

Gammes 700 - 800 - 900 - 1000

MARMITES



GAMMES		CHAUFFE DIRECTE		BAIN-MARIE	
		Gaz	Electrique	Gaz	Electrique
700	60 Litres	-	-	-	W344101
	60 Litres	-	-	-	W384101
800	100 Litres	W384021	-	W384121	W384111
	150 Litres	W384022	W384012	W384122	W384112
900	100 Litres	W294021	W294011	W294121	W294111
	150 Litres	W294022	W294012	W294122	W294112
	235 Litres	W294023	-	W294124	W294114
PILOTE	80 Litres	-	-	-	W296214 / W296215
	150 Litres	W296111	W296101	W296211	W296201 / W296207
	240 Litres	W296113	-	W296213 / W296209	W296203 / W296208
1000	150 Litres	W404022	W404012	W404122	W404112
	235 Litres	W404023	-	W404124	W404114

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

- 2.1 Consignes générales
- 2.2 Chauffe directe gaz
- 2.3 Bain marie gaz
- 2.4 Chauffe directe électrique
- 2.5 Bain marie électrique
- 2.6 Option régulation thermostatique

3 - ENTRETIEN

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

2 - RACCORDEMENT

3 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

4 - MAINTENANCE

PIÈCES DÉTACHÉES

SCHÉMAS ELECTRIQUES

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

DEBALLAGE :

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.

CONTROLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique se trouve à l'avant sur la façade :

ref. commerciale		N° N° de serie	
Σ Qn = <input type="text"/> deb calor kW		TYPE A	
PAYS	FR	CAT.	I12E+3+
	BE		I2E+/I3+
	GB/ES/PT		I12H3+
U= <input type="text"/> IP <input type="text"/> P= <input type="text"/> kW		A503055	
N° organisme certif.		f= <input type="text"/> Hz	

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	I12E+3+	G20	20	G30	29
Belgique	I2E+	G20	20		
Belgique, Chypre, Malte	I3+			G30	29
Espagne, Portugal, GB, Italie, Irlande, Tchéquie, Slovénie, Slovaquie	I12 H3+	G20	20	G30	29

MANUTENTION :

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

GAMMES		CHAUFFE DIRECTE		BAIN-MARIE	
		Gaz	Electrique	Gaz	Electrique
700	60 Litres	-	-	- Kg
800	100 Litres	170 Kg	170 Kg	210 Kg	180 Kg
	150 Litres	185 Kg	180 Kg	225 Kg	190 Kg
900	100 Litres	175 Kg	175 Kg	215 Kg	185 Kg
	150 Litres	190 Kg	185 Kg	230 Kg	195 Kg
	235 Litres	210 Kg	-	220 Kg	225 Kg
1000	150 Litres	195 Kg	190 Kg	235 Kg	200 Kg
	235 Litres	215 Kg	-	225 Kg	230 Kg

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.

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.

En fin de fabrication, et après essais, les plaques fontes sont enduites d'huile pour prévenir de la corrosion. Les dégraisser avec un détergent domestique. Les rincer soigneusement et les sécher avant de les préparer en y faisant fondre du gras.

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 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

2.1 CONSIGNES GENERALES :

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 MEME, NE JAMAIS DEVERSER D'EAU FROIDE DANS UNE CUVE OU UNE DOUBLE ENVELOPPE CHAUDE.

LES MARMITES SONT UNIQUEMENT DESTINÉES A LA CUISSON EN BOUILLON. NE PAS EFFECTUER DE CUISSON SÈCHE (RISSOLAGE, ...) SOUS PEINE DE DÉFORMATION DU FOND DE CUVE.

2.2 MARMITE CHAUFFE DIRECTE GAZ : (hors gamme suspendue PILOTE) Le brûleur chauffe directement la cuve.

2.2.1 Identification des commandes :

La manette du robinet gaz comporte un index repère et les sigles conventionnels déterminants sa position :

- Arrêt
- * Veilleuse
- ▲ Plein débit
- ▲ Débit réduit

L'option allumage électrique :

Il s'effectue par bouton poussoir identifié par le sigle * .

Les manettes du robinet mélangeur d'alimentation en eau comportent une pastille de couleur : bleue = eau froide rouge = eau chaude.

La poignée du robinet de vidange 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.

2.2.2 Allumage du brûleur :

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

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

- 1 - Déverser dans la cuve le liquide de cuisson prévu.
- 2 - Introduire la topette enflammée dans le tunnel d'allumage jusqu'au voisinage de la veilleuse. Si la marmite est équipée de l'option allumage électrique : Appuyer sur le bouton poussoir pour déclencher un train d'étincelles à l'électrode d'allumage.
- 3 - Saisir la manette du robinet gaz et placer le sigle * en face du repère ▼ du tableau de commande.
- 4 - Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour assurer l'enclenchement et le maintien de la sécurité (thermocouple).
- 5 - 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).
- 6 - Si la veilleuse s'éteint, reprendre les opérations d'allumage.
- 7 - 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).

2.2.3 Extinction :

du brûleur : en amenant la position veilleuse * de la manette en face du repère ▼ .

de la veilleuse : en amenant la position arrêt de la manette ● en face du repère ▼ .

2.2.4 Précaution :

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

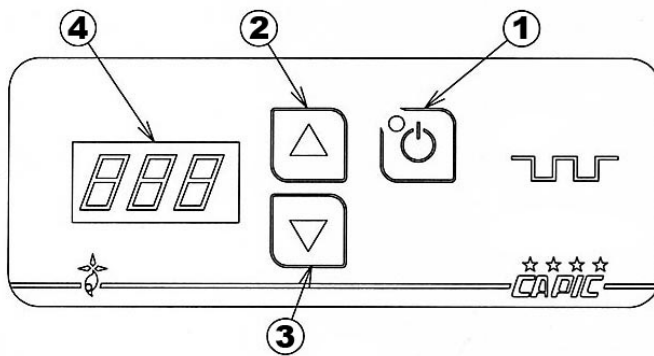
2.3 MARMITE BAIN-MARIE GAZ : (hors gamme suspendue PILOTE).

Le brûleur chauffe la cuve par l'intermédiaire d'une double enveloppe remplie d'eau. L'appareil est doté d'une régulation automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.

2.3.1 Identification des commandes :

La marmite bain marie comporte les organes des robinetteries eau et de vidange identiques à la marmite chauffe directe.

Les commandes comprennent une carte électronique doseur d'énergie ainsi qu'une valve de sécurité.



Doseur d'énergie

- 1 - Marche/Arrêt
- 2 - Incrémentation
- 3 - Décrémentation
- 4 - Afficheur

La valve de sécurité comporte les sigles conventionnels de position suivants :

- Arrêt
- * Veilleuse
- ▲ Plein débit

L'appareil comporte en plus l'équipement spécifique suivant :

- 1 pressostat de régulation de pression de la double enveloppe.
- 1 purgeur thermostatique.
- 1 soupape de sureté 0,5 bar.
- 1 sécurité de surchauffe à 120°C dans la double enveloppe.

2.3.2 Mise en service :

Nota :

- L'appareil possède une régulation automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.
- Tous les appareils sont équipés d'une sécurité de manque d'eau, sous la forme d'un thermostat situé dans la double enveloppe. En cas de déclenchement, consultez votre technicien de maintenance qui vérifiera le bon fonctionnement de votre appareil.

2.3.2.1 Allumage du brûleur :

- Déverser au préalable le liquide prévu dans la cuve.
- Mettre en marche la carte électronique doseur d'énergie par appui prolongé sur la touche 1. L'afficheur 4 s'allume.
- Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle * en face de l'index repère. Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour activer le train d'étincelle et assurer l'enclenchement et le maintien du thermocouple. Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index repère.
- Régler le cycle de chauffe par appui sur les touches 2 et 3 de la carte électronique. L'afficheur 4 visualise par palier de 10 % puis 5 % le pourcentage de chauffe.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Exemple :

- Un fonctionnement à 30 % correspond à 30 % de temps de chauffe et 70 % de temps d'arrêt sur un cycle de 3'20".
- Un fonctionnement à 100 % correspond à une chauffe continue.

Le point digit de droite sur l'afficheur 4 est allumé pendant les périodes de chauffe.

2.3.2.2 Extinction :

- Arrêt de la chauffe par appui sur la touche 1 de la carte électronique. L'afficheur 4 s'éteint.
- Extinction de la veilleuse en plaçant la manette de la valve gaz sur ●.

2.3.2.3 Conduite de la chauffe :

La marmite fonctionne avec une pression de vapeur dans la double enveloppe. Pour éviter les risques d'accidents corporels et de déformation de la cuve, l'appareil est équipé d'une soupape de sûreté qui limite la pression à une valeur de 500 gr/cm².

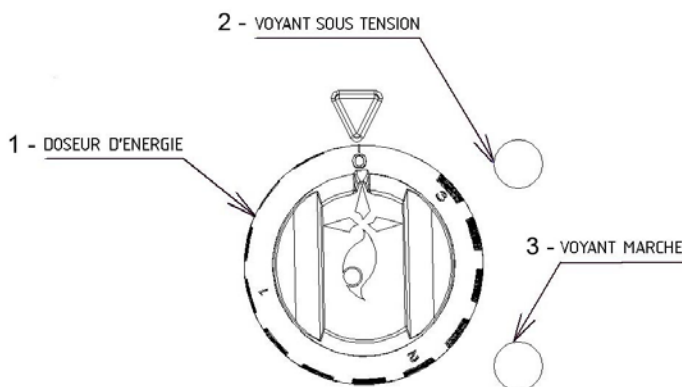
De plus, un régulateur de pression (pressostat) limite la pression dans la double enveloppe aux alentours de 450 gr. Au voisinage de cette pression, et ceci quelque soit le réglage de la carte doseur d'énergie, la chauffe est régulée (chauffe séquentielle). Ce dispositif assure une pression constante dans la double enveloppe, sans déclenchement de la soupape de sûreté, sans perte d'énergie ni risque de brûlures.

Un purgeur thermostatique permet d'évacuer la pression dans la double enveloppe au démarrage de la chauffe jusqu'à atteinte de 100°C dans la double enveloppe, puis son action est stopée.

La chauffe est également régulée par la carte électronique doseur d'énergie. Les séquences de chauffe sont réglables. En position 100%, la chauffe est continue.

2.4 MARMITE CHAUFFE DIRECTE ELECTRIQUE : (Hors gamme suspendu PILOTE)

2.4.1 Identification des commandes :



- 1 - Doseur d'énergie
- 2 - Voyant sous tension (orange)
- 3 - Voyant marche (vert)

2.4.2 Mise en service de la marmite chauffe directe électrique :

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

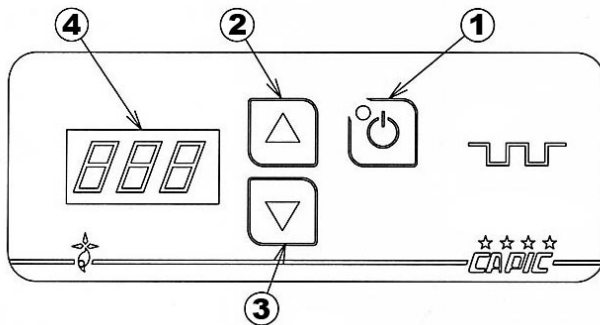
La chauffe est régulée par le doseur d'énergie qui fait également office d'interrupteur. Le voyant orange indique la mise sous tension, le voyant vert les périodes de chauffes. De la position (0) à la position (3), le doseur alterne les périodes d'arrêt et de chauffe suivant un cycle variable. En position (3), la chauffe est continue.

2.5 MARMITE BAIN MARIE ELECTRIQUES :

(Hors gamme suspendu PILOTE)

Le modèle bain marie est doté d'une régulation automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.

2.5.1 Identification des commandes :



Doseur d'énergie

- 1 - Marche/Arrêt
- 2 - Incrémentation
- 3 - Décrémentation
- 4 - Afficheur

2.5.2 Mise en service marmite bain marie :

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

La chauffe est régulée par la carte doseur qui fait également office d'interrupteur. Les séquences de chauffe et d'arrêt sont réglables.

- Mise en marche de la carte par appui sur la touche 1. Le voyant associé s'allume ainsi que l'afficheur 4.
- Régler le cycle de chauffe par appui sur les touches 2 et 3.

Exemple :

- Un fonctionnement à 30 % correspond à 30 % de temps de chauffe et 70 % de temps d'arrêt sur un cycle de 3'20''.
- Un fonctionnement à 100 % correspond à une chauffe continue.
- Le point digit de droite sur l'afficheur 4 est allumé pendant les périodes de chauffe.

Arrêt de l'appareil par appui sur la touche 1. Le voyant associé s'éteint ainsi que l'afficheur 4.

2.5.3 Conduite de la chauffe de la marmite bain marie électrique :

- La marmite fonctionne avec une pression de vapeur dans la double enveloppe. Pour éviter les risques d'accidents corporels et de déformation de la cuve, l'appareil est équipé d'une soupape de sûreté qui limite la pression à une valeur de 500 gr/cm².
- De plus, un régulation de pression (pressostat) limite la pression dans la double enveloppe aux alentours de 450 gr. Au voisinage de cette pression, la chauffe est régulée (chauffe séquentielle). Ce dispositif assure une pression constante dans la double enveloppe sans déclenchement de la soupape de sûreté.
- Un purgeur thermostatique permet d'évacuer la pression dans la double enveloppe au démarrage de la chauffe puis son action est stoppée.

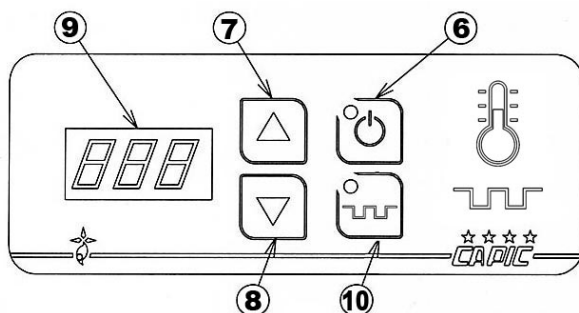
La chauffe est également régulée par la carte électronique doseur d'énergie. Les séquences de chauffe sont réglables. En position 100 %, la chauffe est continue.

2.6 OPTION REGULATION THERMOSTATIQUE : (Hors gamme suspendu PILOTE)

- En option sur marmite gamme 800, 900 et 1000.
- De série sur marmite Pilote agitateur

L'appareil peut être équipé en option 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.

2.6.1 Identification des commandes :



Thermostat - Doseur

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

2.6.2 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.

2.6.3 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.

2.6.4 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.

2.7 MARMITE SUSPENDU PILOTE

2.7.1 Identification des commandes :

Les marmites PILOTE comportent des cartes électroniques de commande permettant d'assurer les fonctions de chauffe séquentielle, basculement de cuve, compteur d'eau (option) alimentation EC/EF (option). Les modèles gaz comportent en plus une valve de sécurité gaz.

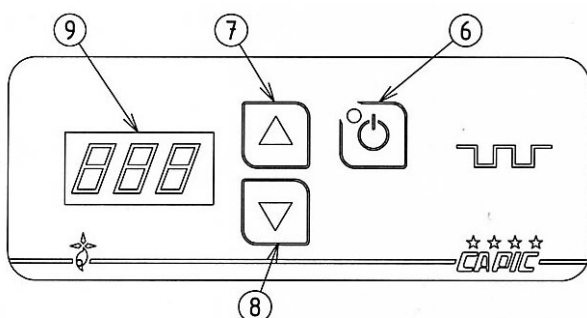
Les modèles bain-marie possède de série la régulation automatique de niveau d'eau. Ils sont également équipés de :

- Un robinet de trop plein de la double enveloppe, placé au niveau du socle de l'appareil.
- Un groupe de sécurité placé à l'arrière sous le panache afin de limiter la pression de double enveloppe à 350 gr/cm².
- Un pressostat de régulation de pression de double enveloppe.
- Un thermostat de sécurité surchauffe 120° C dans la double enveloppe.

Commandes :

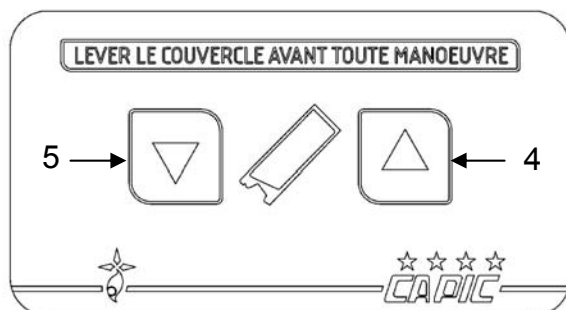
Les marmites sans mélangeur comportent une régulation séquentielle et minuterie fin de cuisson. Les marmites avec mélangeur comportent une régulation thermostatique, minuterie fin de cuisson, compteur d'eau et carte mélangeur.

