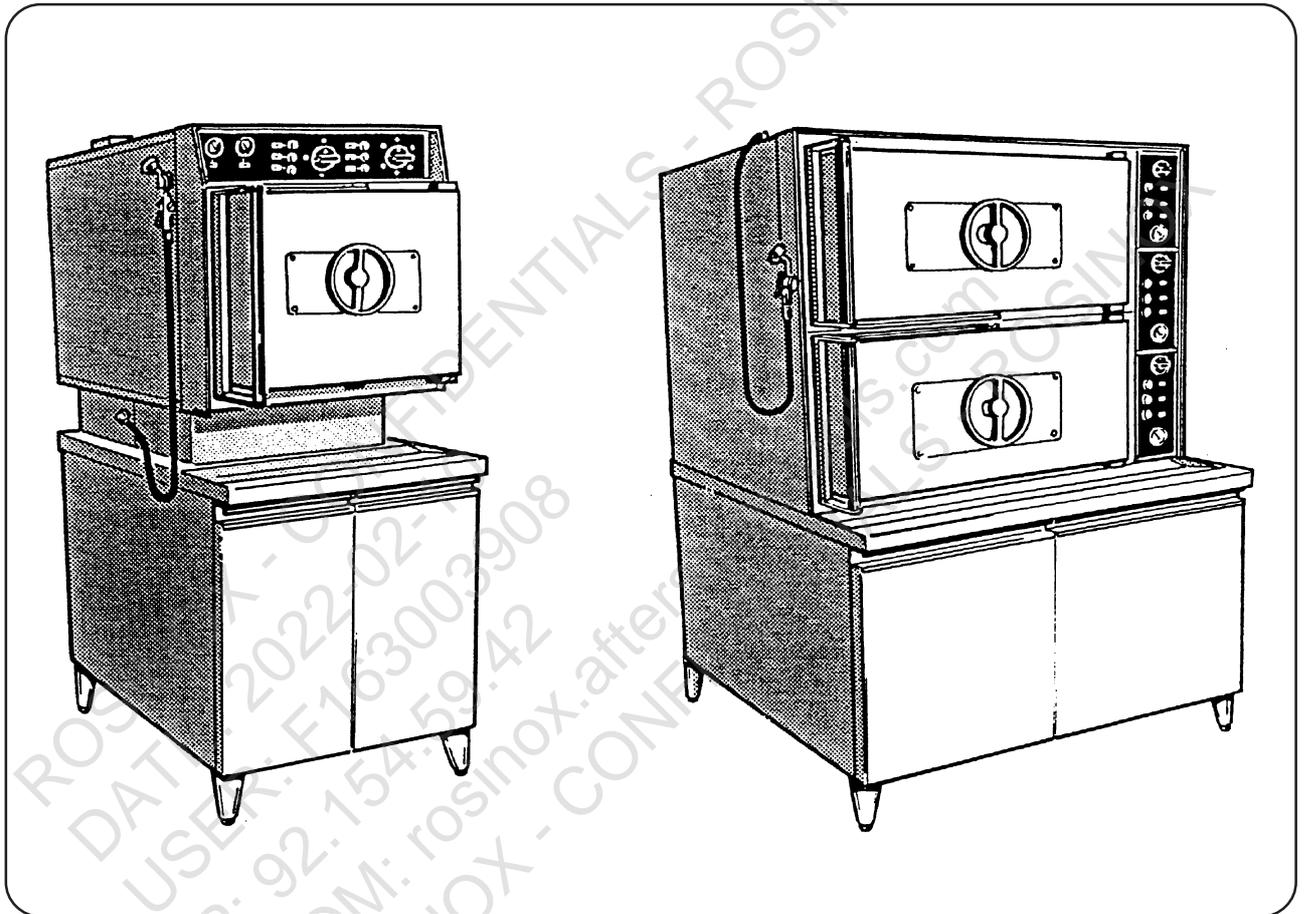


Cuiseurs pression vapeur



TRIPLE ACTION

Gaz 1 C 70 G1 - 2 C 70 G2

Électrique 1 C 70 E1 - 2 C 70 E2

DOUBLE ACTION

Gaz 2 C 160 G2

Électrique 2 C 160 E2



Notice d'installation, d'emploi et de maintenance

Chère Cliente, cher Client,

Vous venez d'acquérir un appareil ROSINOX Grandes Cuisines, et nous vous en félicitons.

Nous vous remercions de votre confiance et souhaitons qu'il vous apporte le meilleur service que vous en attendez.

Toutefois, nous attirons tout particulièrement votre attention sur le fait que notre responsabilité ne saurait être engagée si des dégradations sont constatées sur nos appareils après emploi d'acide chlorhydrique ou autres produits agressifs dans les locaux où ils auraient été entreposés, en cours d'installation ou en service.

LA MISE EN PLACE, LE RACCORDEMENT OU LE CHANGEMENT DE GAZ DE CET APPAREIL DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ, EN RESPECTANT LES NORMES ET LES RÈGLES EN VIGUEUR, DANS UN LOCAL SUFFISAMMENT AÉRÉ.

L'appareil que vous venez d'acquérir doit être alimenté en eau froide traitée afin d'obtenir les caractéristiques suivantes :

- titre hydrotimétrique (Th) de 5 à 7°,
- potentiel hydrogène (pH) de 7 à 10.

Si ce n'est pas le cas, ajouter un adoucisseur car, à défaut, certains éléments tels que les électrovannes, les résistances électriques, les sondes... risquent d'être détériorés.

En conséquence, la mise en fonctionnement de l'appareil ne doit s'effectuer qu'après vérification de la qualité de l'eau et de l'installation.

Par ailleurs, comme tout appareil à vapeur, il est indispensable que son entretien soit effectué par un technicien averti pendant et après la garantie. La fréquence des interventions est fonction de l'utilisation. Nous conseillons une visite toutes les 800 heures dans le cadre d'une utilisation normale.

NE JAMAIS INSTALLER LE CUISEUR, CÔTÉ DROIT (TABLEAU DE COMMANDES) À PROXIMITÉ D'UNE SOURCE DE CHALEUR.

Si ces différentes prescriptions ne sont pas respectées, ROSINOX ne pourra assurer sa garantie et déclinera toute responsabilité sur les incidents qui pourraient survenir.

Nous vous remercions donc de bien vouloir prendre note de ces conseils qui vous éviteront des pannes et interventions coûteuses, toujours désagréables.

Nos appareils sont à usage professionnel, ils doivent être utilisés par du personnel qualifié. Ils ont été conçus et réalisés, en matière de sécurité, selon les réglementations applicables et notamment les directives 98/37/CE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 90/396/CEE relatives au rapprochement des législations des états membres concernant les machines, le matériel électrique et le matériel gaz.

Nous vous invitons à LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CETTE NOTICE afin de bien connaître les précautions à prendre lors de chacune des étapes de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance.

Les informations contenues dans ce document correspondent aux caractéristiques de l'appareil lors de l'édition. Cependant, les matériels et notices ultérieurs peuvent être sujets à modification sans préavis de ROSINOX Grandes Cuisines qui n'engage pas sa responsabilité pour des erreurs, des omissions ou des incohérences entre l'appareil et la notice.

RÉCEPTION

Pour le transport, une enveloppe "film bulle" est disposée autour de l'appareil et maintenue par "cerclage".

AVANT DÉBALLAGE, VÉRIFIER QUE CETTE ENVELOPPE N'AIT PAS ÉTÉ PERFORÉE.

Toute manutention doit être effectuée appareil debout.

INTRODUCTION

Consignes de sécurité

Les règles de sécurité et les remarques importantes devant faire l'objet d'une grande attention de votre part sont matérialisées dans la notice par les mentions suivantes :



Instructions à respecter impérativement afin de garantir votre sécurité lors des opérations.

PRÉCAUTION

MISE EN GARDE CONTRE UN ÉVENTUEL RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DU MATÉRIEL.

IMPORTANT !

INFORMATIONS UTILES POUR FACILITER LA MISE EN ŒUVRE ET L'UTILISATION DE NOS APPAREILS.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la porte gauche de l'appareil.

Cuiseur gaz

ROSINOX 23, rue Félix Chédin 18020 - BOURGES CEDEX			
MODELE		Année	
N° de série		Type	
Catégorie :		Type	
Débit calorifique Qn	kW	Pays	
G20 20 mbar		m3/h	
G25 20 / 25 mbar	/	m3/h	
G30 29 / 50 mbar	/	kg/h	
G31 37 / 50 mbar	/	kg/h	
U commande	U puissance	V	
f Hz Intensité	A Puissance	kW	
Eau pression maxi	bar		
			
N° constructeur 0039 Made in France			

Cuiseur électrique

ROSINOX 23, rue Félix Chédin 18020 - BOURGES CEDEX			
MODELE		Année	
N° de série		Type	
Catégorie :		Type	
Débit calorifique Qn	kW	Pays	
G20 20 mbar		m3/h	
G25 20 / 25 mbar	/	m3/h	
G30 29 / 50 mbar	/	kg/h	
G31 37 / 50 mbar	/	kg/h	
U commande	U puissance	V	
f Hz Intensité	A Puissance	kW	
Eau pression maxi	bar		
			
N° constructeur 0039 Made in France			

Numéro de certification

APPAREIL RÉGLÉ POUR :

PAYS
GAZ
mbar

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ
CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS
EN VIGUEUR ET UTILISÉ DANS UN
ENDROIT BIEN AÉRÉ.
CONSULTER LES NOTICES AVANT
D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

SOMMAIRE

RÉCEPTION	2
INTRODUCTION	3
Consignes de sécurité	3
Plaque signalétique	3
SOMMAIRE	4
CERTIFICAT DE GARANTIE	5
CLAUSES DE GARANTIE	7
PRÉSENTATION	8
Cuisseurs pression triple action	8
Cuisseurs pression double action	8
INSTALLATION	9
Raccordement eau	9
Raccordement électrique	10
Raccordement gaz	11
Fiches techniques	11
Raccordement des évacuations	18
UTILISATION	19
Consignes de sécurité	19
Tableau de commandes	20
Mise en service	21
Cuisson avec pression	21
Cuisson sans pression	22
Changement du mode de cuisson	23
Récipients Gastronomes (cuisseurs double action)	23
Douchette	23
Fin de service	23
Conseils de cuisson	24
Robinets et filtres	28
ENTRETIEN NETTOYAGE	29
Entretien journalier en fin de service	29
Entretien périodique	29
MAINTENANCE	30
Incidents de fonctionnement	30
Recherche de pannes	31
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	47
RECYCLAGE	54

ROSINOX - CONFIDENTIALS - ROSINOX
DATE: 2022-02-10
USER: F163003908
IP: 92.154.59.42
FROM: rosinox.aftersaletools.com
ROSINOX - CONFIDENTIALS - ROSINOX

ROSINOX - CONFIDENTIALS - ROSINOX
DATE: 2022-02-10
USER: F163003908
IP: 92.154.59.42
FROM: rosinox.aftersaletools.com
ROSINOX - CONFIDENTIALS - ROSINOX

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste, après examen de notre service technique, en l'échange pur et simple ou à la remise en état de la pièce reconnue défectueuse, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

Durée

Nos appareils sont garantis un an à dater **de la livraison au premier acheteur.**

Conditions d'application

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les **conditions normales d'emploi** pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice. Si ce n'était pas le cas, notre garantie ne pourrait s'appliquer et notre responsabilité ne pourrait être engagée. La garantie est exclue pour des incidents imputables au fait de l'acheteur de quelque nature qu'ils soient : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, modification du matériel, négligence, défaut de surveillance).

Cette garantie ne s'applique pas dans le cas d'intervention d'un tiers ou de l'acheteur pour réparation.

Elle ne couvre pas la conséquence de l'usure normale, telle que notamment le remplacement des plaques, grilles, brûleurs ou autres organes exposés au feu.

Elle ne s'applique pas non plus aux résistances et aux composants employés dans les divers appareils électriques susceptibles d'être détériorés par le survoltage et autres causes indépendantes de la conception du matériel.

Sur les appareils émaillés ou sur les parties émaillées d'appareils, les craquelures ne sont jamais considérées comme un défaut de fabrication et ne sont pas couvertes par la garantie. Les pièces défectueuses remplacées sont à restituer au constructeur.

La garantie ne s'applique pas aux ustensiles et accessoires ne faisant pas partie intégrante des appareils.

Nous ne pouvons en aucun cas être rendus responsables des conséquences directes ou indirectes des défauts tant sur les personnes que sur les biens.

Dans tous les cas, adressez-vous rapidement à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni de cette notice.

Garantie légale

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil.

Pour bénéficier de la garantie

Nous vous demandons :

- de nous retourner sous 8 jours votre certificat de garantie ROSINOX, à détacher ci-contre.

Appareil type : N° de série :

N° de commande ROSINOX : Date de livraison :

Les différentes prescriptions contenues dans cette notice, en ce qui concerne l'installation, l'utilisation et l'entretien, sont à respecter strictement, à défaut aucune garantie de quelque nature que ce soit ne sera ouverte.

Pièces de rechange

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer **LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL, LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE** et **LE NUMÉRO DE SÉRIE** qui figurent sur la plaque signalétique (voir paragraphe "Plaque signalétique").

1. POUR COMMANDER UNE PIÈCE DE RECHANGE :

- adressez-vous à votre installateur.

2. EN CAS DE RÉCLAMATION :

- adressez-vous à notre Service Après-Vente Tél. : 02 48 70 28 28.

* À expiration de la période de garantie, ROSINOX vous conseille de souscrire un contrat d'entretien avec votre installateur.

PRÉSENTATION

Cuiseurs pression triple action

Haute pression - HP - 1 bar

Basse pression - BP - 0,4 bar

Sans pression - SP

Cuiseur gaz 1 C 70 G1

Un générateur - Capacité 22 litres - Puissance 27 kW
Un compartiment de cuisson

Cuiseur électrique 1 C 70 E1

Un générateur - Capacité 24 litres - Puissance 27 kW
Un compartiment de cuisson

Cuiseur gaz 2 C 70 G2

Deux générateurs - Capacité unitaire 22 litres - Puissance 2 x 27 kW
Deux compartiments de cuisson

Cuiseur électrique 2 C 70 E2

Deux générateurs - Capacité unitaire 24 litres - Puissance 2 x 27 kW
Deux compartiments de cuisson

Cuiseurs pression double action

Basse pression - BP - 0,4 bar

Sans pression - SP

Cuiseur gaz 2 C 160 G2

Deux générateurs - Capacité unitaire 22 litres - Puissance 2 x 27 kW

Cuiseur électrique 2 C 160 E2

Deux générateurs - Capacité unitaire 24 litres - Puissance 2 x 27 kW

INSTALLATION

LA MISE EN PLACE ET LE RACCORDEMENT D'UN APPAREIL ROSINOX Grandes Cuisines DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN INSTALLATEUR COMPÉTENT ET QUALIFIÉ POUR CE TYPE DE MATÉRIEL.

Un certain nombre de règles doivent être respectées lors de l'installation et du raccordement aux différentes sources d'énergie. Toutes opérations et interventions autres que celles décrites dans cette notice peuvent perturber le bon fonctionnement de l'appareil, voire entraîner des risques pour la sécurité de l'utilisateur.

AVERTISSEMENT !

Nous attirons tout particulièrement votre attention sur le fait que notre responsabilité ne saurait être engagée si des modifications techniques sont effectuées sur nos appareils, sans notre autorisation écrite. Ils ont été conçus et réalisés, en matière de sécurité, selon les réglementations applicables et notamment les directives 98/37/CE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 90/396/CEE relatives au rapprochement des législations des états membres concernant les machines, le matériel électrique et le matériel gaz.

La réglementation du lieu d'utilisation peut imposer des instructions (consignes de sécurité et de santé, de protection contre l'incendie, etc...) plus sévères que les instructions contenues dans cette présente notice. Dans ce cas, il convient de respecter la réglementation.

En cas de difficulté ou pour toute question relative à l'un de nos appareils, contacter ROSINOX Grandes Cuisines.

L'installation doit être réalisée conformément aux règlements et normes en vigueur.

Il est recommandé d'installer le cuiseur sous une hotte d'aspiration.

Le cuiseur doit être installé :

- parfaitement de niveau (effectuer le réglage des pieds),
- dans un local comportant une ventilation conforme à la réglementation en vigueur.

Raccordement eau

Chaude ou froide, traitée à 7° Th environ et d'un pH de 7 à 10.

Pression de 2 à 3 bar. Au-dessus, installer un limiteur de pression.

La douchette sera alimentée en eau froide.

Consommation

Vapeur

Compartiment 70 litres	40 kg/h selon chargement
Compartiment 160 litres	80 kg/h selon chargement

Eau

Compartiment 70 litres	200 l/jour selon utilisation
Compartiment 160 litres	300 l/jour selon utilisation

Évacuations

Elles doivent être dirigées vers une canalisation ou un caniveau, sans liaison entre elles, et avec un diamètre intérieur de tuyauterie au moins égal à 20 mm (§ "Raccordement des évacuations").

PRÉCAUTION

NE JAMAIS AMÉNAGER DE CANIVEAU SOUS LE CUISEUR.

Raccordement électrique



Le branchement électrique doit être effectué par un électricien qualifié, le raccordement au réseau, la mise à la terre, l'organe de coupure et la protection seront conformes aux normes et règlements en vigueur (ces accessoires ne font pas partie de notre fourniture). Notre responsabilité ne saurait être engagée pour les dommages directs ou indirects découlant d'une installation incorrecte, d'un mauvais entretien, d'altérations et d'un usage impropre. Notre responsabilité ne saurait également être engagée dans le cas du non respect des normes pour la prévention des accidents et des incendies ou des normes pour la sécurité des installations électriques.

PRÉCAUTION

VÉRIFIER QUE LA TENSION MARQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE CORRESPONDE BIEN À LA TENSION DU RÉSEAU.

RESPECTER LA POLARITÉ DES RACCORDEMENTS (PHASE ET NEUTRE).

Cuiseur électrique

L'accès aux bornes est obtenu en déposant le capot sur le dessus du cuiseur ou en déposant le côté droit (4 vis).

Circuit de puissance

Il sera tenu compte des intensités pour le choix de la section des conducteurs.

Le contacteur de puissance est intégré au cuiseur.

Circuit de commande

Le circuit de commande 230 V monophasé peut être alimenté à partir de bornes de puissance.

En 400 V, le neutre est impératif. Dans le cas d'un réseau puissance sans neutre, prévoir un transformateur abaisseur 400/230 V de 600 VA.

La protection de ce circuit est assurée par deux fusibles de 5 A situés sur la carte niveau.

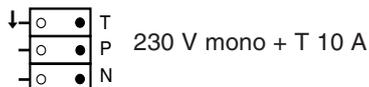
Cuiseur gaz

Le circuit de commande monophasé est à raccorder au réseau avec mise à la terre conformément aux règlements en vigueur.

L'accès aux bornes est obtenu en déposant le capot sur le dessus du cuiseur ou en déposant le côté droit (4 vis).

La protection de ce circuit est assurée par deux fusibles de 5 A situés sur la carte niveau.

Circuit commande électrique



Raccordement gaz

Cet appareil doit être installé dans un local comportant une ventilation efficace, et une arrivée d'air frais en partie basse de l'appareil.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion doit être de 2 m³/h/kW de débit calorifique.

Appareil de type "A" (non raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion).

