

MARMITE INOX 304

Modèle 345 et 500



Gamme	Capacité	Chauffe directe gaz
Charcutier	345	W221411
Traiteur	500	W221611

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

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

2 - UTILISATION

3 - ENTRETIEN

4 - MAINTENANCE

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

3 - MAINTENANCE

4 - PIÈCES DÉTACHÉES

5 - 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.

L'emballage doit être éliminé suivant les réglementations en vigueur.

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.

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 :

- Marmite 345 litres : 250 kg
- Marmite 500 litres : 335 kg

RECYCLAGE

Consciente des enjeux pour les générations futures, la société CAPIC intègre une politique concrète de recyclage de ses matériels et de ses composants.



En partenariat avec

EcoLogic

Eco-organisme agréé
par l'Etat pour la collecte
et le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543,172 à R.543,206-4)



Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 REGLEMENTATION :

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

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.

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

L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

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.

1.3 IMPLANTATION GENERALE :

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. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm.

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 sur 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

Volume nominal des marmites :

Marmite modèle 345 : Capacité nominale 345 litres

Marmite modèle 500 : Capacité nominale 450 litres

2.1 Consignes générales :

L'appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Tout utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

C'est appareil n'est prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachés adaptés à votre appareil.

Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

Ne pas stocker votre appareil à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.

Dans tous les cas, interdire de chauffer une cuve vide. De même, ne jamais déverser d'eau froide dans une cuve ou une double enveloppe chaude.

Les marmites sont uniquement destinées à la cuisson en bouillon. Ne pas effectuer de cuisson sèche (rissolage, ...) sous peine de déformation du fond de cuve.

Sur le modèle chauffe directe, il est conseillé, afin d'éviter tout surchauffe ou coloration des côtés de cuve, de remplir celle-ci d'au moins la moitié de sa capacité.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.2 Description des commandes :

L'appareil se pilote par l'intermédiaire d'un coffret inox mural.

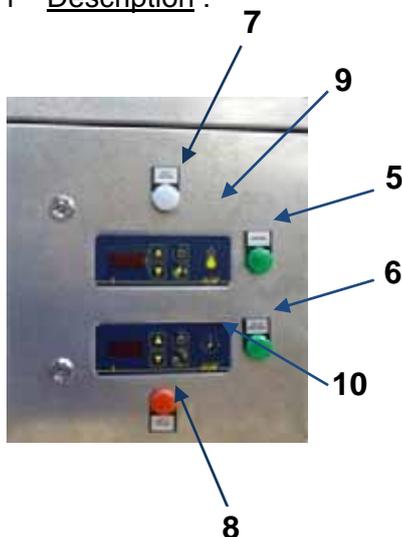
Deux cartes électroniques contrôlent les cuissons. Une première carte gère la température du produit et la deuxième gère les temps d'attente (départ différé) et de cuisson.

L'appareil comporte en façade :

- Un robinet mitigeur Eau chaude/Eau froide avec déversement dans la cuve par rejet fixe.
- Un robinet de vidange.

2.3 Coffret de commande :

2.3.1 Description :



- 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 minuteries

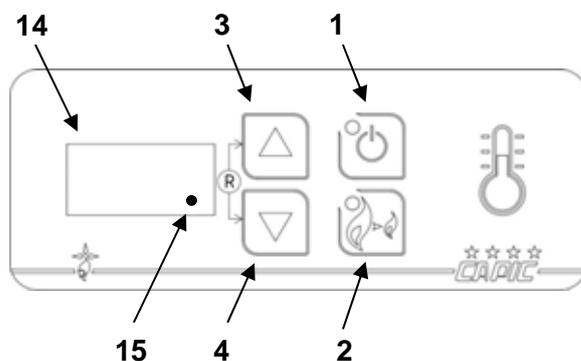
2.3.2 Mise en Marche / Arrêt du coffret de commande :

Le coffret est muni d'un interrupteur sectionneur placé sur le côté droit.

- Mise en marche par action sur l'interrupteur : Le voyant marche (7) s'allume.
- Mise à l'arrêt par action sur l'interrupteur : Le voyant marche (7) s'éteint.