2.7.1.1 Cartes digitales :



DOSEUR D'ENERGIE

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

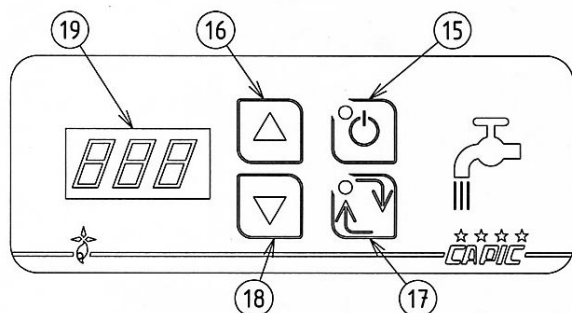


BASCULEMENT

- 4 - Retour à plat
- 5 - Vidange cuve

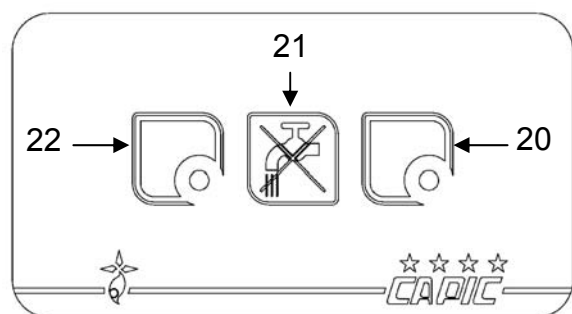
OPTION :

COMPTEUR D'EAU



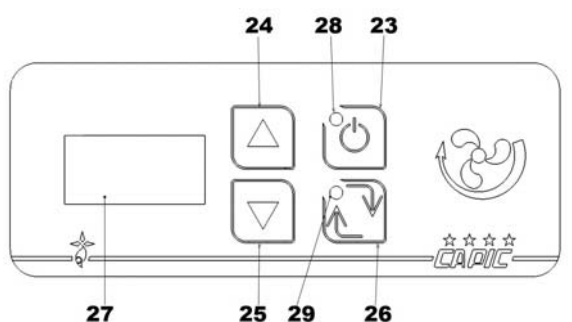
- 15 - Marche / arrêt
- 16 - Incrémentation
- 17 - Lancement remplissage
- 18 - Décrémentation
- 19 - Afficheur

ALIMENTATION EC/EF



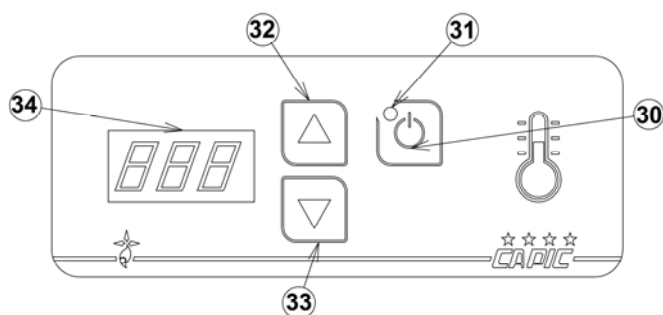
- 20 - Remplissage eau froide
- 21 - Arrêt remplissage
- 22 - Remplissage eau chaude

MELANGEUR



- 23 - Marche / arrêt
- 24 - Incrémentation
- 25 - Décrémentation
- 26 - Lancement rotation mélangeur
- 27 - Afficheur

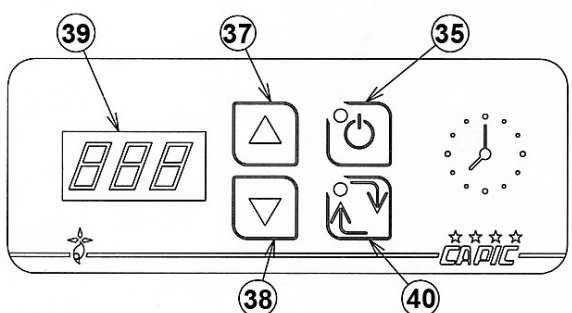
THERMOSTAT



- 30 - Marche / arrêt
- 32 - Incrémentation
- 33 - Décrémentation
- 34 - Afficheur

MINUTERIE CUISSON

(Minuterie attente + cuisson sur modèle élec.)



- 35 - Marche / arrêt
- 37 - Incrémentation
- 38 - Décrémentation
- 39 - Afficheur
- 40 - Lancement minuterie

2.7.1.2 Valve de sécurité gaz

La valve de sécurité comporte les sigles conventionnels de position suivants :

- Arrêt
- * Veilleuse
- ▲ Plein débit

Nota : la valve est équipée de contact permettant l'allumage électrique de la veilleuse.

2.7.2 Fonctionnement :

2.7.2.1 Fonctionnement doseur d'énergie

L'intensité de la chauffe est réglée par la carte doseur d'énergie selon une alternance réglable.

- 1 - Mise en service par appui sur la touche 6, la led rouge associée s'allume.
- 2 - Réglage du cycle de chauffe par appui sur les touches 7 et 8.
L'afficheur 9 visualise par palier de 10 % puis 5 % le pourcentage de chauffe (100 % à la mise en marche de la carte).
Exemple :
 - Une fonctionnement à 30% correspond à 30% de temps de chauffe et 70 % de temps d'arrêt sur un cycle de 3'20".
 - Un fonctionnement à 100 % correspond à une chauffe continue.Le point digit de droite sur l'afficheur 9 est allumé pendant les périodes de chauffe.
- 3 - Arrêt de la chauffe par appui sur la touche 6.

2.7.2.2 Basculement :

L'action sur l'interrupteur permet de contrôler le mouvement de la cuve.

L'index sur la position ▲ permet la remise à plat de la cuve.

L'index sur la position ▼ permet la vidange de la cuve.

Le basculement ne sera possible que lorsque le couvercle sera levé.

Le basculement de la cuve stoppe la chauffe de l'appareil.

2.7.2.3 Compteur d'eau (option) :

Un compteur volumétrique permet de contrôler automatiquement le remplissage de la cuve.

- 1 - Mise en marche par appui sur la touche 15.
- 2 - Réglage du volume désiré en litre par appui sur les touches 16 et 18.
- 3 - Lancement du remplissage de la cuve par appui sur la touche 17.
Au début du remplissage l'afficheur 19 indique 000 puis s'incrémente de litre en litre. Lorsque la quantité d'eau est atteinte, l'afficheur clignote sur cette valeur et le remplissage est stoppé.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- 4 - Un appui sur la touche 17 stoppe le clignotement. Un second appui sur la touche 17 relance un nouveau remplissage.
- 5 - Arrêt du compteur d'eau par appui sur la touche 15.

2.7.2.4 Alimentation EC/EF (option) :

Une impulsion sur l'interrupteur bleu permet l'arrivée d'eau froide.
Une impulsion sur l'interrupteur rouge permet l'arrivée d'eau chaude.
Une impulsion sur la touche robinet barré stoppe l'arrivée d'eau froide ou chaude.
L'alimentation en eau ne peut se faire que couvercle ouvert (sécurité sur le couvercle).

2.7.2.5 Mélangeur (option gamme PILOTE) :

2.7.2.5.1 Utilisation :

Une carte électronique permet de commander un mélangeur dans la cuve. 9 cycles de rotation associés à 3 vitesses sont programmés en usine.

- 1 - Mise en marche de la carte par appui prolongé sur la touche 23.

La led associée repère 28 s'allume.

Le pavé de droite sur l'afficheur repère 27 indique " 0 " et le pavé de gauche " _ ".

- 2 - A l'aide des touches repère 24 et 25 sélectionner l'un des 9 cycles préprogrammés :
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.

- Cycles 1, 2, 3 : Rotation antihoraire mono-sens.
(cycle 1 : vitesse lente 7 tr/min ; cycle 2 : vitesse moyenne 20 tr/min ;
cycle 3 : vitesse rapide 35 tr/min).

- Cycles 4, 5, 6, 7, 8, 9 : Rotation alternées avec vitesses et durées variables.

Récapitulatif :

CYCLE	SENS ANTIHORAIRE		SENS HORAIRE	
	Vitesse rotation (tr/min)	Durée rotation	Vitesse rotation (tr/min)	Durée rotation (secondes)
0	-	-	-	-
1	7	Continu	-	-
2	20	Continu	-	-
3	35	Continu	-	-
4	7	020 s	10	20
5	20	020 s	10	20
6	35	020 s	10	20
7	7	1 : 00 minute	10	1 : 00
8	20	1 : 00 minute	10	1 : 00
9	35	1 : 00 minute	10	1 : 00

- 3 - Lancement du cycle de rotation par appui sur la touche 26.

La led associée repère 29 s'allume.

Le segment du pavé gauche de l'afficheur défile pendant la rotation antihoraire et le pavé affiche " _ " si la rotation antihoraire est stoppée.

Le segment du pavé central de l'afficheur défile pendant la rotation horaire et le pavé affiche " _ " si la rotation horaire est stoppée.

Le pavé de droite indique constamment le cycle de rotation sélectionné.

Un nouvel appui sur la touche 26 stoppe la rotation.

Les pavés gauche et central affichent " _ ". Le pavé de droite maintien son affichage.

Nota : Pendant la marche du mélangeur (étape 3), l'appui sur les touches 24 et 25 permet de modifier immédiatement la valeur du pavé de droite et donc le cycle de rotation.

Pendant la marche du mélangeur (étape 3), l'appui sur la touche 26 stoppe ou relance la rotation du mélangeur.

Pendant la marche du mélangeur (étape 3), l'ouverture du couvercle stoppe la rotation du mélangeur. Sa remise en marche nécessite de refermer le couvercle et remettre en marche la carte électronique mélangeur.

2.7.2.5.2 Programmation :

Il est possible de modifier les temps de rotation du malaxer lors des cycles 4 à 9. Les vitesses, quant à elles, ne sont pas modifiables.

Procédure :

- Mise en marche de la carte par appui sur touche 23.
- Appuyer pendant 5 secondes sur la touche 26 pour rentrer dans le mode programmation. L'afficheur affiche en alternance "T1" (voir tableau ci-dessus) et sa valeur "20" secondes (T1 correspond à la durée de la rotation antihoraire pour les cycles 4, 5, 6).
- A l'aide des touches 24 et 25 modifier la valeur de la durée.
- Appuyer sur la touche 26 pour valider votre choix. L'afficheur affiche alors en alternance "T2" et sa valeur "020" secondes.
- A l'aide des touches 24 et 25 modifier la valeur.
- Agir de la sorte pour les 4 temps T1, T2, T3, T4.
- Après avoir appuyer sur la touche 26 pour valider la durée du temps T4, appuyer 5 secondes sur la touche 26 pour sortir du mode programmation et revenir en mode utilisation.

2.7.2.5.3 Arrêt d'urgence :

L'option mélangeur intègre la mise en place d'un arrêt d'urgence sur la façade de l'appareil. Il est constitué d'un bouton poussoir et d'une clé de réinitialisation.

- En cas de danger, l'appui sur le bouton poussoir stoppe immédiatement toutes les fonctions de l'appareil (chauffe, mélangeur, ...) et désactive toute les cartes électroniques en façade.
- La remise en marche nécessite de tirer sur le bouton arrêt d'urgence puis d'agir sur la clé d'initialisation. Remettre alors en marche les fonctions désirées.

2.7.2.6 Thermostat (option marmite Pilote sans mélangeur) :

- Mise en marche de la carte par appui sur touche 30.
Le led associée s'allume.
- A l'aide des touches 32 et 33 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 la touche 32 ou 33.

Le point digit à droite de l'afficheur indique que le thermostat est en demande de chauffe.

2.7.2.7 Thermostat (marmite Pilote avec mélangeur) :

Se reporter au chapitre 2.6 « Option régulation thermostatique ».

2.7.2.8 Minuterie de cuisson 10 heures (marmite Pilote gaz) :

Une minuterie associée à une alarme sonore fin de cuisson permet de visualiser le temps de cuisson. En fin de minuterie la chauffe est désactivée.

- 1 - Mise en marche par appui sur la touche 35. La led rouge associée 36 s'allume.
- 2 - Réglage du temps par appui sur les touches 37 et 38.
A la mise en marche de la carte, le dernier temps programmé reste mémorisé.
 - * Affichage 001 → Consigne 1 minute
 - * Affichage 010 → Consigne 10 minutes
 - * Affichage 1.30 → Consigne 1 heure 30 minutes
- 3 - Lancement du décompte par appui sur la touche 40.
Pendant le décompte, l'afficheur visualise en permanence le temps restant.
A la fin du décompte une alarme sonore retentit, l'afficheur indique 000 et clignote et la chauffe est coupée.
- 4 - Un appui sur la touche 40 stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau le dernier temps programmé. Un second appui sur la touche 40 relance le décompte du dernier temps programmé.
- 5 - Arrêt de la minuterie par appui sur la touche 35.

2.7.2.9 Fonctionnement de la minuterie ATTENTE + CUISSON 10 heures (Modèle élec.) :

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.

- Mise en marche de la carte par appui sur la touche 35. La led associée s'allume. Il est alors possible d'effectuer une programmation (A) ou de lancer les minuteries (B).

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

A - Programmation des temps :

- Appui prolongé (3 secondes) sur la touche 40, l'afficheur indique « ATT » pendant 3 secondes, puis en clignotant le dernier temps programmé de la minuterie de départ différé.
- A l'aide des touches incrémentation 37 et décrémentation 38, régler le temps de départ différé.
 - Consigne 1 minute : affichage 001
 - Consigne 10 minutes : affichage 010
 - Consigne 1h30 : affichage 1.30
 - Consigne maxi 9h59 : affichage 9.59
- Validation par appui 2 secondes sur la touche 40.
L'afficheur indique alors « CUI » pendant 3 secondes, puis en clignotant le dernier temps programmé de la minuterie de cuisson.
- A l'aide des touches incrémentation 37 et décrémentation 38, régler le temps de cuisson :
 - Consigne 1 minute : affichage 001
 - Consigne 1h30 : affichage 1.30
- Validation par appui : 2 secondes sur la touche 40.
L'afficheur indique « - - - »

B - Lancement de minuterie :

- Impulsion sur la touche 40 pour lancer la minuterie départ différé.
L'afficheur indique « ATT » pendant toute la durée de la minuterie de départ différé.
Une impulsion sur les touches 37 ou 38 affiche, pendant 2 secondes. Le temps restant (décompte).
- A la fin du départ différé ; l'afficheur indique « CUI », et lancement automatique de la minuterie de cuisson.
Une impulsion sur les touches 37 ou 38, affiche pendant 2 secondes. Le temps de cuisson restant (décompte).
- En fin de décompte du temps de cuisson, la chauffe se coupe, une alarme sonore retentit, l'afficheur indique 000 en clignotant.
- Un appui sur la touche 40 stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau « - - - ».
Un second appui sur cette touche 40 relance le décompte.
- Arrêt de la minuterie par appui sur la touche 35.

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.

REMARQUE :

- Les anciens temps programmés sont mémorisés. Une simple impulsion sur la touche 12 après la mise en marche permet de lancer les minuteries avec les derniers temps.
- L'utilisation de la minuterie de cuisson seule « CUI », implique de programmer « OFF » en minuterie départ différé « ATT ».
- L'utilisation de la minuterie départ différé seule, implique de programmer une valeur supérieure au temps réel de cuisson en minuterie de cuisson.

2.7.3 Conduit de la chauffe :

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

2.7.3.1 Marmite électrique (chauffe directe et bain-Marie) :

Mettre en marche la chauffe par action sur la carte doseur d'énergie et régler l'allure de chauffe désirée. La chauffe s'interrompt lors du basculement de la cuve.

2.7.3.2 Marmite gaz (chauffe directe et bain-marie) :

Mettre en marche la carte doseur d'énergie.

Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle * en face de l'index repère. Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour activer le train d'étincelle et assurer l'enclenchement et le maintien du thermocouple.

Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index repère.

Régler sur la carte doseur d'énergie l'allure de chauffe désirée.

Nota : Marmite bain-marie électrique ou gaz :

La marmite fonctionne avec une pression de vapeur dans la double enveloppe. Pour éviter les risques d'accidents corporels et la déformation de la cuve, l'appareil est équipé d'une soupape de sûreté qui limite la pression à une valeur de 500 gr/cm² (soupape placée à l'arrière sous le panache).

De plus, une régulation de pression (pressostat) limite la pression dans la double enveloppe aux alentours de 330 gr. Au voisinage de cette pression, et ceci quelque soit le réglage du doseur d'énergie, la chauffe est régulée (chauffe séquentielle). Ce dispositif assure une pression constante dans la double enveloppe, sans déclenchement de la soupape de sécurité, sans perte d'énergie ni risque de brûlures.

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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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 :

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 DE LA DOUBLE ENVELOPPE SUR LES MODELES BAINS-MARIE :

Selon la dureté de l'eau de votre région, il est nécessaire d'effectuer régulièrement un détartrage de la double enveloppe suivi d'un rinçage abondant (vidange sous cuve).

3.4 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.

3.5 DES ORGANES DU CIRCUIT ELECTRIQUE :

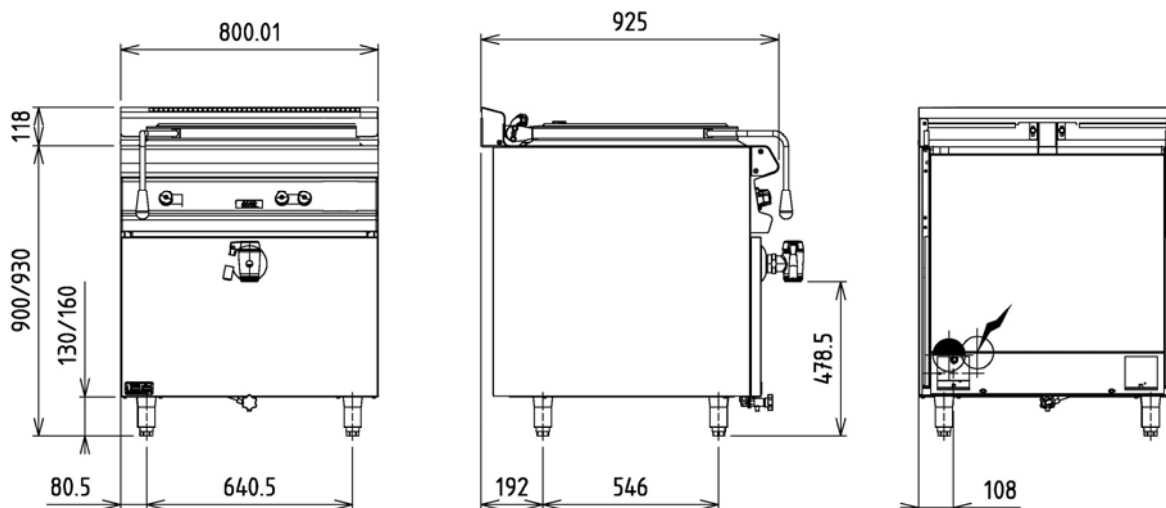
Toute intervention sur les organes du circuit électrique doit être confiée à un installateur qualifié en cuisine professionnelle ; il est recommandé d'effectuer une fois par an une visite d'entretien préventive.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