Le raccordement au réseau doit être effectué avec soin (nous conseillons un raccordement souple, conforme à la norme NF D 36-123 et NF D 36-124, type Novaflex Tubogaz, pour permettre la manœuvre de l'appareil).

Cette alimentation doit comporter un robinet de barrage (plus un détendeur butane ou propane) facilement accessible.

Raccordement sur l'appareil G3/4 (3/4" pas du gaz) mâle, situé en partie arrière basse du cuiseur (voir schéma).

Lors d'un changement de gaz, changer l'étiquette de réglage située sur l'arrivée de gaz.

Tableau des pays de commercialisation

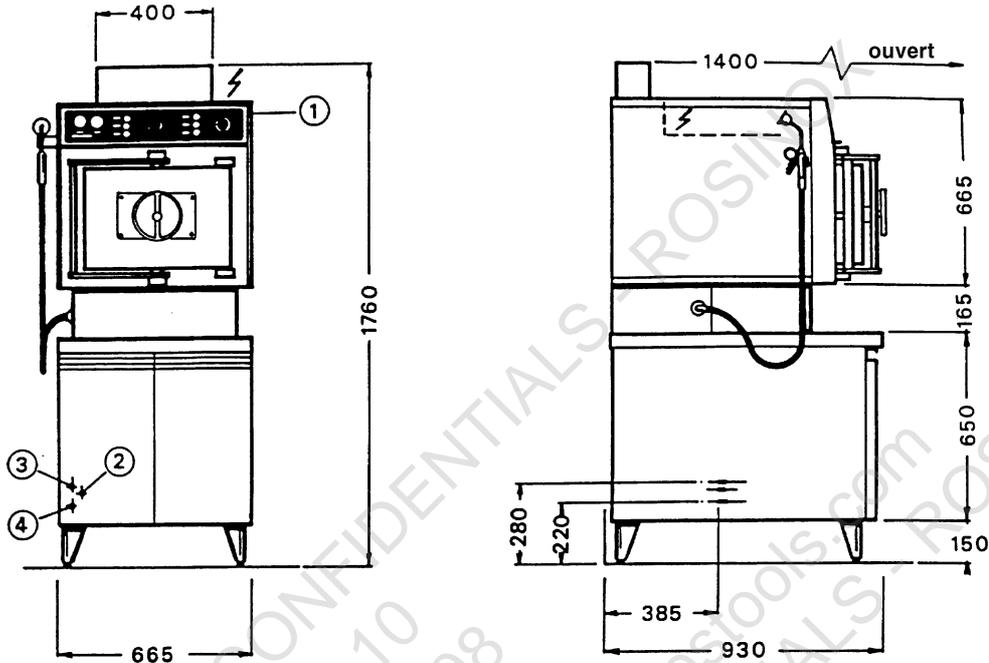
PAYS		CATÉGORIE	GAZ	PRESSION (mbar)
DE	ALLEMAGNE	I12ELL3B/P	G20	20
			G25	20
			G30	50
DK	DANEMARK	I12H3B/P	G20	20
FI	FINLANDE		G30	29/50
SE	SUEDE			
ES	ESPAGNE	I12H3+	G20	20
GB	ROYAUME-UNI		G30	29/50
IT	ITALIE			
FR	FRANCE	I12E+3+	G20	20
			G30	29/50
NL	PAYS BAS	I12L3B/P	G25	25
			G30	29/50

Fiches techniques

Les pages suivantes présentent les caractéristiques et les points de raccordement de chaque appareil.

- **1 C 70 E1**
- **2 C 70 E2**
- **2 C 160 E2**
- **1 C 70 G1**
- **2 C 70 G2**
- **2 C 160 G2**

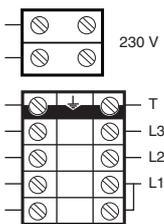
1 C 70 E1



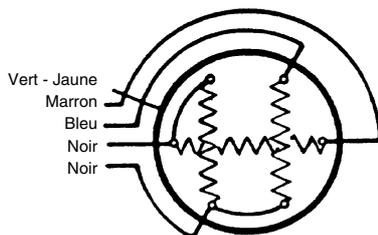
- ① Raccordement électrique (puissance + commande)
- ② Raccordement eau Ø 12 x 17 mâle
- ③ ④ Évacuations Ø 20 x 27 mâle

VÉRIFIER LE COUPLAGE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS AVANT LA MISE SOUS TENSION

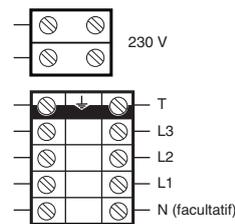
230 V tri



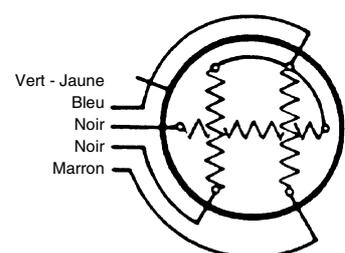
27 kW - 68 A



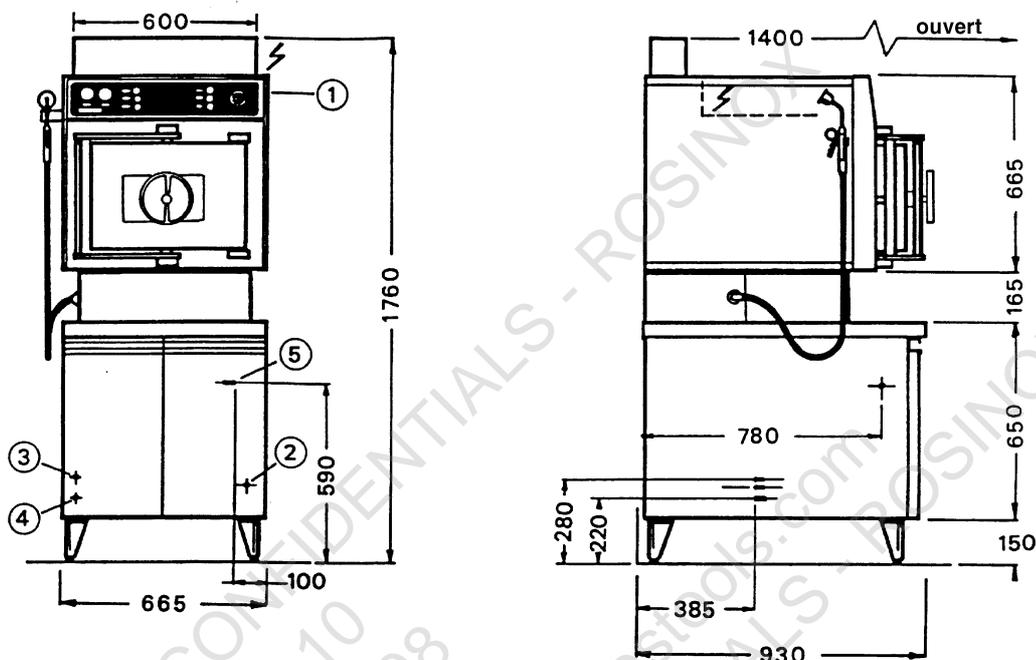
400 V tri



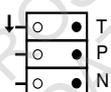
27 kW - 40 A



1 C 70 G1



Circuit commande électrique



230 V mono + T 10 A

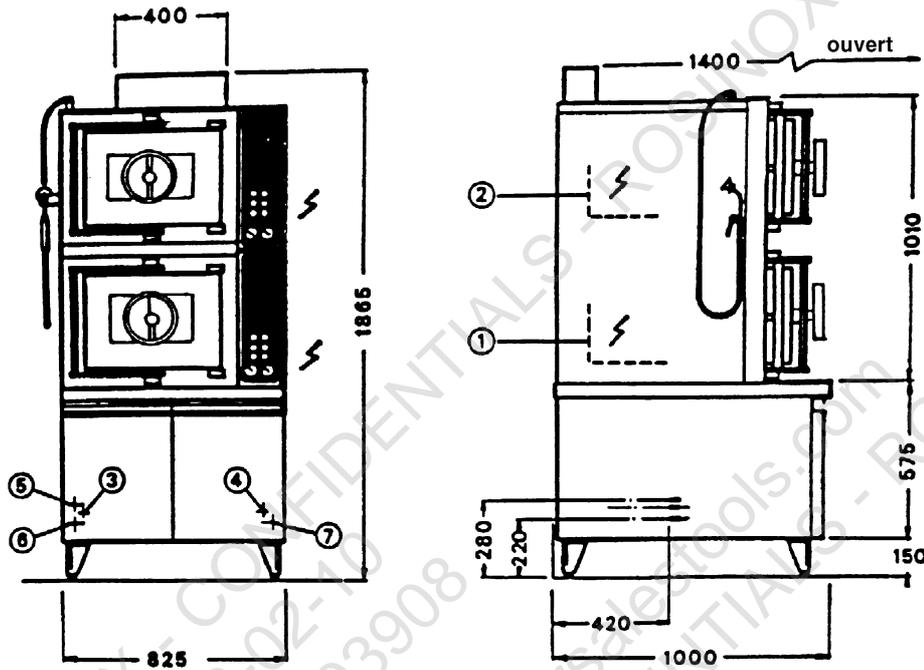
- ① Raccordement électrique 230 V mono + T 10 A
- ② Raccordement eau Ø 12 x 17 mâle
- ③ ④ Évacuations Ø 20 x 27 mâle
- ⑤ Raccordement gaz Ø 20 x 27 mâle

Nature du gaz	Puissance nominale en kW	Ø injecteurs brûleurs	Ø injecteur veilleuse	Débit théorique
G20 = Pn 20 mbar	27	2,80	0,40	2,936 m³/h
G25 = Pn 20 mbar	27	3,05	0,40	3,358 m³/h
G25 = Pn 25 mbar	27	3,05	0,40	3,453 m³/h
G31 = Pn 37 mbar	27	1,85	0,25	2,033 kg/h
G30 = Pn 29 mbar	27	1,85	0,25	2,033 kg/h
G30 = Pn 50 mbar	27	1,60	0,25	2,080 kg/h

2 C 70 E2

Ce cuiseur comporte deux générateurs de vapeur identiques à celui du cuiseur 1 C 70 E1.

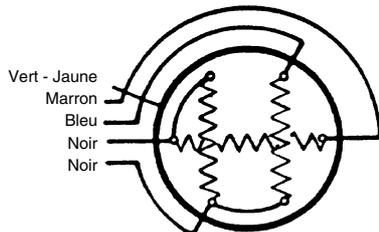
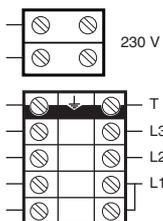
POUR ASSURER L'AUTONOMIE DES DEUX COMPARTIMENTS DE CUISSON, LES GÉNÉRATEURS DE VAPEUR DOIVENT ÊTRE INDÉPENDANTS. POUR CELA, IL FAUT DOUBLER LES ALIMENTATIONS, RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS.



- ① ② Raccordement électrique (puissance + commande)
③ ④ Raccordement eau Ø 12 x 17 mâle
⑤ ⑥ ⑦ Évacuations Ø 20 x 27 mâle

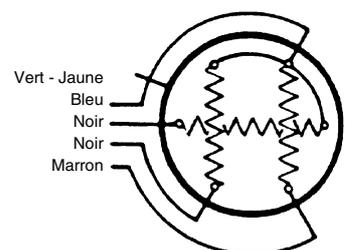
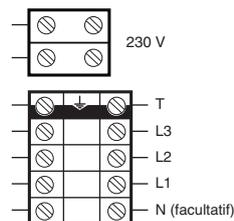
VÉRIFIER LE COUPLAGE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS AVANT LA MISE SOUS TENSION

230 V tri



27 kW - 68 A
par générateur

400 V tri

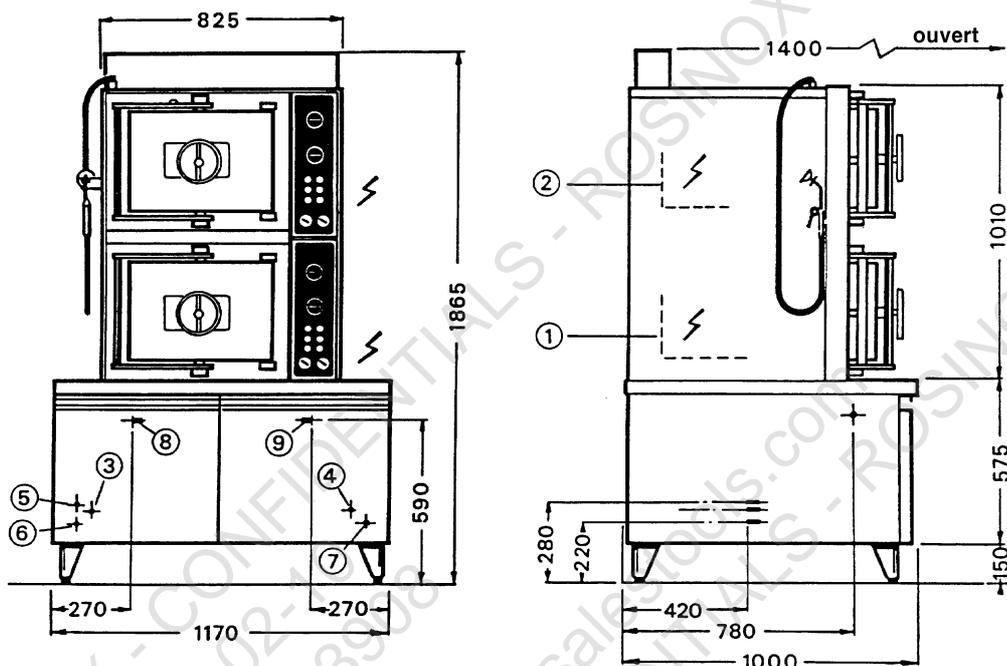


27 kW - 40 A
par générateur

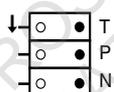
2 C 70 G2

Ce cuiseur comporte deux générateurs de vapeur identiques à celui du cuiseur 1 C 70 G1.

POUR ASSURER L'AUTONOMIE DES DEUX COMPARTIMENTS DE CUISSON, LES GÉNÉRATEURS DE VAPEUR DOIVENT ÊTRE INDÉPENDANTS. POUR CELA, IL FAUT DOUBLER LES ALIMENTATIONS, RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS.



Circuit commande électrique



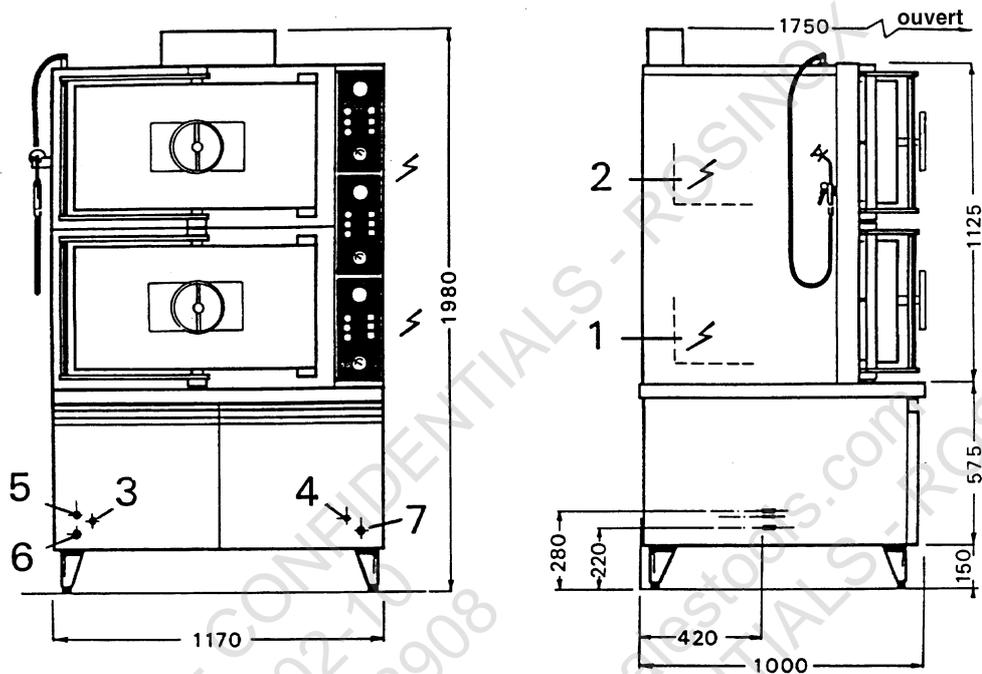
230 V mono + T 10 A

- ① ② Raccordement électrique 230 V mono + T 10 A
- ③ ④ Raccordement eau Ø 12 x 17 mâle
- ⑤ ⑥ ⑦ Évacuations Ø 20 x 27 mâle
- ⑧ ⑨ Raccordement gaz Ø 20 x 27 mâle

Nature du gaz	Puissance nominale en kW	Ø injecteurs brûleurs	Ø injecteur veilleuse	Débit théorique
G20 = Pn 20 mbar	2 x 27	2,80	0,40	2 x 2,936 m³/h
G25 = Pn 20 mbar	2 x 27	3,05	0,40	2 x 3,358 m³/h
G25 = Pn 25 mbar	2 x 27	3,05	0,40	2 x 3,453 m³/h
G31 = Pn 37 mbar	2 x 27	1,85	0,25	2 x 2,033 kg/h
G30 = Pn 29 mbar	2 x 27	1,85	0,25	2 x 2,033 kg/h
G30 = Pn 50 mbar	2 x 27	1,60	0,25	2 x 2,080 kg/h

2 C 160 E2

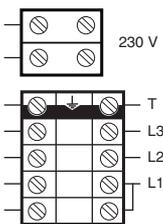
POUR ASSURER L'AUTONOMIE DES DEUX COMPARTIMENTS DE CUISSON, LES GÉNÉRATEURS DE VAPEUR DOIVENT ÊTRE INDÉPENDANTS. POUR CELA, IL FAUT DOUBLER LES ALIMENTATIONS, RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS.



