

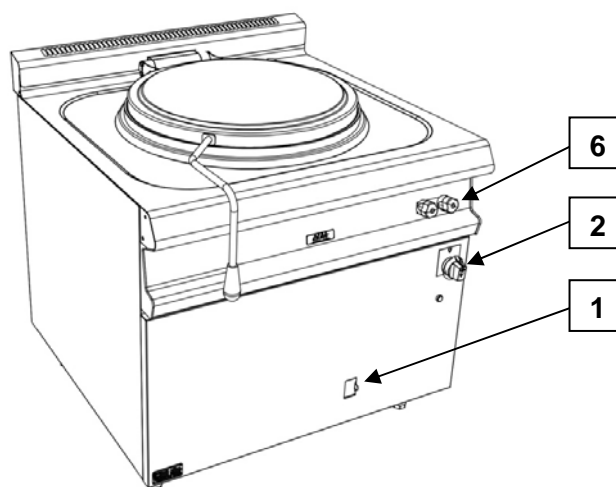
MARMITE ALU



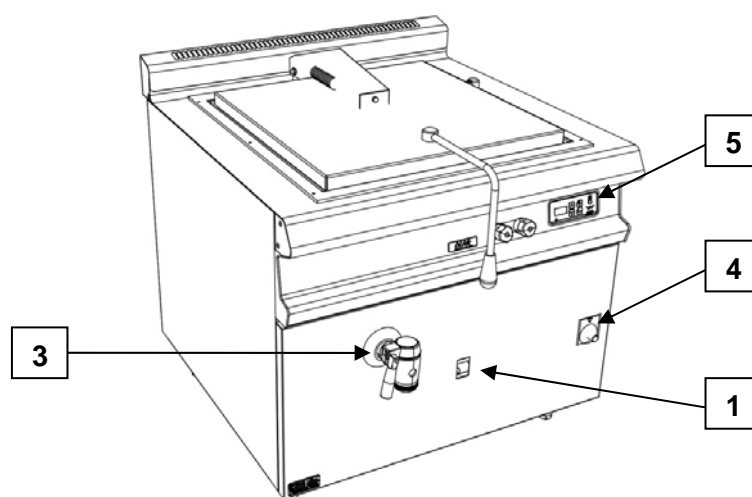
Modèle	Capacité	Chauffe directe gaz
Marmite ronde	90 L	W220701
	130 L	W220801
Marmite carrée	170 L	W221201

Il est impératif de prendre parfaitement connaissance des consignes de réception, installation, utilisation, d'entretien et de maintenance : se référer aux chapitres concernés.

CUVE RONDE



CUVE CARRÉE



- 1 - Trou d'allumage
- 2 - Robinet gaz
- 3 - Robinet de vidange
- 4 - Valve de sécurité
- 5 - Carte thermostat
- 6 - Robinet mitigeur

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

2 - UTILISATION

3 - ENTRETIEN

4 - MAINTENANCE

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3 - INSTALLATION

4 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

5 - MAINTENANCE

PIÈCES DÉTACHÉES

SCHÉMAS ELECTRIQUES

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

Déballage :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Contrôle de la plaque signalétique :

La plaque signalétique se trouve sur la façade de l'appareil en bas à gauche :

PAYS :
APPAREIL REGLE : Type gaz
Pression mbar

La plaque de réglage est située à l'arrière de l'appareil.

Contrôler dès réception la conformité de ces indications avec les spécifications de la commande.

PAYS	CATÉGORIE	2e FAMILLE		3e FAMILLE	
		Gaz de Référence	Pression (mbar)	Gaz de Référence	Pression (mbar)
France	II2E+3+	G20	20	G30	29
Belgique	I2E+	G20	20		
Belgique, Chypre, Malte	I3+			G30	29
Espagne, Portugal, GB, Italie, Irlande, Tchèque, Slovaquie, Slovaquie	II2 H3+	G20	20	G30	29
Luxembourg	II2 E3+	G20	20	G30	28-30
Pays bas	II2L 3B/P	G25	25	G30	28-30
Danemark, Finlande, Suède, Suisse, Estonie, Lituanie, Lettonie	II2H 3B/P	G20	20	G30	29
Allemagne	I2E	G20	20		

Manutention :

Utiliser un transpalette ou équivalent pour déplacer les appareils. NE JAMAIS SAISIR LES POIGNÉES OU MANETTES NI LES ÉLÉMENTS DE CARROSSERIE DE FAÇADE.

Par appareil, consulter le tableau « informations techniques gaz ».

Poids des appareils :

- Marmite 90 L - W220701 : 150 kg
- Marmite 130 L - W220801 : 170 kg
- Marmite 170 L - W221201 : 202 kg

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 Réglementation :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorifique.

1.2 Nettoyage avant service :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

Les cuves sont nettoyées en fin de fabrication. Cependant, des salissures peuvent subsister. Il faut laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher. Avant la première utilisation, enduire le fond et les parois intérieures des cuves avec du saindoux pour atténuer les phénomènes d'oxydation et de corrosion.

1.3 Implantation générale :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
 - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
 - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

2 - UTILISATION

L'APPAREIL EST A USAGE PROFESSIONNEL ET
DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide.

De même, ne jamais déverser d'eau froide dans une cuve chaude.

Lors de l'utilisation de la marmite (cuisson, remuage, nettoyage), éviter l'emploi d'ustensiles pointus, coupants ou toutes actions susceptibles de rayer le fond de cuve. Ces rayures représentent des cavités où peut très rapidement se développer une corrosion perforante.

Toujours du liquide entre le fond et la marchandise à cuire. Pour cela, utiliser une plaque de fond perforée amovible (option claie de fond). Cette plaque vous maintiendra une nappe de liquide permanente entre le fond de la cuve et la marchandise à cuire.

NE PAS OUBLIER DE METTRE UN LIQUIDE DANS LA MARMITE AVANT L'ALLUMAGE CAR CELA ENTRAÎNERAIT LA DÉTÉRIORATION IRRÉMÉDIABLE DE LA CUVE.

2.1 Marmite ronde (sans option régulation thermostatique) :

2.1.1 Identification des commandes

La manette du robinet gaz comporte un index repère et le plastron, les sigles conventionnels déterminant sa position :



Arrêt




Veilleuse



Plein débit




Débit réduit

- L'allumage électrique comporte un bouton poussoir sur le tableau de commande identifié par le sigle .
- L'alimentation en eau : les manettes du robinet mélangeur comportent une pastille de couleur : bleue : eau froide, rouge : eau chaude. Pour ouvrir, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- L'option robinet de vidange : la poignée du robinet est articulée et rabattable. Le robinet est fermé lorsque la poignée se trouve à 90° sur la droite ou sur la gauche. Le robinet est ouvert lorsque la poignée se trouve dans l'axe.


