

900 G100L - 900 G150L



2999101 - 2999021

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



1312BV5413

Version: 1.0

Date de création : 2025-12-15

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels.....	6
1.4	Équipement de protection individuelle	8
1.5	Utilisation conforme à l'usage	9
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	9
2	Généralités	10
2.1	Responsabilité et garantie	10
2.2	Protection des droits d'auteur	10
2.3	Déclaration de conformité	10
3	Transport, emballage et stockage	11
3.1	Inspection suite au transport.....	11
3.2	Emballage.....	11
3.3	Stockage.....	11
4	Paramètres techniques.....	12
4.1	Indications techniques	12
4.2	Fonctions de l'appareil	14
4.3	Éléments de l'appareil.....	15
5	Mode de installaton	16
5.1	Installation.....	16
5.2	Raccordement d'eau	20
5.3	Raccordement du gaz.....	20
6	Mode d'emploi	26
6.1	Utilisation	26
7	Nettoyage et maintenance.....	32
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	32
7.2	Nettoyage	33
7.3	Maintenance	33
8	Élimination des déchets.....	34



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Sécurité des appareils alimentés en gaz

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites). **Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

AVERTISSEMENT !

Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
 - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet de gaz
 - assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
 - n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue

- ne pas fumer
- ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
- n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
- si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
- quitter l'immeuble
- une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Risque de glissement ou de chute	L'utilisateur peut glisser sur le sol en raison de la présence d'eau ou de saleté.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement les éléments de l'appareil. L'opérateur touche intentionnellement les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des équipements de levage adaptés.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire aux produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.).	Prendre les précautions nécessaires. Toujours suivre les consignes sur les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser l'équipement de protection individuelle recommandé sur les fiches de sécurité.
Risque de blessures	Lors des travaux de maintenance, il existe un risque de blessures résultant du contact avec les parties intérieures du cadre de la machine.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras), peut procéder aux travaux de maintenance.
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts ou des mains.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection), peut procéder aux travaux de maintenance.
Ergonomie	L'opérateur travaille avec l'appareil sans utiliser l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur qui travaille avec l'appareil doit utiliser l'équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation des aliments (cuisson, étuvage, cuisson à l'eau, etc.).

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / Caractéristiques des marmites à gaz

- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz : gaz naturel H | Des buses pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournies
- Type d'allumage : allumage piézoélectrique
- Type de chauffage : indirect
- Réglage de la température : en continu
- Commande : bouton rotatif
- Robinet de vidange : oui
- Hotte aspirante : oui
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm
- Caractéristiques:
 - Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316

FR

Sous réserve de modifications techniques !

Désignation :	Marmite 900 G100L
Référence :	2999101
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la marmite:	CNS 18/10
Contenance en L :	111
Contenance utile en L :	100
Diamètre de la marmite en mm :	600
Hauteur de la marmite en mm :	427
Raccord d'eau:	1/2"
Puissance gaz:	21 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	137,8

Paramètres techniques

Désignation :	Marmite 900 G150L
Référence :	2999021
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la marmite:	CNS 18/10
Contenance en L :	161
Contenance utile en L :	150
Diamètre de la marmite en mm :	600
Hauteur de la marmite en mm :	510
Raccord d'eau:	1/2"
Puissance gaz:	24 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	149,0

Tableau des pressions de gaz

FR

Pays de destination	Pressions d'alimentation (mbar)	Catégories
AT-CH	20 ; 50	II2H3B/P
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
IT-GB-ES-IE-PT-GR-CH-CZ-TR-HR-EE-LT-LV-AL-SI-SK	20 ; 28-30/37	II2H3+
DK-SE-FI-SI-SK-NO	20 ; 30	II2H3B/P
FR	20 ; 50	II2ELL3B/P
HU	25 ; 30	II2HS3B/P
NL	25 ; 30	II2L3B/P
PL	13-20-37	II2ELwLs3P
LU	20	I2E
CY-MT-IS	30	I3B/P ; I3+
RO	20 ; 30	II2E3B/P
RO-BG	20 ; 30	II2H3B/P