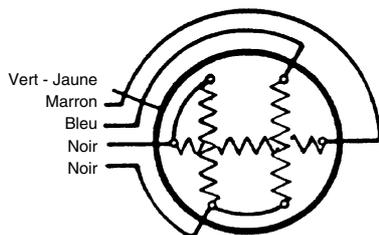
- ① ② Raccordement électrique (puissance + commande)
 ③ ④ Raccordement eau Ø 12 x 17 mâle
 ⑤ ⑥ ⑦ Évacuations Ø 20 x 27 mâle

VÉRIFIER LE COUPLAGE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS AVANT LA MISE SOUS TENSION

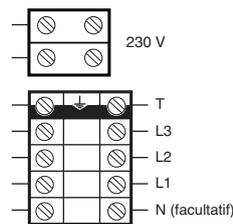
230 V tri



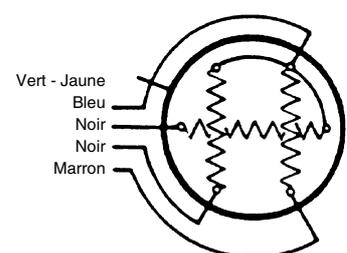
27 kW - 68 A



400 V tri

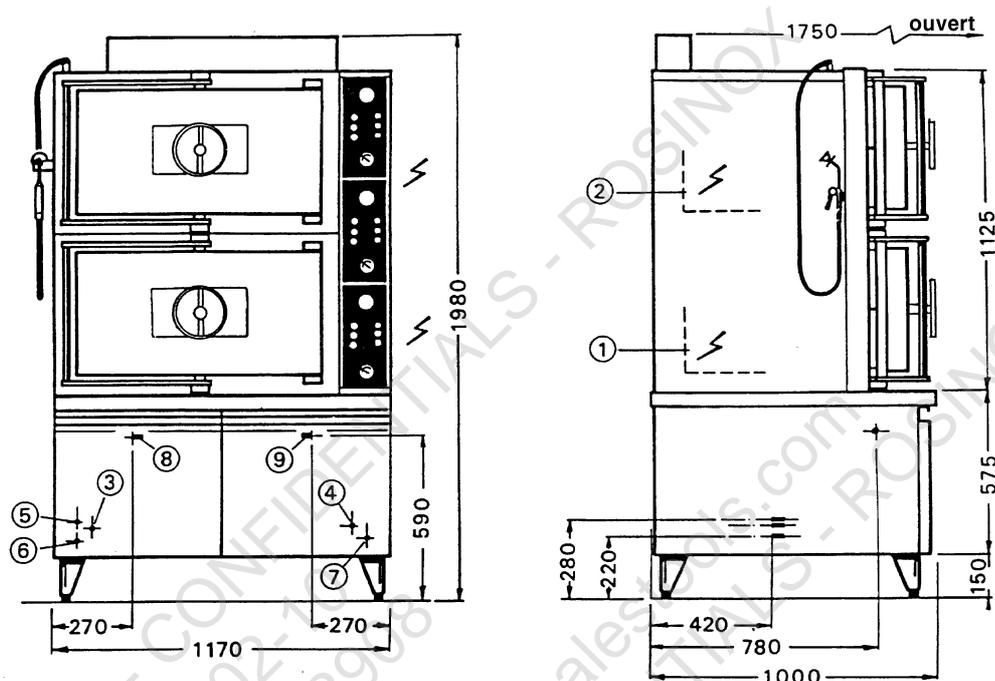


27 kW - 40 A

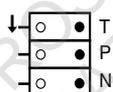


2 C 160 G2

POUR ASSURER L'AUTONOMIE DES DEUX COMPARTIMENTS DE CUISSON, LES GÉNÉRATEURS DE VAPEUR DOIVENT ÊTRE INDÉPENDANTS. POUR CELA, IL FAUT DOUBLER LES ALIMENTATIONS, RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS.



Circuit commande électrique

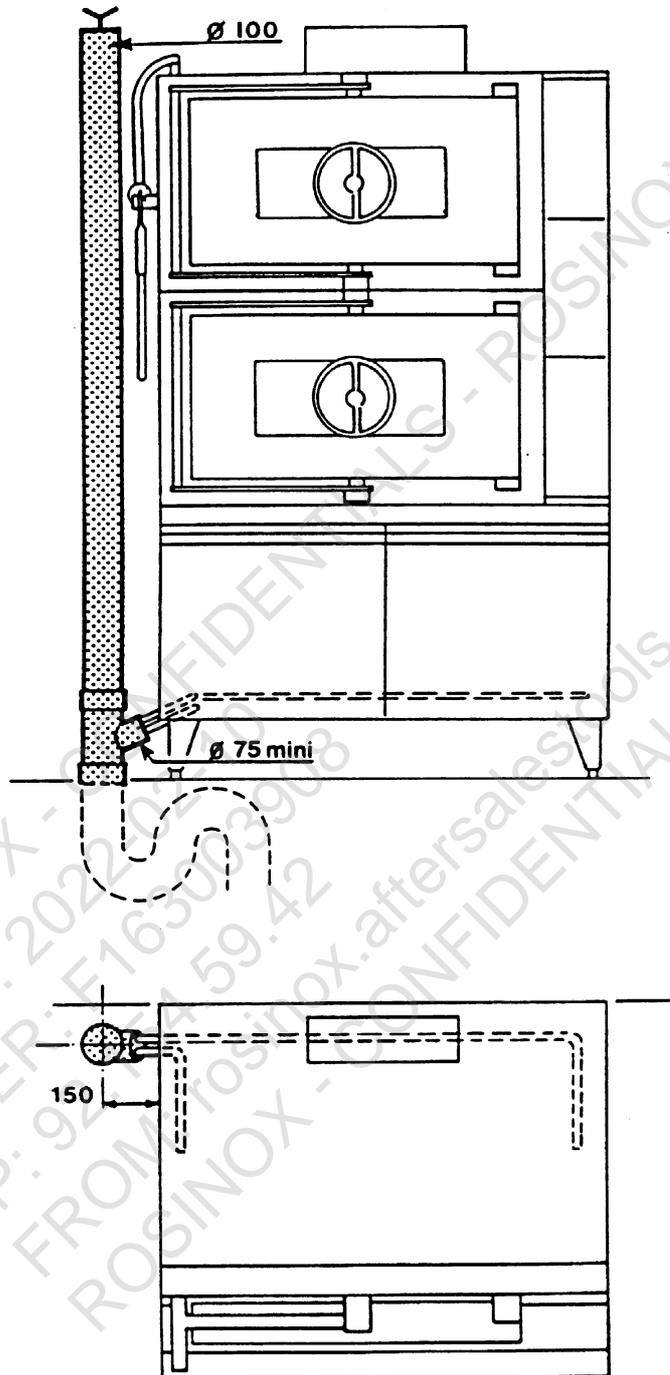


230 V mono + T 10 A

- ① ② Raccordement électrique 230 V mono + T 10 A
- ③ ④ Raccordement eau Ø 12 x 17 mâle
- ⑤ ⑥ ⑦ Évacuations Ø 20 x 27 mâle
- ⑧ ⑨ Raccordement gaz Ø 20 x 27 mâle

Nature du gaz	Puissance nominale en kW	Ø injecteurs brûleurs	Ø injecteur veilleuse	Débit théorique
G20 = Pn 20 mbar	2 x 27	2,80	0,40	2 x 2,936 m³/h
G25 = Pn 20 mbar	2 x 27	3,05	0,40	2 x 3,358 m³/h
G25 = Pn 25 mbar	2 x 27	3,05	0,40	2 x 3,453 m³/h
G31 = Pn 37 mbar	2 x 27	1,85	0,25	2 x 2,033 kg/h
G30 = Pn 29 mbar	2 x 27	1,85	0,25	2 x 2,033 kg/h
G30 = Pn 50 mbar	2 x 27	1,60	0,25	2 x 2,080 kg/h

Raccordement des évacuations



Mise à l'air libre impérative du raccordement des évacuations par évent vertical siphonné.

Cette disposition permet d'éliminer les dégagements désagréables de vapeur dans la zone d'utilisation du cuiser.

Diriger les évacuations du cuiser, sans les relier entre elles, vers une vidange de type ouvert :

- de Ø 75 mm mini,
- comportant un tube vertical de Ø 100 mm,
- d'une hauteur de 2 mètres environ,
- et d'une qualité résistant à une température de 100 °C.

UTILISATION

Pour vous familiariser avec votre nouvel appareil, nous vous invitons à
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE
afin de bien connaître les précautions à prendre lors de son utilisation.

Consignes de sécurité

Les règles de sécurité et les remarques importantes devant faire l'objet d'une grande attention de votre part sont matérialisées dans la notice par les mentions suivantes :



Instructions à respecter impérativement afin de garantir votre sécurité lors des opérations.

PRÉCAUTION

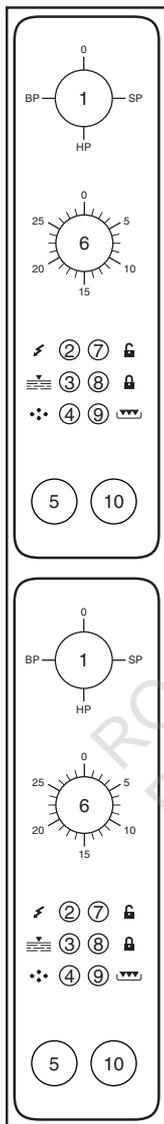
MISE EN GARDE CONTRE UN ÉVENTUEL RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DU MATÉRIEL.

IMPORTANT !

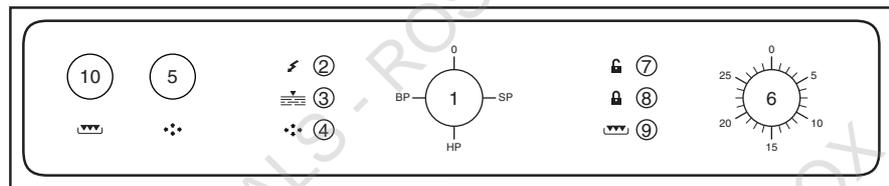
INFORMATIONS UTILES POUR FACILITER LA MISE EN ŒUVRE ET L'UTILISATION DE NOS APPAREILS.

Tableau de commandes

2 générateurs



1 générateur



GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

- 1 Sélecteur de pression
- 2 Voyant de mise sous tension (rouge)
- 3 Voyant de niveau d'eau (orange)
- 4 Voyant de pression (orange)
- 5 Manomètre de contrôle de la pression

COMPARTIMENT DE CUISSON

- 6 Minuteur de cuisson
- 7 Voyant de déverrouillage de porte (vert)
- 8 Voyant de verrouillage de porte (rouge)
- 9 Voyant de cuisson (orange)
- 10 Manomètre de contrôle de la pression

Mise en service

Allumage

Vérifier que le robinet de vidange du générateur soit fermé (22, § "Robinets et filtres").

Ouvrir les robinets d'alimentation d'eau (et d'alimentation gaz).

Mettre l'appareil sous tension au commutateur général.

Sur le tableau de commandes, choisir la pression d'utilisation voulue au sélecteur de pression :

- HP = haute pression,
- BP = basse pression,
- SP = sans pression.

Le voyant rouge de mise sous tension s'allume.

Vérifier que le voyant orange de niveau d'eau s'allume également après quelques secondes.

Allumage cuiseur gaz

Ouvrir les portes du générateur et appuyer à fond sur le poussoir  du bloc de régulation.

Après allumage automatique de la veilleuse, relâcher légèrement le poussoir jusqu'à l'arrêt du crépitement de l'allumeur.

Maintenir le poussoir dans cette position pendant quelques secondes jusqu'au maintien de la flamme.

Relâcher complètement le poussoir, les brûleurs s'allument.

Répéter les opérations pour le deuxième générateur.

La mise en pression du générateur sera effective en moins de 10 minutes (dans le cas d'un départ à froid).

Le contrôle de la pression s'effectue au manomètre et le voyant orange s'allume lorsque la pression choisie est atteinte.

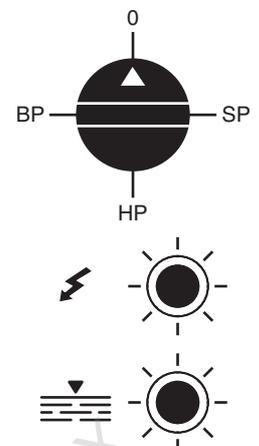
LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR EST MAINTENANT PRÊT À L'EMPLOI.

Cuiseur gaz ou électrique à deux compartiments

Ces modèles étant équipés de deux générateurs indépendants, leur mise en service peut donc être simultanée ou séparée.

Les opérations de mise en service sont les mêmes que celles citées ci-dessus.

Le choix des pressions peut être différent pour l'un ou l'autre des générateurs.



Cuisson avec pression

La cuisson peut commencer dès la mise en pression du générateur mais, lorsque le compartiment est froid, il est recommandé de le mettre en température par une mise en pression HP à vide de quelques minutes (récipients non nécessaires).

Vérifier la fermeture du robinet de purge du compartiment de cuisson (20, § "Robinets et filtres").

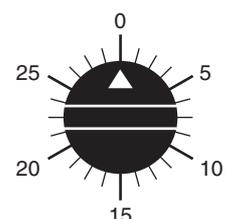
Ouvrir la porte en tirant vers soi la poignée verticale.

Placer le(s) récipient(s) sur les glissières.

Fermer la porte en repoussant à fond la poignée.

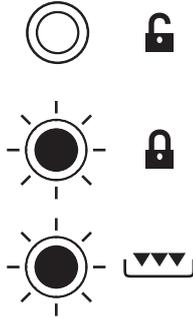
Sélectionner le temps de cuisson voulu au minuteur de cuisson.

Nota : pour les appareils équipés d'un volant de sécurité d'ouverture de porte, le manœuvrer lors des opérations d'ouverture et de fermeture.



Début de cuisson

Les voyants de verrouillage de porte (rouge) et de cuisson (orange) sont allumés.

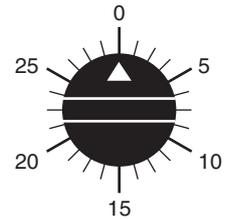


Le contrôle de la pression à l'intérieur du compartiment de cuisson s'effectue au manomètre.

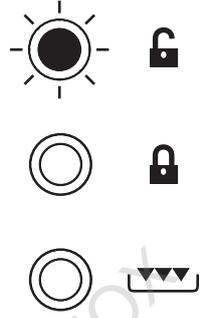


Arrêt de cuisson

Le minuteur de cuisson revient en position "0". La décompression du compartiment s'effectue, puis un signal sonore retentit pour signaler la fin de la cuisson.



Les voyants de cuisson et de verrouillage de porte s'éteignent. Le voyant de déverrouillage de porte (vert) s'allume.



L'arrêt du signal sonore sera obtenu par l'ouverture de la porte.



Avant l'ouverture de la porte, s'assurer que le manomètre de contrôle de la pression soit sur "0".

Cuisson sans pression

Un grand nombre de cuissons peuvent être effectuées "sans pression". Cependant, ce type de cuisson requiert des temps beaucoup plus longs et une consommation d'énergie plus importante.

C'est pourquoi nous recommandons ce type de cuisson pour :

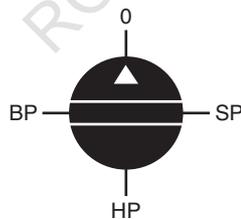
- la remise en température de produits déjà cuits (y compris cuisinés et réfrigérés),
- le maintien en température de ces produits (temps variables en fonction de leur résistance à l'oxydation et à la surcuisson),
- la finition de cuisson de produits peu cuits, à un moment précis,
- les cuissons délicates.

Certains légumes verts (haricots par exemple) conserveront mieux leur couleur et leur aspect avec une cuisson sans pression, même après un maintien en température au-delà de leur temps normal de cuisson. Les poissons frais ou surgelés, entiers ou en filets, et les poissons fragiles peuvent être cuits sans se "défaire".

Les temps sont évidemment variables en fonction des quantités et du calibre des produits, ainsi que de la présentation souhaitée.

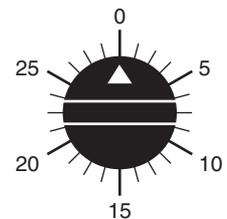
Préparation

Les opérations préalables sont identiques à celles d'une cuisson avec pression, mais le sélecteur doit être positionné sur "SP".



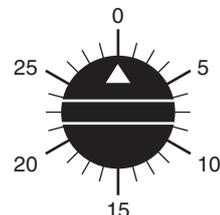
Arrêt de cuisson

L'arrêt s'effectue à tout moment par rotation inverse du minuteur sur la position "0".



Début de cuisson

Placer le minuteur sur n'importe quelle position, même si la durée souhaitée n'est pas précise.



Le déverrouillage de la porte est pratiquement instantané, le signal sonore retentit et le voyant vert de déverrouillage de porte s'allume.



Changement du mode de cuisson

Changement de pression de SP vers BP ou HP

Placer le sélecteur de pression sur la position désirée.

Attendre que le manomètre indique une montée en pression et que le voyant orange de pression s'éclaire pour commencer une nouvelle cuisson.

Changement de pression de BP ou HP vers SP

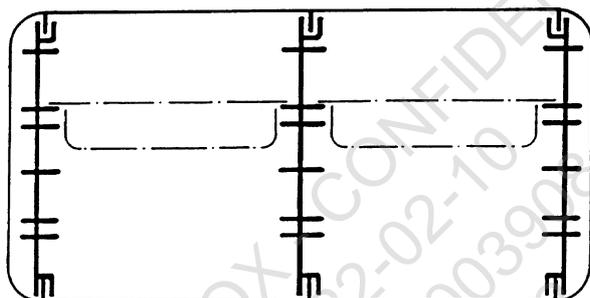
Placer le sélecteur sur la position "SP".

La cuisson ou la remise en température peut commencer immédiatement.

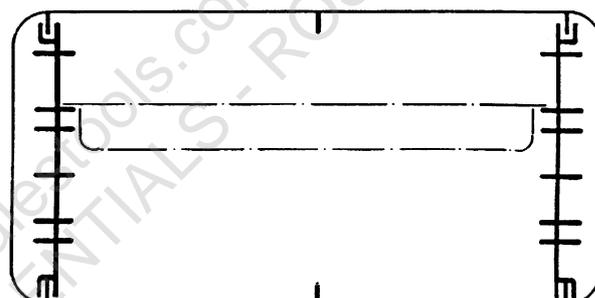
Récipients Gastronorme (cuiseurs double action)

Les compartiments de cuisson, prévus pour recevoir des récipients Gastronorme, sont équipés de glissières en fil d'acier inoxydable dont la position peut varier selon le choix du format des récipients.

GN 1/1 - 530 x 325



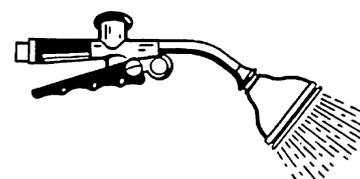
GN 2/1 - 530 x 650



Douchette

Elle bloque la cuisson et évite l'oxydation des couleurs de certaines préparations par aspersion d'eau froide.

Elle sert également au rinçage du compartiment de cuisson en fin de service.



Fin de service

Nettoyage du compartiment de cuisson

Voir le chapitre "ENTRETIEN NETTOYAGE".

Arrêt de l'appareil

Placer le sélecteur de pression sur la position "0".

Cuiseur gaz

Appuyer sur le poussoir ● du bloc de régulation.

Fermer le robinet d'alimentation gaz.

Mettre l'appareil hors tension au commutateur général.

Conseils de cuisson

CUISEURS VAPEUR DOUBLE ACTION

Quelques exemples de cuisson (basse pression - 0,4 bar), donnés à titre indicatif, à adapter aux besoins spécifiques de chaque utilisateur, les quantités et temps peuvent varier en fonction de la grosseur des produits.

Nota : les temps de cuisson sont indiqués pour des produits surgelés enfournés à -18 °C.

PRODUITS SURGELÉS	Calibre ou coupe	Charge normale par compartiment (kg)	Hauteur récipients perforés (mm)	Temps moyen approximatif (minutes)
LÉGUMES ①				
Carottes		25	65	35
Choux de Bruxelles	moyens	30	65	30
Choux fleurs	bouquets	30	65	25
Épinards	blocs	35	65	40
Haricots verts	fins	30	65	25
Macédoine	5 légumes	25	65	30
Petits pois	très fins	30	65	25
Salsifis	moyens	25	65	25
VIANDE				
Langue de bœuf	≈ 1,3 kg	25	65	150
Poulet 4/4		25	100	25 - 35
POISSON ②	filets ou darnes	20	65	20

① Toujours utiliser des récipients perforés - hauteur 65 mm pour les légumes surgelés.