2.3.3 Fonctionnement de la carte régulation thermostatique :

Cette carte permet de régler la température de cuisson par l'intermédiaire d'une sonde placée dans la cuve.



Thermostat :

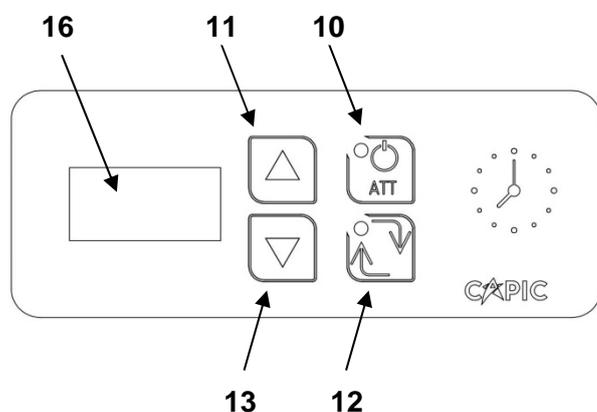
- 1 - Marche / Arrêt
- 2 - Grand débit / Petit débit
- 3 - Incrémentation
- 4 - Décrémentation
- 14 - Afficheur

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Mise en service par appui prolongé sur la touche (1). La led associée s'allume. L'afficheur (14) indique la dernière consigne de température programmée.
 - Lors de la mise en marche de la carte électronique, vérifier que la touche petit débit (2) n'est pas enclenchée (Led associée à la touche (2) éteinte). Cela évitera des allumages plus délicats du corps de chauffe en débit réduit et éventuelles mise en défaut.
 - A l'aide des touches (3) et (4), régler la consigne de température désirée. Un appui prolongé permet un défilement rapide, des impulsions successives permettent d'avancer degré par degré.
La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer une fois sur touche (3) ou (4).
La température réelle s'affiche alors pendant quelques secondes puis l'afficheur indique à nouveau la température de consigne.
Le point digital (15) à droite sur l'afficheur s'allume lorsque le thermostat est en demande de chauffe. Le voyant témoin chauffe (5) est allumé lorsque le brûleur est activé.
 - La touche grand débit / petit débit (2) permet d'autoriser le fonctionnement des brûleurs en grande flamme ou petite flamme. Le fonctionnement standard se fait en grand débit (touche non actionnée). Pour des cuissons nécessitant de longues périodes de mijotage, la fonction petite flamme est alors conseillée une fois la température du produit ou bain de cuisson atteinte. Appuyer pour cela sur la touche (2). La led associée à la touche s'allume. La consigne de température est alors désactivée et l'afficheur indique « - - - ». La chauffe est alors réduite et continue.
 - L'allumage des brûleurs est automatique et s'effectue dès que la commande thermostatique l'exige. En cas de défaut d'allumage, le voyant rouge (8) défaut s'allume et une alarme sonore cadencée est présente. L'acquiescement du défaut exige la procédure suivante :
Appui simultané sur les touches 3 et 4 jusqu'à extinction de l'alarme sonore. Une nouvelle tentative d'allumage s'effectue alors automatiquement.
- Nota :
- * Une temporisation de sécurité interdit tout réarmement pendant un temps d'environ 30 sec. L'appui simultané sur les touches 3 et 4 est donc inopérant pendant ce temps.
 - * Si le défaut persiste ou survient trop souvent, consulter votre installateur.
- Mise à l'arrêt de la carte régulateur par appui prolongé sur la touche (1). L'afficheur (14) s'éteint.

2.3.4 Fonctionnement de la carte minuterie 99 heures :

Cette carte permet d'effectuer un départ différé de la cuisson (fonction ATTENTE). Elle permet également de programmer une minuterie de cuisson associée à une alarme sonore fin de cuisson. En fin de minuterie, la chauffe est désactivée.