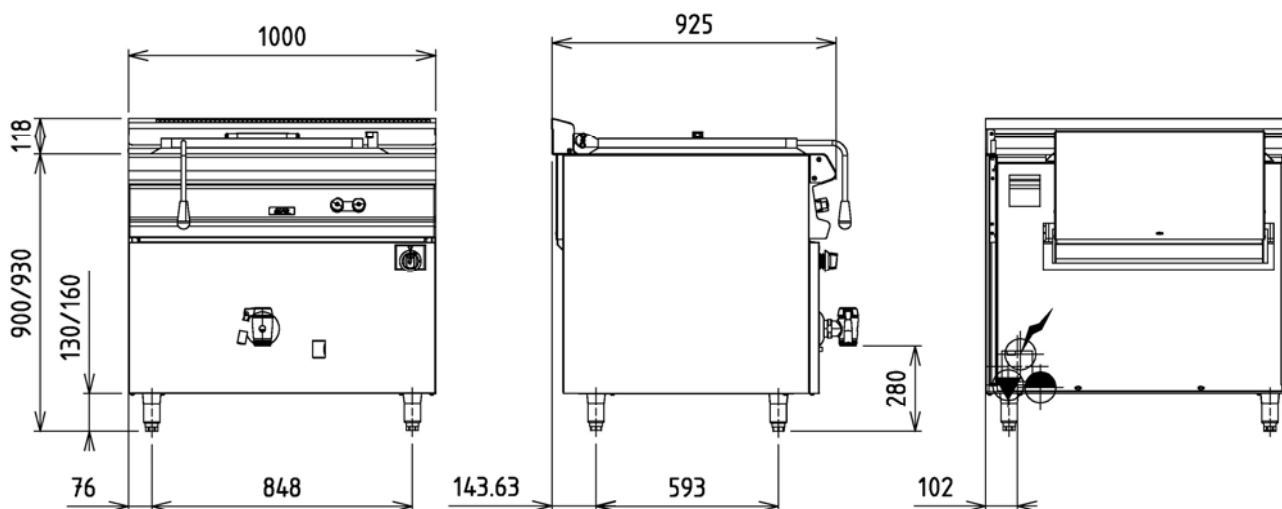
1 - INSTALLATION

1.1 RESERVATION :

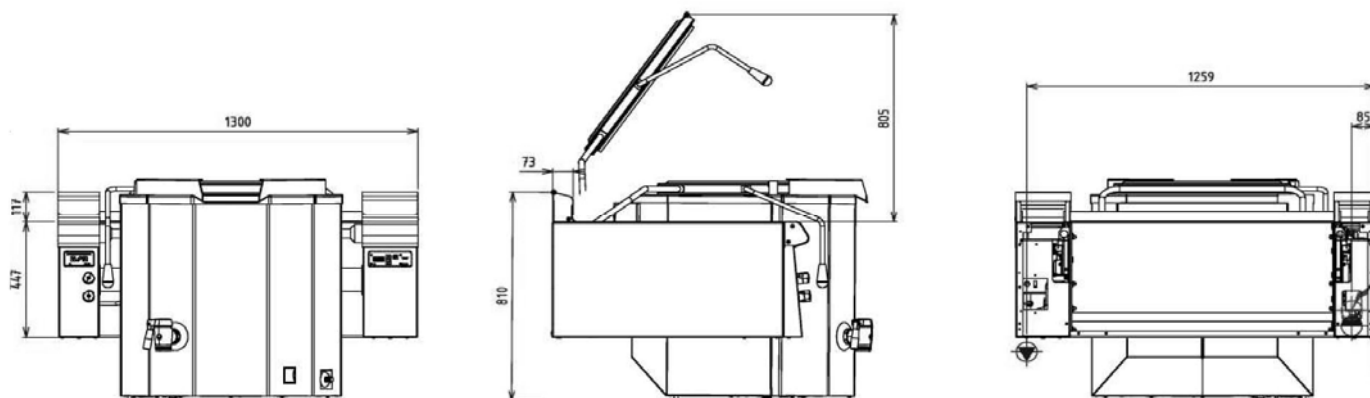
MARMITE 100 et 150 L CD et BM



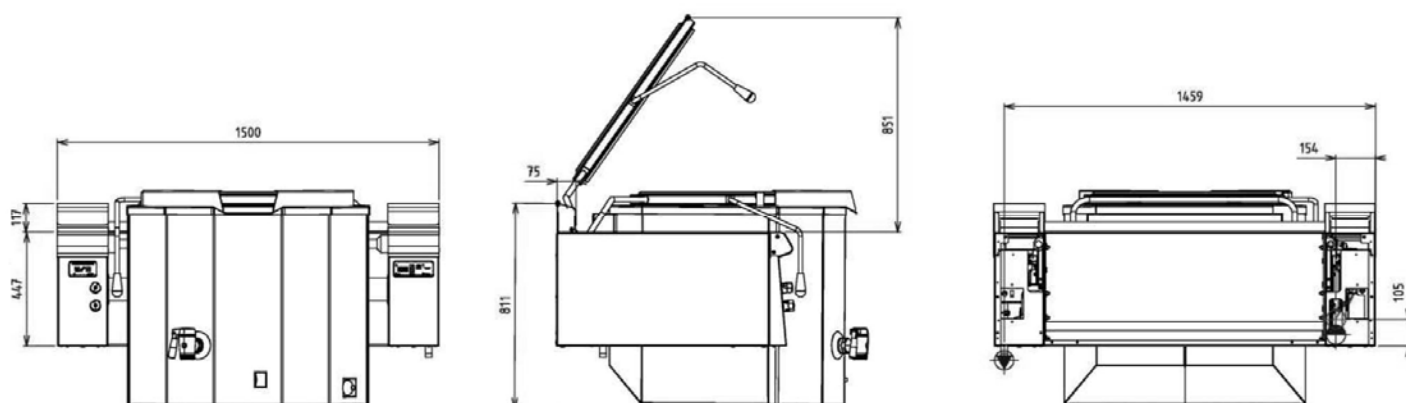
MARMITE 235 L CD et BM



MARMITE PILOTE 150 L BM



MARMITE PILOTE 240 L BM



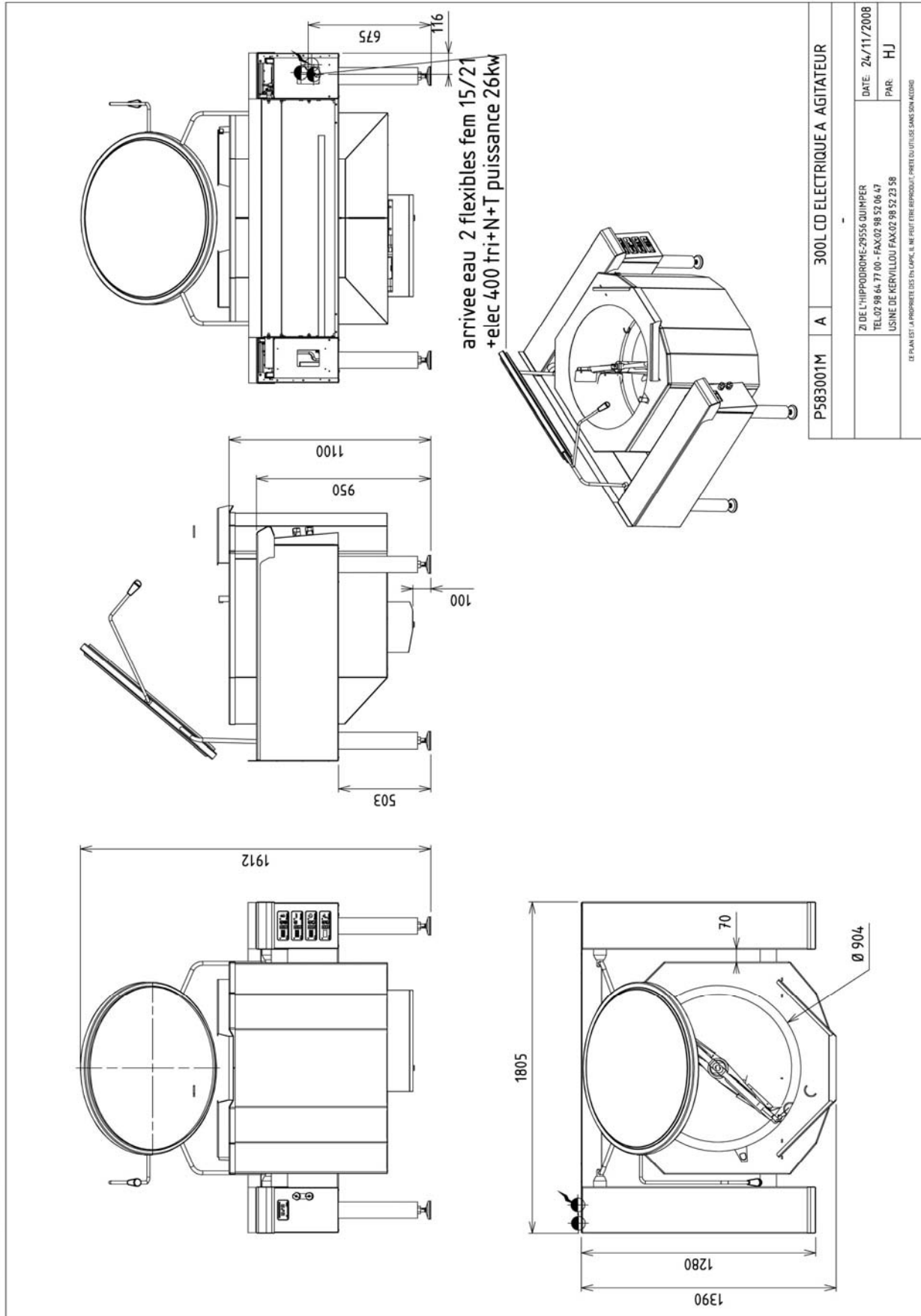
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

arrivée eau 3 flexibles fem 15/21
+elec 400 tri+N+T 22.5KW
(eau adoucie pour double enveloppe)

Diamètre cuve 750mm
Profondeur de cuve 510 mm
Couvercle doublée et équilibré
Chauffage bain marie à eau 23KW
Pression dans la double enveloppe 350grs
Basculement par vérin électrique
Hauteur de déversement par rapport au sol 280mm
Commandes digitales
Régulation séquentielle thermostatique
Mélangeur amovible à racteur PTFE
4 vitesses de rotation programmé par variateur
OPTIONS:
Compteur d'eau volumétrique ou minuterie
fin de cuisson
Refroidissement par circulation d'eau dans double enveloppe

P482322PM	A	235L BM ELECTRIQUE AGITATEUR
ZI DE L'HIPPONDROME-29556 QUIMPER		
DATE: 20/03/09		
TEL:02 98 64 77 00 - FAX:02 98 52 06 47		
USINE DE KERVILLIOU FAX:02 98 52 23 58		
PAR: HJ		
CE PLAN EST LA PROPRIÉTÉ DE SA CAPIC, IL NE PEUT ÊTRE REPRODUIT, PARTIÉ OU UTILISÉ SANS SON ACCORD		

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



2 - RACCORDEMENT

2.1 RACCORDEMENT GAZ :

2.1.1 Généralités :

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.

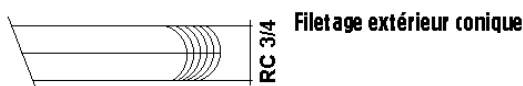
Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.

L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

2.1.2 Branchement gaz :

2.1.2.1 Marmites gamme 800-900-1000

La tuyauterie de raccordement gaz est située à l'avant droit de l'appareil. Elle est dimensionnée en 20/27 avec filetage conique ou pas gaz.



2.1.2.2 Marmites Pilote

La tuyauterie de raccordement gaz est située à l'arrière du pilier droit de l'appareil. Elle est dimensionnée en 20/27 avec filetage conique ou pas gaz.

2.1.3 Raccordement électrique pour marmite gaz

L'ensemble de l'installation électrique doit être préalablement contrôlé et en conformité avec la norme NFC 15100.

Sur les marmites gaz avec allumage électrique de la veilleuse et sur les marmites gaz bain-Marie, le câble d'alimentation 3x1,5 mm² H07RNF (P+N+T) doit comporter un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mn en amont du point de raccordement. La valeur de la tension (230x1) est indiquée sur la plaque signalétique.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe, le raccordement est donc direct et sans prise de courant.

Le câble d'alimentation doit être correctement dimensionné (voir tableau ci-après) et doit obligatoirement comporter un dispositif de protection omnipolaire réglementaire (distance entre contacts d'au moins 3 mm) en amont du point de raccordement. Le raccordement à la terre est obligatoire et le conducteur ne doit pas être interrompu.

L'efficacité de la prise de terre et l'ensemble de l'installation électrique doivent être préalablement contrôlés et être en conformité avec les normes électriques NFC 15100.

TENSION	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE en kW	INTENSITÉ en Ampères	NATURE DU CÂBLE NFC 73600x79500
400 V Tri+T	100 L CD	12	17,5	H07 RNF 4 x 4 mm ²
	150 L CD	12	17,5	H07 RNF 4 x 4 mm ²
400 V Tri+N+T	60 L BM	9	13	H07 RNF 5 x 2,5 mm ²
	100 L BM	13,5	19,5	H07 RNF 5 x 4 mm ²
	150 L BM	18	26	H07 RNF 5 x 6 mm ²
	235 L BM	22,5	32,5	H07 RNF 5 x 6 mm ²
230 V Tri+T	60 L BM	9	22,5	H07 RNF 5 x 6 mm ²
	100 L BM	13,5	34	H07 RNF 4 x 6 mm ²
	150 L BM	18	45	H07 RNF 4 x 10 mm ²
	235 L BM	22,5	56,5	H07 RNF 4 x 16 mm ²
	100 L CD	12	30	H07 RNF 4 x 6 mm ²
	150 L CD	12	30	H07 RNF 4 x 6 mm ²

Marmites suspendues PILOTE

TENSION	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE en kW	INTENSITÉ en Ampères	NATURE DU CÂBLE NFC 73600x79500
400 V Tri+N+T	80 L BM	14	20,5	H07 RNF 5 x 4 mm ²
	150 L CD	12	17,5	H07 RNF 5 x 4 mm ²
	150 L BM	18	26	H07 RNF 5 x 6 mm ²
	240 L BM	22,5	32,5	H07 RNF 5 x 6 mm ²
230 V Tri	80 L BM	14	35	H07 RNF 4 x 10 mm ²
	150 L CD	12	30	H07 RNF 4 x 6 mm ²
	150 L BM	18	45	H07 RNF 4 x 10 mm ²
	240 L BM	22,5	-	-

Les marmites sont à alimenter en 400Vx3+N+T ou 230Vx3+T mais ne sont pas commutables. Vérifier la tension de la plaque signalétique.

2.3 RACCORDEMENT EAU :

2.3.1 Eau chaude et froide

Le raccordement se fait à l'arrière de l'appareil par deux flexibles 15/21 (arrière pilier gauche pour marmite PILOTE). Eau chaude et eau froide sont repérées respectivement par une pastille rouge et bleu.

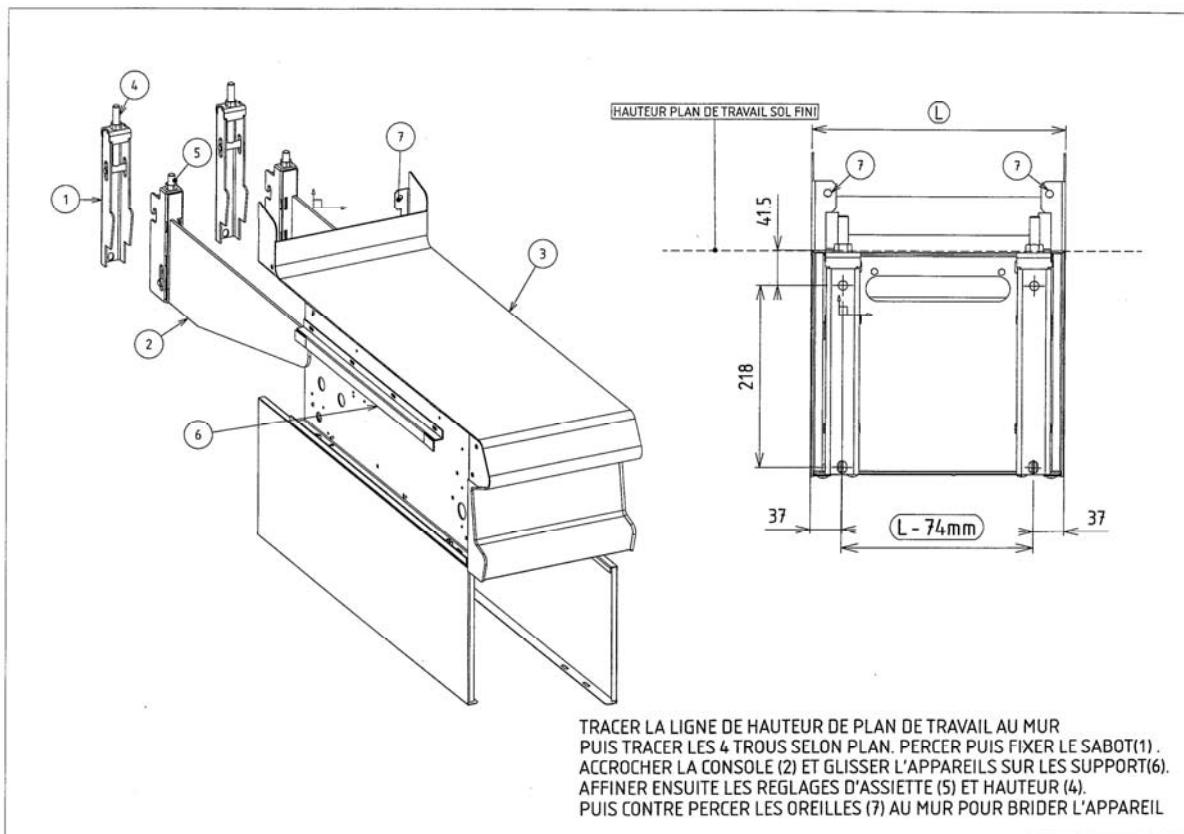
2.3.2 Double enveloppe

Il est impératif de prévoir un régulateur de pression sur le circuit d'alimentation de la double enveloppe pour ne pas endommager la cuve. **Le régler à 1,5 bars maxi impérativement.**

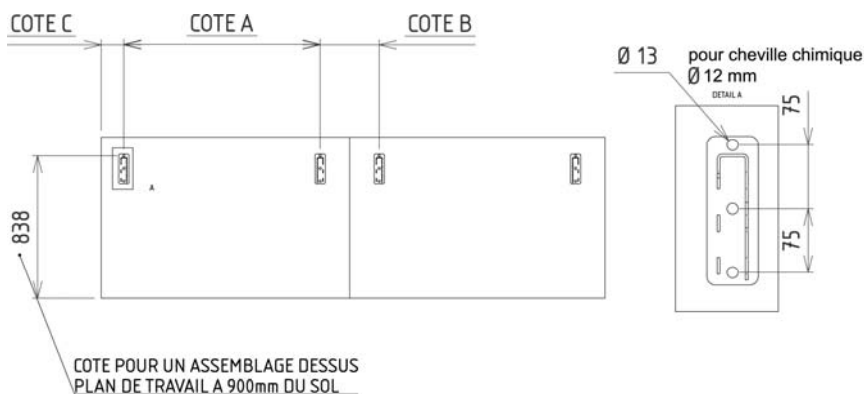
Il est vivement conseillé d'alimenter la double enveloppe en eau adoucie. Il est préférable d'insérer un filtre mécanique pour éviter tout encrassement de l'électrovanne de remplissage double enveloppe.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.4 SUSPENSION APPAREIL GAMME 900, 1000 :



2.5 SUSPENSION SAUTEUSE GAMME 900 PILOTE :



COTE A: 948mm POUR MARMITE 150L (largeur 1300) PILIER 200mm A D. 150mm A G.