② Voir aussi la cuisson sans pression.

③ 5 litres d'eau + 2 kg de riz par récipient.

④ Cuire sur un linge. Huiler. Mouiller avec 1/2 litre d'eau ou de bouillon par litre de semoule. Égrener après cuisson.

⑤ Les œufs doivent être à température ambiante. Ajouter 1 à 1,5 minutes s'ils sortent de la chambre froide.

⑥ Pièces de 6 kg enfournées à + 5 °C, ficelées sans barde.

⑦ Pièces de 4 kg enfournées à + 5 °C.

PRODUITS FRAIS	Calibre ou coupe	Charge normale par compartiment	Hauteur récipients (mm)	Temps moyen approximatif (minutes)
LÉGUMES				
Artichauts	moyens	140 - 150 pièces	perforé 65	35
Asperges		20 kg	perforé 65 - 100	15
Carottes Vichy	petits morceaux	25 kg	perforé 65 - 100	30
Choux de Bruxelles	moyens	25 kg	perforé 65	25
Choux fleurs	bouquets	30 kg	perforé 65	25
Choux pommés	moyens (en 2) gros (en 4)	20 kg 20 kg	perforé 100 perforé 100	25 25
Endives	moyennes	25 kg	perforé 65 - 100	35
Épinards	branches	5 kg	perforé 100	8
Haricots verts	fins	30 kg	perforé 65 - 100	25
Navets	morceaux	25 kg	perforé 65 - 100	25
Petits pois	très fins	25 kg	perforé 65 - 100	25
Poireaux	moyens	20 kg	perforé 65 - 100	30
P. de T. (fricassée)	8 x 8	25 kg	perforé 65	12
P. de T.	moyennes	40 kg	perforé 100	20
P. de T. pelées ou robe des champs	grosses	40 kg	perforé 100	35
Riz nature ③	prétraité	8 kg	plein 100	35
Salsifis	moyens	30 kg	perforé 65 - 100	
Semoule de blé ④	pour couscous	15 kg	perforé 65	10
Tomates (à monder)	moyennes		perforé 65	1 à 2
Œufs à la coque ⑤	60 - 65	300 pièces	perforé 65 - 100	4
Œufs mollets ⑤	60 - 65	300 pièces	perforé	6
Œufs à durcir ⑤	60 - 65	600 pièces	perforé 100	12
FRUITS				
Pommes starking	moyennes		perforé 65	
VIANDE				
Porc				
- longe ⑥	Ø 150 ≈ (en 2)	40 kg	perforé 65	150
- épaule désossée ⑦	Ø 90 ≈ (en filets)	40 kg	perforé 65	105
Saucisson	lyonnais	25 kg	perforé 65	20
POISSON ②	filets ou darnes	20 kg	perforé 65	15

CUISEURS VAPEUR TRIPLE ACTION

Quelques exemples de cuisson, donnés à titre indicatif, à adapter aux besoins spécifiques de chaque utilisateur, les quantités et temps peuvent varier en fonction de la grosseur des produits.

Nota : les temps de cuisson sont indiqués pour des produits surgelés enfournés à -18 °C.

PRODUITS SURGELÉS	Calibre ou coupe	Charge normale par compartiment (kg)	Nombre récipients perforés hauteur 65 mm	Pression HP / BP	Temps approximatif	
					élec. (minutes)	gaz (minutes)
LÉGUMES ①						
Carottes primeurs		2,5	1	HP	5	6
		10	3	HP	10	10
Choux de Bruxelles	moyens	2,5	1	HP	7	8
		9	3	HP	10	14
Choux fleurs	bouquets	2,5	1	HP	7	9
		9	3	HP	8	12
Épinards	blocs	2,5	1	BP	25	25
		12	3	BP	30	30
Haricots verts	fins	2,5	1	HP	6	7
		10	3	HP	9	12
Macédoine	5 légumes	2,5	1	HP	7	8
		10	3	HP	9	12
Petits pois	très fins	2,5	1	HP	6	7
		10	3	HP	9	11
Salsifis	moyens	2,5	1	HP	7	8
		10	3	HP	10	12
VIANDE						
Langue de bœuf	~ 1,3 kg	12	3	BP	150	150
Poulet (1/4 arrière)		12	2 x 100 (hauteur)	BP	25 - 35	25 - 35
POISSON ②	filets ou darnes	8	3	HP	8	10

① Toujours utiliser des récipients perforés - hauteur 65 mm pour les légumes surgelés.

② Voir aussi la cuisson sans pression.

③ 5 litres d'eau + 2 kg de riz par récipient.

④ Cuire sur un linge. Huiler. Mouiller avec 1/2 litre d'eau ou de bouillon par litre de semoule. Égrener après cuisson.

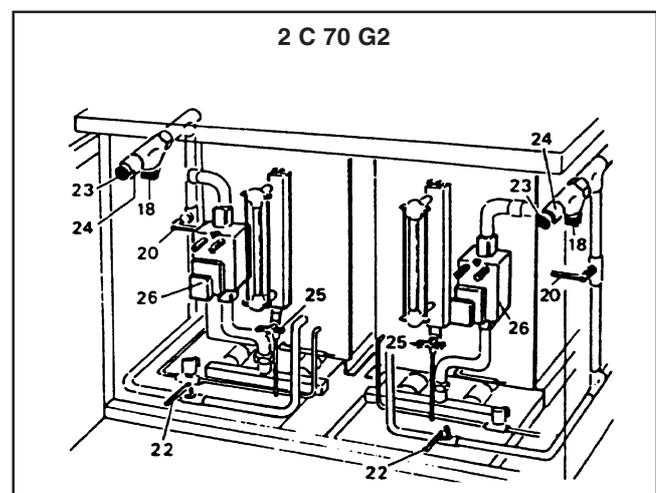
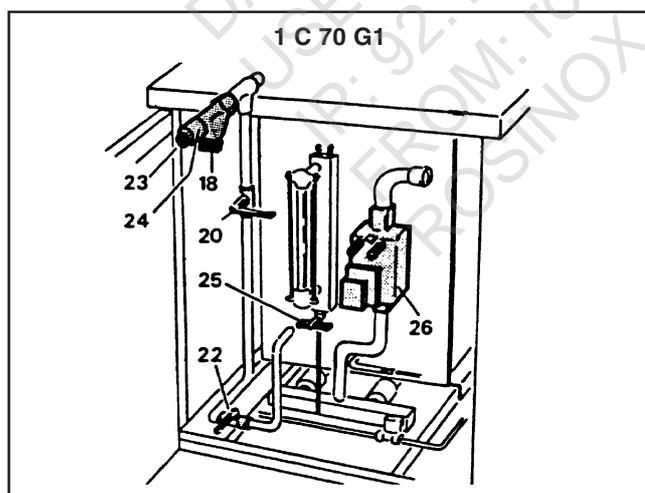
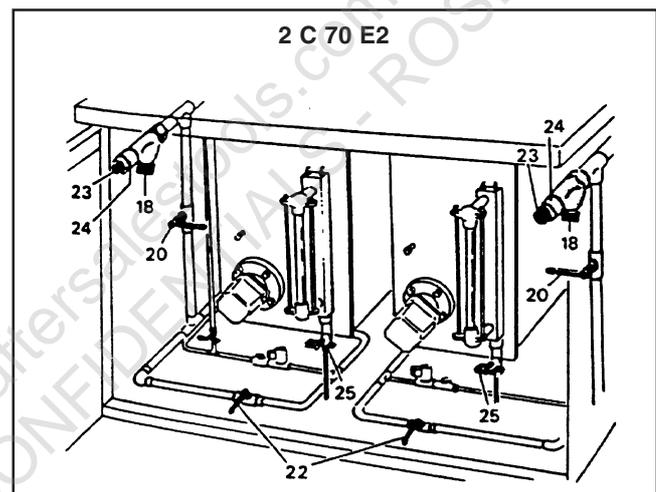
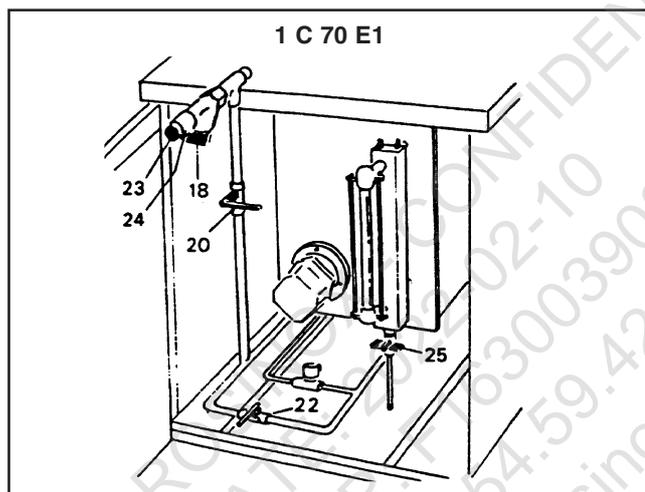
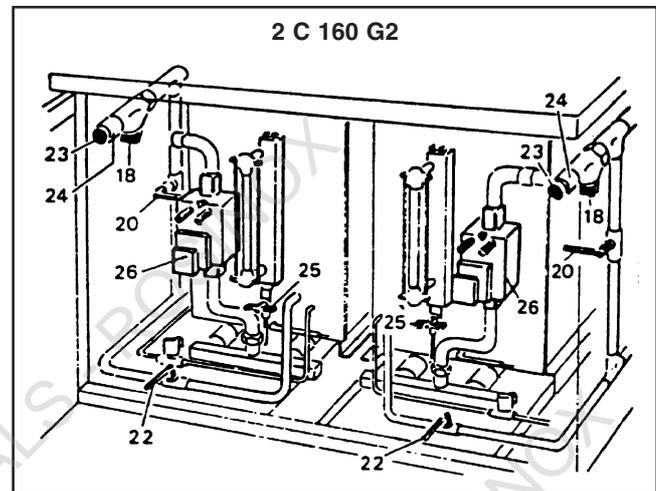
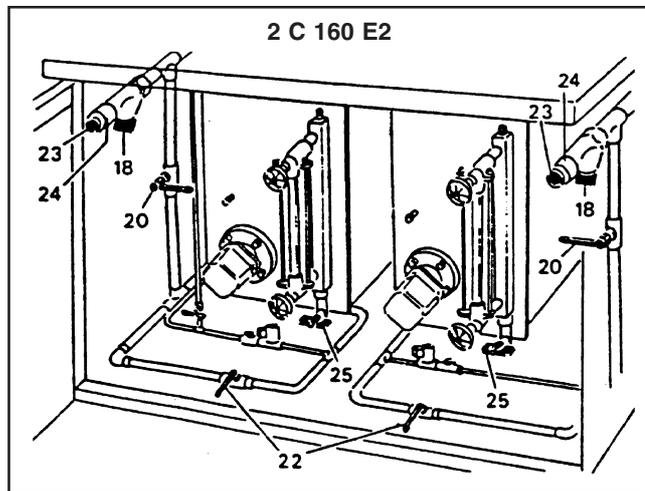
⑤ Les œufs doivent être à température ambiante. Ajouter 1 à 1,5 minutes s'ils sortent de la chambre froide.

⑥ Pièces de 6 kg enfournées à + 5 °C, ficelées sans barde.

⑦ Pièces de 4 kg enfournées à + 5 °C.

PRODUITS FRAIS	Calibre ou coupe	Charge normale par compartiment	Hauteur récipients (mm)	Pression HP / BP	Temps approximatif	
					élec. (minutes)	gaz
LÉGUMES						
Artichauts	moyens	10 (ou 30 pièces)	perforé 65	BP	20 - 25	30 - 35
Asperges		10 kg	perforé 65 - 100	HP	4	7
Carottes Vichy	petits morceaux	10 kg	perforé 65 - 100	HP	8	10
Choux de Bruxelles	moyens	9 kg	perforé 65	HP	9	11
Choux fleurs	bouquets	9 kg	perforé 65	HP	8	10
Choux pommés	moyens (en 2)	9 kg	perforé 100	HP	14	18
	gros (en 4)	9 kg	perforé 100	HP	14	18
Endives	moyennes	10 kg	perforé 65 - 100	HP	16	20
Épinards	branches	2 kg	perforé 100	HP	3	4
Haricots verts	fins	10 kg	perforé 65 - 100	HP	7	9
Navets	morceaux	12 kg	perforé 65 - 100	HP	9	12
Petits pois	très fins	10 kg	perforé 65 - 100	HP	6	8
Poireaux	moyens	8 kg	perforé 65 - 100	HP	10	12
P. de T. (fricassée)	8 x 8	12 kg	perforé 65	HP	6	8
P. de T.	moyennes	15 kg	perforé 100	HP	13	16
P. de T. pelées / r. des champs	grosses	15 kg	perforé 100	BP	15 - 20	25 - 30
Riz nature ③	prétraité	4 kg	plein 100	HP	10	12
Salsifis	moyens	12 kg	perforé 65 - 100	HP	13	16
Semoule de blé ④	pour couscous	6 kg	perforé 65	BP	9	10
Tomates (à monder)	moyennes		perforé 65	HP	30 s à 1	30 s à 1
Œufs à la coque ⑤	60 - 65	100 pièces	perforé 65 - 100	BP	4	4
Œufs mollets ⑤	60 - 65	100 pièces	perforé	BP	6	6
Œufs à durcir ⑤	60 - 65	200 pièces	perforé 100	BP	12	12
FRUITS						
Pêches	coupées en 2	1 kg	perforé 65	HP	3	4
Poires pelées	70 x 80	10 à 15 kg	65 - 100	HP	10	12
Pommes starking	moyennes évidées	12 kg	perforé 65	BP	8	10
VIANDE						
Porc						
- longe ⑥	Ø 150 ≈ (en 2)	20 kg	perforé 65	BP	150	150
- épaule desossée ⑦	Ø 90 ≈ (en filets)	20 kg	perforé 65	BP	105	105
Saucisson	lyonnais	15 kg	perforé 65	BP	18	20
POISSON ②	darnes ou filets	8 kg	perforé 65	HP	7	9

Robinets et filtres



- 18 Filtre du compartiment de cuisson
- 20 Robinet de purge du compartiment de cuisson
- 22 Robinet de vidange du générateur
- 23 Bouchon

- 24 Manchon calibré
- 25 Robinet de purge de sonde
- 26 Bloc de régulation gaz

ENTRETIEN NETTOYAGE

PRÉCAUTION

L'UTILISATION DE PRODUITS FORTEMENT CORROSIFS EST À PROSCRIRE POUR L'ENTRETIEN DES APPAREILS DE NOTRE FABRICATION.

Entretien journalier en fin de service



S'assurer que la température de l'appareil ne soit pas trop élevée afin d'éviter tout risque de brûlures.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Après avoir enlevé, s'il y a lieu, les déchets de cuisson, remettre le compartiment en pression.

Peu après l'obtention de la pression voulue, ouvrir le robinet de purge du compartiment (20, § "Robinets et filtres"), celui-ci restant toujours alimenté en vapeur.

Attendre quelques minutes, puis placer le minuteur de cuisson sur la position "0".

La décompression effectuée, rincer le compartiment à l'aide de la douchette.

Arrêter l'appareil.

Nettoyage du filtre (18, § "Robinets et filtres")

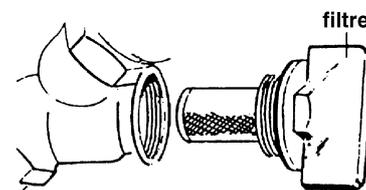
DÉVISSER ET NETTOYER LE FILTRE APRÈS CHAQUE SERVICE,
PLUS SOUVENT SI NÉCESSAIRE.

Refermer correctement le robinet de purge du compartiment de cuisson.

Nettoyage de la porte

Nettoyer et essuyer le joint de la porte. La laisser entrebaillée jusqu'au prochain service.

Nota : pour une remise en service ultérieure instantanée, laisser le sélecteur de pression sur la position voulue.



Entretien périodique

Nettoyage de l'appareil

Pour l'habillage et toutes les parties en acier inoxydable, passer une éponge humide et de l'eau savonneuse, puis essuyer avec un chiffon sec. Pour les parties très sales, utiliser un détergent non abrasif.

Le tableau de commandes émaillé ne sera jamais frotté avec un produit abrasif.

Un parfait état de propreté des brûleurs (cuiseurs gaz) doit être respecté par le brossage régulier au pinceau des entrées des mélangeurs.

PRÉCAUTION

NE JAMAIS UTILISER DE FIL MÉTALLIQUE POUR LE NETTOYAGE DES INJECTEURS.

Entretien du générateur de vapeur

Un générateur de vapeur exempt de dépôt de calcaire assure un service optimal et sans défaillance. Il est donc nécessaire de purger le générateur quotidiennement et de le vidanger hebdomadairement.



S'assurer que le robinet de purge du compartiment soit bien fermé.

Avant l'arrêt du cuiseur, laisser le sélecteur de pression sur une des pressions.

Purge du tube de sonde - niveau d'eau

Ouvrir le robinet de purge de sonde d'un quart de tour.

Laisser l'eau et les impuretés s'écouler.

Refermer le robinet de purge dès que l'eau redevient limpide.

Purge partielle du générateur de vapeur

Ouvrir le robinet de vidange du générateur (22, § "Robinetts et filtres") pendant environ 20 secondes (porte du compartiment fermée), puis le refermer.

Attendre que le voyant de niveau d'eau soit de nouveau allumé.

Remettre le sélecteur de pression sur la position "0".

Fermer le robinet d'alimentation gaz et l'alimentation électrique.



Vidange hebdomadaire

Arrêter le cuiseur pendant un temps suffisant pour ramener à zéro la pression du générateur de vapeur.

Répéter les opérations de purge quotidiennes mais en laissant le robinet de vidange du générateur ouvert jusqu'à vidange complète du générateur de vapeur.

Refaire le niveau d'eau.

MAINTENANCE

Incidents de fonctionnement

Mauvaise étanchéité de la porte du compartiment de cuisson (porte sans volant)

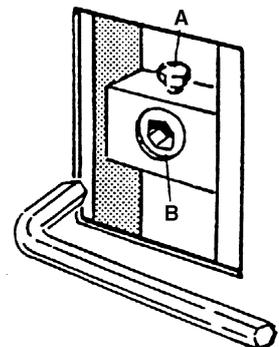
Déchirure ou détérioration du joint de porte

- Changer le joint.

Joint en bon état

Augmenter son serrage depuis la façade (porte entrebaillée) en procédant comme suit.

- Déposer la plaque centrale émaillée.
- Débloquer de plusieurs tours la vis A (clé de 10).
- Agir sur la vis creuse centrale B, en la serrant à l'aide d'une clé mâle hexagonale de 12.
- Serrer progressivement (par 1/8 de tour).
- Faire un essai de mise en pression de façon à ce que la fermeture de la porte reste aisée, même après serrage.
- Ces conditions obtenues, resserrer la vis de blocage A.
- Remettre en place la plaque émaillée.

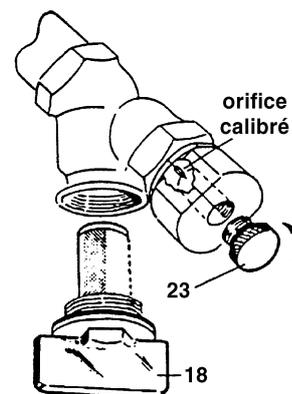


Nota : les appareils dont la porte est équipée d'un volant ne sont pas concernés par les informations ci-dessus ; seule une détérioration du joint peut provoquer une fuite.