MINUTERIES

(Minuterie attente + cuisson)

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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Mise en marche de la carte par appui prolongé 2 secondes sur la touche (10). La led associée s'allume. L'afficheur (16) indique en alternance « CUI » et 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
10.5 correspond à 10 heures 30 minutes.
- Sans départ différé
Si vous ne désirez pas de départ différé. Vous pouvez à ce stade lancer la minuterie de cuisson par impulsion sur la touche (12).
L'afficheur indique alors « CUI » puis décompte le temps.
Le point digit à droite de l'afficheur clignote.
A la fin du décompte, l'afficheur indique « - - - » en clignotant.
La chauffe est coupée et une alarme sonore retentit.
- Avec départ différé
Si vous désirez un départ différé, après avoir régler votre temps de cuisson :
 - Impulsion courte sur la touche (10).
L'afficheur indique alors « ATT » en alternance avec « OFF ».
 - A l'aide des touche incrémentation (11) et décrémentation (13), régler le temps d'attente désiré.
Exemple : 010 correspond à 10 minutes
1.10 correspond à 1 heure 10 minutes
10.5 correspond à 10 heures 30 minutes.
 - Lancement de la minuterie attente par impulsion sur touche (12).
L'afficheur indique « A » sur le pavé de gauche ainsi qu'un segment mobile sur le pavé de droite. Une impulsion sur la touche (11) ou (13) visualise momentanément le temps d'attente restant.
En fin de minuterie attente, passage automatique en minuterie de cuisson.
- Arrêt alarme sonore par impulsion sur touche 12.
- Arrêt de la carte minuterie par appui prolongé sur touche M/A (10). L'afficheur s'éteint.

ATTENTION :

Lors du lancement de la minuterie ATTENTE, bien vérifier que la fonction mijotage n'est pas enclenchée (Led associée à la touche (12) éteinte). Cela évitera un allumage plus délicat en débit réduit et une éventuelle mise en défaut.

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.

2.4 VANNE DE VIDANGE CLAMP

La marmite est équipée d'une vanne de vidange à clamp. Cette vanne dispose d'une sécurité interdisant toute manœuvre d'ouverture ou fermeture, sans avoir, au préalable, exercé une traction sur la manette.

Vanne position fermée



Vanne position ouverte



Manipulation



ATTENTION
Tirer sur la manette
pour déverrouillage
avant la rotation

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.

De même, il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.

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 lavette, 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 avec une lavette, 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 :

Dans le cadre d'une utilisation normale, la cuve inox ne réclame aucun entretien hormis le nettoyage quotidien.

Exceptionnellement, pour des salissures plus importantes, on utilisera la méthode de nettoyage indiquée pour l'entretien de la carrosserie en prenant bien soin de rincer abondamment pour faire disparaître tout mauvais goût avant utilisation.

Proscrire l'utilisation de tout produit de nettoyage chloré ou javellisé.

En fin de service, en cas d'utilisation notamment de bain de cuisson contenant des sels ou des chlorures vidanger complètement et rincer à l'eau claire.

Les cuves standards en inox 18-10 conviennent pour les cuissons de denrées courantes à très faible concentration de chlorures.

Dans le cas de cuissons de spécialités (choucroute, fruits de mer, produits salés, vins blancs, moutarde, industrie chimique, ... Il est impératif de nous consulter.

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.

Les pièces essentielles du robinet 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.

La vanne de vidange est équipée d'une fixation par clamps.

En cas de démontage, agir sur la vis de la Clamp tout en maintenant le corps de la Vanne afin d'éviter que celle-ci ne tombe.



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 - INSTALLATION

1.1 CONSIGNE D'INSTALLATION :

1.1.1 Fiche technique :

Chaque appareil est identifié par une référence commerciale et possède une fiche technique intégrant l'ensemble des informations nécessaires lors de l'installation (encombrement, point de raccordement, ...).

Pour pouvoir consulter et télécharger les fiches techniques, nous vous invitons à vous rendre sur notre site www.capic-fr.com

Dans la rubrique Espace pro, connectez-vous grâce à votre identifiant et mot de passe. Renseignez ensuite la référence commerciale désirée (W.....).

1.1.2 Règlementation :

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

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.

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

L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

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

1.1.3 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.

1.1.4 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. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm.

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.

1.4 Raccordement gaz :

1.5.1 Raccordement gaz :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

Le raccordement gaz est réalisé en tube rigide. Le circuit doit obligatoirement comporter en amont :

- Une vanne par appareil permettant de l'isoler de l'ensemble.
- Un détendeur par appareil dans le cas du butane - propane.
- Une vanne d'arrêt générale.
- Une vanne d'asservissement à la ventilation suivant la réglementation locale en vigueur.

Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.

Le tube ou tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.

Il est interdit de raccorder un flexible d'alimentation gaz à l'intérieur de l'appareil.

Dans le cas d'un raccordement gaz par flexible, utiliser le kit de raccordement extérieur fourni, de manière à ressortir de l'appareil le point de raccordement.

1.5.2 Généralités :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

- Raccorder l'appareil à la canalisation d'arrivée de gaz en interposant un organe de sectionnement constitué par :
 - Un robinet d'arrêt dans le cas des gaz de la 2^{ème} famille gaz naturel G20 OU G25.
 - Un robinet d'arrêt et un détendeur approprié dans le cas des gaz et 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 charge. 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 tés, coudes, ...
- L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifiez que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.
- 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 de l'électrovanne. La mesure s'effectue l'appareil en service à plein régime. Elle doit être égale à la valeur inscrite sur la plaque signalétique de réglage.

1.5.2 Branchement gaz :

Raccordement gaz en tube 20/27.



1.5.3 Branchement électrique : L'ensemble de l'installation électrique doit être préalablement contrôlé et en conformité avec la norme NFC15100.

Le raccordement électrique est direct sans prise de courant. La ligne d'alimentation comporte obligatoirement un dispositif de protection omnipolaire réglementaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

Le raccordement à la terre est obligatoire. Le conducteur ne doit pas être interrompu. Le point de raccordement se situe dans le coffret de commande déporté.

Engager le câble d'alimentation dans le presse étoupe et le raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

1.5.4 Raccordement eau : Le raccordement se fait à l'arrivée de l'appareil par 2 flexibles 15/21. EC/EF sont repérées respectivement par une pastille rouge et bleu.

2 - ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ

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

Adaptation en cas de changement de gaz :

- Changement des injecteurs brûleur.
- Changement des injecteurs rampe inter allumage.
- Réglage d'air primaire.
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Réglage du débit réduit (réglage pression voir 3.2.2).

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.

Marmite modèle 345 (34 kW) :

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	28 - 30	37
Débit	3,6 m3/h	4,2 m3/h	2,68 kg/h	2,62 kg/h
Ø injecteur 1/100 (mm) x6	185	185	125	125
Diaphragme	2 mm	2 mm	Maxi	Maxi
Ø injecteur RIA	85	85	50	50
Ø injecteur Bypass (débit réduit)	320	320	210	200

Marmite modèle 500 (42 kW) :

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	28 - 30	37
Débit	4,45 m3/h	5,2 m3/h	3,32 kg/h	3,23 kg/h
Ø injecteur 1/100 (mm) x8	180	180	120	120
Diaphragme	2 mm	2 mm	Maxi	Maxi
Ø injecteur RIA	2x85	2x85	2x60	2x60
Ø injecteur Bypass (débit réduit)	360	360	240	240

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3 - MAINTENANCE

AVERTISSEMENT :