2.1.2 Allumage du brûleur

L'appareil ayant été installé suivant les règles précitées au chapitre 1, pour allumer le brûleur, procéder de la manière suivante :

- Déverser dans la cuve le liquide de cuisson prévu.
- Saisir la manette du robinet gaz et placer l'index en face du sigle  du tableau de commande. Appuyer simultanément sur le poussoir allumage électrique afin d'enflammer la veilleuse.
- Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour assurer l'enclenchement et le maintien de la sécurité (thermocouple).
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer l'index de la manette du robinet sur position souhaitée du brûleur (plein débit ou débit réduit).
- Si la veilleuse s'éteint, reprendre les opérations d'allumage.
- Lors de la première mise en service ou arrêt prolongé, il est normal d'observer un temps d'allumage plus long (purge de l'air de la tuyauterie).

2.1.3 Extinction :

Du brûleur : en amenant l'index de la manette du robinet gaz sur position veilleuse .

De la veilleuse : en amenant l'index de la manette sur position arrêt .

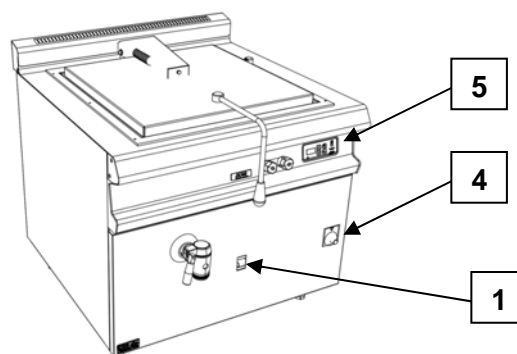
2.1.4 Précaution :

Le robinet gaz comporte des crans de sécurité obligatoires. Pour la manœuvre, appuyer sur la manette et tourner pour franchir les différentes positions.

2.2 Marmite carrée (ou ronde avec régulation thermostatique) :

2.2.1 Identification des commandes

- 1 - Trou d'allumage
- 4 - Commande électrovanne de sécurité
- 5 - Carte digitale de régulation



NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Les commandes gaz consistent en une électrovanne de sécurité (4) et un thermostat électronique 30-120°C.

L'électrovanne comporte les sigles conventionnels suivants :

- Arrêt
- ☀ Veilleuse
- ▲ Plein débit

L'appareil comporte en plus : un robinet de vidange (option sur marmite ronde) et une alimentation en eau.

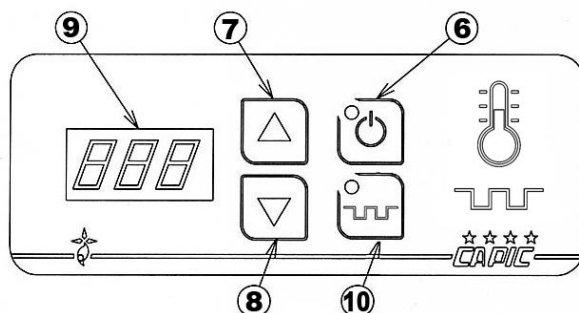
2.2.2 Allumage du brûleur :

- Tourner la manette de la valve de sécurité pour amener le sigle ☀ veilleuse en face du repère.
- Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour assurer l'enclenchement et le maintien du thermocouple. Appuyer simultanément sur le poussoir d'allumage électrique afin d'enflammer la veilleuse.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien de la veilleuse et placer le sigle ▲ plein débit de la manette en face du repère.
- Sélectionner une température sur le thermostat pour démarrer la chauffe (voir 2.2.3).

2.2.3 Régulation thermostatique :

L'appareil est équipé d'une régulation thermostatique électronique. Une carte électronique en façade permet de régler la température de 0 à 110°C. Cette même carte permet d'associer ou privilégier une régulation séquentielle.

2.2.3.1 Identification des commandes :



Thermostat - Doseur

- 6 - Marche/Arrêt
- 7 - Incrémentation
- 8 - Décrémentation
- 9 - Afficheur

2.2.3.2 Fonctionnement en mode thermostatique :

Ce mode permet de faire monter rapidement la température d'un produit jusqu'à une consigne désirée.

- Mise en marche de la carte par appui sur la touche 6. La led associé s'allume. L'afficheur indique la consigne de température maximale (110°C).
- A l'aide des touches 7 et 8 régler la température de consigne désirée. La chauffe démarre automatiquement. Par défaut, la régulation séquentielle est inactive.
- Une impulsion sur les touches 7 ou 8 permet d'afficher pendant quelques secondes la température réelle.
- Arrêt de la carte par appui sur la touche 6. L'afficheur s'éteint.

2.2.3.3 Fonctionnement en mode séquentiel :

Ce mode permet un contrôle de la chauffe sans tenir un réglage de température de consigne.

- Mise en marche de la carte par appui sur la touche 6. La led associée s'allume. L'afficheur indique la consigne de température maximale.
- A l'aide de la touche décrémentation 8, faire descendre la température jusqu'à apparition de « OFF » sur l'afficheur. La led associée à la touche régulation séquentielle 10 s'allume. L'afficheur indique 100 (100 %).
- A l'aide de la touche régulation séquentielle 10 régler le pourcentage de chauffe désirée. Chaque impulsion décrémente la valeur de 10%. La chauffe démarre automatiquement (100, 90, 80, ..., 10, 0, 100...).

Exemple :

- Affichage 50 : correspond à une chauffe pendant 50% du temps et 50 % d'arrêt sur un cycle de 3'20".
- Affichage 100 : correspond à une chauffe continue.

Arrêt de la carte par appui sur la touche 6. L'afficheur s'éteint.

2.2.3.4 Fonctionnement en mode régulation thermostatique séquentiel :

Ce mode permet de faire monter la température d'un produit jusqu'à une consigne désirée tout en alternant des séquences de chauffe et d'arrêt de manière à ralentir la vitesse de montée en température.

- Mise en marche de la carte par appui sur la touche 6. La led associée s'allume.

L'afficheur indique la consigne de température maximale.

- A l'aide des touches incrémentation 7 et décrémentation 8, régler la température de consigne désirée.
- Appuyer ensuite sur la touche régulation séquentielle 10. Chaque impulsion décrémentation le pourcentage de 10%. Régler le pourcentage de chauffe désirée sur l'afficheur.

La chauffe régulée alors autour d'une température de consigne tout en étant assujettie à une régulation séquentielle.

- Arrêt de la carte par appui sur la touche 6. L'afficheur s'éteint.

