



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



Désignation	Code
PRO 1000 G1 MF 150BME/C	V03096
PRO 1000 G1 MF 200BME/C	V03097



Notice d'installation



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



SOMMAIRE

Notice d'installation	1
« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »	3
1 INSTALLATION	4
1.1 Généralités	4
1.2 Manutention – Mise en place.....	4
1.3 Installation.....	4
1.4 Plaquette signalétique.....	5
1.5 Montage de la mitre	5
2 RACCORDEMENT GAZ	5
2.1 Contrôles avant raccordement.....	5
2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz.....	6
2.3 Contrôles après raccordement	6
3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE	6
3.1 Contrôles avant raccordement.....	7
3.2 Raccordement électrique	7
3.3 Contrôles après raccordement	7
4 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE	7
4.1 Connexion au réseau d'eau	7
4.2 Contrôles après raccordement	7
5 CONTROLES AVANT MISE EN SERVICE	7
6 INTERVENTIONS – MAINTENANCE	8
6.1 Vue intérieure de la marmite bain-marie à eau	8
6.2 Adaptation de l'appareil aux différents gaz.....	8
6.2.1 Changements d'injecteurs et réglages d'air	9
6.2.2 Contrôle de pression d'alimentation.	10
6.3 Carte de régulation (Option régulation électronique).....	11
6.4 Ligne gaz	11
6.5 Schéma de la ligne d'eau (Double enveloppe)	12
6.6 Schémas de câblage.....	13
7 Pièces de première nécessité.....	16



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie. Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret. Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation.

Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.

↳ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »





Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



1 INSTALLATION

1.1 Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique.

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

Le manuel utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.
L'appareil doit être isolé du réseau électrique.**

1.2 Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans la cuve de l'appareil).
Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail en zone cuisson près de la réservation gaz nécessaire à son fonctionnement.

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



1.4 Plaquette signalétique



Figure A

Chaque appareil est doté de sa plaque signalétique (Figure A). Recopier les informations gravées sur la plaque dans l'image réservée à cet effet à la fin du manuel d'utilisation, cela facilitera la communication avec votre client.

1.5 Montage de la mitre V03096

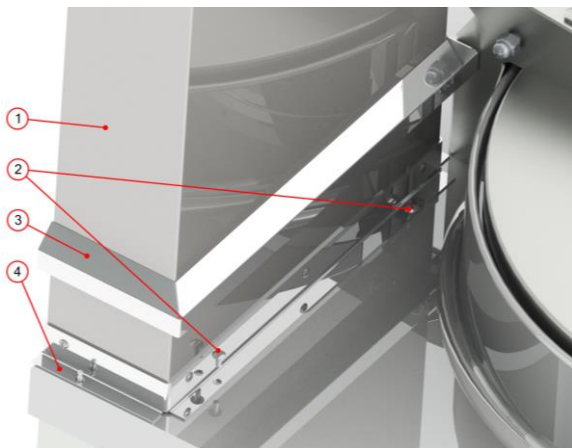


Figure B

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- Placer la mitre sur le dessus. (Figure B rep1)
- Fixer la collerette sur le dessus (figure B rep4 et 2.)
- Mettre le cache collerette (figure B rep3)

2 RACCORDEMENT GAZ



• Appareil fixe :

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube 1/2 " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

• Appareil mobile :

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube 1/2 " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Mettre en place le système anti-arrachement.

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- Que la canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre étant déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir tableau 1).



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



- Le type de gaz utilisé ; vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V03096	G1MF150BME/C	27.9	55.8
V03097	G1MF200BME/C	35	70

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

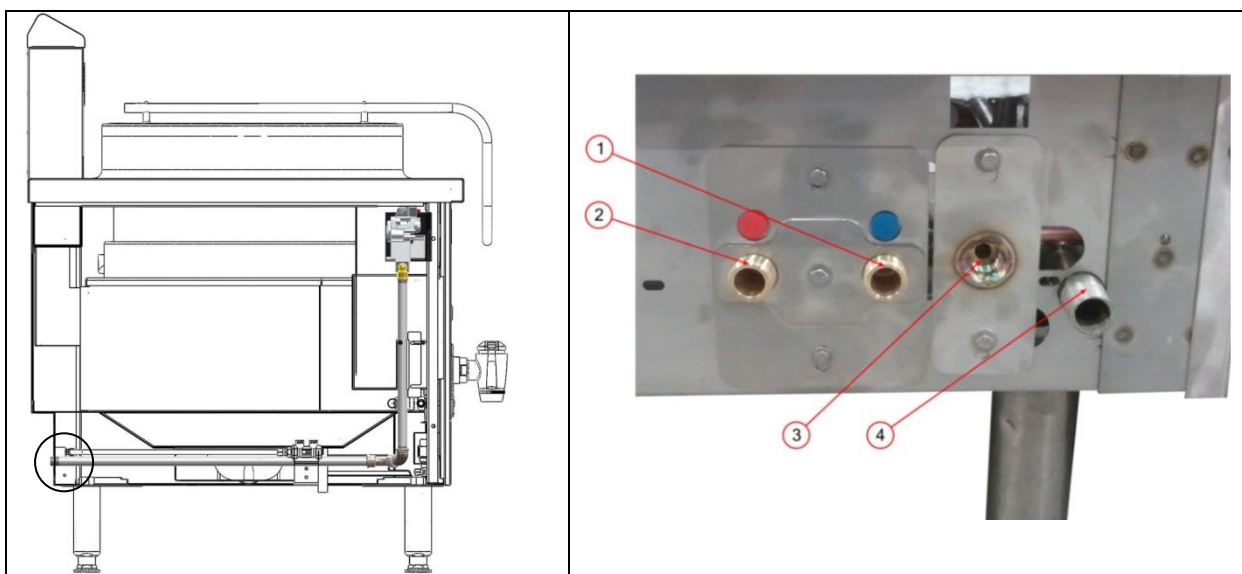


Figure C

Connexion gaz sur M ½" à l'arrière de l'appareil (Figure C Rep 4)

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz jusqu'à la vanne de l'appareil.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre

Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



- **Appareil fixe :**

L'appareil est relié en permanence à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.