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

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

3.1 Robinet de vidange :

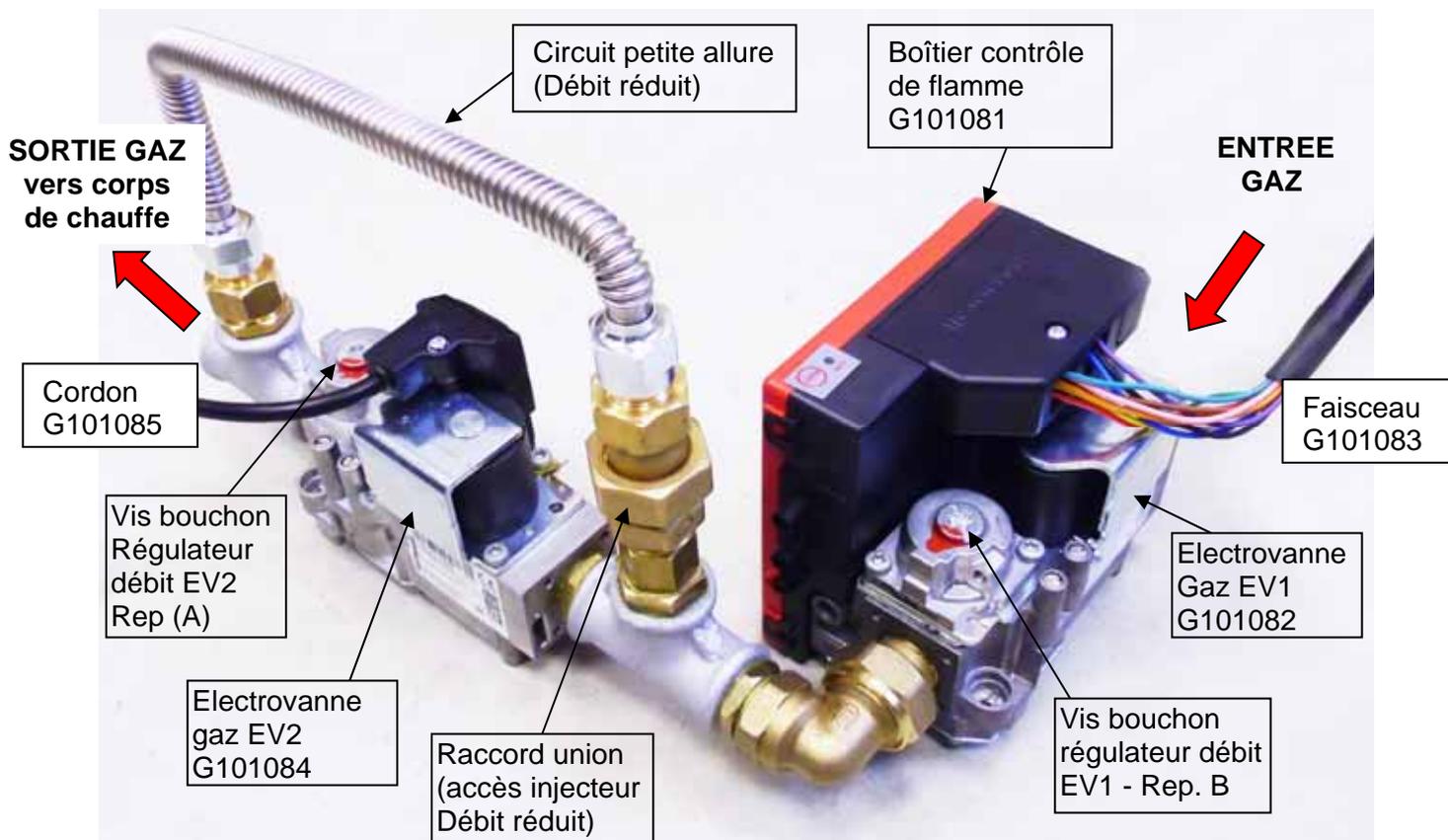
La vanne de vidange est équipée d'une fixation par clamps.

En cas de démontage, agir sur la vis de la Clamp tout en maintenant le corps de la Vanne afin d'éviter que celle-ci ne tombe.



3.2 Ensemble de contrôle gaz :

3.2.1 Description :



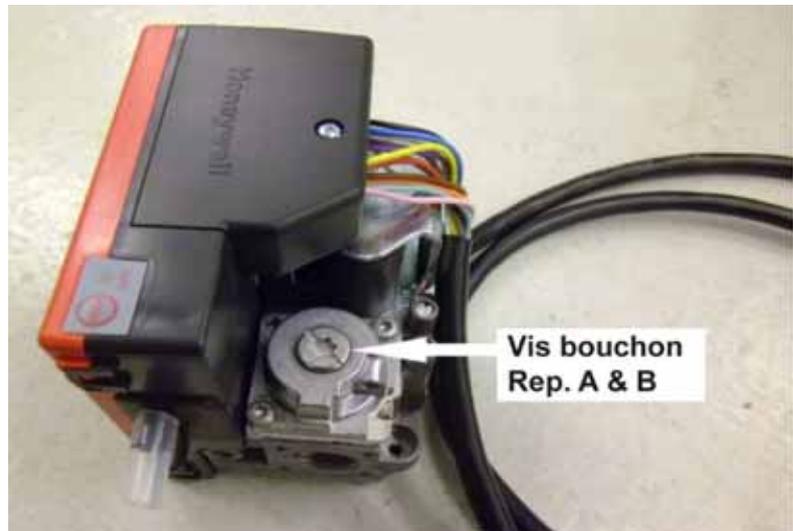
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3.2.2 Neutralisation du régulateur de débit :