Buses et réglages

Référence	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)	Buse du brûleur principal 1/100	Buse du brûleur d'allumage 1/100	Régulation de l'air primaire Distance «X» (mm)	Bypass mm
2999021	G30/G31	30/37	135	20	-	1,40
	G30/G31	50	120	20	-	1,40
	G20	18/20	205	35	-	Rég.
	G25	25	215	35	-	Reg.
2999101	G30/G31	30/37	135	19	-	1,40
	G30/G31	50	120		-	1,40
	G20	18/20	205		-	Rég.
	G25	25	215	19	-	Reg.

Tab. 1

FR

Consommation de gaz

Réf.		2999101	2999021
Puissance thermique nominale $\sum Q_n$	kW	21,0	24,0
Consommation totale de gaz			
G30	kg/h	1,65	1,89
G20	m ³ /h	2,21	2,52
G25	m ³ /h	2,58	2,95

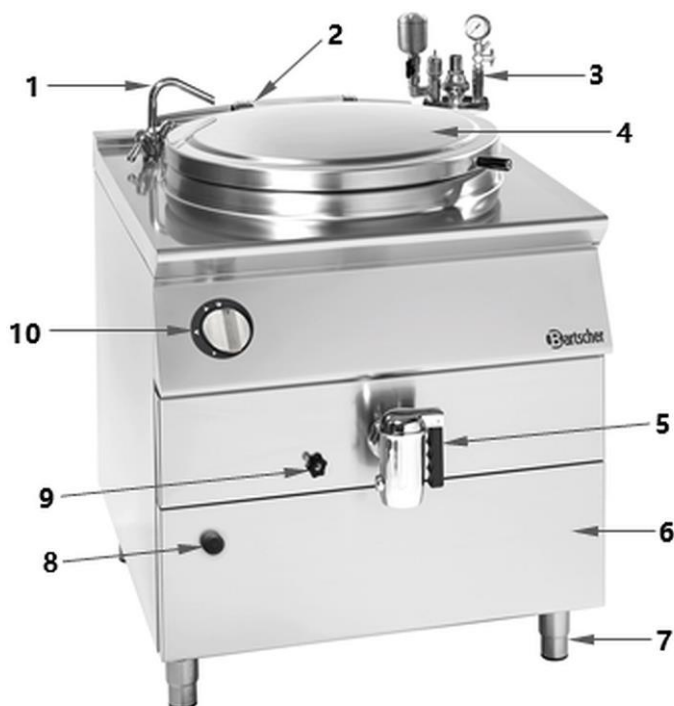
Tab. 2

4.2 Fonctions de l'appareil

La marmite de la série 900 a été spécialement conçue pour une utilisation dans les cuisines professionnelles.

Cette marmite puissante fonctionnant au gaz offre une grande capacité permettant de préparer sans effort une grande variété de plats en grande quantité, des soupes et ragoûts aux accompagnements de riz et de pâtes.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Robinet d'arrivée d'eau | 2. Cheminée d'aération |
| 3. Indicateur de pression Soupape de surpression Trémie de remplissage | 4. Couverture |
| 5. Robinet de vidange | 6. Boîtier |
| 7. Pieds (4x), réglables en hauteur | 8. Bouton d'allumage piézoélectrique |
| 9. Robinet de niveau | 10. Bouton rotatif |

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

Lors de l'installation, respecter toutes les consignes, les règles et les normes en vigueur :

- Consignes de sécurité et règles de construction régionales ou locales
- Les lois en vigueur relatives à la prévention des accidents
- Les règles de sécurité incendie
- Les règles CEI
- DVGW G600 (TRGI) « Normes techniques relatives aux installations de gaz ».
- TRF « Normes techniques relatives au gaz liquéfié »
- Les directives et normes du fournisseur de gaz (EUV)
- DVGW G 631 « Installation d'appareils de cuisine commerciaux de combustion de gaz combustibles »
- Les dispositions légales pertinentes.

Lieu d'installation

- L'appareil sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'ils ne doivent pas être raccordés à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.