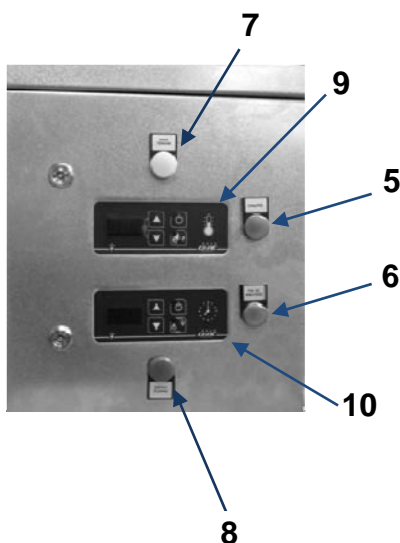
2.2.4 Extinction :

Du brûleur : Arrêt de la chauffe par appui de la bouche M/A de la carte électronique. L'afficheur s'éteint.

De la veilleuse : Ramener le sigle ● de la manette de la valve en face du repère.

2.3 Option coffret mural régulation thermostatique + minuterie :

2.3.1 Description des commandes :



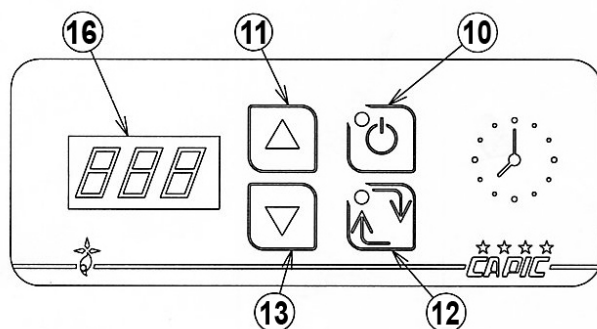
- 5 - Voyant vert chauffe
- 6 - Voyant vert minuterie de cuisson
- 7 - Voyant marche blanc
- 8 - Voyant défaut flamme rouge
- 9 - Carte régulation thermostatique
- 10 - Carte minuterie

2.3.2 Fonctionnement carte régulation thermostatique :

Voir paragraphe 2.2.3.

2.3.3 Fonctionnement de la carte minuterie de cuisson :

Cette carte permet de programmer une minuterie de cuisson associée à une alarme sonore fin de cuisson. En fin de minuterie, la chauffe est désactivée.



MINUTERIES

- 10 - Marche / arrêt
- 11 - Incrémentation
- 12 - Lancement minuterie
- 13 - Décrémentation
- 16 - Afficheur

- Mise en marche de la carte par appui prolongé sur touche (10). La led associée s'allume. L'afficheur (16) s'allume et indique la dernière valeur de minuterie de cuisson programmée.
- A l'aide des touches incrémentation 11 et décrémentation 13, régler le temps de cuisson désiré :
Exemple : 010 correspond à 10 minutes
1.10 correspond à 1 heure 10 minutes
- Lancement de la minuterie par appui sur la touche 12.
L'afficheur indique alors « CUI » puis décompte le temps.
A la fin du décompte, l'afficheur indique « - - - » en clignotant. La chauffe est coupée et une alarme sonore retentit.
- Un appui sur la touche 12 stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau le dernier temps programmé. Un second appui sur la touche 12 relance le décompte du dernier temps programmé.
- Arrêt de la carte minuterie par appui prolongé sur la touche 10. L'afficheur s'éteint.

ATTENTION :

L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

3 - ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires, sur les arrivées d'air, sur les brûleurs et les évacuations de gaz brûlés.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les foyers de cuisson et leur environnement. Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique,...) pouvant altérer les panneaux d'habillage, cuve, plaque de cuisson ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.

Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

Les joints silicones (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,...) doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox,...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.

3.1 Carrosserie :

3.1.1 Accès d'air :

Les orifices d'admission d'air (grilles, ouvertures, ...) doivent rester libres de toutes obstructions, poussières, graisses ou autres dépôts éventuels.

3.1.2 Evacuation des gaz brûlés :

Les mitres d'évacuation doivent rester libres de toutes entraves pour éviter tous risques d'incendie.

3.1.3 Parois de carrosserie :

La carrosserie en acier inoxydable doit ses qualités autant aux éléments constituant du métal qu'au fini de sa surface. Elle doit donc être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

La principale règle est de toujours frotter dans le sens du polissage et d'éviter dans tous les cas, l'emploi de laine métallique et de brosse de fer.

L'entretien courant se fera à l'eau savonneuse (non javellisée) à l'aide d'une éponge, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage.

D'une manière générale proscrire toute utilisation de produit chloré et d'acide. Lors du nettoyage des sols, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisant.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisant + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine).	Comme ci-dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
Fortes salissures	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

3.2 Cuve :

La cuve doit être bien nettoyée et bien rincée après chaque cuisson afin d'enlever le dépôt corrosif sur les faces internes de la marmite.

Afin d'éviter toute sorte de corrosion rapide de l'aluminium, il convient de respecter scrupuleusement les consignes d'entretien :

- **Le nettoyage doit être effectué immédiatement après chaque utilisation.**
- **Il faut utiliser un dégraissant classique au PH le plus neutre possible (voisin de 7) et de l'eau tiède, puis effectuer un grand rinçage et séchage.**
- **Ne surtout pas utiliser des produits sodés de type lessive St Marc extrêmement corrosif.**

Rénovation d'une cuve noircie par l'eau : Utiliser un détergent similaire à celui employé dans la profession pour la rénovation des moules en alu fondu, suivant le mode d'emploi indiqué par le fabricant du détergent.

Il est indispensable de rincer parfaitement la cuve après chaque lavage.

3.3 Du robinet de vidange :

L'usage normal consiste à effectuer les seules manœuvres d'ouverture et de fermeture par simple rotation de la poignée. La dépose de la clé pour accélérer l'écoulement est proscrite.

Les pièces essentielles du robinet étant rodées en usine, elles ne doivent présenter ni rayures ni chocs. Lorsque le robinet devient dur à la rotation, il convient d'utiliser une graisse appropriée. Pour ces raisons la maintenance doit être confiée à un installateur qualifié.

3.4 Des organes du circuit électrique :

Toute intervention sur les organes du circuit électrique doit être confiée à un installateur qualifié en cuisine professionnelle ; il est recommandé d'effectuer une fois par an une visite d'entretien préventive.