COTE A: 1148mm POUR MARMITE 225L largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)
 POUR SAUTEUSE MODELE 50 largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)

COTE A: 1648mm POUR SAUTEUSE MODELE 80 largeur 2000 (2 piliers largeur 200mm)

COTE B: 345mm POUR DEUX PILIER DE LARGEUR 200mm

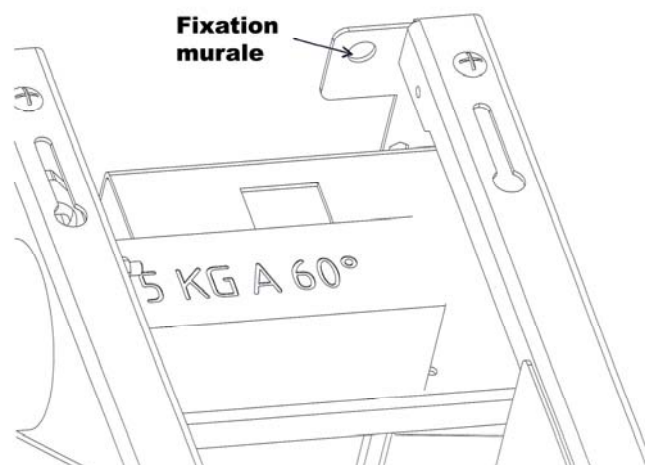
COTE B: 275mm POUR ASSEMBLAGE PILIER DE 200mm+150mm

COTE C: 174.5 POUR UN PILIER DE 200mm

COTE C: 124.5 POUR UN PILIER DE 150mm

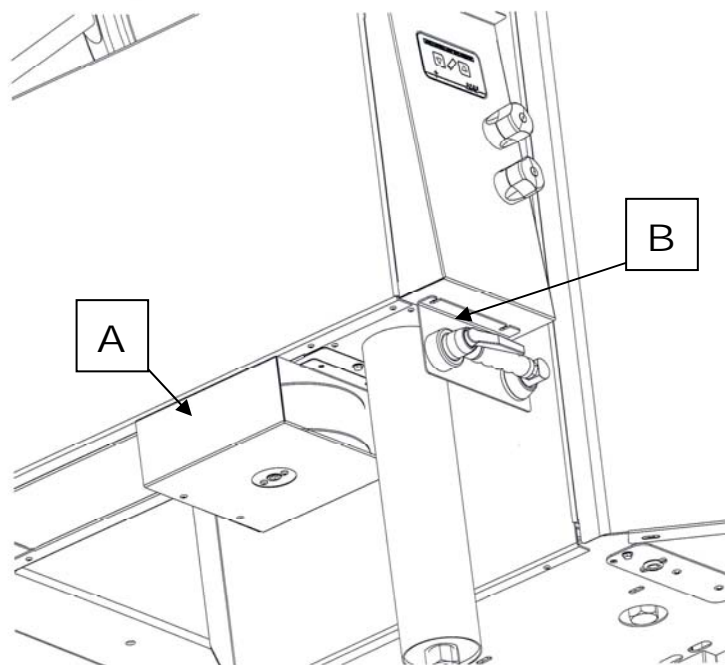
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

Nota : Après mise en place et réglage de l'appareil, contrepercer l'oreille arrière structure de l'appareil et fixer au mur.



2.6 FIXATION DOUCHETTE :

- Le corps A de la douchette est à positionner sous le pilier gauche, derrière le pied avant.
- Le support gâchette B est à positionner devant le pied avant en utilisant les vis de fixation de la façade.



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

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

- Changer les injecteurs brûleurs.
- Changer l'injecteur veilleuse.
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Réglage d'air primaire : changement du diaphragme ou déplacement bague d'air.
- Régler le 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.

MARMITE 100 L chauffe directe - Puissance : 18 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	1,908 m ³ /h	2,214 m ³ /h	1,422 Kg/h	1,386 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	320	320	215	215
Ø diaphragme	35	35	sans	sans
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

MARMITE 100 L bain-Marie - Puissance : 18 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	1,908 m ³ /h	2,214 m ³ /h	1,422 Kg/h	1,386 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	320	320	215	215
Ø diaphragme	35	35	sans	sans
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

MARMITE 150 L chauffe directe - Puissance : 19,5 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit gaz	2,067 m ³ /h	2,4 m ³ /h	1,54 Kg/h	1,5 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	340	340	220	220
Ø diaphragme	35	35	sans	35
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

MARMITE 150 L bain-Marie - Puissance : 19,5 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	2,067 m ³ /h	2,4 m ³ /h	1,54 Kg/h	1,5 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	340	340	220	220
Ø diaphragme	35	35	sans	sans
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

MARMITE 230 L chauffe directe - Puissance : 23 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit gaz	2,438 m ³ /h	2,829 m ³ /h	1,817 Kg/h	1,771 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	160	160	105	105
Réglage d'air mm	2	2	4	4
Injecteur RIA	70/100	70/100	50/100	50/100
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

MARMITE 230 L bain-Marie - Puissance : 22 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	2,332 m ³ /h	2,706 m ³ /h	1,706 Kg/h	1,694 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	160	160	105	105
Réglage d'air mm	2	2	4	4
Injecteur RIA	70/100	70/100	50/100	50/100
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

MARMITE PILOTE 150 L chauffe directe et bain-marie - Puissance : 19,5 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	29	37
Débit gaz	2,067 m ³ /h	2,39 m ³ /h	1,54 Kg/h	1,5 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	340	340	220	220
Diaphragme	Ø 35	Ø 35	sans	Ø 27
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

MARMITE PILOTE 240 L chauffe directe et bain-marie - Puissance : 25 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	29	37
Débit gaz	2,64 m ³ /h	3,07 m ³ /h	1,97 Kg/h	1,94 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	270	270	180	180
Diaphragme	Ø 27	Ø 27	Ø 27	Ø 27
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P

4 - 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 :

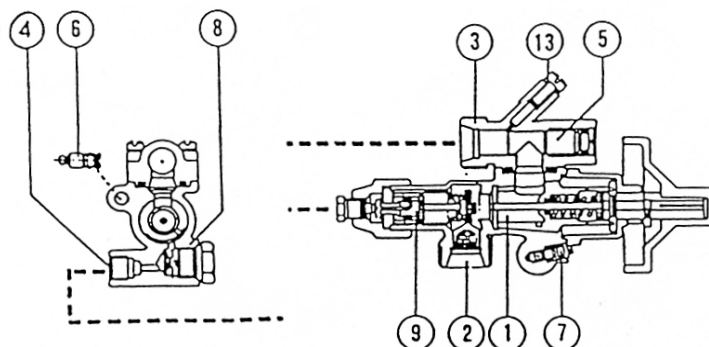
Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service.

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

4.1 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



4.1.1 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.

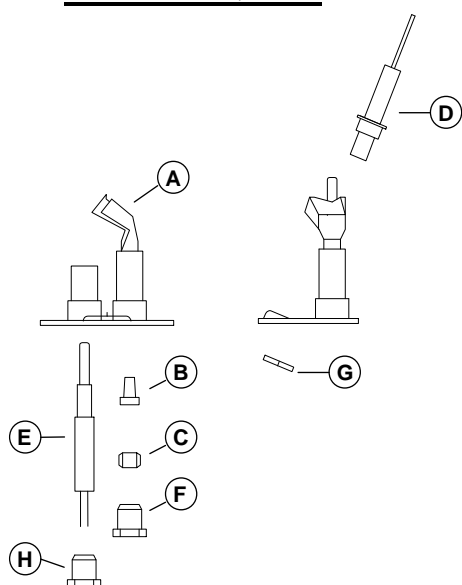
4.1.2 Graissage du robinet :

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.

4.2 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.

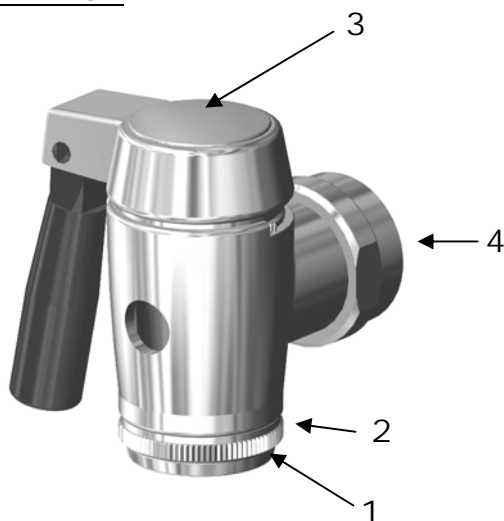
- Thermocouple (E) :

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.

4.3 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).

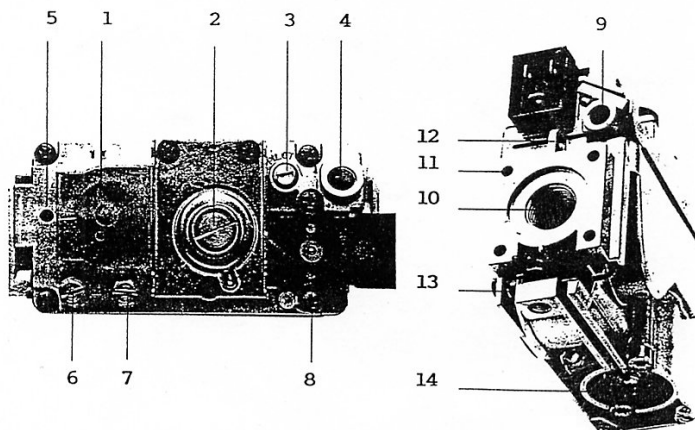
- Mettre en place 3 dans 4.
- Graisser la face d'appui de 2. La mettre en place et revisser 1 sur 3.
- Manœuvrer 3 et serrer 1 à la main de façon à laminer la graisse et de régler la souplesse du robinet.
- Le robinet est prêt à l'emploi.

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

4.4 VALVE DE SECURITE 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.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

4.5 CUVE DE LA DOUBLE ENVELOPPE :

Elle est équipée sur sa face inférieure d'un orifice de vidange pour le détartrage. Une fois par an et en fonction de la dureté de l'eau du réseau et du niveau d'entartrage constaté de la double enveloppe procéder à un détartrage.

Procéder comme suit :

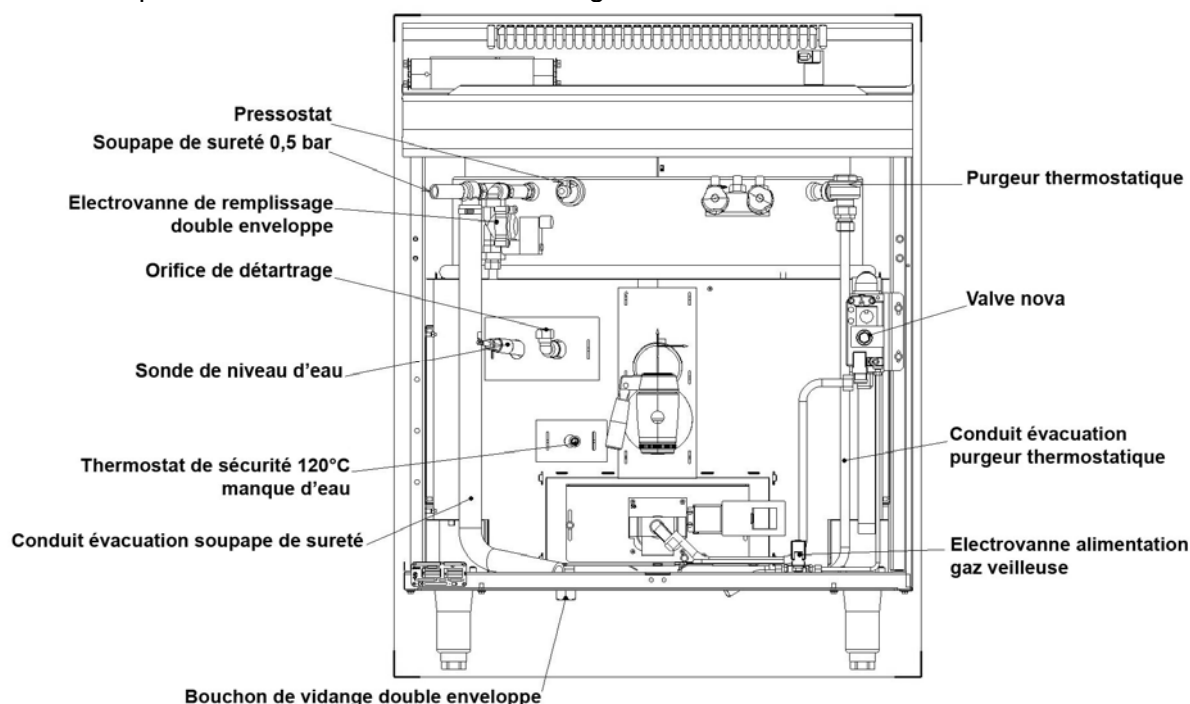
- Ôter le bouchon de vidange de la double enveloppe (accès par orifice prévu à cet effet dans le socle de l'appareil).
- Vidanger et rincer.
- Remettre le bouchon de vidange.
- Introduire par l'orifice de détartrage (voir 4.5) après avoir déposé la façade basse, le détartrant constitué par une solution d'acide phosphorique diluée à 33 % en volume ou un produit similaire du commerce dans les proportions suivantes :
 - * 24 L pour une capacité 100 l.
 - * 27 L pour une capacité 150 l.
 - * 37 L pour une capacité 200 l.
- Mettre l'appareil en service pendant 60 mn.
- Laisser reposer pendant 3 à 4 h.
- Vidanger après dépose du bouchon.
- Rincer abondamment en introduisant de l'eau par le groupe de sécurité.

Il est conseillé de porter des gants de protection contre les risques de brûlures.

Nota : sur les marmites bain-marie PILOTE, le groupe de sécurité se situe sous le panache à l'arrière.

4.6 LOCALISATION DES DIFFERENTS COMPOSANTS :

Exemple : marmite 150 litres bain marie gaz



PIÈCES DÉTACHÉES

Marmite ARMEN gaz et électrique

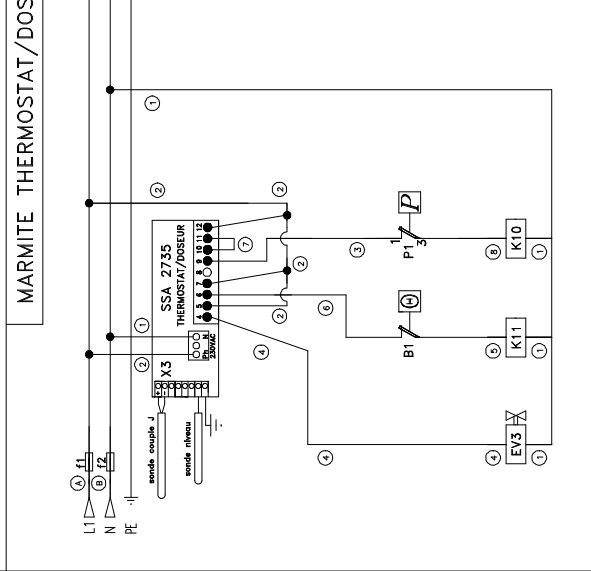
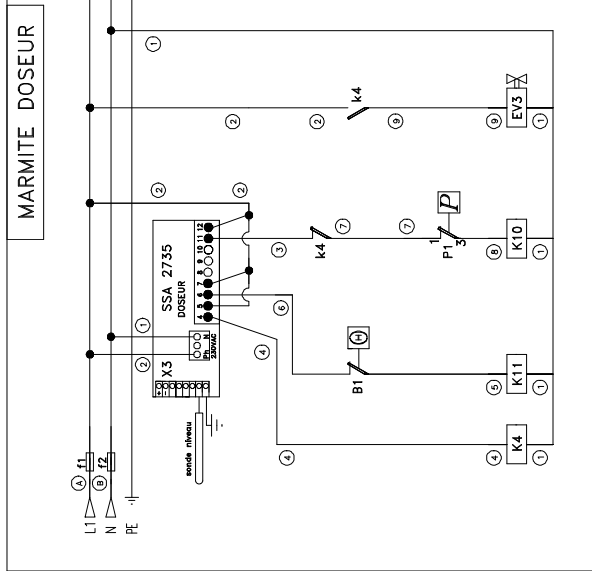
DESIGNATION	CODE	GAZ						ELECTRIQUE					
		CD			BM			CD			BM		
		100	150	235	100	150	235	100	150	80	100	150	235
Plastron doseur	A504334				•	•	•				•	•	•
Pressostat 100-500 mbar	E044055				•	•	•				•	•	•
Allumeur 2 pts	E050505	•	•	•	•	•	•						
Carte 2735 programmable	E050539				•	•	•				•	•	•
Ventilateur hélicoïdal	E050571						•						
Contacteur 18A – 230V	E050932										•	230Vx3	
Contacteur 18A – 400V	E050933							•	•				
Contacteur 25A – 230V	E050944											•	
Contacteur 32A – 230V	E050956										230Vx3		•
Sonde de niveau d'eau	E054062				•	•	•				•	•	•
Cartouche 2AGI 10-38	E104402							•	•	•	•	•	•
Électrovanne veilleuse	E131002				•	•	•						
Électrovanne remplissage DE	E131710						•						•
Électrovanne remplissage DE	E131743				•	•					•	•	
Résistance 1900W	E150885							•	•				
Thermoplongeur 4500 W	E153010										•	•	•
Joint thermoplongeur	E153011										•	•	•
Voyant LM112 vert 400 V	E202097							•	•				
Voyant lm112 orange 400 V	E202098							•	•				
Thermostat sécurité 120°C +	E401012				•	•	•				•	•	•
Doseur d'énergie 400 V	E452545							•	•				
Brûleur ovale lg = 400	G200206	•	•		•	•							
Brûleur AEM lg = 410	G203025			•			•						
Veilleuse	G207529	•	•	•	•	•	•						
Electrode allumage	G207534	•	•	•	•	•	•						
Robinet gaz S22	G304040	•	•										
Robinet gaz S23	G304048			•									
Thermocouple	G401005	•	•	•	•	•	•						
Valve de sécurité gaz	G653028				•	•	•						
Joint commande Nova	I101006				•	•	•						
Soufflet manette	I101007	•	•	•									
Joint de robinet de vidange	I101009	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Poignée bakelite couvercle	Q104068	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Manette gaz	Q104202	•	•	•									
Manette électrique	Q104206							•	•				
Bague manette robinet gaz	Q104224	•	•	•									
Charnière couvercle	Q104592	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Robinet de vidange 40/49	Q451030	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Robinet EC/EF	Q452030	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Rejet fixe	Q461018	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Purgeur laiton	Q480530				•	•	•				•	•	•
Soupape sureté 0,5 bar	Q480536				•	•	•				•	•	•