- **Appareil mobile :**

L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.

**Toutes les opérations de raccordement sont faites l'appareil étant à l'arrêt et froid.
Veiller à isoler l'appareil des réseaux pour toutes les opérations de raccordement ou intervention sur l'appareil**

3.1 Contrôles avant raccordement

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, vérifier :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil
- Les appareils sans ruissellement d'eau sont câblés en 1 ~ 230 V + PE
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil
- Que le câble est correctement fixé
- Que les connexions sont correctement serrées

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble fourni avec l'appareil.

3.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.

4 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE



Prévoir une alimentation en eau adoucie de la double enveloppe afin d'éviter l'entartrage.

4.1 Connexion au réseau d'eau

Raccord :

- Eau froide (Figure C rep 1)
- Eau chaude (Figure C rep 2)
- Remplissage de la double enveloppe et ou du refroidisseur. (Figure C rep 3)

4.2 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de :

- L'étanchéité du circuit d'eau.
- Le bon fonctionnement du circuit d'eau (voir partie utilisation §4.2.2).

5 CONTROLES AVANT MISE EN SERVICE



Avant la mise en service, procéder au remplissage de la double enveloppe (voir partie utilisation § 4.2).

Mettre l'appareil sous tension et ouvrir l'alimentation gaz



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C

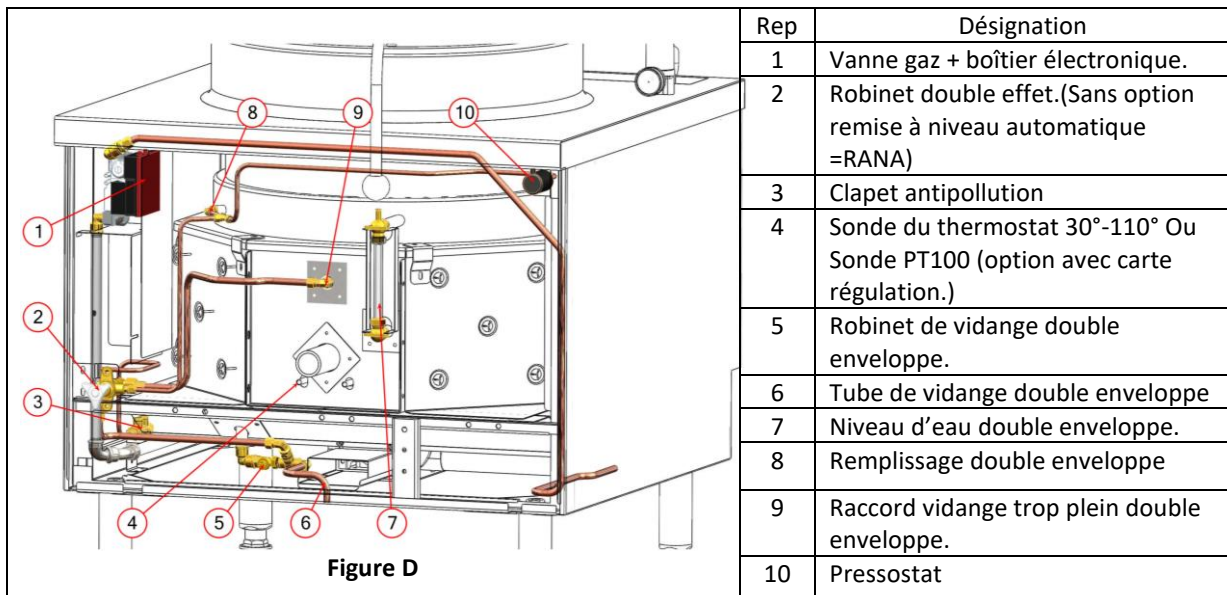


Mettre l'appareil en fonctionnement (Voir notice d'utilisation), s'assurer que :

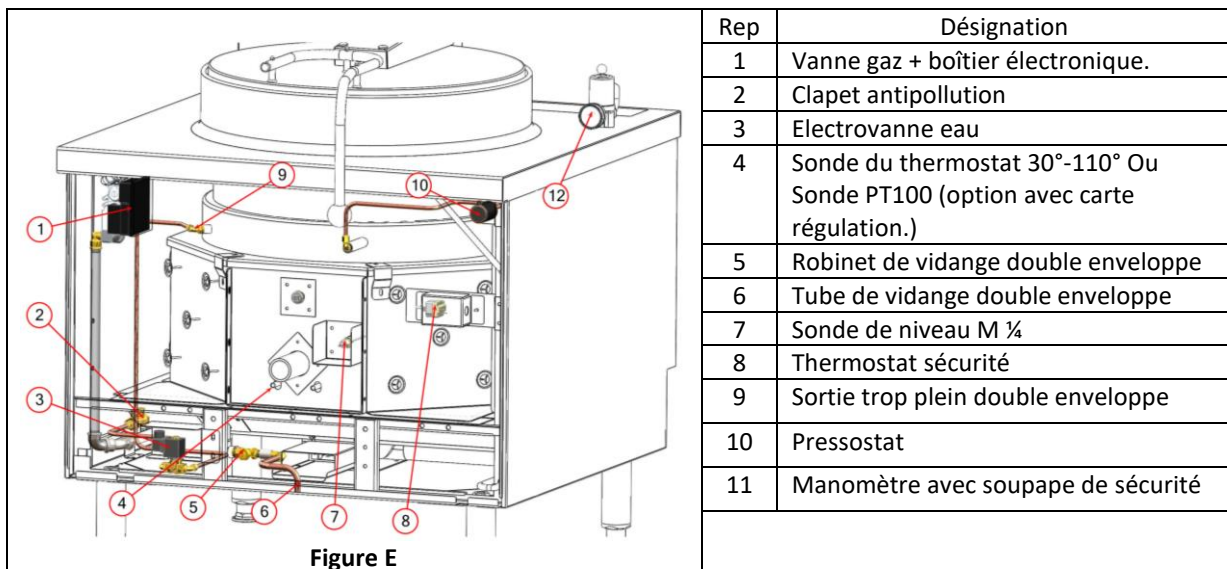
- La pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement est conforme à son réglage (Voir §6.3.1. Tableau 2.)
- Que l'aspect de la flamme est correct
- Les organes de sécurité de l'appareil sont fonctionnels