4 - MAINTENANCE

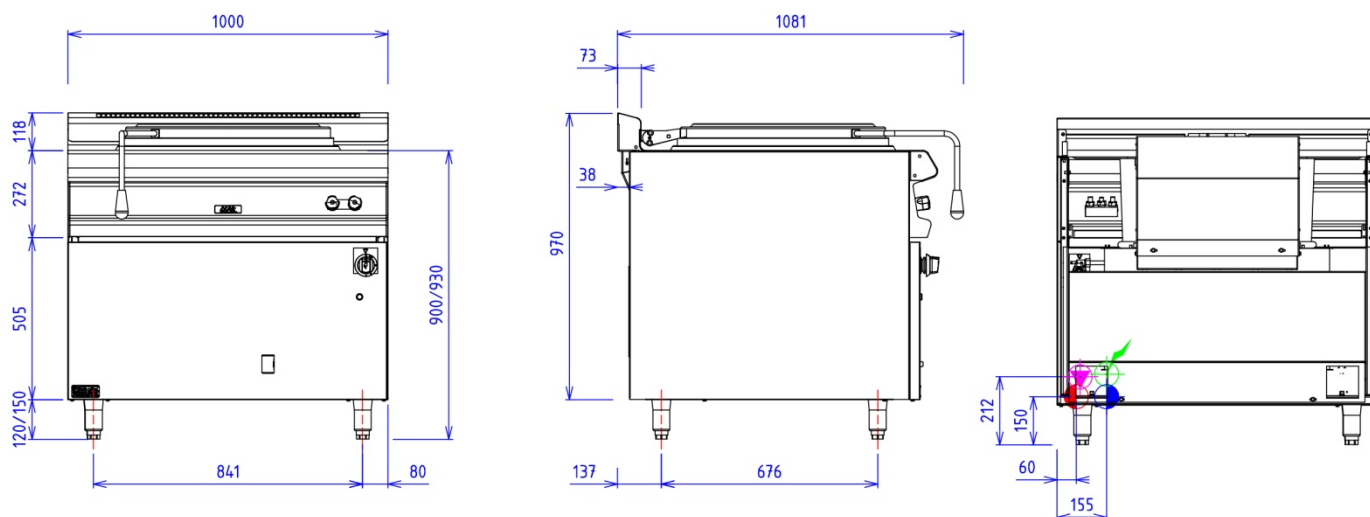
Avertissement :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, etc ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

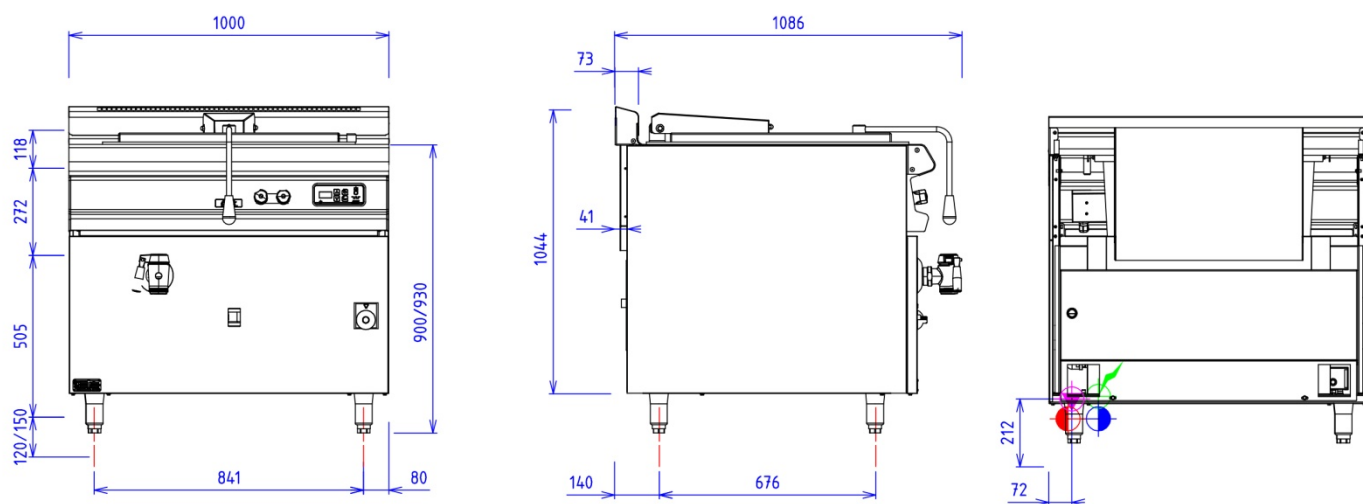
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - RÉSERVATION

Marmite 90 et 130 L



Marmite 170 L



2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Description :

2.1/1 Marmite ronde

L'appareil est constitué essentiellement :

- D'une cuve cylindrique en aluminium dont le fond est chauffé directement par un brûleur rampe.
- D'une enveloppe en acier inox périphérique à la cuve canalisant les gaz de combustion et calorifugée par un matelas de fibres céramiques.
- D'une carrosserie inox montée sur pieds réglables.
- D'un robinet gaz avec sécurité par thermocouple et 4 positions de fonctionnement.
- D'une robinetterie eau chaude et froide de remplissage de cuve.
- D'une commande allumage électrique.

En option : D'un robinet de vidange à poignée rabattable.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de :
 - La tuyauterie gaz.
 - Du câble électrique.
 - Du réseau d'eau.
- Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
- De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.

Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

2.1/2 Marmite carrée

L'appareil est constitué essentiellement :

- D'une cuve carrée ou rectangulaire en aluminium dont le fond est chauffé directement par des brûleurs rampes inox.
- D'une enveloppe en acier inox périphérique à la cuve conduisant les gaz de combustion et calorifugée par un matelas de fibres céramiques.
- D'une carrosserie inox montée sur pieds réglables.
- D'un circuit gaz comprenant une valve de sécurité.
- D'un tableau de commande avec carte électronique de régulation.
- D'un robinet de vidange à poignée rabattable.
- D'une robinetterie eau chaude et froide de remplissage de cuve.
- D'un allumage électrique.

3 - INSTALLATION

3.1 Règlementation :

L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMEMENT AUX RÈGLEMENTATIONS ET NORMES EN VIGUEUR PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ DANS UN LOCAL SUFFISAMMENT AÉRÉ.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorifique.

3.2 Nettoyage avant service :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

Les cuves sont nettoyées en fin de fabrication. Cependant, des salissures peuvent subsister. Il faut laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher. Avant la première utilisation, enduire le fond et les parois intérieures des cuves avec du saindoux pour atténuer les phénomènes d'oxydation et de corrosion.

3.3 Implantation générale :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

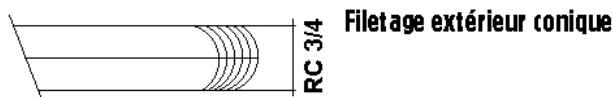
Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
 - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
 - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

3.4 Raccordement gaz :

- Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant un organe de sectionnement constitué par :
 - un robinet d'arrêt dans le cas des gaz de la 2^{ème} famille naturel G20 ou G25.
 - un robinet d'arrêt et un détendeur approprié dans le cas des gaz de la 3^{ème} famille butane G30 et propane G31 permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.
- La canalisation d'alimentation gaz sera dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charges. Son diamètre sera déterminé en fonction de son parcours (longueur et nombre de changement de direction) et de la puissance totale de l'appareil. A cet effet, il est recommandé de réduire au maximum les pertes de charges (té, coude, etc...).
- La tuyauterie de raccordement gaz située sur la face arrière de l'appareil est dimensionnée en 20/27 :



- Vérifier que les réglages de l'appareil indiqués sur la plaque signalétique correspondent bien à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation.
- La vérification de la pression d'alimentation en gaz de l'appareil s'obtient en raccordant un manomètre (colonne d'eau) sur la prise de pression située à la sortie du robinet gaz. La mesure s'effectue appareil en service à plein régime. Elle doit être égale à la valeur inscrite sur la plaque signalétique. (Sur la valve de sécurité, il y a 2 prises de pression amont et aval).