Les régulateurs débit (rep. A) et (rep. B), sont neutralisés en usine afin d'obtenir le débit gaz optimal. En cas de remplacement de l'électrovanne gaz, il est nécessaire de procéder à la neutralisation du régulateur. Pour cela, suivre le mode opératoire ci-dessous.

Nota : il est nécessaire de procéder à cette opération sur chacune des électrovannes EV1 et EV2.

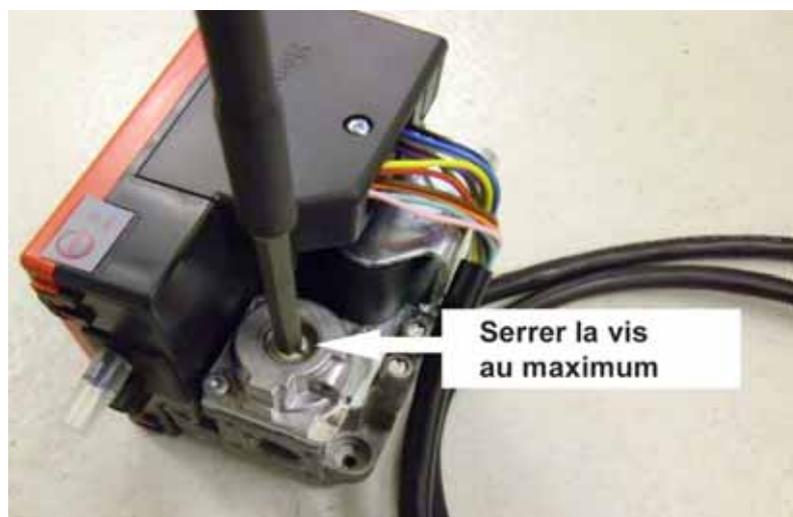
- Sur le dessus, retirer la vis bouchon torx



- Une fois retirée la vis alu torx, la vis plastique de réglage apparait



- Serrer au maximum la vis plastique torx sans forcer
- Puis remettre la vis bouchon alu
- Poser une goutte de vernis rouge sur la vis alu (scellement)

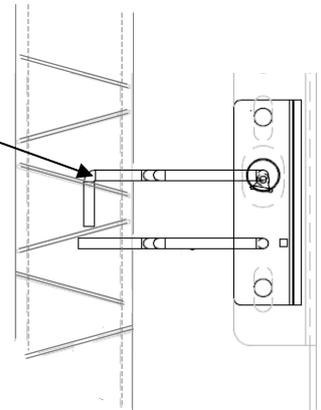


NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3.3 Position de l'électrode sur les brûleurs :