Présence d'eau dans le compartiment de cuisson

Trous d'évacuation recouverts par des aliments ou filtre et circuit d'eau de condensation obturés

- Ouvrir le robinet de purge du compartiment de cuisson (20, § "Robineets et filtres") pour évacuer l'eau.
- Dévisser et nettoyer le filtre du compartiment de cuisson (18).
- Dévisser le bouchon moleté (23).
- Nettoyer et déboucher l'orifice calibré à l'aide d'un fil métallique fin et rigide (ex : agrafe, trombone à lettres).
- Veiller à la propreté du corps de filtre.
- Revisser le filtre et le bouchon moleté.



PRÉCAUTION

NE JAMAIS CUIRE SANS LE FILTRE EN PLACE.

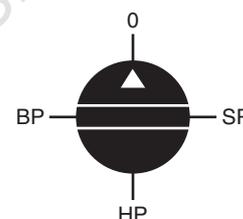
Voyant rouge allumé à l'arrêt total du cuiseur

Mise en sécurité d'excès d'eau du générateur

- Replacer la sélecteur de pression sur la position "0".

PRÉCAUTION

NE PLUS UTILISER LE CUISEUR AVANT LA VENUE D'UN TECHNICIEN.



Recherche de pannes

Les schémas et tableaux ci-après aideront le professionnel dans ses interventions concernant la recherche des principales causes de pannes pouvant survenir sur nos cuiseurs. Toutefois, l'ensemble de ces documents ne prétendent pas envisager tous les cas de figure.

Phases de fonctionnement

En comprenant bien l'ordre dans lequel les actions se produisent à l'intérieur d'un cuiseur ainsi que la circulation normale de la vapeur, il est plus facile de repérer à partir de quelle fonction une intervention est nécessaire.

Principe de fonctionnement

C'est le schéma simplifié des différentes liaisons électriques des composants.

Pour chaque type de cuiseur, un schéma de câblage précise ces liaisons dans leurs détails.

Tableaux tests

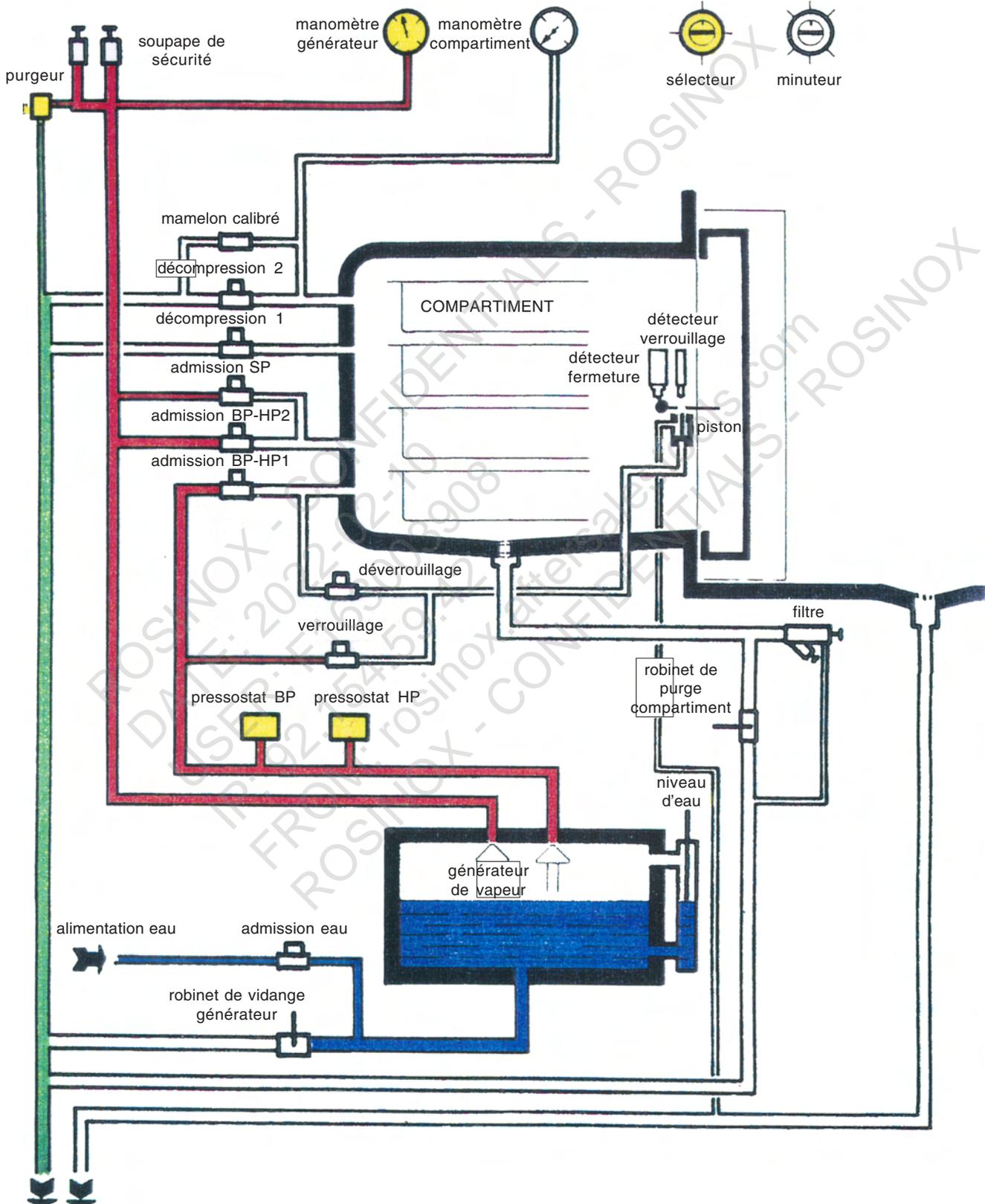
À partir d'un défaut relevé au tableau de commandes ou de la constatation d'une défaillance, ces tableaux décrivent l'ordre des contrôles à effectuer sur les différents organes, afin de retrouver un fonctionnement normal.

Phases de fonctionnement

Phase 1 - Générateur en pression HP ou BP

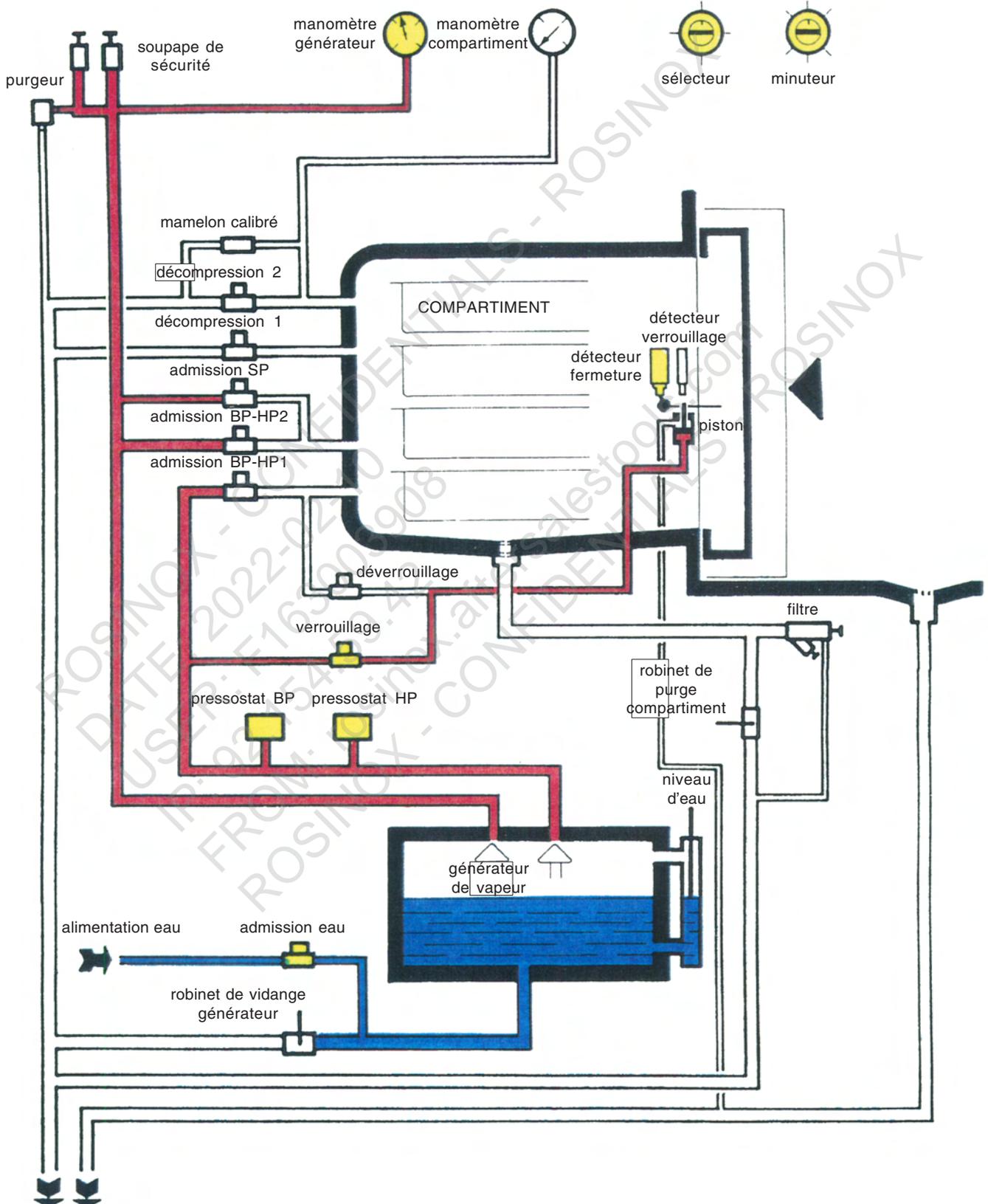
Vapeur retenue par :

- vannes d'admission au compartiment,
- vanne d'admission au piston de la sécurité de porte.



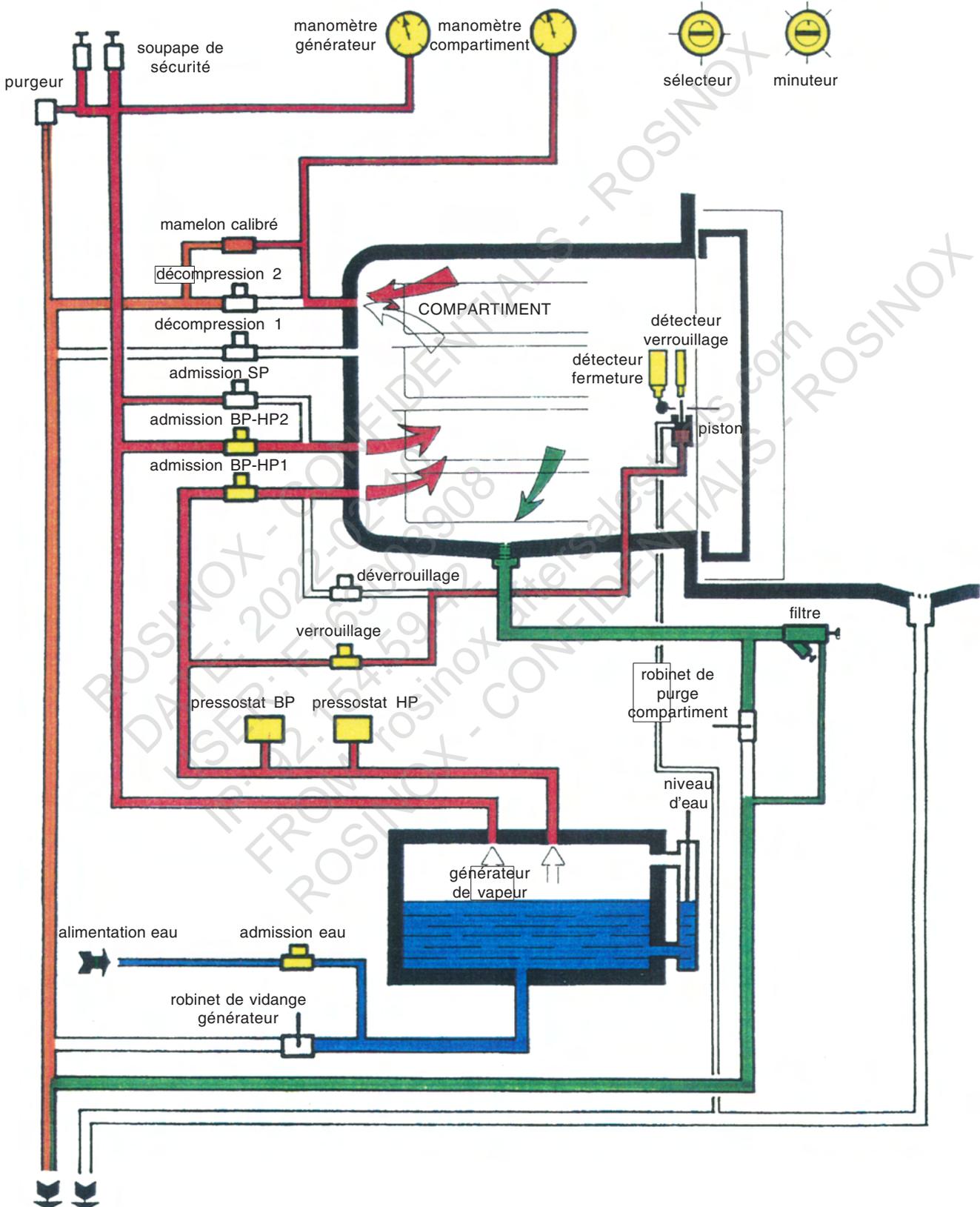
Phase 2 - Manœuvre du minuteur

- Admission de vapeur au piston de sécurité.
- Verrouillage mécanique de la porte.



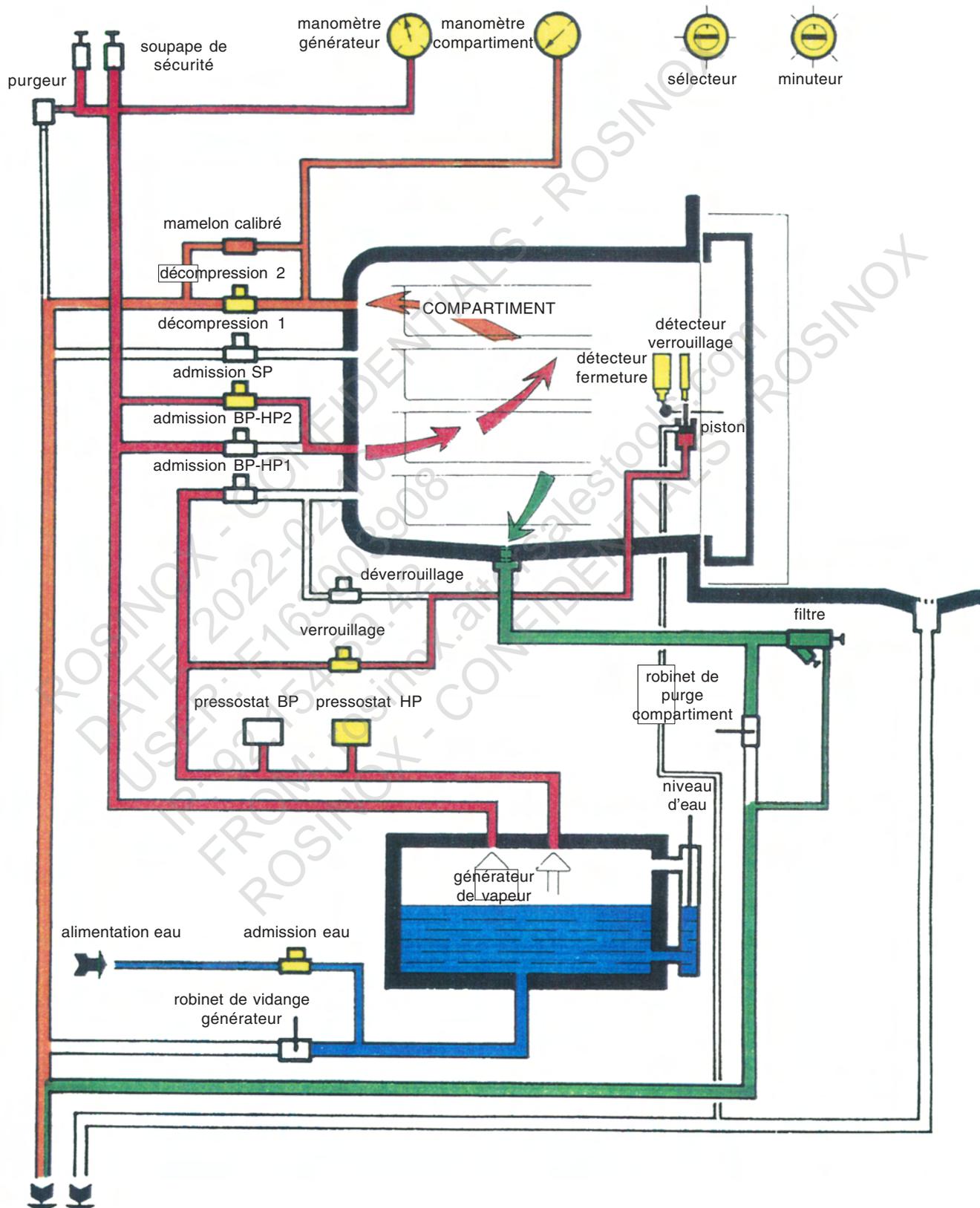
Phase 3a - Verrouillage de porte réalisé, la cuisson BP/HP commence

- Admission de vapeur dans le compartiment.
- Échappement calibré permettant un échange thermique continu.
- Purge des condensats.