3.5 Raccordement électrique :

A effectuer sur les marmites rondes et les annexes avec allumage électrique, sur toutes les marmites carrées et rectangulaires.

Le câble d'alimentation 3x1.5 mm² H07 (2 PH +T) doit comporter un dispositif de protection omnipolaire en amont du point de raccordement. La valeur de la tension est de 230 V mono.

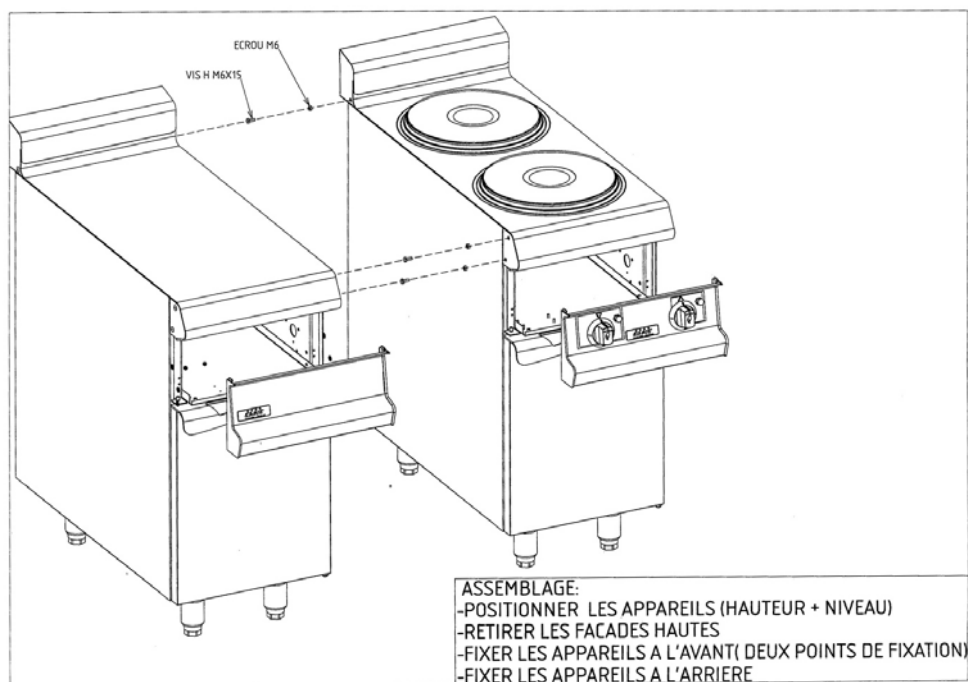
Le bornier de raccordement est implanté à l'arrière de l'appareil dans un boîtier.

Pour raccorder l'appareil, introduire le câble d'alimentation par le presse-fil, brancher sur le bornier et remonter le boîtier. Le raccordement à la terre est obligatoire.

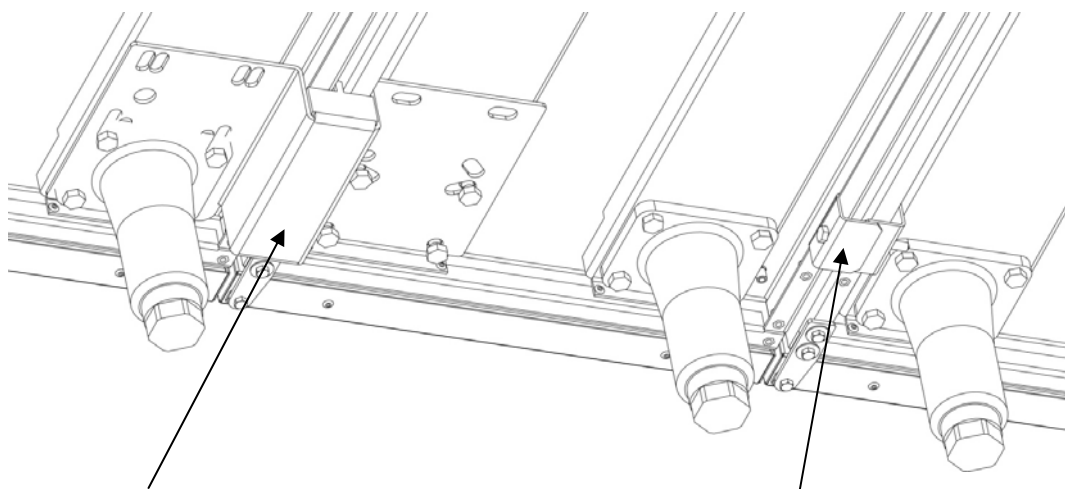
3.6 Raccordement eau :

Le raccordement se fait à l'arrière de l'appareil par 2 flexibles 15/21. EC et EF sont repérés respectivement par une pastille rouge et bleu.

3.7 Assemblage des appareils :



En partie avant basse :



Etrier de liaison (en option)

Possibilité de supprimer les pieds avant juxtaposés et d'utiliser la pièce de liaison à fixer en lieu et place de ces pieds.

Assemblage inférieur

La liaison se fait au niveau des socles : utiliser les étriers et boulon H M6 x 60.

PARTIE	VISSERIE / ACCESSOIRES	Qté unit	Qté tot.
AV HAUTE	Boulon H M6 x 20	2	
AV BASSE	Etriers liaison socle	2	
	Boulon H M6 x 60	1	
AR HAUTE	Boulon H M6 x 15	1	

4 - ADAPTATION DE L'APPAREIL EN CAS DE CHANGEMENT DE GAZ

4.1 Données techniques : (se reporter au tableau informations techniques gaz)

Adaptation en cas de changement de gaz :

- Changement des injecteurs brûleur.
- Changement des injecteurs veilleuse.
- Réglage d'air primaire : Changement des bagues d'air ou réglage du cône du mélangeur sur brûleurs et veilleuses feux nus.
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Réglage du débit réduit.

Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes.