6 INTERVENTIONS – MAINTENANCE

6.1 Vue intérieure de la marmite bain-marie à eau



6.2 Vue intérieure de la marmite bain-marie à eau (option RANA)





Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



6.3 Adaptation de l'appareil aux différents gaz



Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur

6.3.1 Changements d'injecteurs et réglages d'air

Accès au venturi :

- Déposer le capot latéral droit (Figure F Repère 1)
- Déposer le robinet de vidange et la rosace (Figure F Repère 2)
- Déposer le capot central bas (Figure F Repères 3 et 4)
- Dévisser le capot de façade (Figure F Repères 5)

Sur le venturi :

- Débloquer la bague d'air (Figure G Repère 1).
- Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm).
- Choisir l'injecteur en fonction du gaz et de la pression d'alimentation (Tableau 2)
- Régler la distance « d », bloquer l'écrou (Figure G Repère 1).
- Sceller en position après réglage.

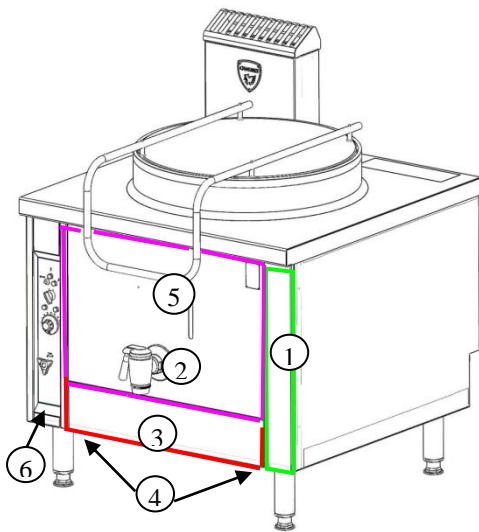


Figure F

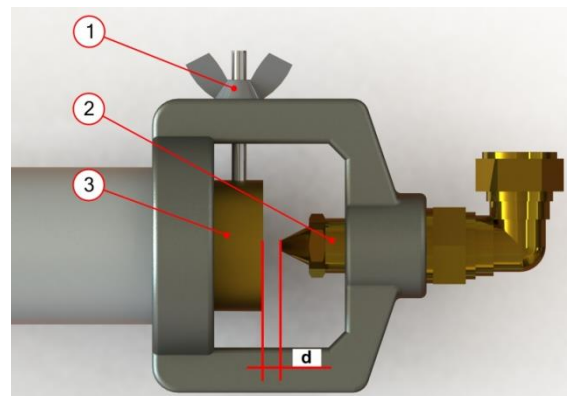


Figure G



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



Marmite 150 l :				
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW *
1	G20 : Pn = 20 mbar	400	6	27.90
2	G 25 : Pn = 20 mbar	430	6	27.90
3	G 25 : Pn = 25 mbar	400	6	27.90
4	G 30 : Pn = 29 mba	270	6	27.90
5	G 30 : Pn = 50 mbar	240	6	27.90
6	G 31 : Pn = 37 mbar	270	6	27.90

Marmite 200 l :				
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW *
1	G20 : Pn = 20 mbar	460	3	35
2	G 25 : Pn = 20 mbar	480	2	35
3	G 25 : Pn = 25 mbar	460	3	35
4	G 30 : Pn = 29 mba	300	10	35
5	G 30 : Pn = 50 mbar	240	10	35
6	G 31 : Pn = 37 mbar	300	10	35

Tableau 2

1 - Puissance mesurée sur pouvoir

calorifique inférieur du gaz (HI) pour 1 brûleur.

6.3.2 Contrôle de pression d'alimentation.



La pression doit être contrôlée l'ensemble des appareils raccordés sur la même canalisation étant en fonctionnement à leur débit maximum

La vanne gaz (Figure H) se trouve derrière le panneau de commande (Figure F, Repère 6)

- **Contrôle de la pression d'entrée :**
 - Enlever la vis (Figure G Repère 4) puis brancher le manomètre sur la prise de pression.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 3)
 - Arrêter l'appareil, resserrer la vis.
- **Réglage de la pression de sortie :**
 - Enlever la vis (3) puis brancher le manomètre sur la prise de pression.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 3)

Pour augmenter la pression tourner la vis de réglage (Figure H Repère 2) dans le sens horaire.

- Arrêter l'appareil, resserrer la vis.