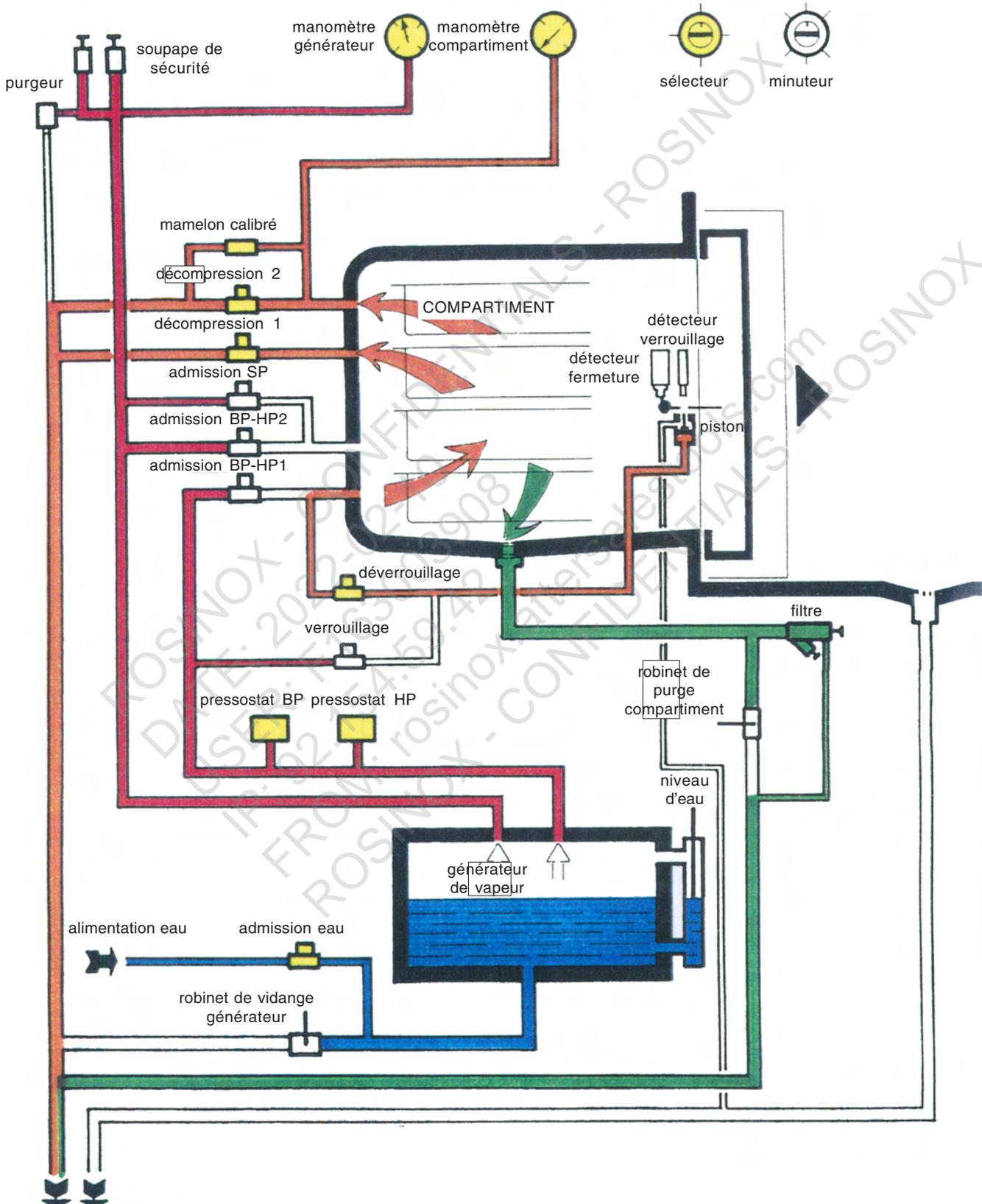
Phase 3b - Verrouillage de porte réalisé, sélecteur de pression sur SP et générateur en pression HP, la cuisson SP commence

- Admission calibrée de vapeur à 1 bar dans le compartiment.
- Échappement permettant un échange thermique continu sans pression.
- Purge des condensats.



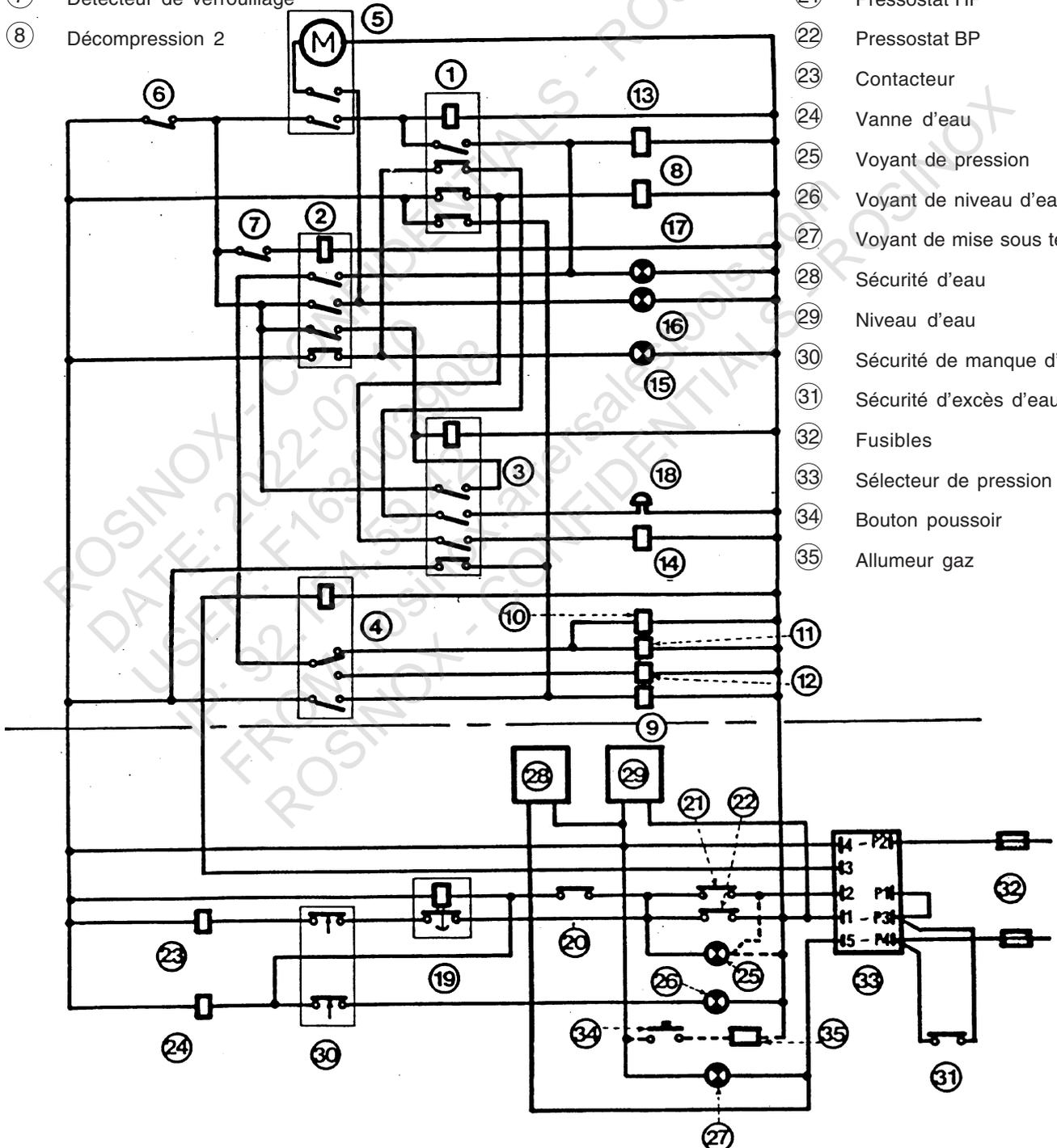
Phase 4 - Fin de cuisson

- Ouverture des vannes de décompression du compartiment.
- Déverrouillage mécanique.
- Ouverture de la porte.



Principe de fonctionnement

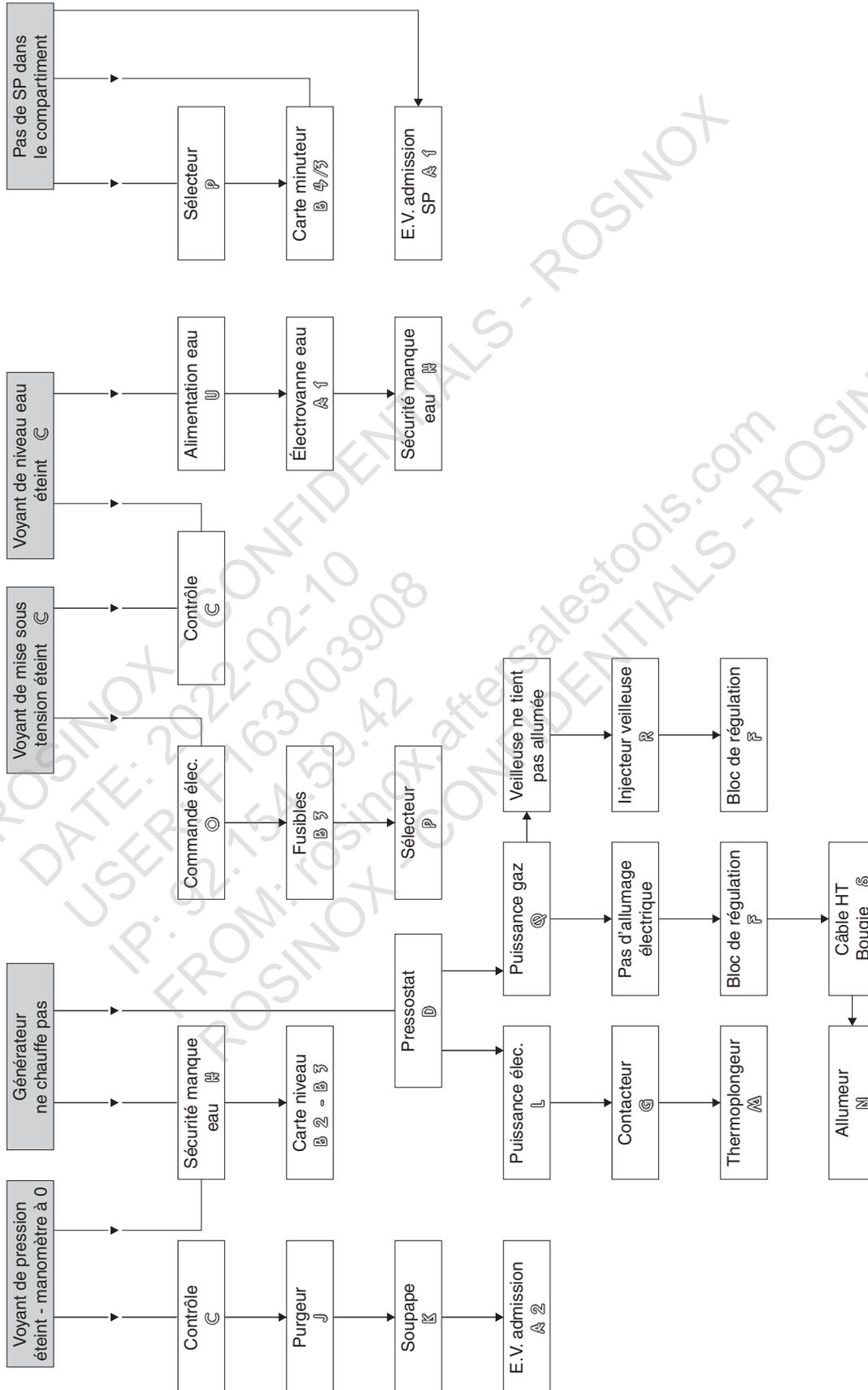
- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| ① Relais | ⑨ Décompression 1 | ⑮ Voyant de déverrouillage |
| ② Relais | ⑩ Vanne d'admission BP/HP 1 | ⑯ Voyant de verrouillage |
| ③ Relais | ⑪ Vanne d'admission BP/HP 2 | ⑰ Voyant de cuisson |
| ④ Relais | ⑫ Admission SP | ⑱ Sonnerie |
| ⑤ Minuteur | ⑬ Vanne de verrouillage | ⑲ Relais temporisé |
| ⑥ Détecteur de fermeture | ⑭ Vanne de déverrouillage | ⑳ Contact niveau d'eau |
| ⑦ Détecteur de verrouillage | | ㉑ Pressostat HP |
| ⑧ Décompression 2 | | ㉒ Pressostat BP |
| | | ㉓ Contacteur |
| | | ㉔ Vanne d'eau |
| | | ㉕ Voyant de pression |
| | | ㉖ Voyant de niveau d'eau |
| | | ㉗ Voyant de mise sous tension |
| | | ㉘ Sécurité d'eau |
| | | ㉙ Niveau d'eau |
| | | ㉚ Sécurité de manque d'eau |
| | | ㉛ Sécurité d'excès d'eau |
| | | ㉜ Fusibles |
| | | ㉝ Sélecteur de pression |
| | | ㉞ Bouton poussoir |
| | | ㉟ Allumeur gaz |



Tableaux tests

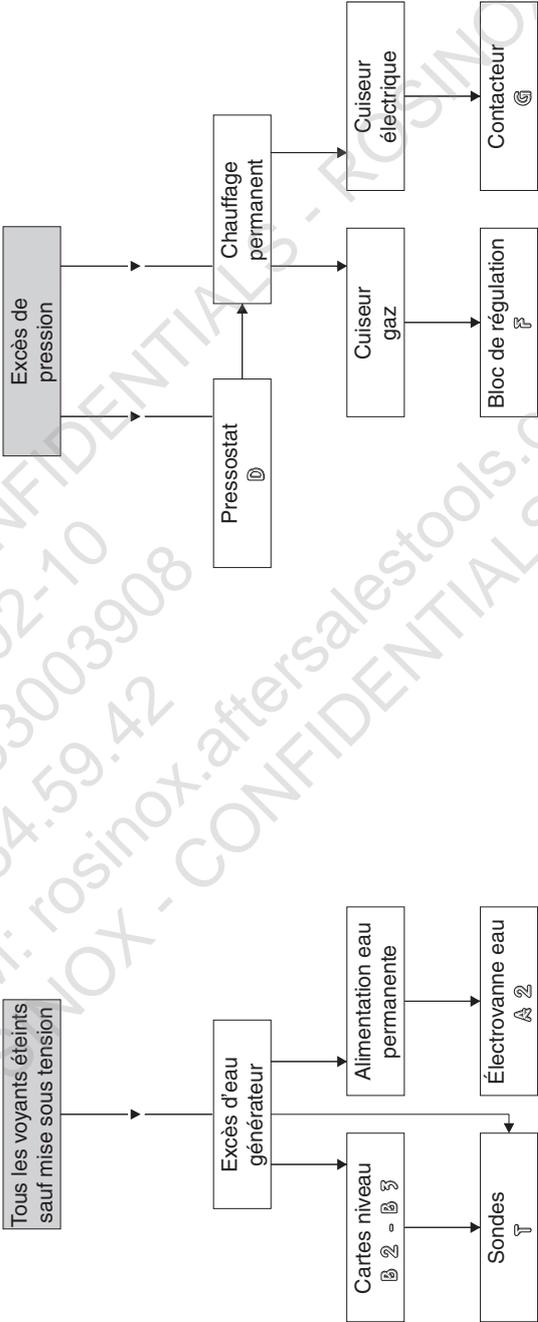
Générateur de vapeur

Incidents constatés lors de la manœuvre du sélecteur de pression.



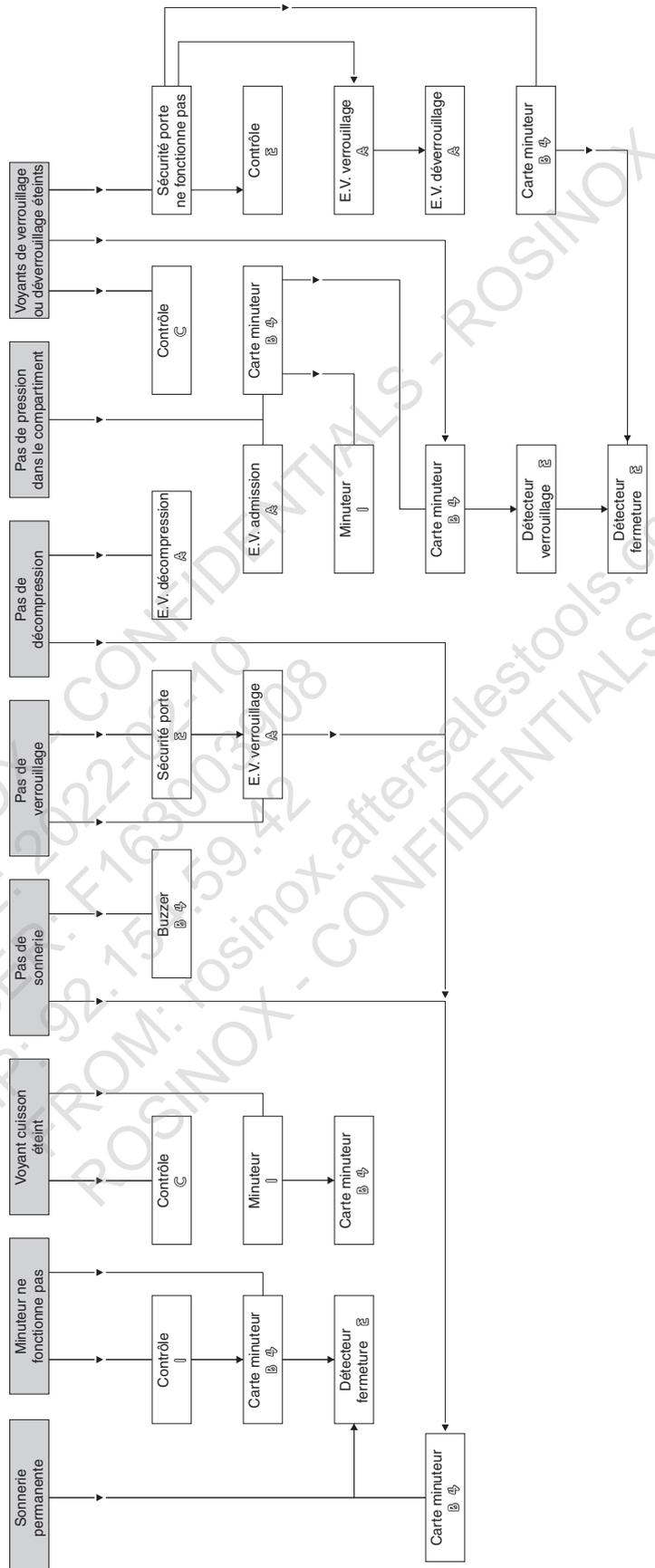
Générateur de vapeur

Incidents d'excès de pression et d'eau.



Compartment de cuisson

Incidents constatés lors de la manœuvre du minuteur.



A Électrovannes

Elles sont de type "normalement fermé".

A 1 Elles ne s'ouvrent pas

Bobine en court-circuit

- Déconnecter puis dévisser l'écrou central. Après remontage de la nouvelle bobine, refaire l'étanchéité de l'écrou avec du "Mastic Silicone".

A 2 Elles restent ouvertes ou entrouvertes

Corps étranger sur le siège ou plongeur grippé

Type à clapet

- Démontage du noyau vissé sur le corps de vanne.

Type à membrane

- Démontage de l'ensemble mécanique par les quatre vis sur le dessus du corps.

B Cartes électroniques à circuits imprimés

Ces cartes sont enfichées sur socles.

De mauvaises connexions socle/carte peuvent être à l'origine du non-fonctionnement d'un composant.

Les circuits imprimés sont à double face.

- Vérifier l'absence de rupture ou de traces d'arc.

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

B 1 Carte "SÉLECTEUR"

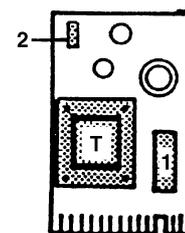
Circuit imprimé double face sans composant.

B 2 Carte "NIVEAU"

Composants sur une face.

- Vérifier le transformateur (T), le relais (1), le potentiomètre (2).

Lors d'une prise d'eau trop importante, visser ou dévisser la vis du potentiomètre en fonction de la qualité de l'eau.

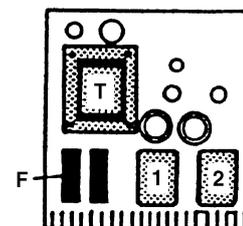


B 3 Carte "NIVEAU-TEMPO"

Composants sur une face.

