Commerce-Ust ugowe ABBA-EKOMED Sp. z o.o. zoo	Voïvodie de Cujavie-Poméranie	Courir	87-100 Toruń, ul. Clés 17-21
PTH Technika Sp. z o.o. zoo	Silésie	Gliwice	44-102 Gliwice rue Toszecka 2
Centre d'utilisation SCU de Silésie	Silésie	Katowice	40-696 Katowice, ul. Asnyka 32
Salle de service	Voïvodie de Mazovie	Varsovie	01-919 Varsovie ul. Wólczyńska 133
TerraSA	Province de Lodz	Tomaszow Mazovie	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;
TerraSA	Voïvodie de Mazovie	Grodzisk Mazovie	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42
WELTMAR	Silésie	Bielsko-Biał a	43-300 Bielsko-Biał a ul. Podwale 53a