4.2 Marmite ronde :

4.2/1 Marmite ronde

4.2.1.1 Marmite 90 L (18,5 kW)

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	28 - 30	37
Débit	1,96 m3/h	2,27 m3/h	1,46 Kg/h	1,44 Kg/h
Ø injecteur 1/100 (mm)	320	320	215	215
Diaphragme	35	35	sans	Sans
Réf. Inj. veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

4.2.1.2 Marmite 130 L (20 kW)

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	28 - 30	37
Débit	2,12 m3/h	2,46 m3/h	1,58 Kg/h	1,54 Kg/h
Ø injecteur 1/100 (mm)	350	350	220	220
Diaphragme	35	35	sans	35
Réf. Inj. veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

4.2/2 Marmite carrée

4.2.2.1 Marmite 170 L (25 kW)

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	28 - 30	37
Débit	2,65 m3/h	3,075 m3/h	1,975 Kg/h	1,925 Kg/h
Ø injecteur 1/100 (mm)	270	270	180	180
Diaphragme	27	27	sans	Sans
Réf. Inj. veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

5 - MAINTENANCE

AVERTISSEMENT :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

ATTENTION :

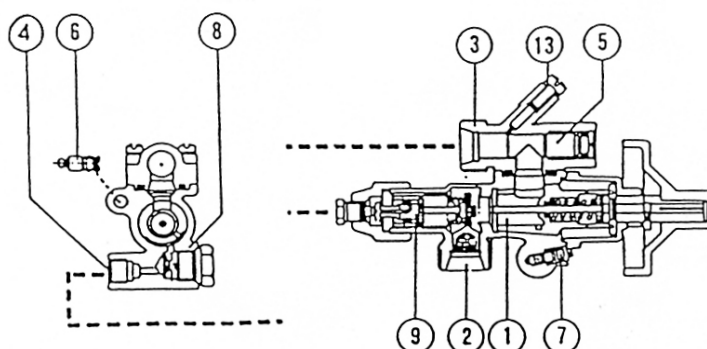
Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service.

Prendre connaissance de toutes les normes de sécurité pour manipuler les plaques compte tenu de leur poids.

5.1 Robinet gaz :

- 1 - Robinet
- 2 - Entrée du gaz
- 3 - Sortie principale
- 4 - Sortie veilleuse
- 5 - Régulation maximum
- 6 - Régulation minimum
- 7 - Régulation veilleuse

- 8 - Filtre veilleuse
- 9 - Bouchon magnétique
- 10 - Brûleur
- 11 - Veilleuse
- 12 - Thermocouple
- 13 - Prise pression



5.1.1 Réglage du débit réduit :

Il s'effectue visuellement en usine par action sur la vis rep **⑥** qui est scellé après réglage. En cas de changement de gaz, le débit réduit peut être modifié par l'installateur en procédant de la manière suivante :

- Pour diminuer le débit **⑥** tourner dans le sens horaire.
- Pour augmenter le débit **⑥** tourner dans le sens contraire.

Le contrôle se réalise par examen visuel en s'assurant de la stabilité de la flamme sur le brûleur. Pour cela opérer plusieurs manœuvres rapides successives du robinet en passant de la position débit maxi à la position débit réduit. Il ne doit être observé ni extinction ni retour de flamme même en présence de pression minimum du réseau.

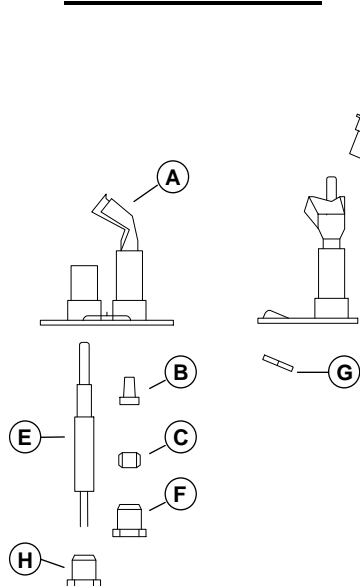
5.1.2 Graissage du robinet :

Il est recommandé de procéder au graissage du robinet au moins une fois par an et lorsque la rotation de la manette devient trop dure :

- Déposer les 2 vis de maintien du palier d'axe manette et sortir le tournant ^①.
- Le graisser à la molykote 1102 réf. J051502 en prenant garde de ne pas boucher les entrées et sorties gaz.
- Graisser également le palier après l'avoir dégripper.
- Remettre le tournant en place, (attention à la position de l'axe de manette) ; puis remonter le palier.

5.2 Veilleuses, thermocouple, bougie :

Veilleuse HQ 349A



- Bougie d'allumage (D) :

Enlever le câble de bougie sans casser la cosse. Desserrer l'écrou (G) et remplacer la bougie. Remonter en sens inverse.

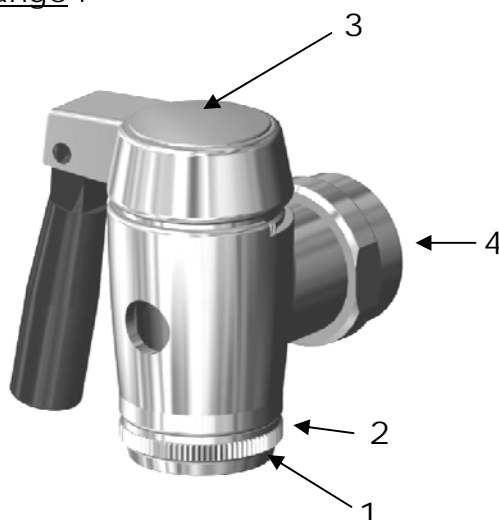
- Thermocouple (E) :

Desserrer le raccord (H) et remplacer le thermocouple. Remonter en sens inverse.

- Injecteur veilleuse :

Voir chapitre 3.3. S'assurer que l'injecteur n'est pas bouché.

5.3 Robinet de vidange :



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

Entretien :

- Pour réaliser l'entretien, assurez-vous que la cuve est vide.
- Ordre de démontage : 1, 2 puis 3.
- Dévisser 1 de deux tours.
- Taper avec la main 1 pour décoller 3 du robinet.
- Dévisser complètement 1.
- Dégager 2 et 3.

Périodicité :

- Lorsque les conditions d'hygiène l'exigent.
- Impérativement avant un arrêt de longue durée.
- Lorsque le robinet est bouché.
- Lorsque la manœuvre devient moins souple.
- Chaque fois que vous le jugez nécessaire.

Remontage :

- Ordre de remontage 3, 2 et 1.
- Appliquez la graisse sur toute la partie conique 3, de façon à obtenir une couche uniforme d'environ 0,5 mm.

Nous conseillons l'emploi de graisse type « alimentaire » ayant une bonne tenue à chaud. (par ex. : Molycote 111).