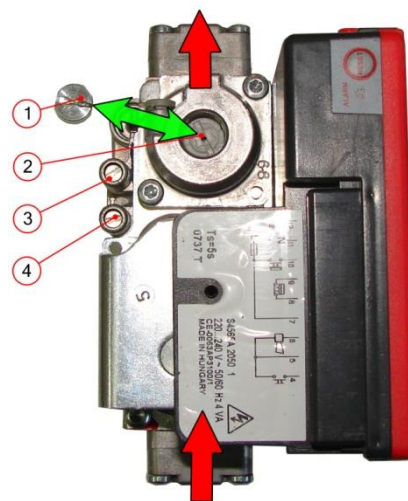


Figure H



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



Puissance nominale	Pression Entrée régulation	Pression Sortie régulation
20 mbar	18-20 mbar	17-18 mbar
37 mbar	37 mbar	35-37 mbar

Tableau 3

6.4 Carte de régulation (Option régulation électronique)

	<p>1 : Afficheur numérique 2 : Baisse la consigne 3 : Augmente la consigne 4 : Marche/Arrêt 5 : Réarmement 6 : Voyant vert (Sous tension)</p>	<p>(A) Sortie régulation. (B) Branchement sonde de température . (C) Entrée alimentation : (Phase, Terre,Neutre). (D) Branchement électrovanne. (E) Voyant rouge reste « alertes » (F) Régulation.</p>
--	--	---

6.5 Ligne gaz



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C

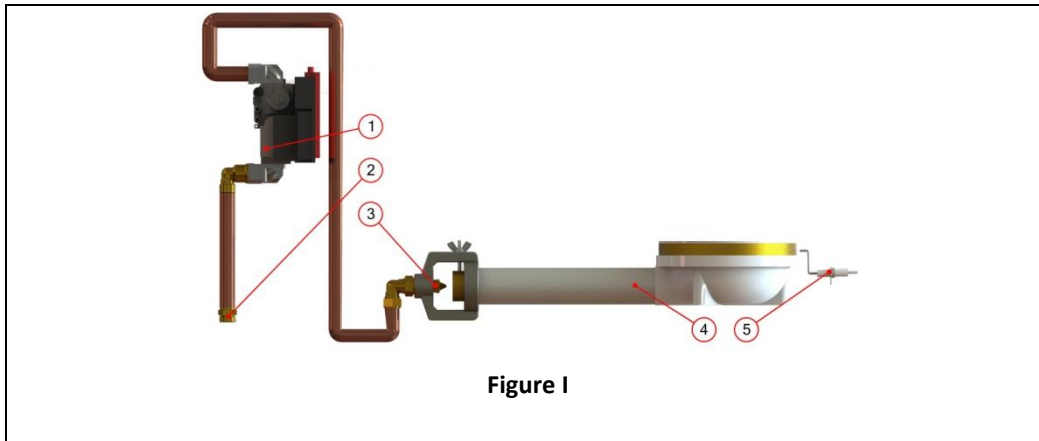
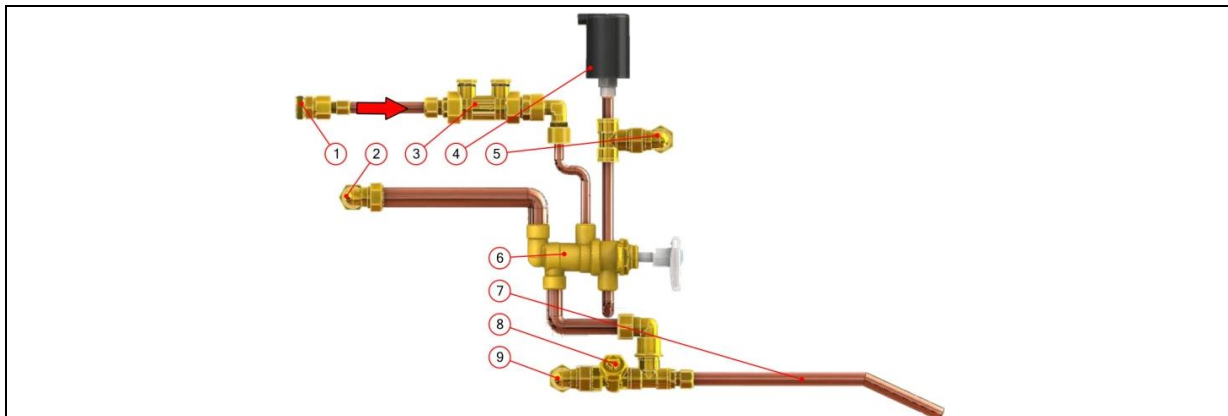


Figure I

Repère	Désignation	Code	
		V03096 G1 MF 150 BM	V03097 G1 MF 200 BM
1	Vanne gaz	506222/508267	09122A
1	Boitier électronique	505402	505402
2	Raccord 1/2"	01714A	01714A
3	Injecteur		
4	Brûleur	00112A	00113A
5	Bougie d'allumage	505723	505723