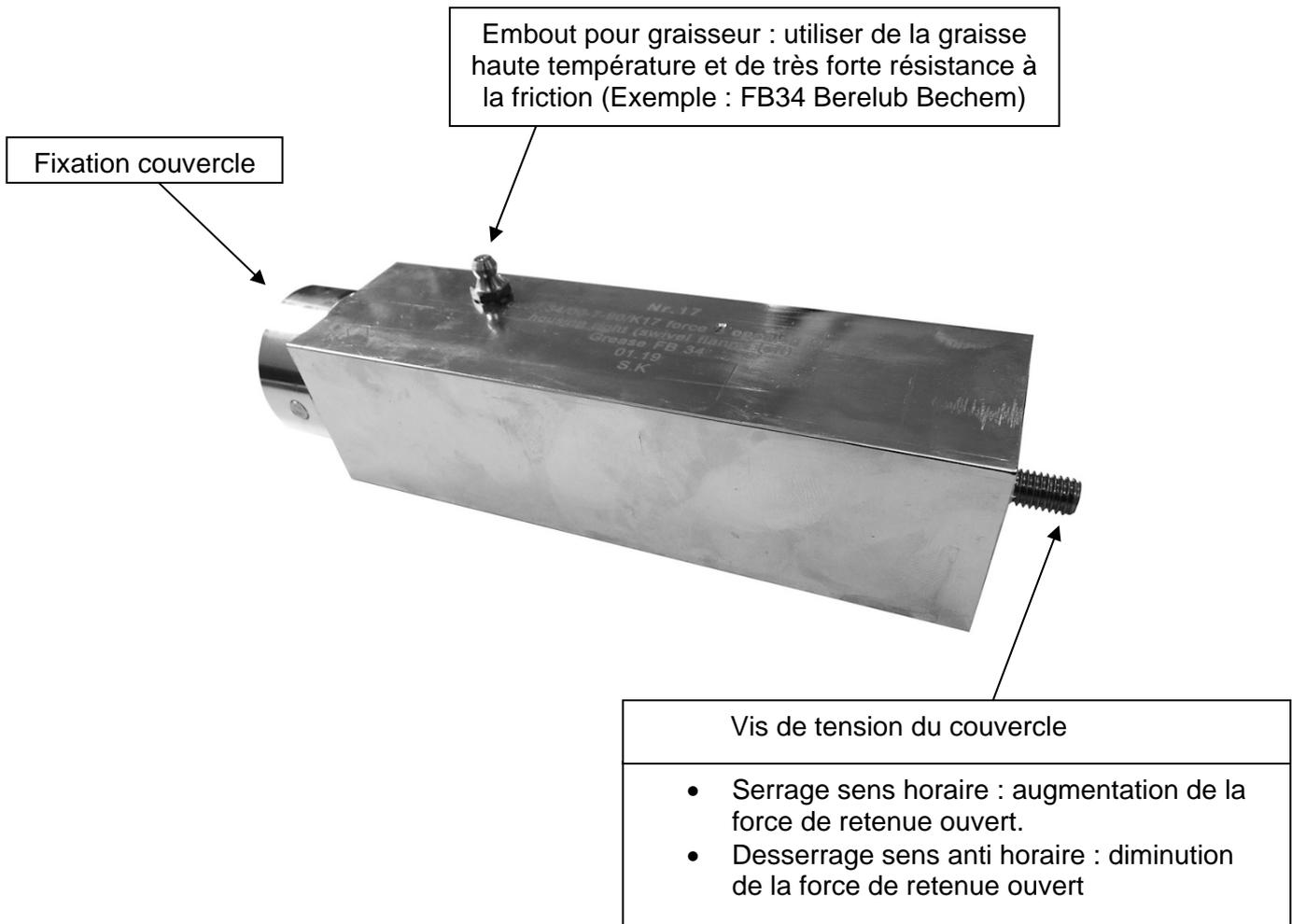
Le train d'étincelle d'allumage ainsi que le contrôle de flamme sont assurés par la même électrode.

Electrode
d'allumage
(Train d'étincelle)
+ contrôle de
flamme

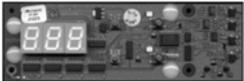
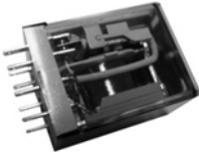


3.4 Charnière couvercle :

Le couvercle est équilibré par 2 charnières à compensation. La dureté de celles-ci est réglable par serrage ou desserrage d'une vis de pression agissant sur un ressort.



PIÈCES DÉTACHÉES

PHOTO	CODE	DESIGNATION	MARMITE GAZ	
			Modèle 345	Modèle 500
	A504490	Plastron minuterie	●	●
	A504478	Plastron marmite	●	●
	E050540	Carte programmable minuterie et carte thermostat double allure	●	●
	E052347	Relais finder	●	●
	E204025	Buzzer 230V	●	●
	E403532	Sonde de régulation	●	●
	G101075	Electrode ionisation ou électrode allumage	●	●
	G203025	Rampe brûleur lg = 420 mm	●	●
	Q104580	Charnière gauche force 6	●	●
	Q104582	Charnière droite force 6	●	●
	Q452030	Robinet mélangeur	●	●
	Q450151	Vanne de vidange clamp	●	●
	G101065	Kit contrôle double allure	●	●