PIÈCES DÉTACHÉES

Marmite SUSPENDUE PILOTE gaz et électrique

DESIGNATION	CODE	GAZ				ELECTRIQUE			
		CD		BM		CD	BM		
		150	240	150	240	150	80	150	240
Plastron minuterie	A504332				●		●	●	●
Plastron doseur d'énergie	A504334	●	●	●	●	●	●	●	●
Plastron thermostat	A504336				●		●	●	●
Plastron compteur d'eau	A504338	option	option	option	option	option	option	option	option
Plastron mélangeur	A504344				●		●	●	●
Plastron thermostat / doseur	A504454	option	option	option	option	option	option	option	option
Plastron basculement	A504457	●	●	●	●	●	●	●	●
Vérin basculement MAX30	E020515	●	●	●	●	●	●	●	●
Boîtier de commande vérin	E020516	●	●	●	●	●	●	●	●
Câble secteur vérin	E020517	●	●	●	●	●	●	●	●
Câble commande vérin	E020518	●	●	●	●	●	●	●	●
Pressostat 100-500 mbar	E044055			●	●		●	●	●
Allumeur 2 pts	E050505	●	●	●	●				
Carte compteur volumétrique	E050537	option	option	option	option	option		option	option
Carte électronique 26/27	E050539	●	●	●	●	●	●	●	●
Carte basculement	E050548	●	●	●	●	●	●	●	●
Ventilateur hélicoïdal	E050571				●				
Contacteur 18A – 230V	E050932							230Vx3	
Contacteur 25A – 230V	E050944							400Vx3	
Contacteur 32A – 230V	E050956								400Vx3
Relais Finder	E052347	●	●	●	●	●	●	●	●
Socle relais Finder	E052351	●	●	●	●	●	●	●	●
Bouton arrêt d'urgence	E052801				●		●	●	●
Bouton à clé	E052814				●		●	●	●
Sonde de niveau d'eau	E054064			●	●		●	●	●
Détecteur magnétique couvercle	E054075	●	●	●	●	●	●	●	●
Aimant	E054077	●	●	●	●	●	●	●	●
Cartouche 2AGI 10x38	E104402	●	●	●	●	●	●	●	●
Electrovanne veilleuse	E131002			●	●				
Electrovanne remplissage DE	E131710			●	●			●	●
Résistance 1900W	E150885					●			
Résistance cartouche 700W	E152230								●
Thermoplongeur	E153010							●	●
Joint thermoplongeur	E153011							●	●
Moteur mélangeur	E255020				●		●	●	●
Thermostat sécurité 120°C +	E401012			●	●		●	●	●
Sonde couple J diam = 3	E403532				●		●	●	●
Bruleur ovale Ig = 400	G200206	●	●	●	●				
Veilleuse	G207529	●	●	●	●				
Electrode allumage	G207534	●	●	●	●				
Thermocouple	G401005	●	●	●	●				
Interrupteur allumage électrique	G652232	●	●	●	●				
Valve de sécurité gaz	G653028	●	●	●	●				
Joint commande NOVA	I101006	●	●	●	●				
Poignée bakelite couvercle	Q104068	●	●	●	●	●		●	●
Charnière couvercle F5 spéciale	Q104594	●	●	●	●	●		●	●
Robinet de vidange 40/49	Q451030	●	●	●	●	●		●	●
Robinet EC/EF	Q452030	●	●	●	●	●		●	●
Rejet fixe	Q461018	●	●	●	●	●		●	●
Purgeur laiton	Q480530			●	●		●	●	●
Soupape sureté 0,5 bar	Q480536			●	●		●	●	●
Douchette à enrouleur	Q501025	option	option	option	option	option		option	option
Capteur mécanique cuve	E054078	●	●	●	●	●	●	●	●

SCHÉMAS ELECTRIQUES

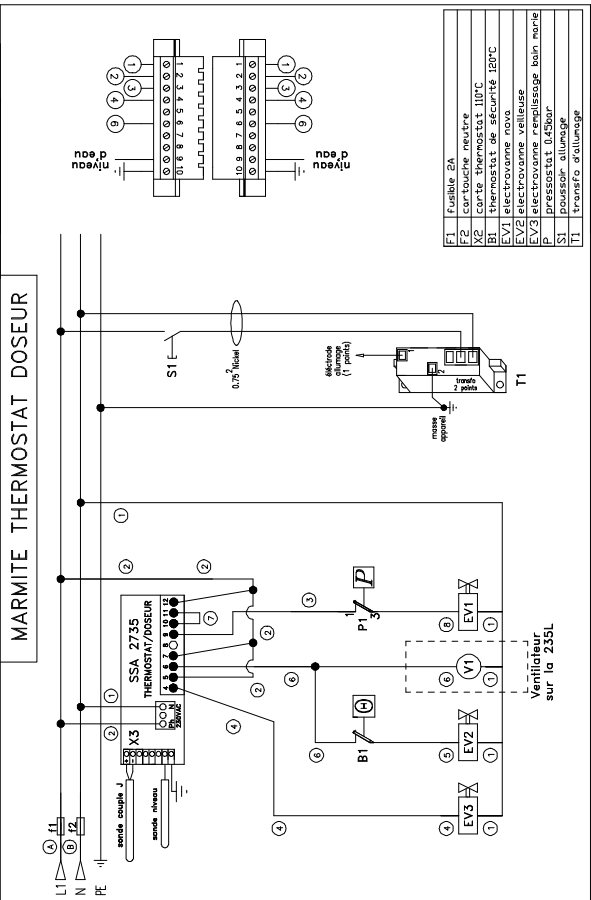
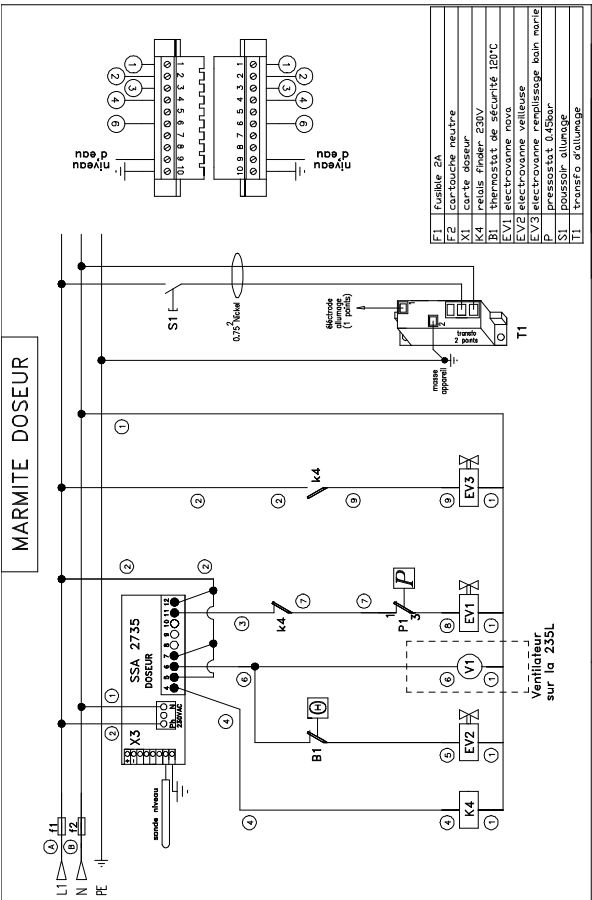


MARMITE DOSEUR / MARMITE THERMOSTAT/DOSEUR ELECTRIQUE

DATE: 27/09/07 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: C

Modifie par: RICHARD ArMen

69, avenue des sports
2195 BUIHIER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47



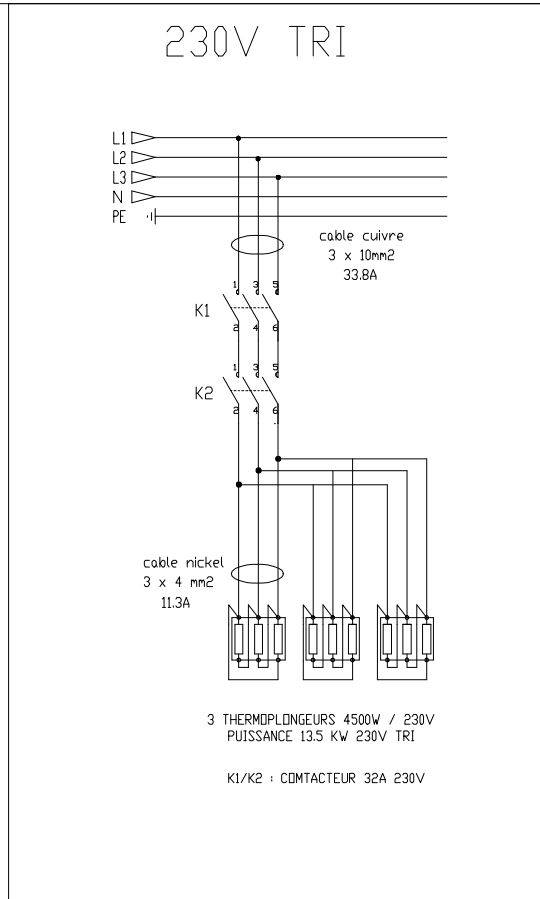
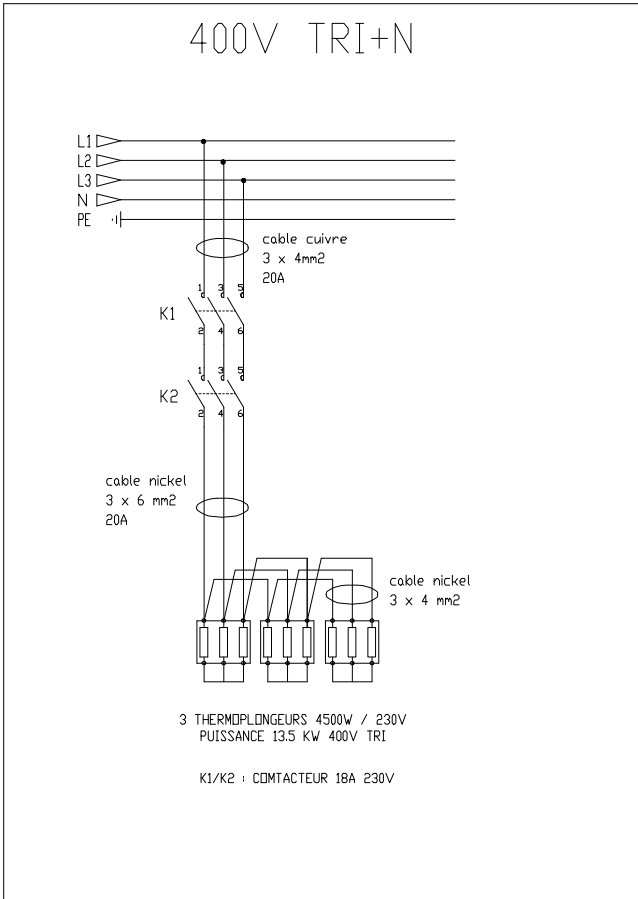
MARMITE DOSEUR / MARMITE THERMOSTAT/DOSEUR GAZ

DATE: 27/09/07 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: C

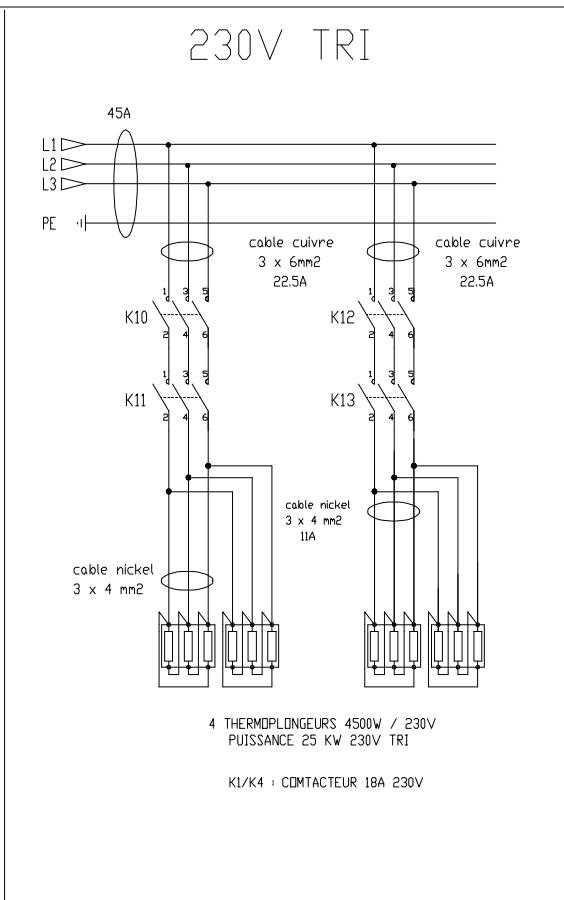
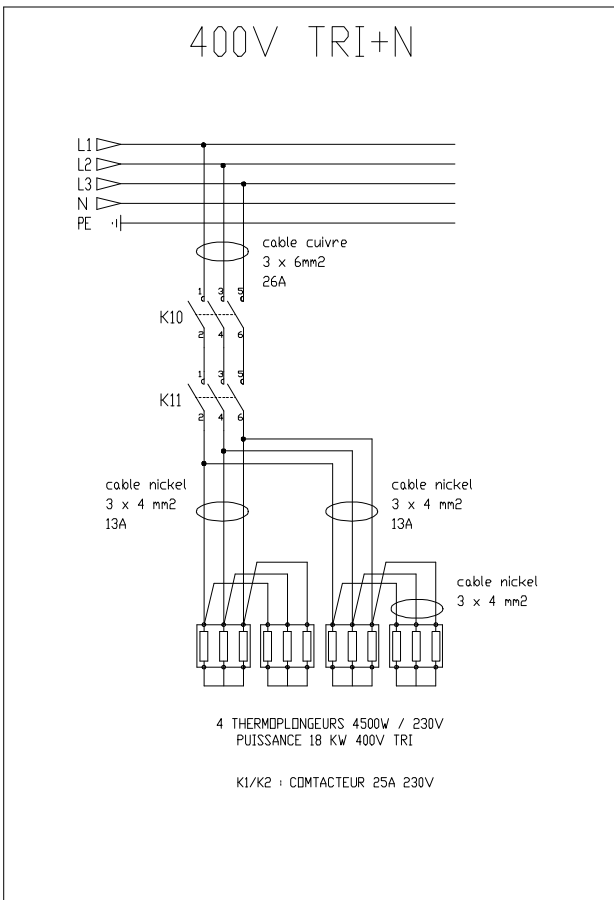
Modifie par: RICHARD ArMen

69, avenue des sports
2195 BUIHIER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