- Vérifier les fusibles (F), le transformateur (T), le relais eau (1), le relais chauffage (2).

ATTENTION : calibre fusibles verre 5 A à fusion rapide (5 x 20 mm).

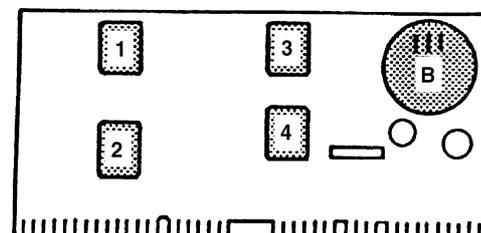


MINUTEUR

B 4 Carte "MINUTEUR"

Composants sur une face.

- Vérifier :
le relais (1) - minuteur,
le relais (2) - détecteur, sécurité,
le relais (3) - sans pression,
le relais (4) - avertisseur, buzzer,
le buzzer (B) démontable par dévissage, cosses.



C Voyants lumineux

Ils sont accessibles après dépose du dessus ou du côté droit du cuiseur (selon modèle).
Leur démontage s'effectue par dévissage derrière le tableau de commandes.

D Pressostats

Le générateur étant mis sous pression sans cuisson en cours, le manomètre du générateur de vapeur indique une pression très différente de celle choisie au sélecteur de pression BP 0,4 bar - HP 1 bar.

Réglage

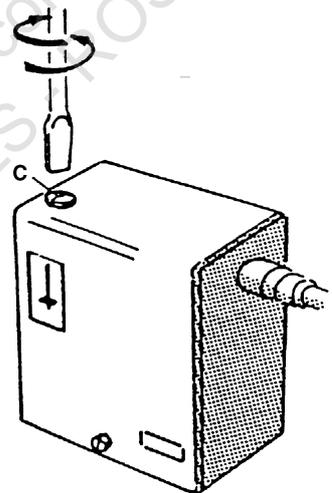
- Couper l'alimentation électrique au commutateur général.
L'accès aux pressostats est obtenu en déposant le côté gauche du cuiseur (4 vis).
- S'assurer que le générateur de vapeur soit revenu à une pression très inférieure à celle que l'on veut obtenir.
- Remettre sous tension.
- Le sélecteur de pression étant toujours sur la position à régler, suivre la remontée en pression au manomètre et, à l'aide d'un tournevis isolé, agir sur la vis (C) du pressostat concerné.

Le réglage sera correct si la pression recherchée est lue au moment de la coupure du chauffage et de l'allumage du voyant orange de niveau d'eau. Il est à noter que cette pression pourra légèrement varier, dans le temps, en fonction de la régulation.

- Couper l'alimentation électrique, puis remonter les pièces d'habillage.



Ce réglage s'effectue appareil sous tension. Il est donc impératif de ne toucher en aucun cas, ni aux câbles, ni aux composants électriques autres que les pressostats.



Échange

- S'assurer que la pression du générateur de vapeur soit nulle.
- Débrancher le pressostat et démonter le raccord sur la tubulure.
- Remonter en assurant l'étanchéité des raccords et faire le réglage.

E Dispositif de sécurité de porte

PRINCIPE

La manœuvre du minuteur ne permet en aucun cas l'admission de vapeur dans le compartiment de cuisson si la porte n'est pas fermée et verrouillée.

DÉTECTEUR DE FERMETURE DE PORTE

La fermeture de la porte met le contact dans le circuit minuteur par action du pêne sur la roulette du détecteur.

L'électrovanne de verrouillage s'ouvre et la vapeur pénètre dans le corps de sécurité provoquant la montée instantanée du piston au travers de l'œil du pêne de porte assurant ainsi le verrouillage.

DÉTECTEUR DE VERROUILLAGE

La tige de piston entrant dans le champ du détecteur magnétique déclenche l'ouverture des électrovannes d'admission de vapeur dans le compartiment par l'intermédiaire de la carte "MINUTEUR".

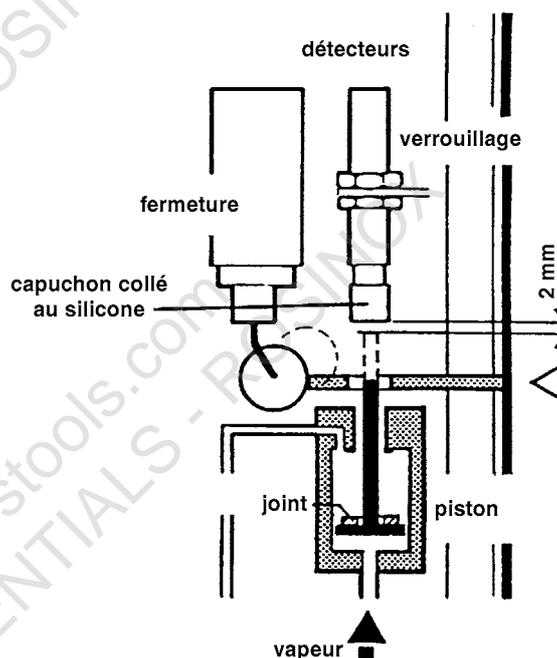
BLOC DE SÉCURITÉ - PISTON

Il doit coulisser facilement dans le corps du bloc, monter franchement au moment du verrouillage et descendre complètement au déverrouillage.

L'ouverture du bloc s'effectue par le bouchon fileté en partie inférieure.

Fuites de vapeur

- Joint à changer, piston déformé.



F Bloc de régulation

Bouton poussoir d'allumage veilleuse ★ (1)

- Appuyer à fond et maintenir pendant quelques secondes.

Bouton poussoir d'extinction générale ● (2)

- Appuyer à fond et relâcher aussitôt.

Vis de réglage du débit de gaz à la veilleuse (3, PILOT ADJ)

Diminuer le débit

- Tourner la vis "PILOT ADJ" dans le sens horaire.

Augmenter le débit

- Tourner la vis "PILOT ADJ" dans le sens anti-horaire.

Vis de réglage du débit minimal pour l'allumage progressif (4, STEP ADJ)

Gaz naturel

- La vis repère 6 (NO PR) doit être vissée à fond jusqu'à l'arrêt (sens horaire).
- La vis repère 5 (REG ADJ) doit être vissée à fond jusqu'au déclic (sens anti-horaire).
- Régler la vis repère 4 (STEP ADJ) jusqu'à ce que le brûleur s'allume progressivement et silencieusement (faire plusieurs tentatives).

Gaz liquéfiés (Butane - Propane) 28 mbar - 37 mbar

- La vis repère 6 (NO PR) doit être dévissée à fond jusqu'à l'arrêt (sens anti-horaire).
- La vis repère 5 (REG ADJ) doit être vissée à fond jusqu'au déclic (sens horaire).
- Régler la vis repère 4 (STEP ADJ) jusqu'à ce que le brûleur s'allume progressivement et silencieusement (faire plusieurs tentatives).

Vis de réglage de la pression de sortie (5, REG ADJ)

Augmenter le débit

- Tourner la vis "REG ADJ" dans le sens horaire.

Diminuer le débit

- Tourner la vis "REG ADJ" dans le sens anti-horaire.

Vis de régulateur de pression (6, NO PR)

ATTENTION : cette vis ne doit pas rester en position intermédiaire.

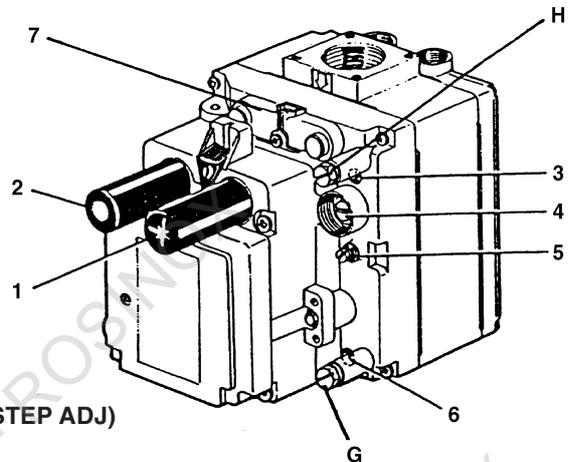
- Pour un fonctionnement normal avec le gaz naturel, la visser à fond.
- Pour les gaz liquéfiés, la dévisser complètement.

Contacts électriques allumeur (7)

Prise de pression (H, G)

PRÉCAUTION

NE PAS OUBLIER DE REMETTRE LES PROTECTIONS PLASTIQUES SUR LES VIS REPÈRES 4, 5 ET 6.



Fuite permanente

- Changer le bloc.

Sécurité thermocouple

La bobine ne tient pas.

- Changer le bloc.

Thermocouple défectueux.

- Le changer.

Poussoir allumeur

- Vérifier les contacts de l'interrupteur.

Démontage par 2 vis sur la partie supérieure.

G Contacteur

Contacts collés

- Changer le bloc complet.

Bobine défectueuse

- Changer la bobine en démontant la partie supérieure par 2 vis.



H Sécurité de manque d'eau

Changement du thermostat

- Déposer le thermoplongeur concerné (4 écrous).

- Retirer le bulbe de son collier de fixation.

- Déposer le capillaire par le presse-étoupes.

- Débrancher le thermostat dans le boîtier électrique.

ATTENTION : toujours positionner le bulbe sur la partie supérieure du thermoplongeur. Le thermostat doit être calé en position maxi.

I Minuteur

- Vérifier le fonctionnement du micromoteur.

- Vérifier le fonctionnement des microcontacts.

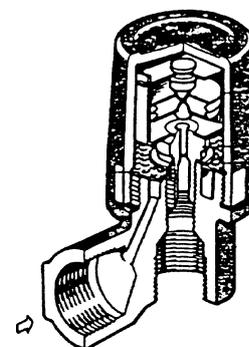
- Vérifier l'entraînement de la manette.

J Purgeur

Il est de type à soufflets bimétalliques et permet de chasser l'air contenu dans le générateur.

Il se ferme sous l'effet de la chaleur.

- Vérifier qu'il ne soit pas colmaté par du calcaire.



K Soupape

Elle est de type à ressorts.

Le siège est en laiton.

- Vérifier qu'il soit parfaitement propre.

Le clapet est en silicone.

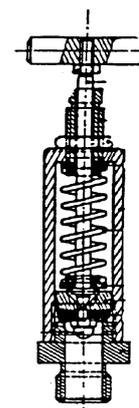
- Vérifier qu'il soit bien positionné.

Démontage

- Desserrer le corps à la main pour éviter de le déformer.

Réglage

- Agir sur la vis supérieure.



L Alimentation électrique

- Vérifier le circuit de puissance et le couplage des éléments, en fonction de l'installation.

M Thermoplongeur

- Vérifier la continuité des trois circuits de chaque élément électrique.

N Allumeur

Allumeur à une sortie, fonctionnant en 230 V.

- Vérifier son fonctionnement.

O Alimentation commande

- Vérifier son fonctionnement.

P Sélecteur

- Vérifier l'état des contacts.

Position 0	rien
Position 1	P4-5, P3-1, P2-4
Position 2	P4-5, P3-1, P1-2, P2-4
Position 3	P4-5, P3-1, P1-2, P2-4, P2-3

Q Gaz

- Vérifier la pression et le débit du gaz à l'entrée du bloc de régulation, ainsi que le diamètre des injecteurs en fonction de la nature du gaz.

R Injecteur veilleuse

- Vérifier le diamètre de l'injecteur en fonction de la nature du gaz. Régler la bague d'air.

S Bougie

- Vérifier l'état de la bougie (fendue) et la qualité du câble HT (masse).

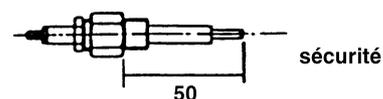
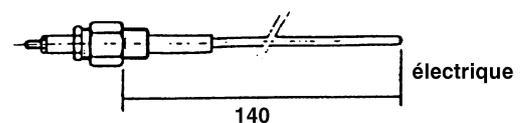
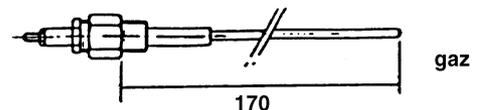
- Positionner la bougie à 3 mm d'un trou du brûleur d'interallumage.

T Sondes de niveau d'eau

Elles doivent être toujours propres.

Démontage

- Débrancher les sondes.
- Retirer le tube de niveau.
- Déposer et nettoyer les deux sondes.
- Rincer le tube de niveau.
- Remonter dans l'ordre inverse.



U Réseau d'eau

L'eau est traitée à 7° Th et de pH 7.

- Vérifier la pression de l'eau (maxi 2 à 3 bar).

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

Les pages suivantes présentent les schémas de câblage des appareils :

CUISEURS TRIPLE ACTION

- 1 C 70 G1 - 1 C 70 E1
- 2 C 70 G2 - 2 C 70 E2

- ① Sélecteur de pression
- ② Voyant de mise sous tension (rouge)
- ③ Voyant de niveau d'eau (orange)
- ④ Voyant de pression (orange)
- ⑤ Carte "SÉLECTEUR"
- ⑥ Carte "NIVEAU-TEMPO"
- ⑦ Pressostat HP-SP
- ⑧ Vanne d'eau
- ⑨ Sonde de niveau d'eau
- ⑩ Sonde de sécurité d'eau
- ⑪ Sécurité de manque d'eau
- ⑫ Carte "NIVEAU"
- ⑬ Carte "MINUTEUR"
- ⑭ Minuteur
- ⑮ Voyant de déverrouillage de porte (vert)
- ⑯ Voyant de verrouillage de porte (rouge)
- ⑰ Voyant de cuisson (orange)
- ⑱ Vanne de verrouillage
- ⑲ Détecteur de verrouillage
- ⑳ Vanne de décompression 2
- ㉑ Vanne d'admission BP-HP
- ㉒ Détecteur de fermeture
- ㉓ Vanne de décompression 1

CUISEURS DOUBLE ACTION

- 2 C 160 G2
- 2 C 160 E2

- ㉔ Vanne de déverrouillage
- ㉕ Vanne d'admission BP-HP
- ㉖ Vanne d'admission SP
- ㉗ Liaison bloc de régulation/poussoir allumeur
- ㉘ Allumeur gaz
- ㉙ Bornier de commande
- ㉚ Pressostat BP
- ㉛ Thermoplongeur
- ㉜ Contacteur
- ㉝ Bornier de puissance
- ㉞ Liaison carte sélecteur
- ㉟ Vanne d'admission BP/HP 1
- ㊱ Vanne d'admission BP/HP 2
- ㊲ Liaison carte minuteur 1
- ㊳ Liaison carte minuteur 2