6.6 Schéma de la ligne d'eau (Double enveloppe)



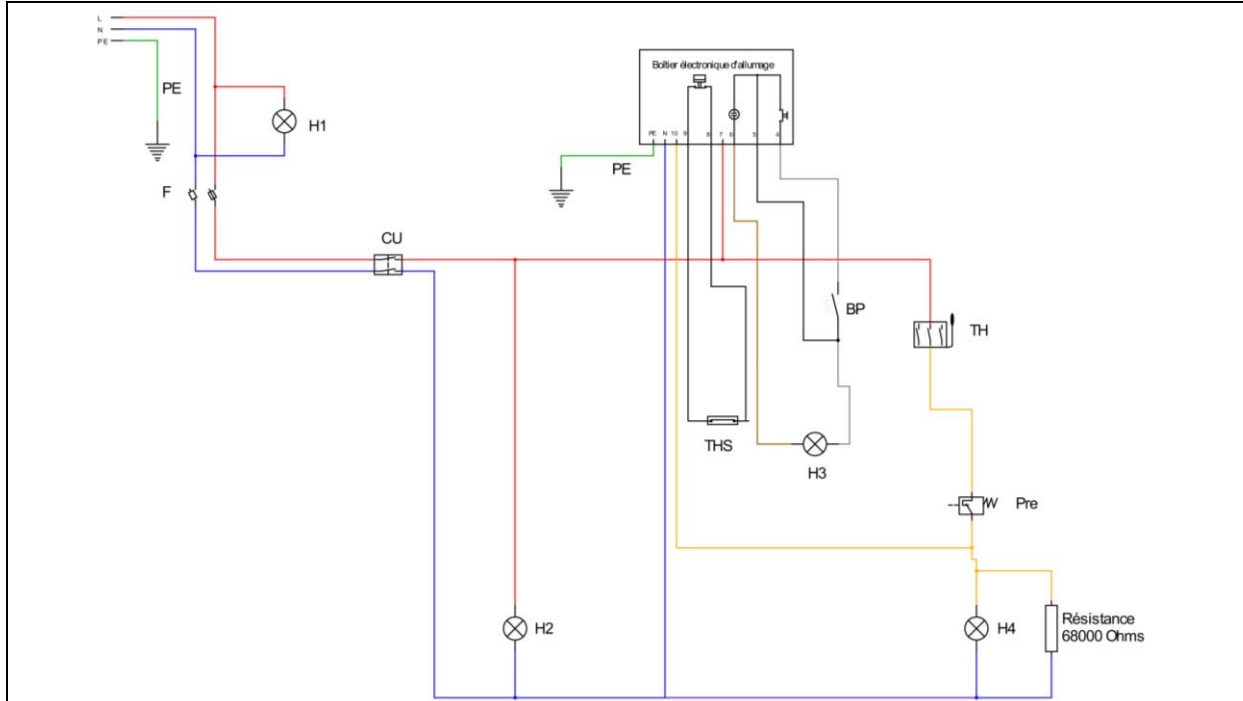
Repère	Désignation	Code
1	Alimentation réseau d'eau pour remplissage double enveloppe. (Raccord M 1/2")	01714A
2	Sortie trop plein double enveloppe.	
3	Clapet antipollution.	03935A
4	Pressostat.	07399A
5	Remplissage double enveloppe.	
6	Robinet double effet.	03865A
7	Tube de vidange trop plein : double enveloppe.	
8	Robinet de vidange double enveloppe.	03895A
9	Raccord vidange double enveloppe.	



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



6.7 Schémas de câblage

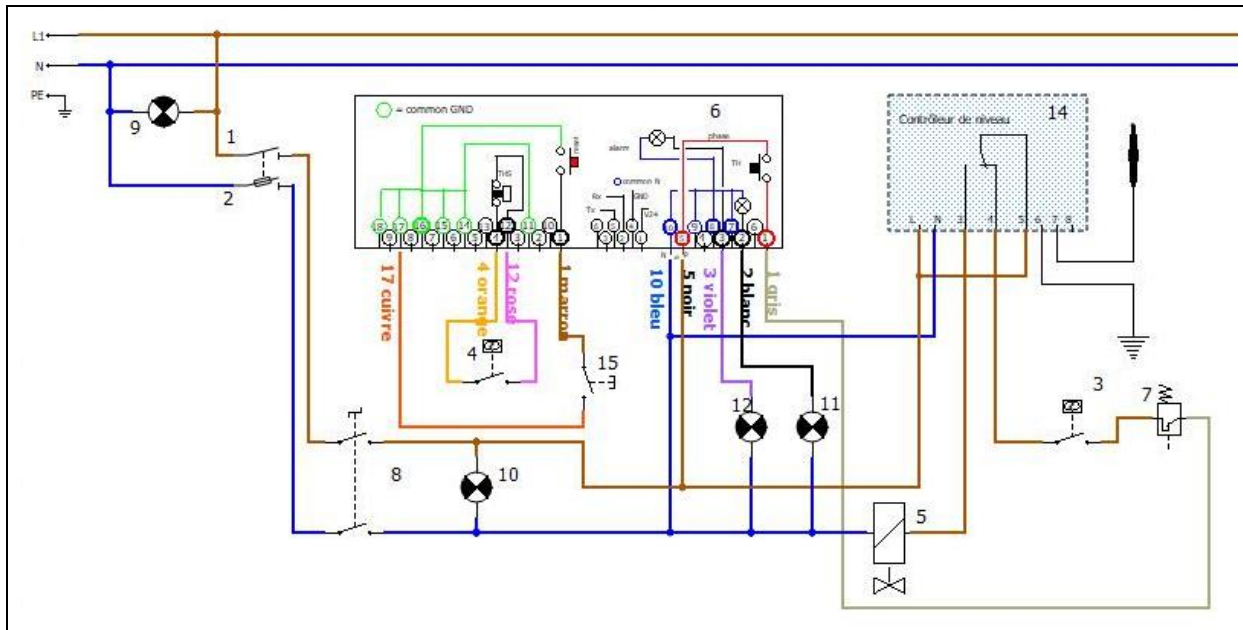


Rep	Code	Désignation	Qté
L	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	1
N	07690A	Borne Vicking bleu 10 mm ²	1
PE	03567A	Borne Vicking 10 mm ² vert jaune	1
H1	505916	Voyant blanc présence tension réseau	1
CU	02104A	Commutateur Arrêt/Marche	1
H2	505915	Voyant orange consigne	1
THS	01996A	Thermostat de sécurité 180°	1
H3	505914	Voyant rouge défaut	1
F	03413A	Fusible	1
PRE	07399A	Pressostat	1
CR	505402/508528	Boîtier électronique d'allumage	1
PF	02726A	Porte fusible	1
PFN	500238	Porte fusible neutre	1
BP	ELE0018	Bouton poussoir	1
H4	505914	Voyant rouge chauffe brûleur	1
TH	01995A	Thermostat tripolaire 30°-110°	1
R	02145A	Résistance 68000 Ohms (pour les courants de fuite)	1