SCHÉMAS ELECTRIQUES

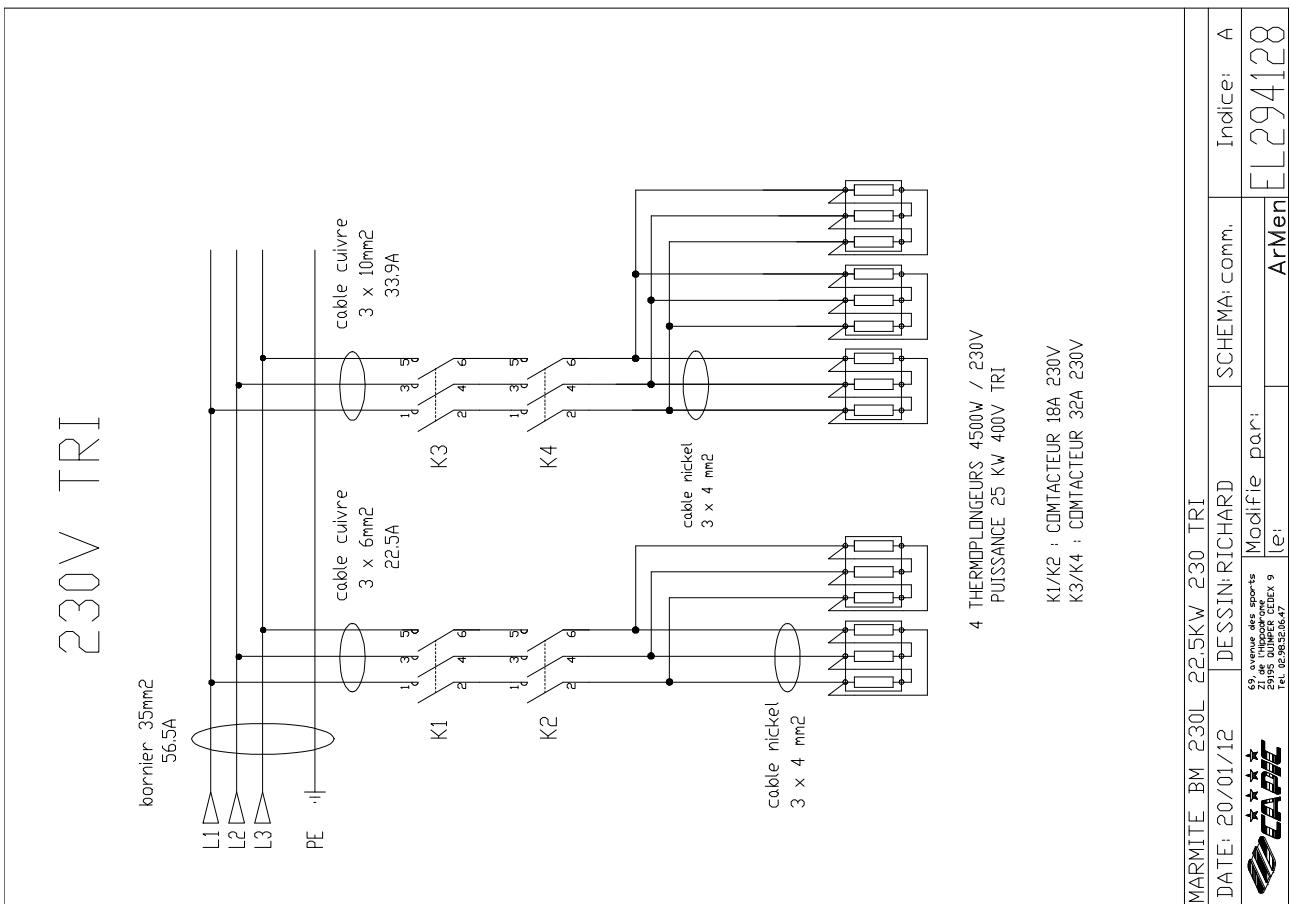
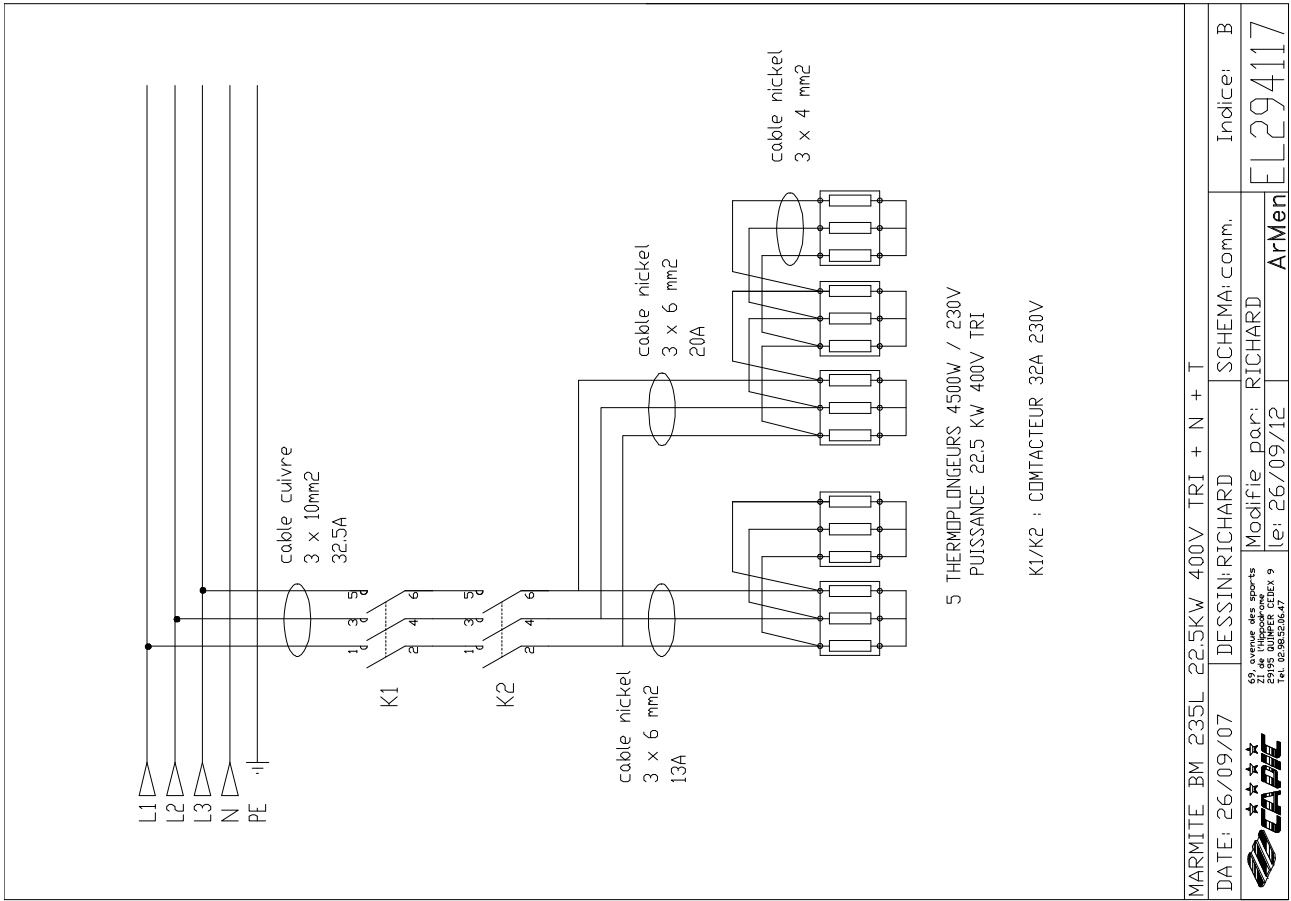


MARMITE_BM 100L 13.5KW 230/400V TRI+N
 DATE: 26/09/07
 DESSIN: RICHARD
 Modifié par: RICHARD
 le: 26/09/12
 ArMen
 SCHEMA: comm.
 Indice: B
 EL294115

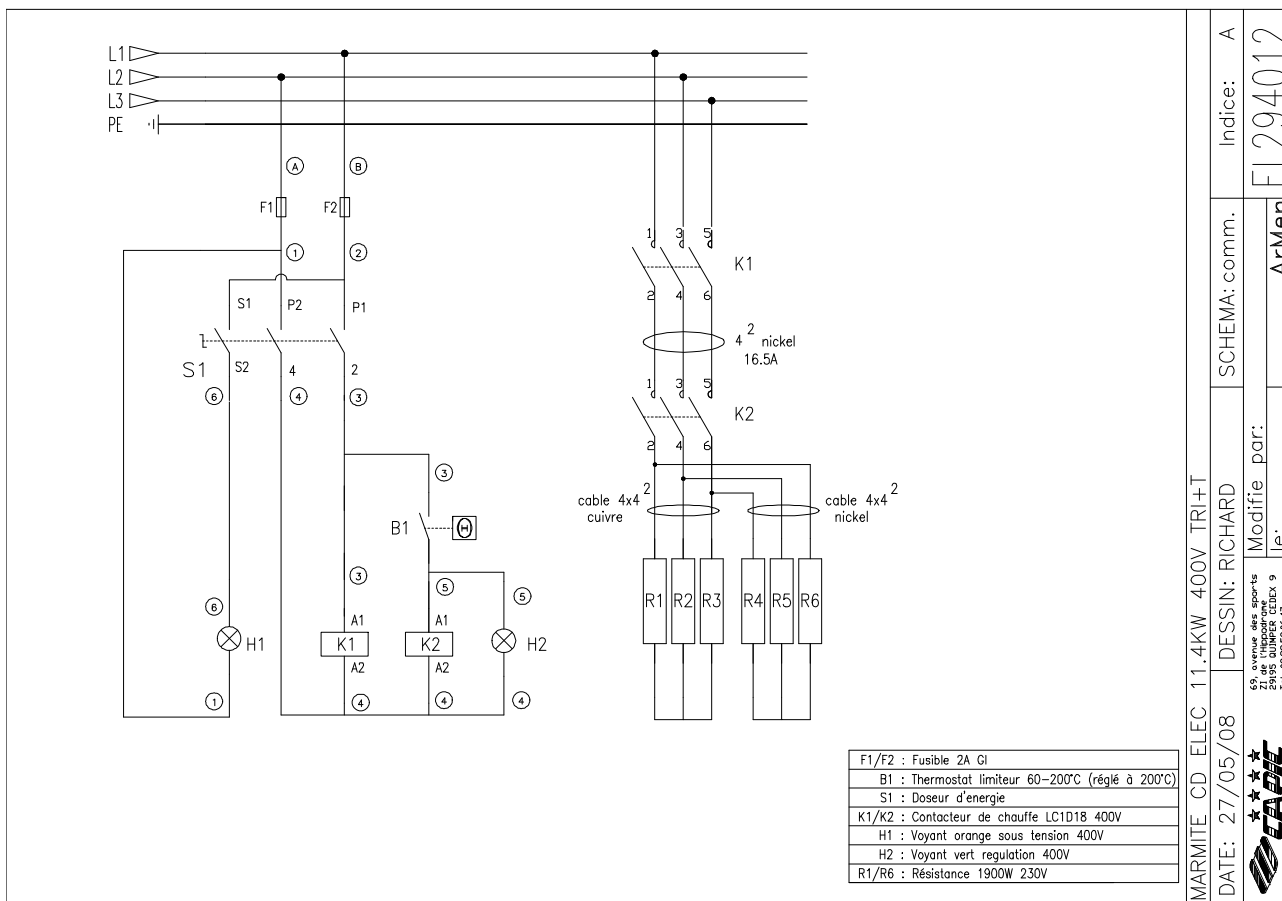


MARMITE_BM 150L 18KW 230/400V TRI+N
 DATE: 26/09/07
 DESSIN: RICHARD
 Modifié par: RICHARD
 le: 26/09/12
 ArMen
 SCHEMA: comm.
 Indice: B
 EL294116

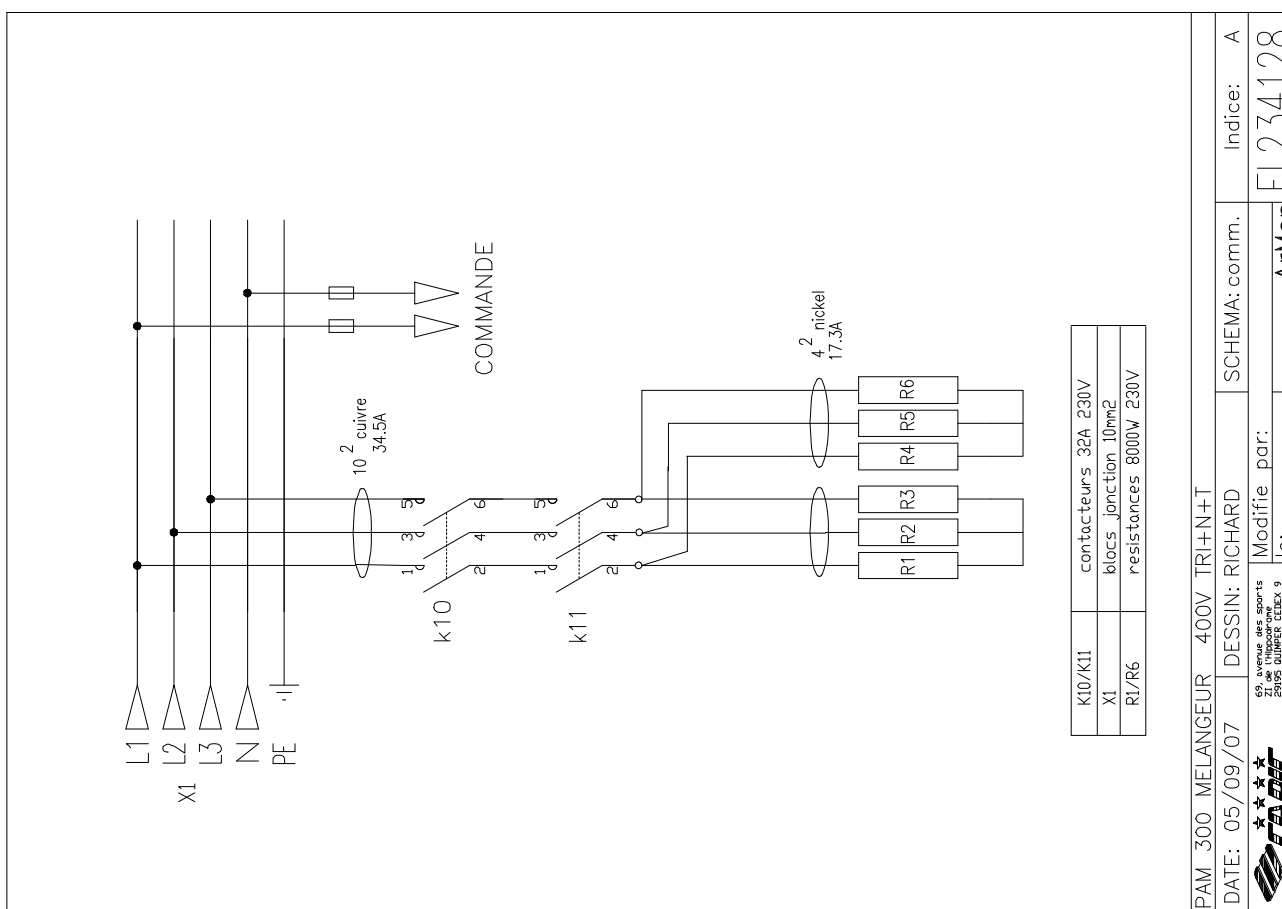
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

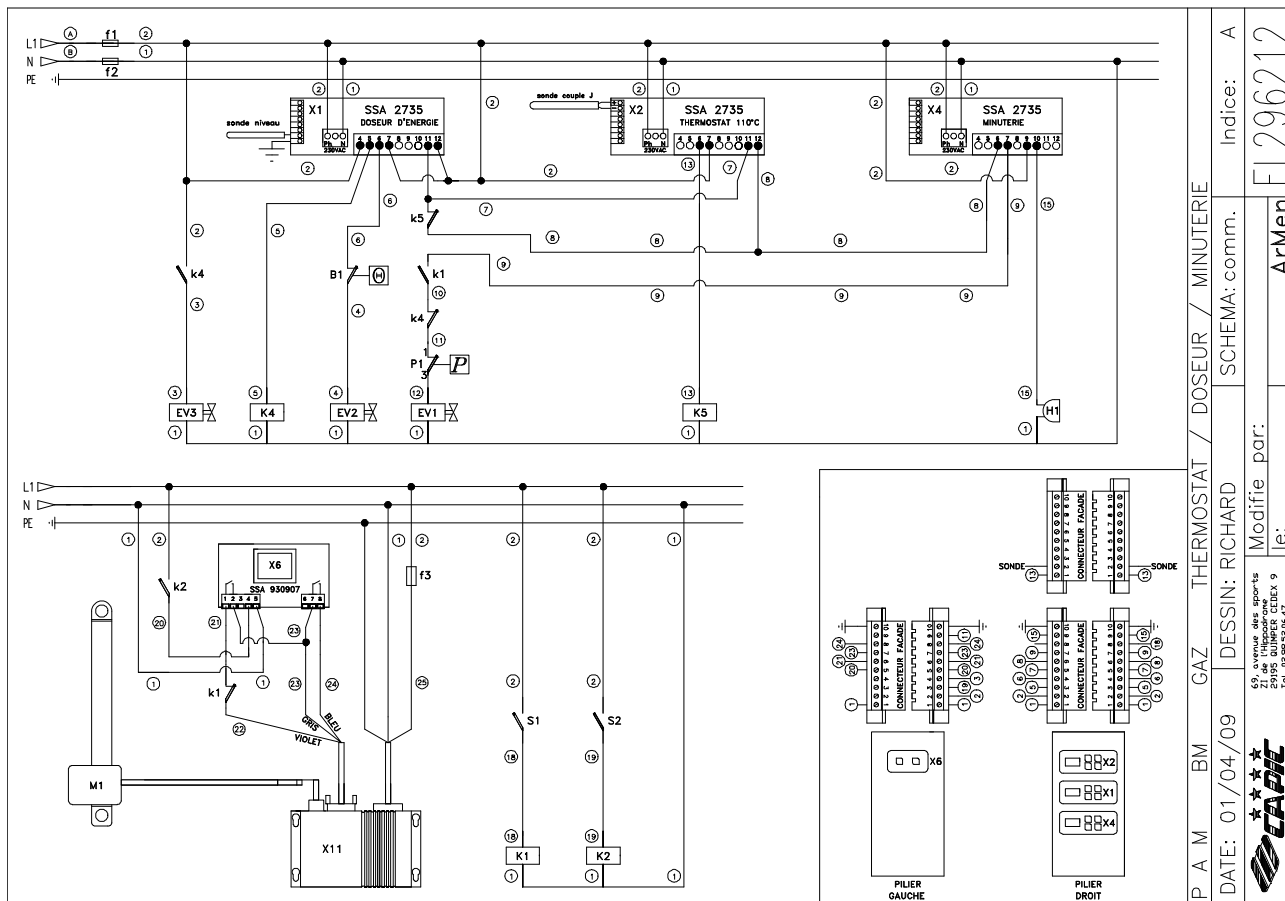


MARMITE CD ELEC 11.4KW 400V TRI+T
 DATE: 27/05/08 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm. Indice: A
 Modifié par: Armen
 le: EL294012
 69, avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel. 02 98 52 06 47

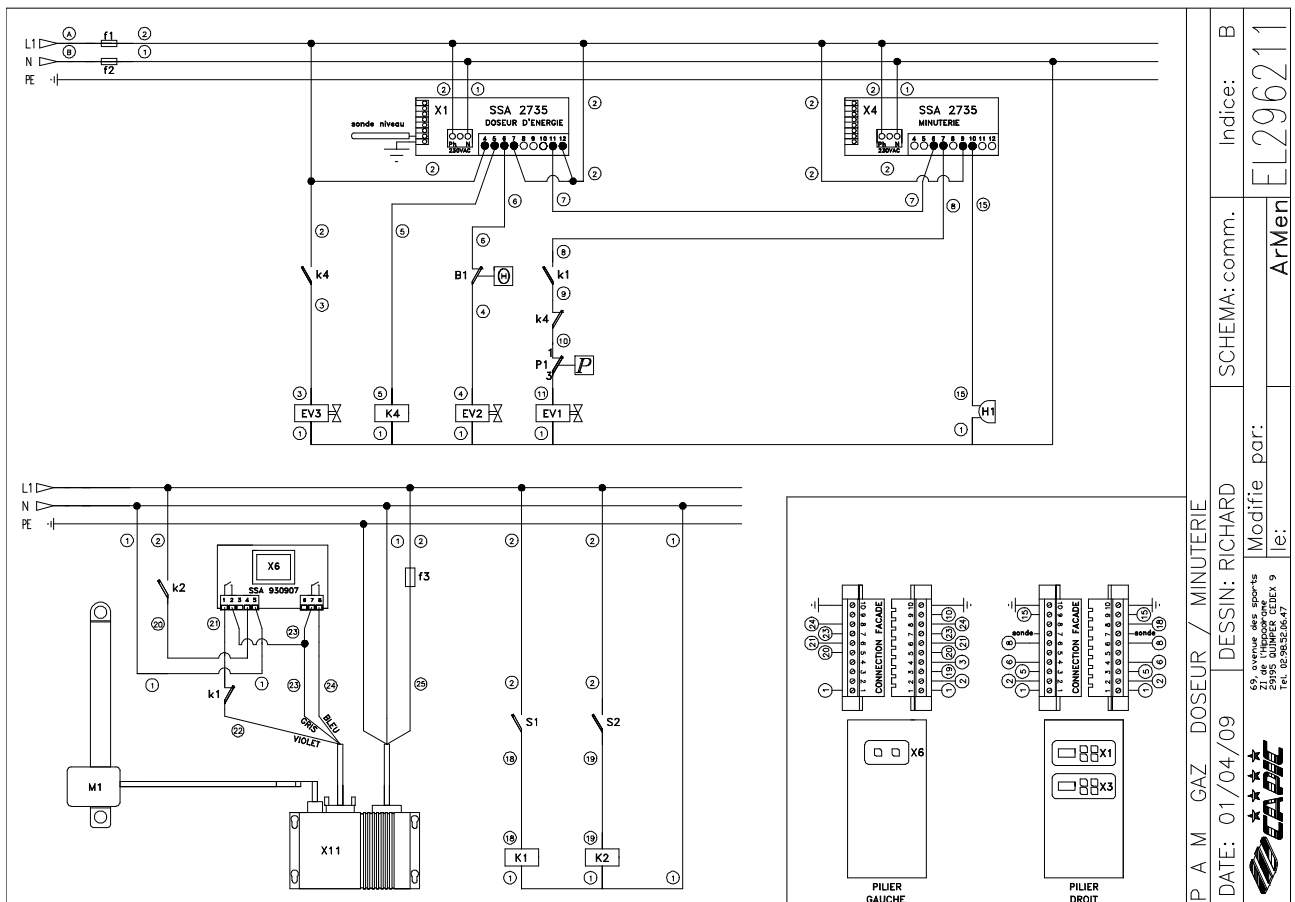


PAM 300 MELANGEUR 400V TRI+N+T
 DATE: 05/09/07 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm. Indice: A
 Modifié par: Armen
 le: EL234128
 69, avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel. 02 98 52 06 47