- B Bleu
- R Rouge
- J Jaune
- N Noir
- M Marron
- O Orange
- C Vert/jaune

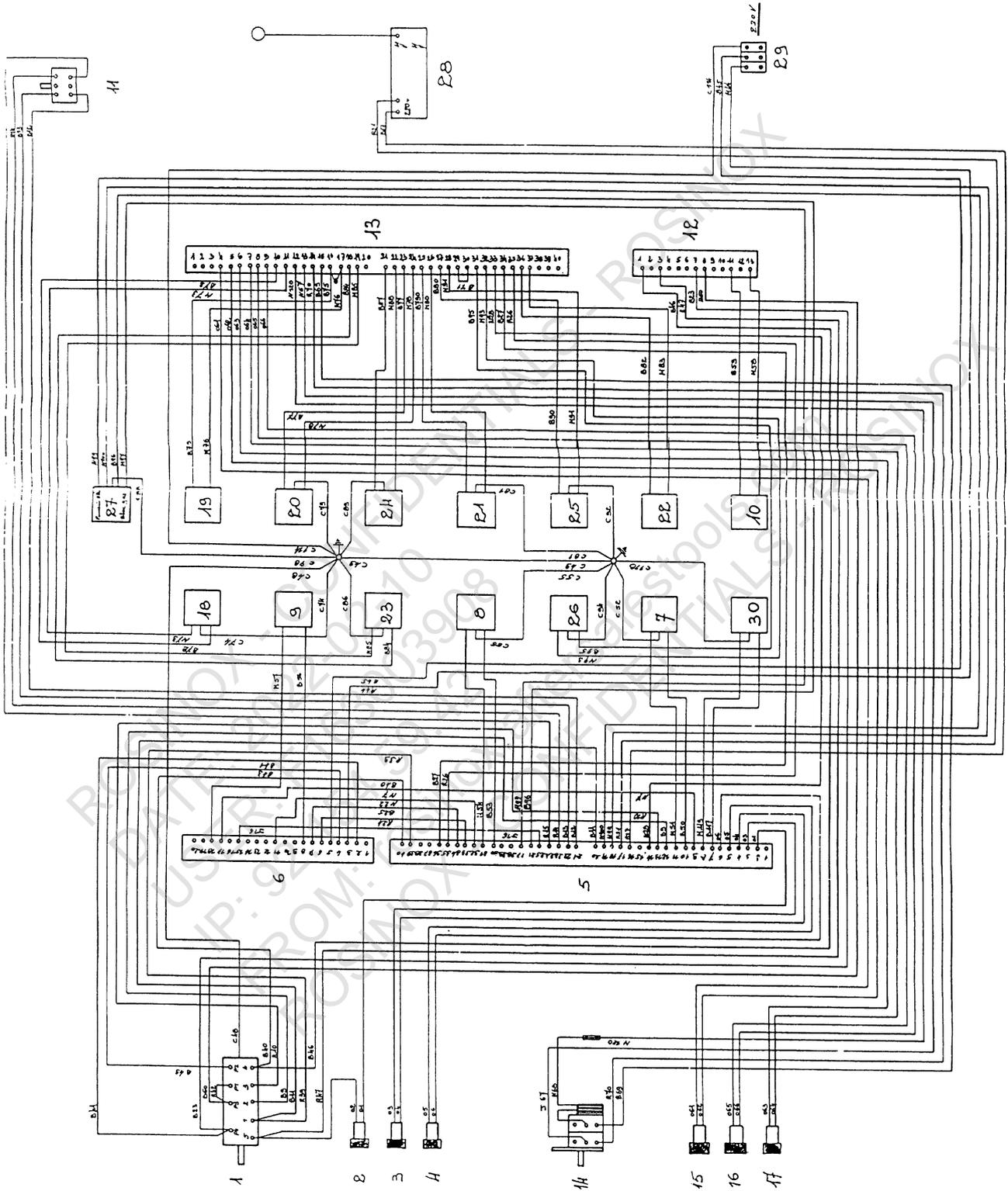


Schéma électrique

1 C 70 G1

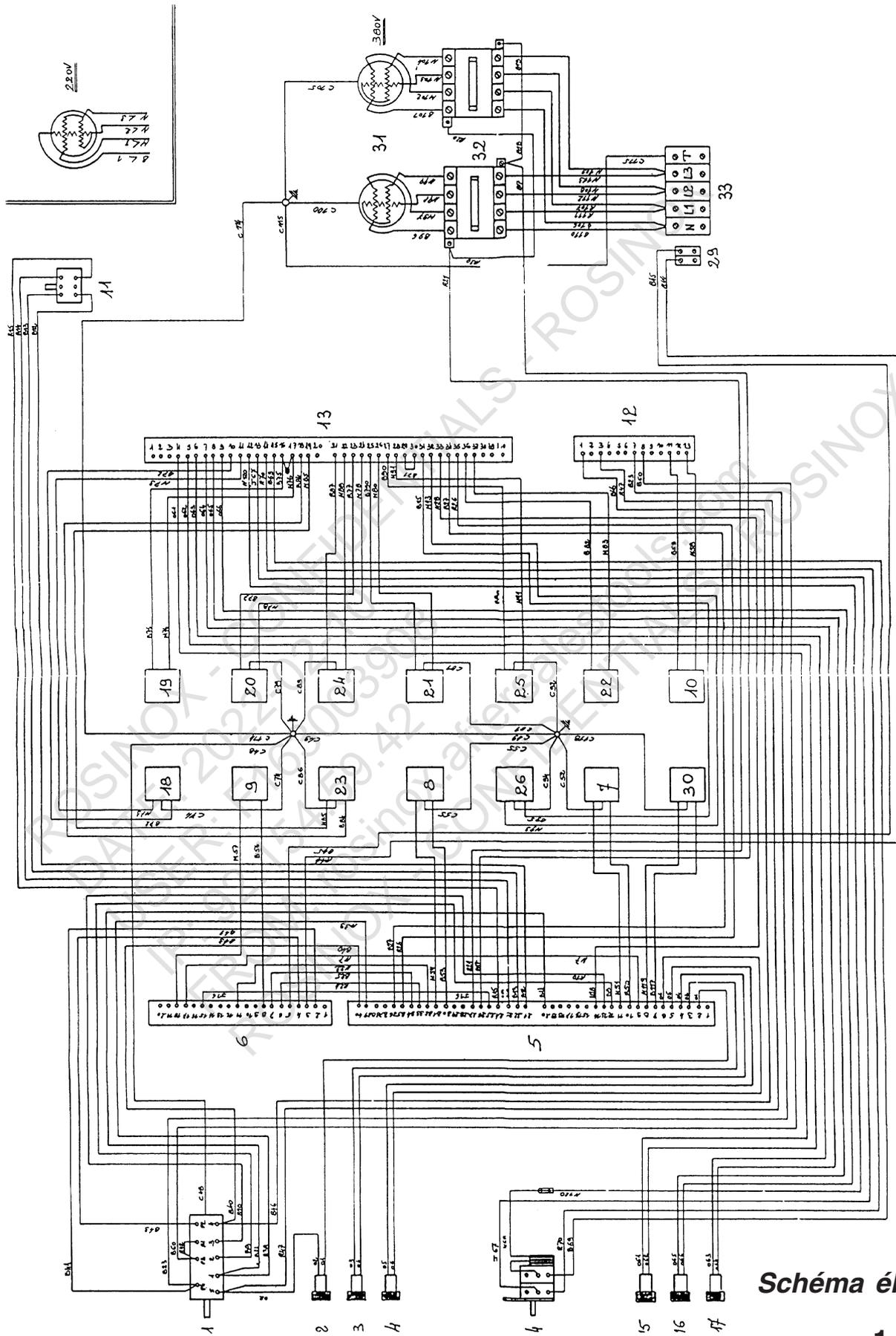


Schéma électrique

1 C 70 E1

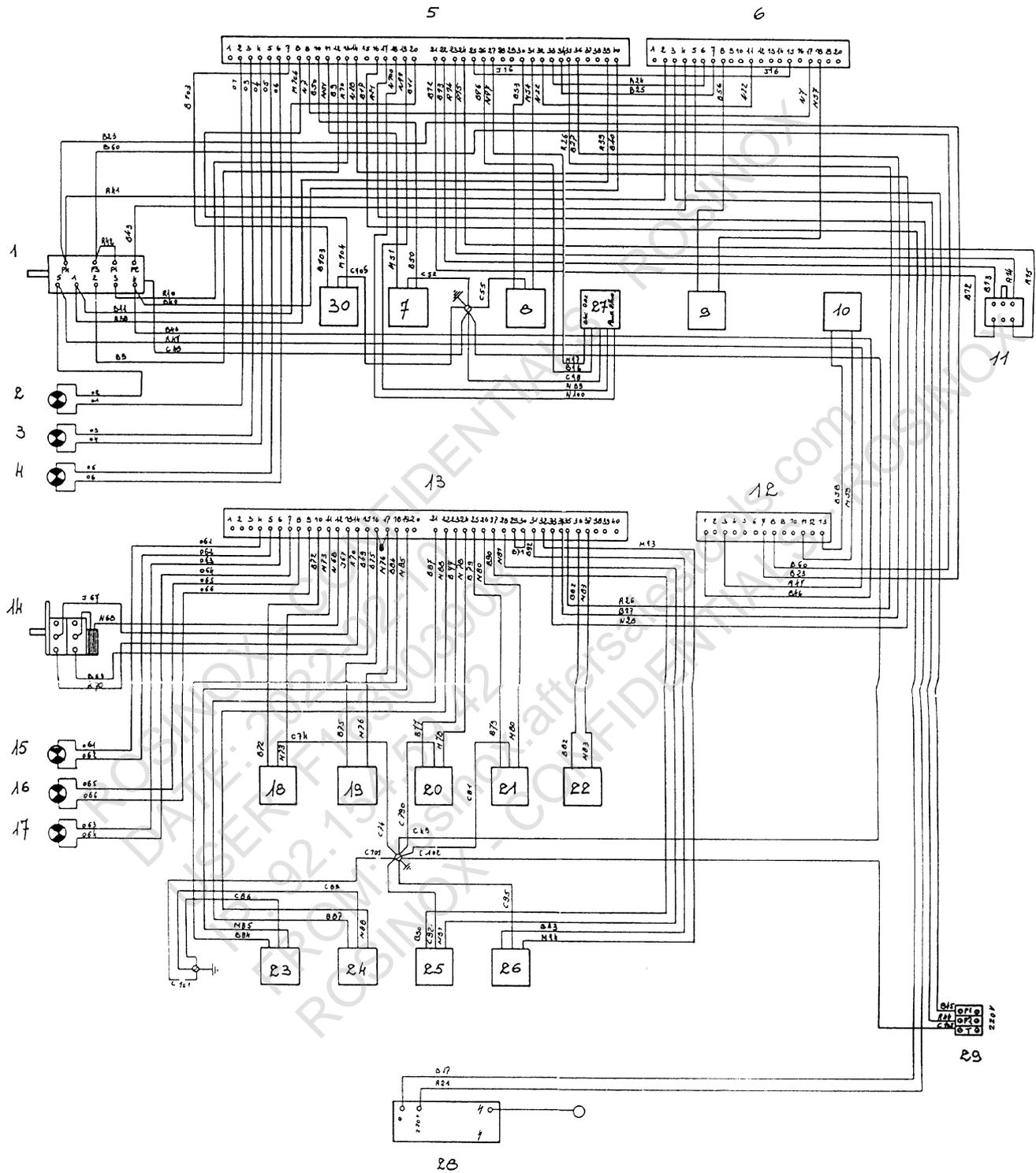


Schéma électrique

2 C 70 G2

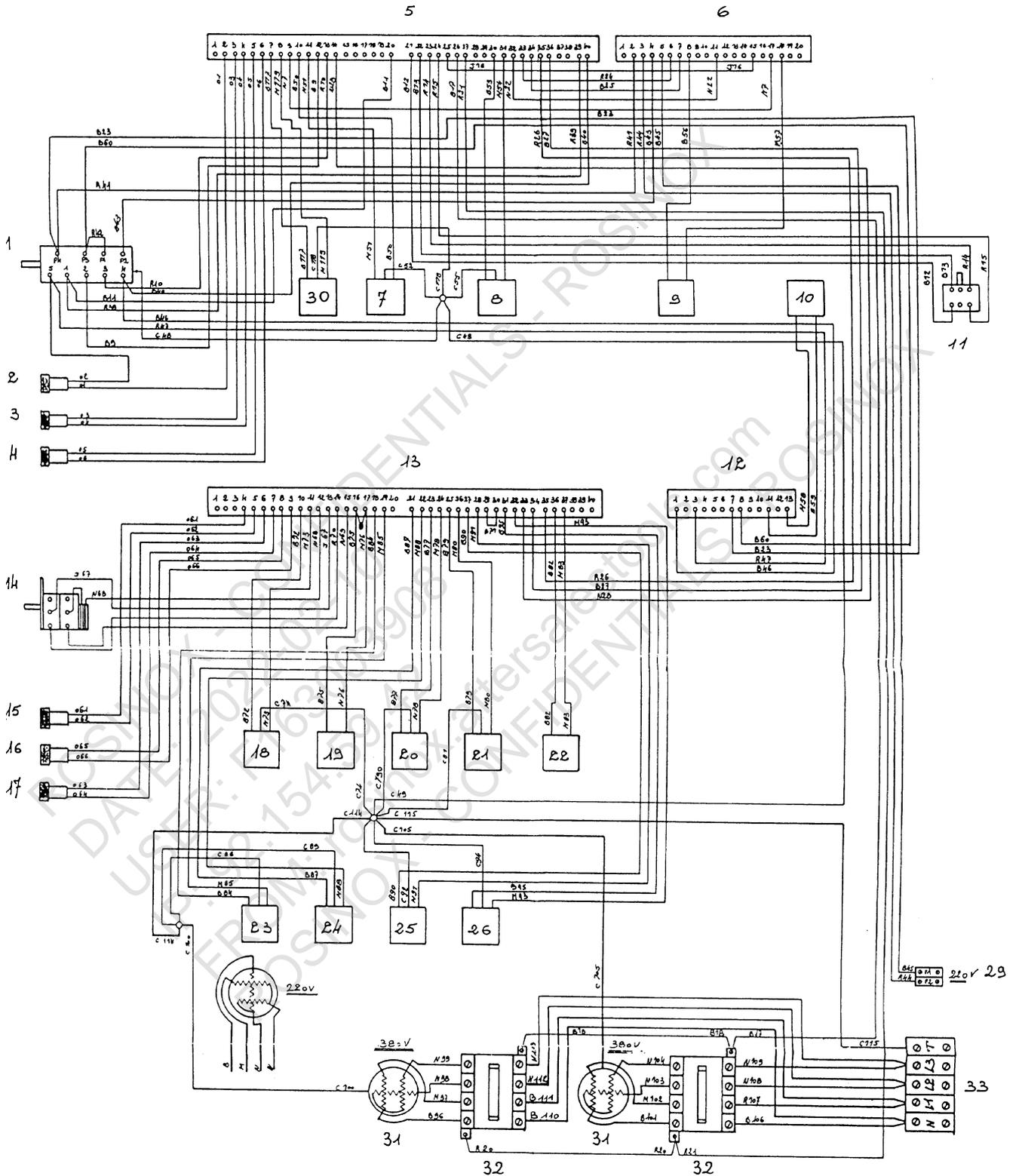


Schéma électrique

2 C 70 E2

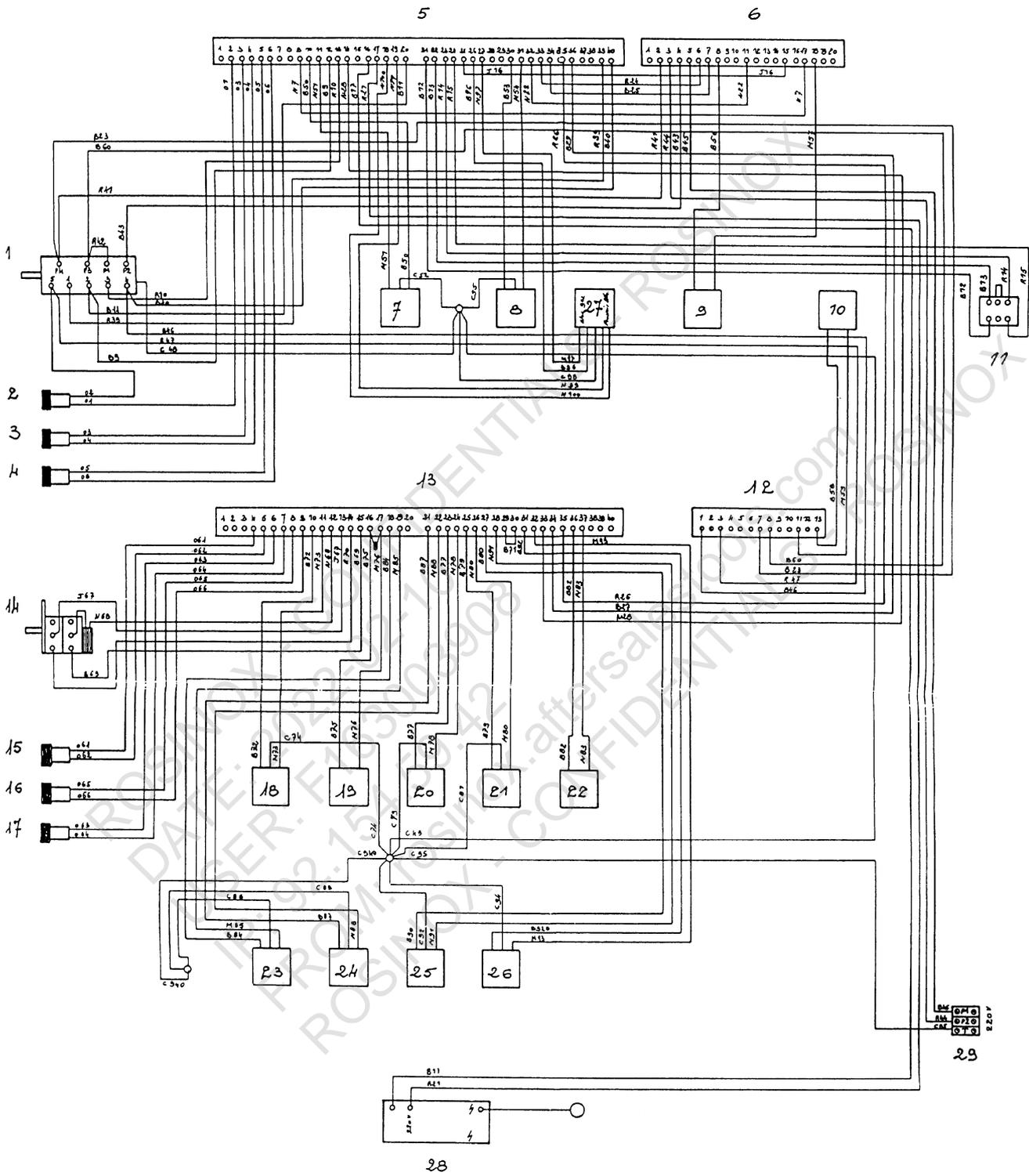


Schéma électrique

2 C 160 G2

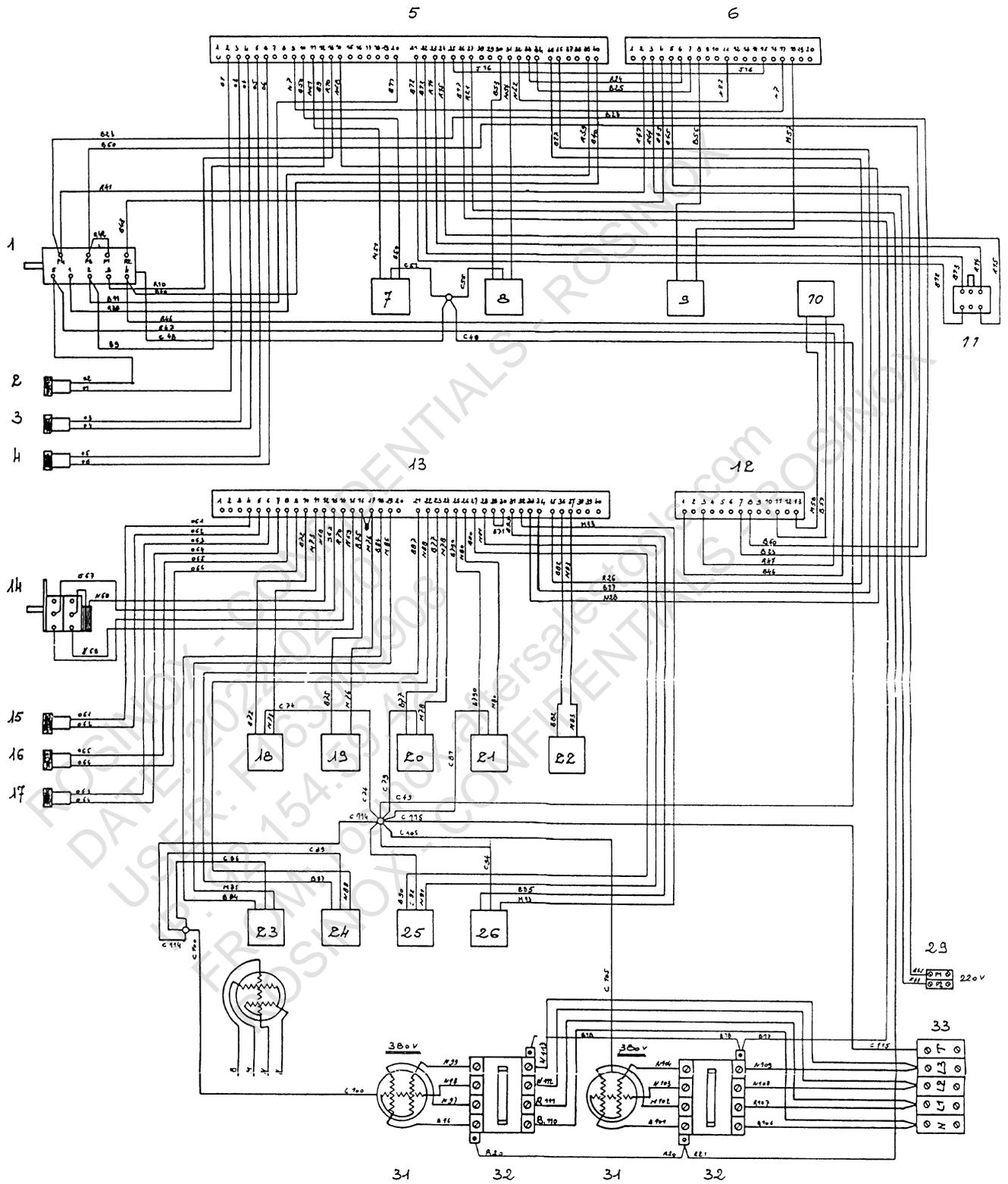


Schéma électrique

2 C 160 E2

RECYCLAGE

Les appareils ROSINOX Grandes Cuisines sont conçus pour durer, mais lorsqu'ils sont considérés hors service, ils peuvent être démontés et leurs composants recyclés.

Pour la reprise et le traitement de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

▶ **RECY'STEM-PRO** au
. 33 (0) 825 800 600
ou
. synegdeee@recystempro.com

▶ ou le **CONSTRUCTEUR**



Décret 2005-829 du 20.07.2005

ROSINOX - CONFIDENTIALS - ROSINOX
DATE: 2022-02-10
USER: F163003908
IP: 92.154.59.42
FROM: rosinox.aftersaletools.com
ROSINOX - CONFIDENTIALS - ROSINOX

Sites de fabrication Grandes Cuisines de Rosinox



RX 94028933

0908

Siège Social : SAS Rosinox
23 rue Félix Chédin
18020 BOURGES CEDEX FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 70 28 28
Fax : +33 (0)2 48 70 84 26
E-mail : rosinox@rosinox.com
Internet : www.rosinox.com

RCS Bourges B 326 431 269
N° SIRET 326 431 269 00025
Code APE 2893Z