Schéma de câblage marmite avec thermostat



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C

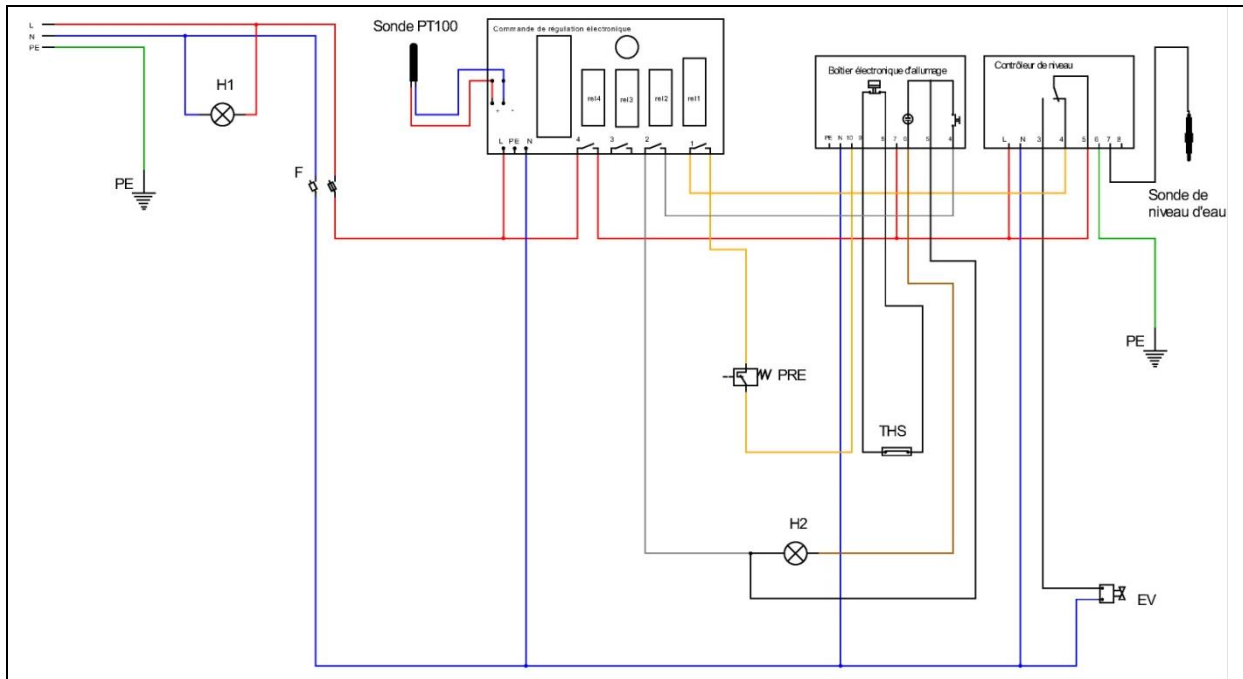


Rep	Code	Désignation	Qté
01	02726A	Porte fusible	1
02	500237	Porte fusible neutre	1
03	508286	thermostat	1
04	505992	Thermostat sécurité	1
05	06552A	Électrovanne	1
06	508266	Boitier Honeywell	1
07	07399A	Pressostat	1
08	02104A	Commutateur	1
09	173641	Voyant cristal	1
10	173642	Voyant vert	1
11	173640	Voyant ambre	1
12	173639	Voyant rouge	1
13			
14	02681A	Boitier de contrôle	1
15	ELE0018	Poussoir	1

Schéma de câblage marmite à remise à niveau automatique



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



Rep	Code	Désignation	Qté
L	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	1
N	07690A	Borne Vicking bleu 10 mm ²	1
PE	03567A	Borne Vicking 10 mm ² vert jaune	1
H1	505916	Voyant blanc présence tension réseau	1
CreS	505205	Commande de régulation électronique	1
S	505020	Sonde PT100	1
THS	01996A	Thermostat de sécurité 180°	1
H2	505914	Voyant rouge défaut	1
SN	02655A	Sonde de niveau d'eau	1
F	03413A	Fusible	1
PRE	07399A	Pressostat	1
CR	505402/508528	Boîtier électronique d'allumage	1
CNRVA	02681A	Contrôleur de niveau	1
EV	06552A	Electrovanne double enveloppe	1
PF	02726A	Porte fusible	1
PFN	500238	Porte fusible neutre	1

Schéma de câblage marmite à remise à niveau automatique et régulation électronique









Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



7 Pièces de première nécessité

PIECES COMMUNES MARMITES 150-200 Standard					
Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505402 508528		506222 508267		505723	
	Boîtier de contrôle		Vanne Gaz		Bougie d'allumage
ELE0018		02104A		01996A	
	Bouton poussoir		Commutateur		Thermostat sécurité
03413A		505916		01995A	
	Fusible 5mm x 20mm 5A		Voyant blanc		Thermostat 30°-110°C
505915		07399A		506249	
	Voyant orange		Pressostat		Soupe de sécurité
505914		501146		03865A	
	Voyant rouge		Manette		Robinet double effet
PIECES COMMUNES MARMITES 150-200 Remise à niveau					
06552A		02681A		150 170678 200 170684	
	Electrovanne		Contrôleur de niveau		Sonde de niveau
PIECES COMMUNES MARMITES 150-200 Option régulation électronique					



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



505205		505140		505020	
	Carte de régulation		Lexan		Sonde de température
PIECES MARMITE 150 I					
00112A		03917A			
	Brûleur 150 L		Robinet de vidage		
PIECES MARMITE 200 I					
00113A		03919A			
	Brûleur 200 L		Robinet de vidage		