SCHÉMAS ELECTRIQUES



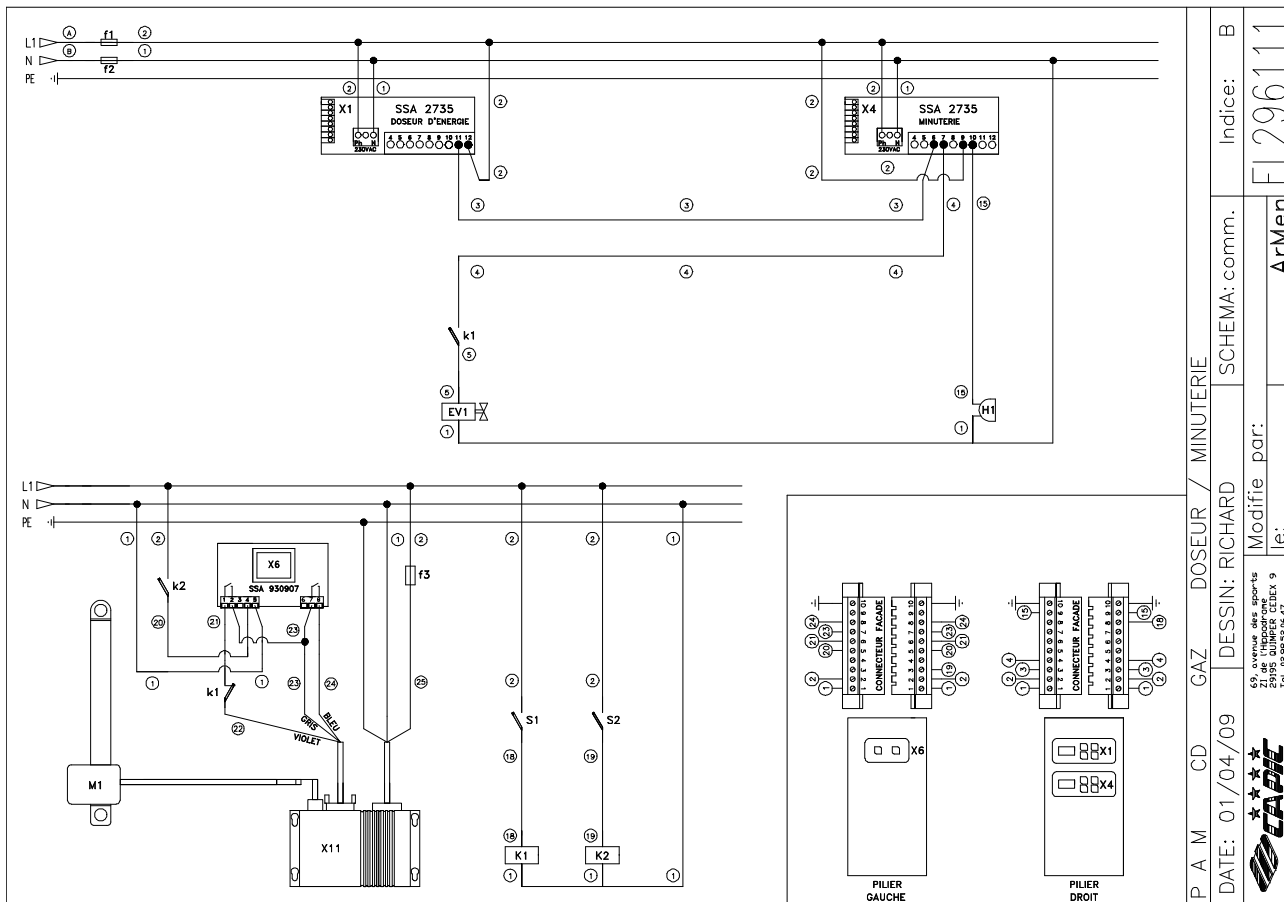
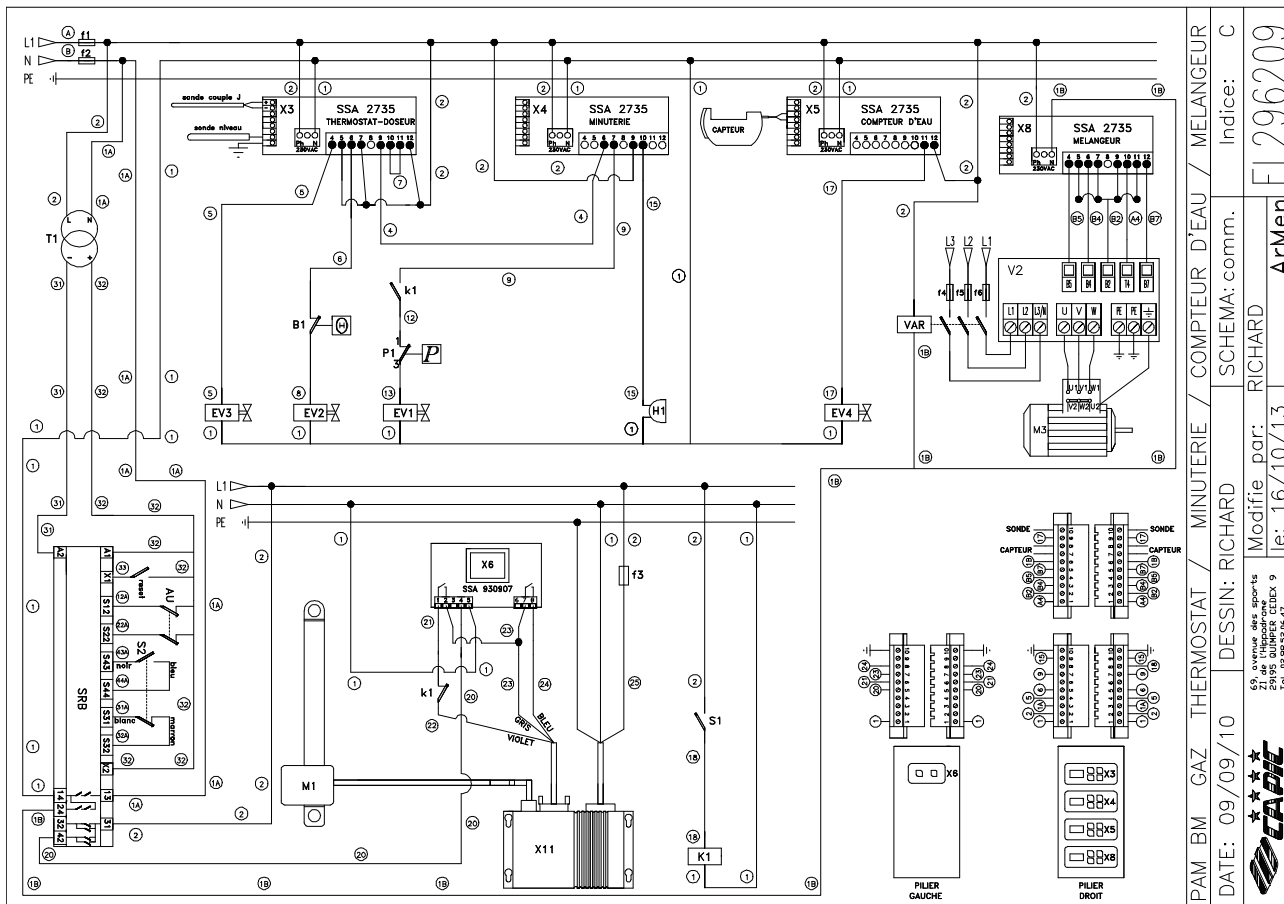
P A M BM GAZ THERMOSTAT / DOSEUR / MINUTERIE
 DATE: 01/04/09 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm. Indice: A
 Modifie par: ArMen
 le: EL296212
 69, avenue des sports
 29495 QUIMPER CEDEX 9
 TEL. 02 98 52 06 47



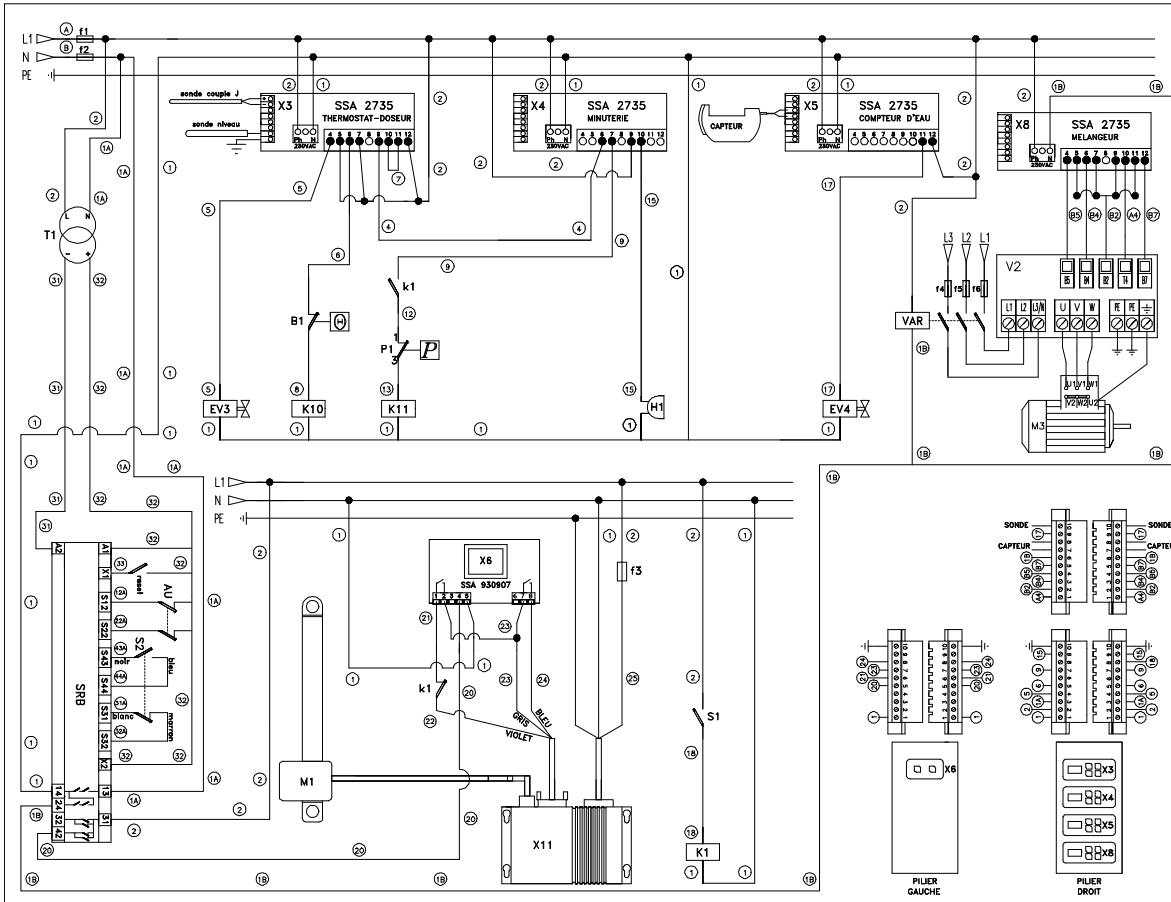
P A M GAZ DOSEUR / MINUTERIE
 DATE: 01/04/09 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm. Indice: B
 Modifie par: ArMen
 le: EL296211
 69, avenue des sports
 29495 QUIMPER CEDEX 9
 TEL. 02 98 52 06 47



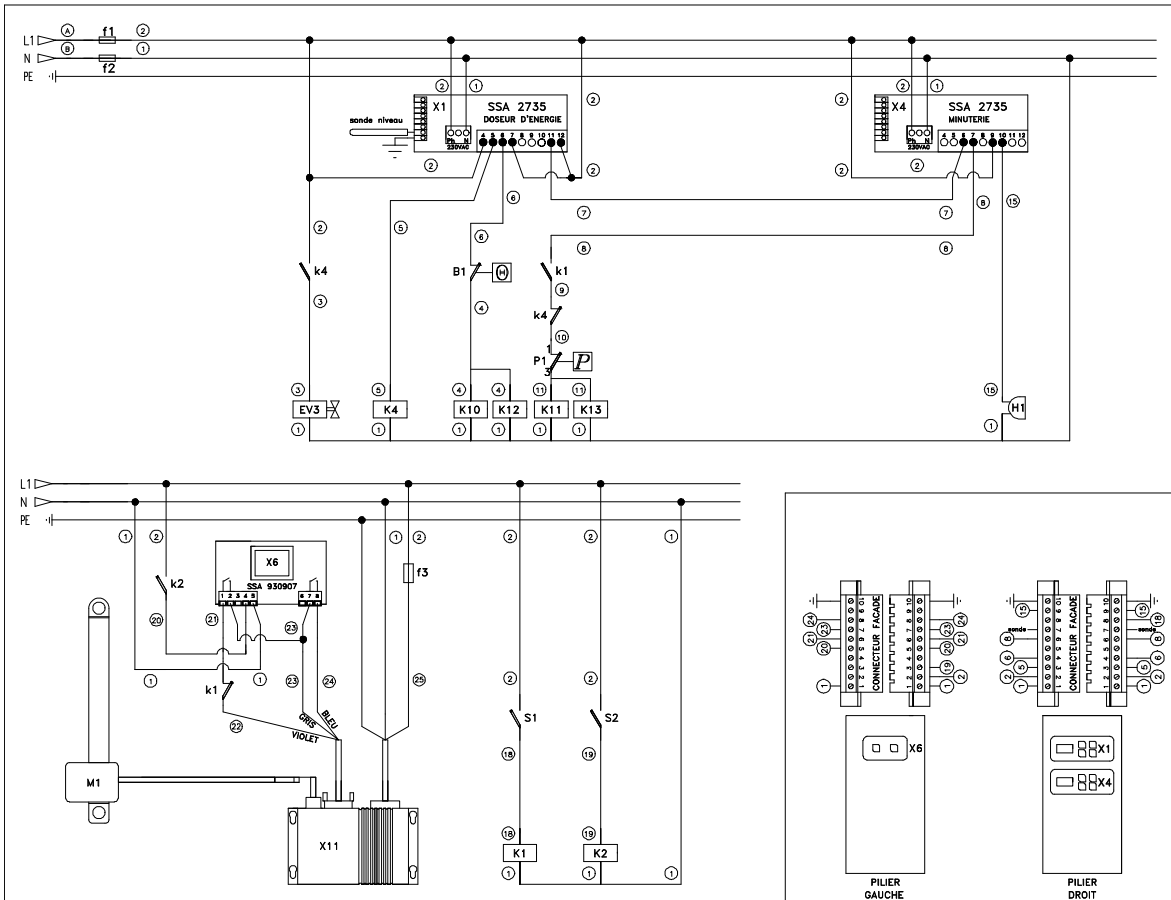
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