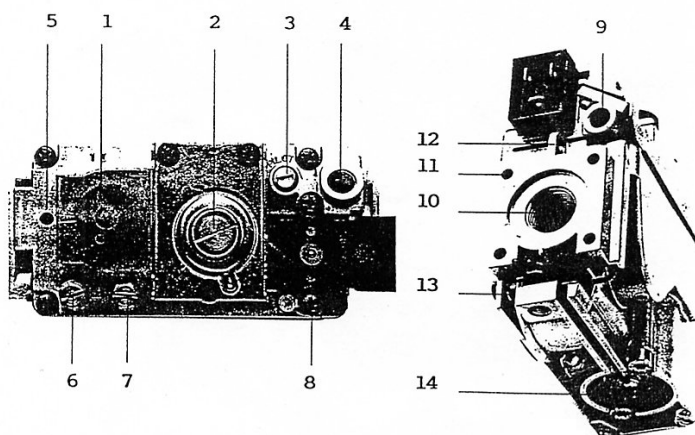
- Mettre en place 3 dans 4.
- Graisser la face d'appui de 2. La mettre en place et revisser 1 sur 3.
- Manœuvrer 3 et serrer 1 à la main de façon à lamener la graisse et de régler la souplesse du robinet.
- Le robinet est prêt à l'emploi.

Eviter tout choc, n'employer pas de pièces métalliques. Bien entretenu, votre robinet de vidange assurera le service que vous en attendez.

5.4 Valve de sécurité gaz « NOVA » :

La valve possède un régulateur de pression qui est mis hors fonction en usine et scellé.






- 1 - Manette de commande
- 2 - Régulateur de pression
- 3 - Vis de réglage gaz veilleuse
- 4 - Prise thermocouple
- 5 - Prédiposition pour fixer tout accessoire éventuel
- 6 - Prise de pression entrée
- 7 - Prise de pression sortie
- 8 - Solénoïde
- 9 - Sortie veilleuse
- 10 - Sortie principale du gaz
- 11 - Trous (M5) pour fixation raccords
- 12 - Point de fixation supplémentaire de la valve
- 13 - Position alternative de connexion thermocouple
- 14 - Bouchon magnétique de sécurité.



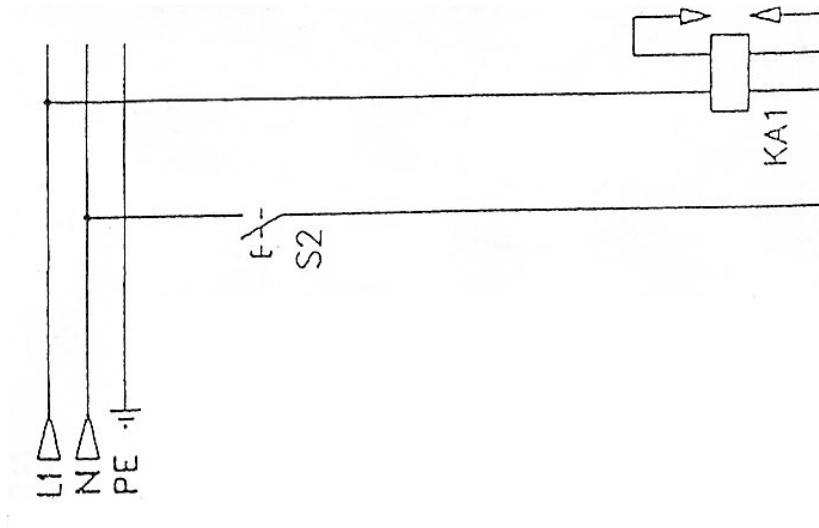
Montage du thermocouple :

Pour raccorder le thermocouple à la valve gaz, serrer le raccord à la main puis $\frac{3}{4}$ tour à la clé.