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



Désignation	Code
PRO 1000 G1 MF 150BME/C	V03096
PRO 1000 G1 MF 200BME/C	V03097



Notice d'utilisation



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



SOMMAIRE

<i>Notice d'utilisation</i>	1
1 INTRODUCTION	3
2 PANNEAU DE COMMANDE	3
3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE	4
4 MISE EN SERVICE	4
4.1 Avertissements	4
4.2 Mise à niveau de la double enveloppe	4
4.2.1 Version standard	4
4.2.2 1 ^{er} mise en service (RANA)	5
4.3 Mise en chauffe	5
4.3.1 Marmite bain-marie à eau standard ou avec option remise à niveau automatique	5
4.3.2 Marmite bain-marie à eau avec option régulation	5
5 MISE HORS SERVICE	6
6 ENTRETIEN	6
6.1 Généralités	6
6.2 Nettoyage	6
6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable	6
6.2.2 Nettoyage de la cuve	6
6.2.3 Nettoyage du brûleur	6
7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE	7



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



1 INTRODUCTION



Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

GARANTIE : la garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

2 PANNEAU DE COMMANDE

Figure J	Figure K	Figure L	Figure M
Standard	Remise à niveau automatique	Régulation électronique	Régulation électronique & Remise à niveau automatique
Repères	Description		
1	Voyant blanc de présence tension réseau		
2	Bouton Reset. Réarmement de la vanne gaz (redémarrage du cycle d'allumage)		
3	le voyant « Alarme » allumé : Arrêt de la vanne gaz. Avant tout réarmement analyser l'alerte.		
4	Commutateur Marche / Arrêt		
5	Voyant ambre : consigne		
6	Voyant rouge «Fonction brûleur »		
7	Thermostat 30°-110°C		
8	Robinet à double effet de remplissage de la double enveloppe.		
Régulation électronique + remise à niveau automatique Figure M			
9	Bouton Reset. Réarmement de la vanne gaz (redémarrage du cycle d'allumage)		
10	Marche / Arrêt (voyant vert mise sous tension)		
11	Augmente la consigne		
12	Baisse la consigne		
13	Voyant rouge «Fonction brûleur »		
14	Afficheur numérique		

Tableau 4



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Mettre de l'eau chaude dans la cuve (1 à 2 cm), additionnée d'un produit nettoyant.
- Donner un coup d'éponge sur les parois et sur le fond de cuve pour éliminer les particules restantes.
- Vidanger la cuve par ouverture du robinet de vidange en façade, rincée correctement.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que l'organe de commande est fonctionnel.
- Rincer abondamment le fond de cuve.

4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissements



Retirer tout objet présent dans la cuve.
Ne jamais mettre en service une cuve vide.
Avant tout allumage vérifier le niveau d'eau de la double enveloppe.
L'opération de remplissage de la double enveloppe du bain-marie à eau doit être effectuée dès constat de baisse du niveau de l'eau.

ATTENTION

Si une mise à niveau de l'eau est nécessaire durant une cuisson, on respectera l'ordre des opérations suivantes :

- Extinction du brûleur
- Décompression de la double enveloppe par ouverture de la soupape
- Mise à niveau de la double enveloppe

Le non-respect de cette consigne pouvant entraîner un risque de brûlures par échappement de vapeur sous l'appareil.



- La marmite n'est pas destinée à la cuisson en bain d'huile. (Norme EN 203-2-8)
- Toute utilisation anormale de l'appareil pourra avoir des conséquences au bon fonctionnement de ce dernier ou pour la sécurité des biens et des personnes.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée.



Lors des premières mises en route de l'appareil, la vanne gaz peut se mettre en défaut voyant rouge (Figure J rep3), réarmer la vanne en appuyant sur le bouton « RESET » (Figure J rep2 ou Figure M rep9 selon l'option)

ATTENTION : TOUS : LES « DÉFAUTS » doivent être analysés avant réarmement

4.2 Mise à niveau de la double enveloppe

4.2.1 Version standard

- Ouvrir à fond le robinet Figure J rep8 (tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et attendre que l'eau s'écoule par le trop-plein (tube sous l'appareil en façade entre les deux pieds avant).
- Fermer partiellement le robinet (environ 2/3 de sa course), de manière à ce que le trop plein finisse de s'écouler.
- Quand l'écoulement est terminé, fermer complètement le robinet.
- Vérifier alors le niveau d'eau en observant le tube de niveau en façade de l'appareil.



Si le robinet n'est pas correctement fermé, la double enveloppe ne peut pas monter en pression