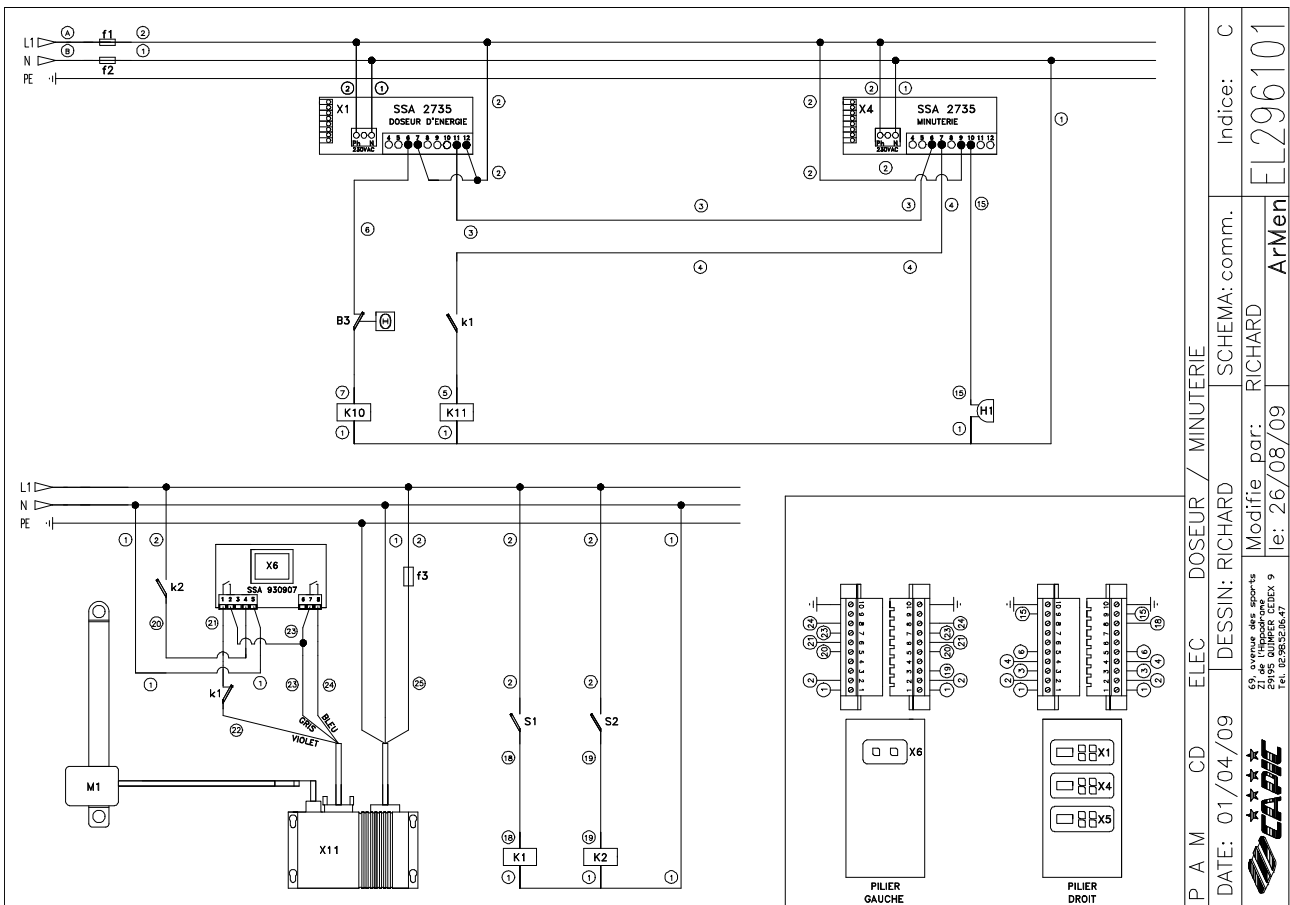
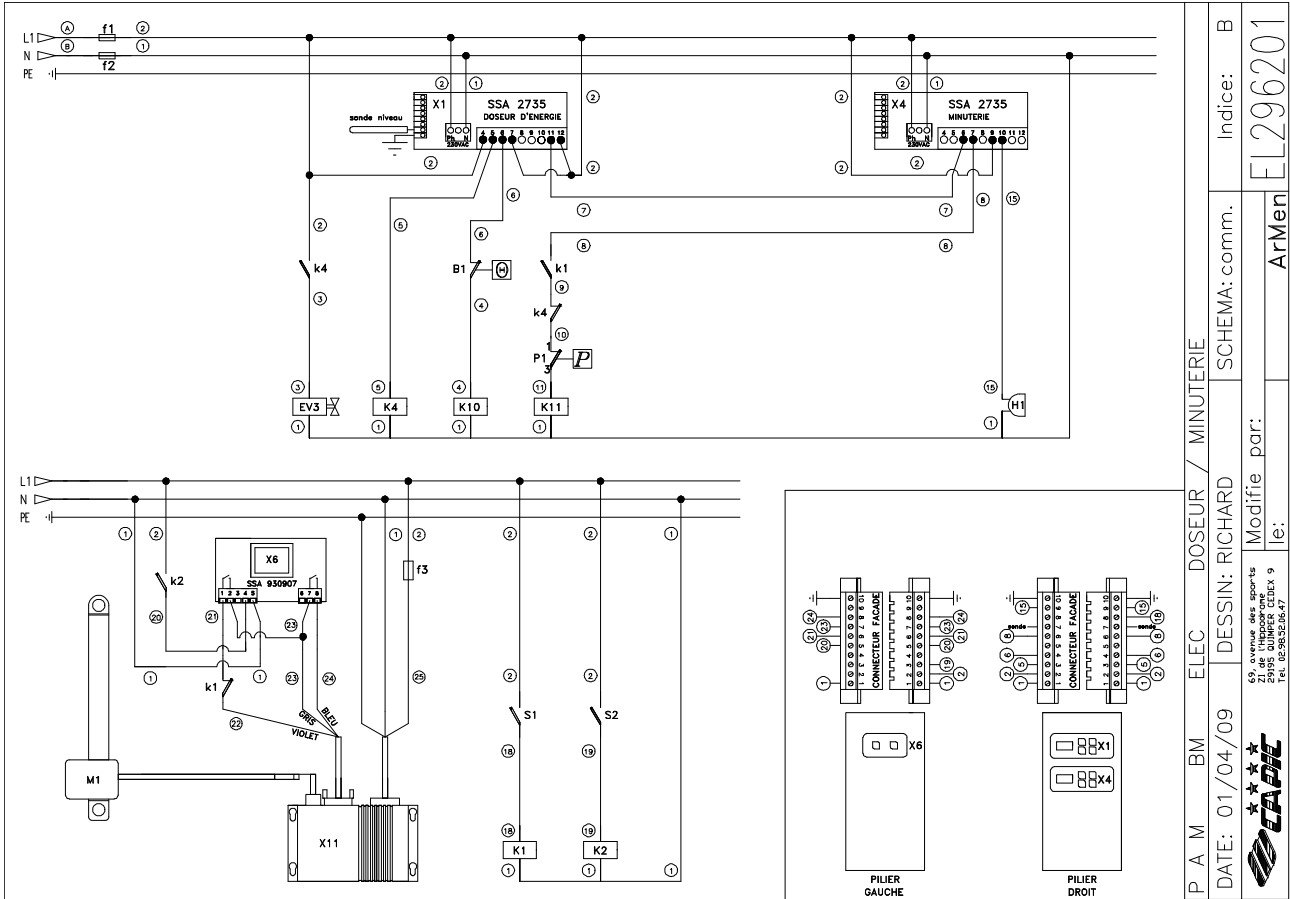


PAM BM ELEC THERMOSTAT-DOSEUR/MINUTERIE/COMPTEUR D'EAU/MELANGEUR
 DATE: 09/12/09 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
 Modifie par: RICHARD
 le: 20/06/12
 Armen
 49 Avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel: 0298520647
CAPIC

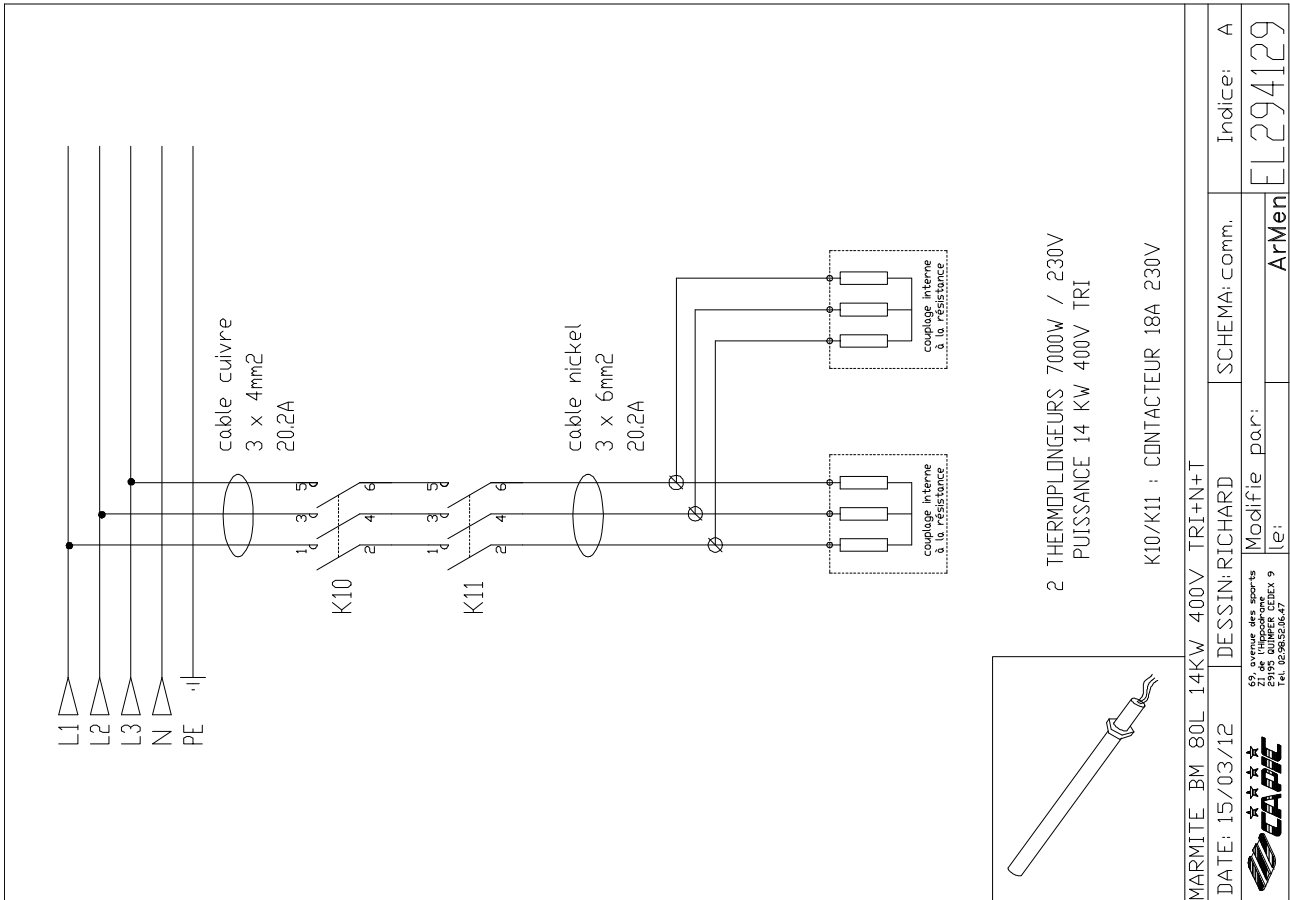
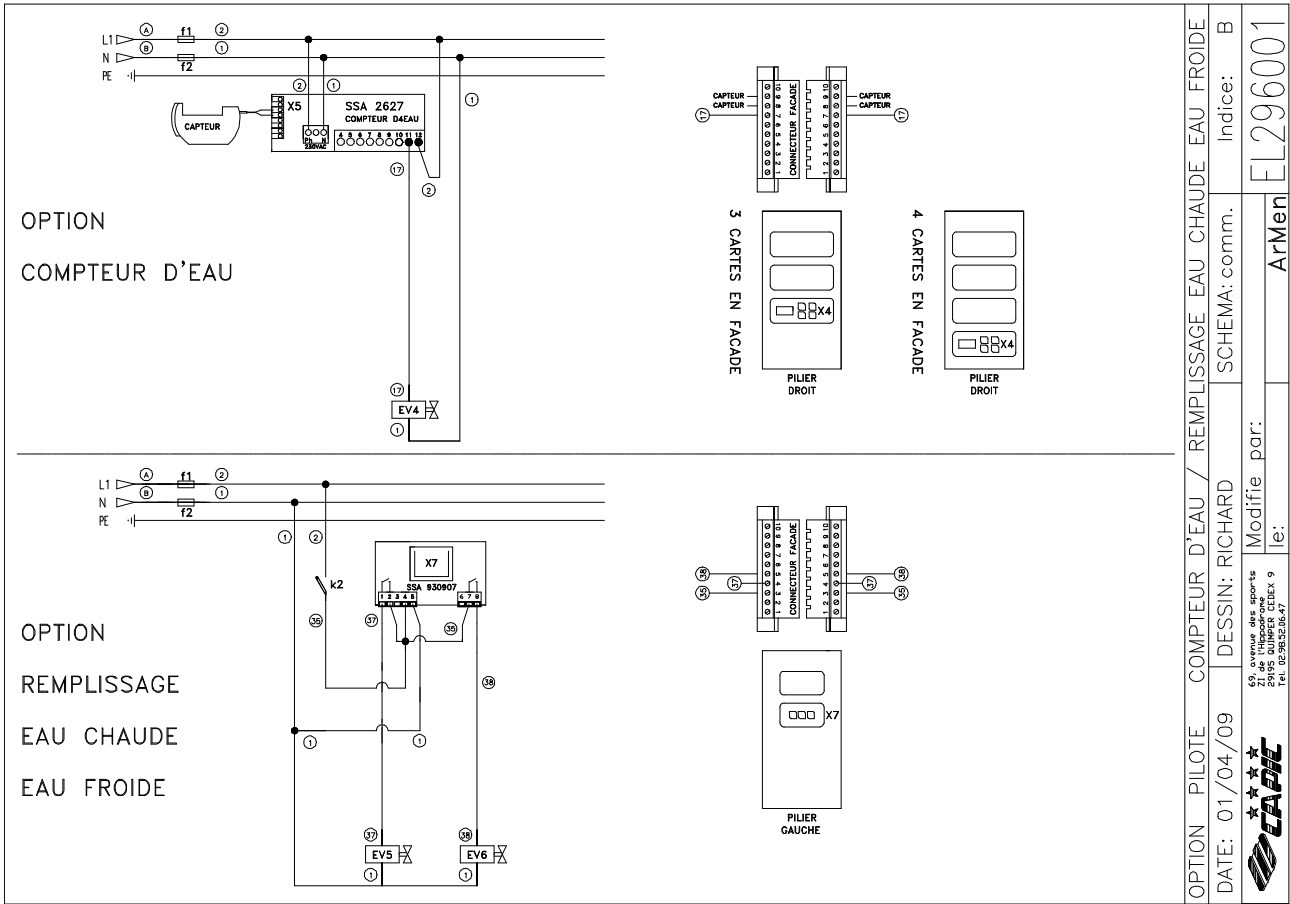


P A M BM ELEC 230V tri DOSEUR / MINUTERIE
 DATE: 29/11/11 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A
 Modifie par: Armen
 le:
 49 Avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel: 0298520647
CAPIC

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



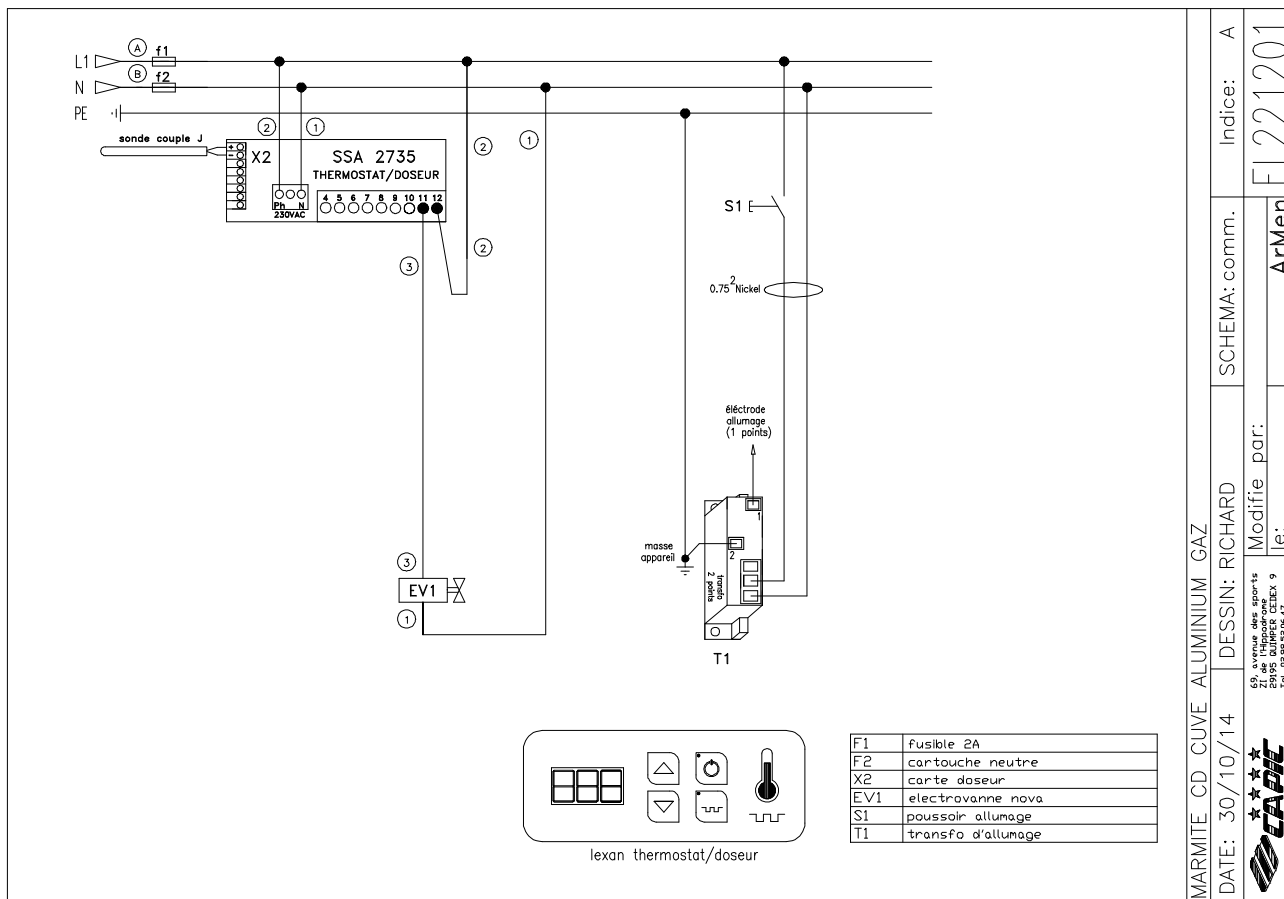
OPTION PILOTE COMPTEUR D'EAU / REMPLISSAGE EAU CHAUDE EAU FROIDE
 DATE: 01/04/09 DESSIN: RICHARD Modifie par: Indice: B
 SCHEMA: comm. ArMen EL296001

69 Avenue des sports
21 de l'Industrie
2995 QUIMPER CEDEX 9
Tel: 0298323647

MARMITE BM 80L 14KW 400V TRI+N+T Indice: A
 DATE: 15/03/12 DESSIN: RICHARD Modifie par: ArMen EL294129
 SCHEMA: comm. ArMen EL294129

69 Avenue des sports
21 de l'Industrie
2995 QUIMPER CEDEX 9
Tel: 0298323647

SCHÉMAS ELECTRIQUES



MARMITE CD CUVE ALUMINIUM GAZ

DATE: 30/10/14	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
		Modifie par:	ArMen EL221201
		le:	

69, avenue des sports
29100 QUIMPER
Tél. 02 98 52 06 47