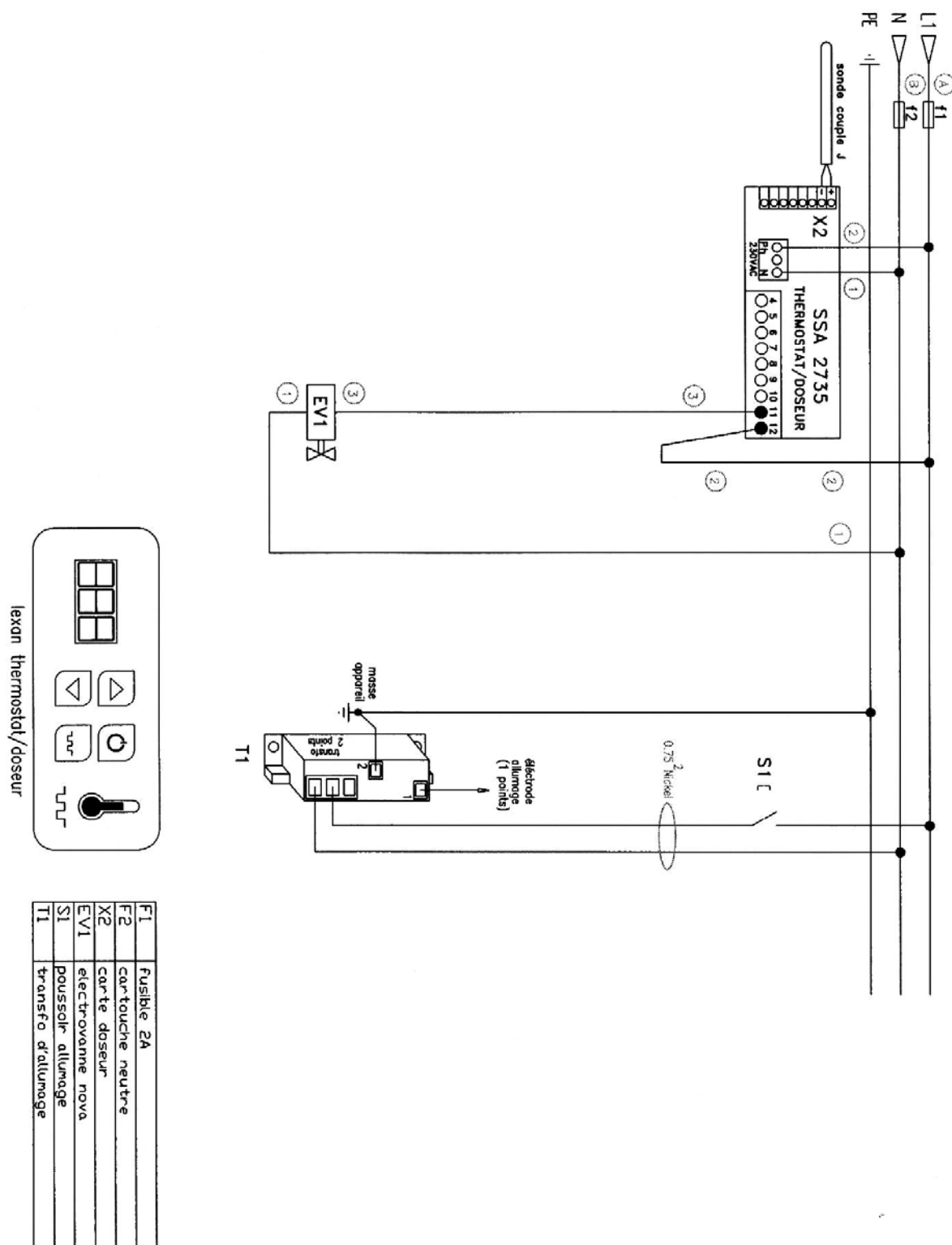
PIÈCES DÉTACHÉES

PHOTO	CODE	DESIGNATION	RONDE		CARREE
			90 L	130 L	170 L
	E050505	Allumeur 2 points	●	●	●
	G200206	Brûleur rampe 704133 (P9)	●	●	
	G200207	Brûleur rampe 704133 (P7)			●
	G207529	Veilleuse	●	●	●
	G207534	Electrode d'allumage	●	●	●
	G304040	Robinet gaz S22 1/2	●	●	
	G401005	Thermocouple	●	●	●
	G652232	Interrupteur allumage Nova	●	●	●
	G653028	Valve de sécurité gaz	Option	Option	●
	SEQ104225M	Manette gaz	●	●	
	Q451030	Robinet de vidange	Option	Option	●
	Q452030	Robinet mélangeur	●	●	●
	Q461019	Rejet fixe	●	●	●
	A504454	Plastron thermostat/doseur	Option	Option	●
	E050539	Carte 2735 programmable	Option	Option	●
	E403532	Sonde ambiance TCJ PE inox	Option	Option	●
	A504332	Plastron minuterie	Option	Option	
	I101009	Joint de façade marmite	●	●	●

Allumage électrique 230 V mono



SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



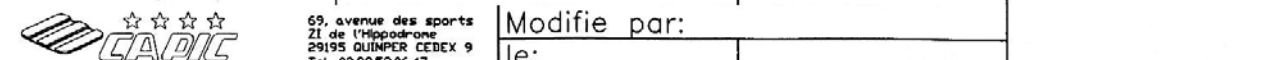
MARMITE CD CUVE ALUMINIUM GAZ


DATE: 30/10/14	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
----------------	-----------------	---------------	-----------


DATE: 30/10/14	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
----------------	-----------------	---------------	-----------

DATE: 30/10/14	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
----------------	-----------------	---------------	-----------

DATE: 30/10/14	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
----------------	-----------------	---------------	-----------



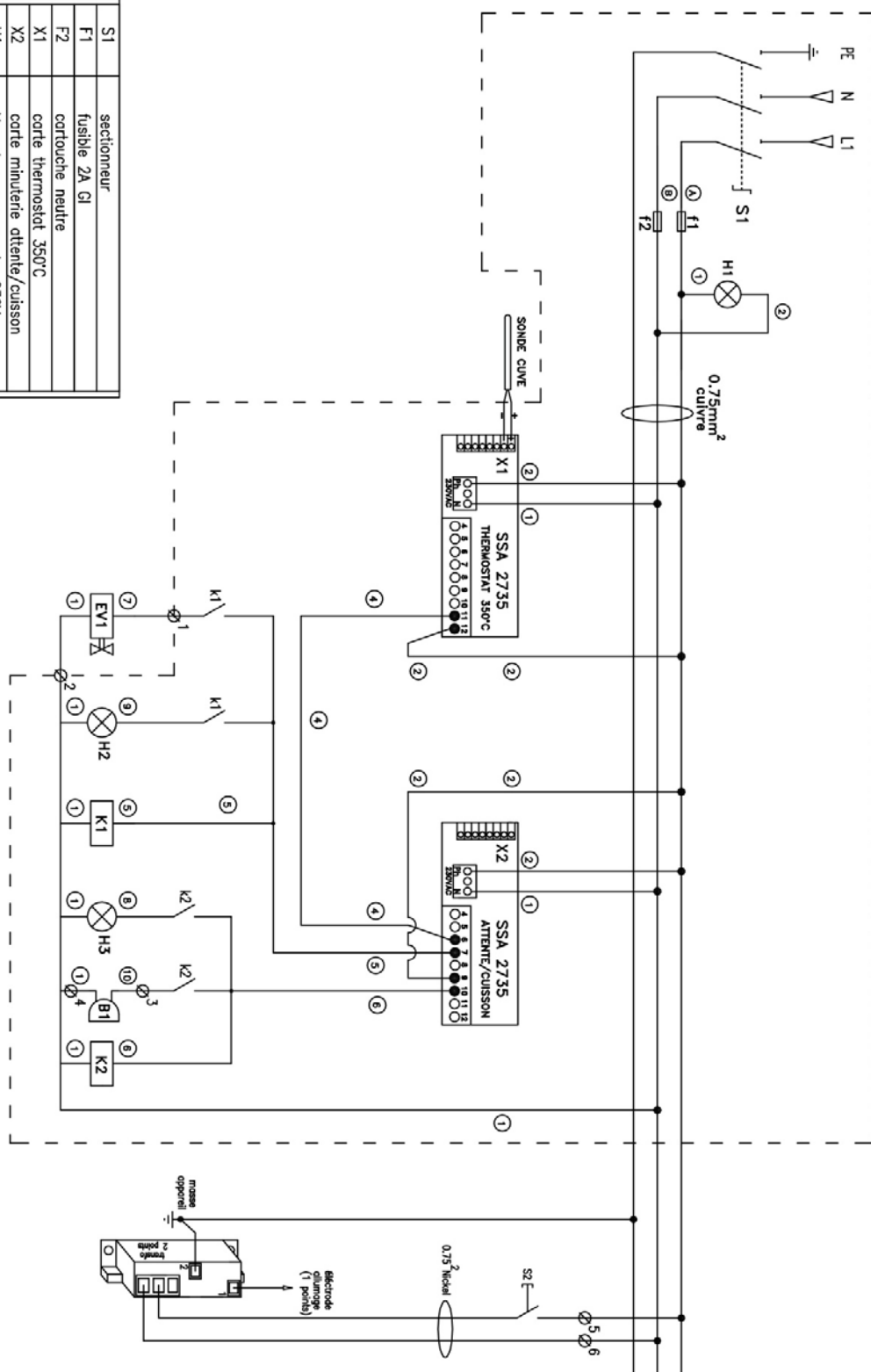

 59, avenue des sports
 ZI de l'Espérance
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel. 02.98.52.06.47


 59, avenue des sports
 ZI de l'Espérance
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel. 02.98.52.06.47

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

COFFRET DEPORTE

S1	sectionneur
F1	fusible 2A GI
F2	cartouche neutre
X1	carte thermostat 350°C
X2	carte minuterie attente/cuisson
H1	Voyant orange marche 230V
H2/H3	Voyant vert 230V
K1/K2	relais finder 230V
EV1	Electrovanne gaz
B1	Buzzer 230V
REPERE	DESIGNATION



MARMITE CHARCUTIERE GAZ THERMOSTAT/MINUTERIE

DATE: 16/11/12

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



69, avenue des sports
ZI de l'Hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifie par: RICHARD
le: 31/01/13

ArMen

EL221612