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C

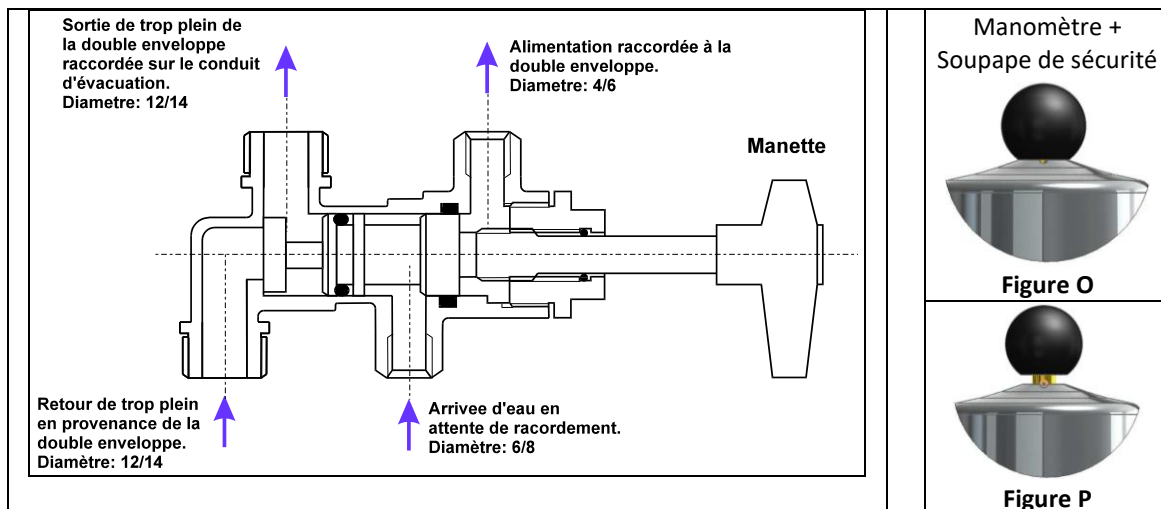


Figure N

4.2.2 1^{er} mise en service (RANA)

- L'appareil est sous tension ; voyant blanc, allumé (Voir Figure J rep 1)
- Mettre la marmite en fonction. Si celle-ci coupe la chauffe, le niveau d'eau est insuffisant.
- Le contrôleur de niveau d'eau se met en fonction.
- Ouverture de l'électrovanne d'eau pour le remplissage de la double enveloppe.
- Une fois le remplissage fini le cycle de chauffe peut commencer.

4.3 Mise en chauffe

Avertissement : Lorsque le thermostat est en position maxi la pression au manomètre ne monte pas, s'assurer de la fermeture du robinet de remplissage et de la soupape de sécurité.

Figure O = fermer / Figure P = Ouverture

4.3.1 Marmite bain-marie à eau standard ou avec option remise à niveau automatique

- L'appareil étant sous tension ; voyant blanc, allumé (Voir Figure J Rep. 1)
- Positionner le commutateur (Figure J Repère 4) sur I
- Le voyant ambre (Figure J Repère 5) s'allume.
- Sélectionner une température entre 30°-110° au thermostat.
- Lorsque la température d'ébullition de l'eau contenue dans la double enveloppe est atteinte, l'aiguille du manomètre commence à monter. Ce manomètre est taré à 400 mbar
- Le voyant rouge (Figure J Repère 6) s'allume jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte ou arrêt du brûleur par détection de pression maxi au pressostat.



En cas d'arrêt inopiné du brûleur ou de défaut d'allumage de celui-ci, le voyant rouge (Figure J Repère 3) s'allume. Le réarmement peut se faire par appui sur le bouton Reset (Figure J Repère 2)

4.3.2 Marmite bain-marie à eau avec option régulation

- L'appareil étant sous tension ; voyant blanc, allumé (Voir Figure J Rep. 1)
- Maintenir appuyé la touche (Figure M Rep 10) le voyant vert s'allume.
- Choisir la température en agissant sur : plus ou moins (Touches Figure M Rep 11 et 12)
- Après avoir sélectionné une température, un voyant rouge (Figure M Rep 13) clignote signe, que le brûleur est en fonctionnement.
- Lorsque la température d'ébullition de l'eau contenue dans la double enveloppe est atteinte, l'aiguille du manomètre commence à monter. Ce manomètre est taré à 400 mbar
- Pour arrêter le fonctionnement : sélectionner la température 000.
- Pour éteindre l'appareil maintenir appuyé la touche (Figure M Rep 10) le voyant vert s'éteint.



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C



En cas d'arrêt inopiné du brûleur ou de défaut d'allumage de celui-ci, le voyant rouge (Figure M rep 15) s'allume. Le réarmement peut se faire par appui sur le bouton Reset (Figure M Repère 9)

5 MISE HORS SERVICE

En fin de journée, couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

6 ENTRETIEN

6.1 Généralités



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Attention : certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant ; en cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.

6.2 Nettoyage



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.

6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué.

6.2.2 Nettoyage de la cuve

Ce nettoyage peut être réalisé par détrempage, lavage à l'eau et produit d'entretien de lavage vaisselle. Lors de salage « au gros sel » des aliments en cuisson sèche ou semi-humide dans la cuve, on rincera abondamment le fond de cuve à grande eau pour éliminer tous les restes de sel évitant ainsi un risque de piqûre de l'acier inoxydable.

6.2.3 Nettoyage du brûleur

Si un nettoyage de brûleur devient nécessaire, faire appel à votre installateur.



Marmite à bain-marie à eau 'gaz'

G1MF150-200BME/C










7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

PIECES COMMUNES MARMITES 150-200 Standard					
Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505402 508528		506222 508267		505723	
	Boitier de contrôle		Vanne Gaz		Bougie d'allumage
ELE0018		02104A		01996A	
	Bouton poussoir		Commutateur		Thermostat sécurité
03413A		505916		01995A	
	Fusible 5mm x 20mm 5A		Voyant blanc		Thermostat 30°-110°C
505915		07399A		506249	
	Voyant orange		Pressostat		Soupape de sécurité
505914		501146		03865A	
	Voyant rouge		Manette		Robinet double effet
PIECES COMMUNES MARMITES 150-200 Remise à niveau					
06552A		02681A		150 L 170678 200 L 170684	
	Electrovanne		Contrôleur de niveau		Sonde de niveau



Marmite à bain-marie à eau 'gaz' G1MF150-200BME/C



PIECES COMMUNES MARMITES 150-200 Option régulation électronique					
505205		505140		505020	
	Carte de régulation		Lexan		Sonde de température
PIECES MARMITE 150 I					
00112A		03917A			
	Brûleur 150 L		Robinet de vidage		
PIECES MARMITE 200 I					
00113A		03919A			
	Brûleur 200 L		Robinet de vidage		