Mode de installaton

- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs e les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccords de gaz.
- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement de l'appareil.

Déballage / installation

FR

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.

- Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
 - Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
 - Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

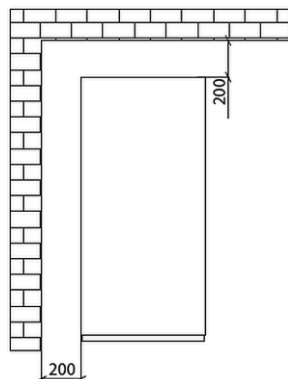


Fig. 1

FR

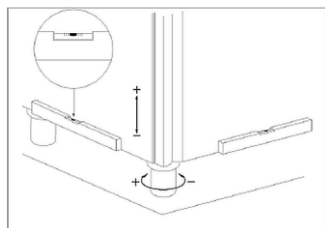


Fig. 2

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².

Extracteur de fumée

L'appareil doit être toujours installé sous une hotte.

Pour assurer une installation correcte, suivre les consignes suivantes :

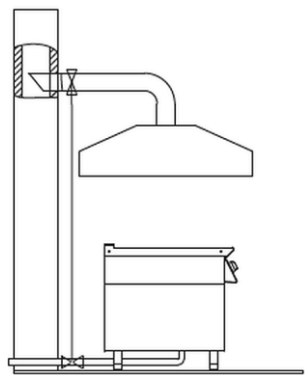


Fig. 3

- pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil) ;
- l'alimentation en gaz doit être contrôlée directement à travers le système et interrompue quand la puissance baisse en-dessous de la valeur définie ;
- l'alimentation en gaz peut être rétablie uniquement manuellement ;
- l'extrémité de la conduite de sortie de l'appareil doit être installée au sein de l'orifice d'entrée principal de la hotte. (fig. 3).

5.2 Raccordement d'eau

La marmite dispose de deux entrées d'eau de 1/2 pouce : une pour l'eau chaude et une pour l'eau froide, situées dans la partie inférieure gauche de l'appareil, conformément à la norme CEI 61770.

La pression de l'eau maximale admissible est de 6 bars.

Pour une installation et un fonctionnement corrects, l'appareil doit être alimenté en eau potable.

La conduite d'alimentation en eau doit être raccordée à l'alimentation en eau à l'aide d'un robinet d'arrêt (fig. 4), un par conduite, qui peut être facilement fermé lorsque la marmite n'est pas utilisée ou doit être entretenue.

Un filtre mécanique doit être installé entre le robinet et l'appareil afin d'empêcher la pénétration de particules de fer qui pourraient se corroder lors de l'oxydation de la cuve.



Fig. 4

FR

Avant le raccordement de l'appareil, laissez s'écouler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels résidus présents dans la conduite.

5.3 Raccordement du gaz

Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccordement, vérifiez la plaque signalétique pour s'assurer que l'appareil a subi des tests et qu'il est adapté au type de gaz disponible pour l'utilisateur.
- S'assurer que les buses installées dans l'appareil sont adaptées au type de gaz disponible.
- Consulter les données sur la plaque signalétique pour vérifier si la performance du réducteur de pression est suffisante pour l'alimentation de l'appareil.
- Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté au type de gaz disponible (chapitre « **Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires** »).
- Éviter de monter un réducteur de section transversale entre le réducteur de pression et l'appareil.
- Pour garantir le fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé d'installer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

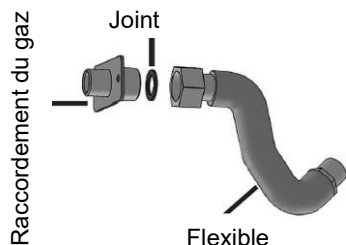


Fig. 5

- Raccorder l'appareil à un tuyau de gaz spécial d'un diamètre intérieur d'au moins 16 mm pour les raccords G 1/2" et d'un diamètre intérieur d'au moins 20 mm pour les raccords G 3/4".
- L'élément de raccord doit être en métal. La conduite peut être un tuyau ou un flexible.

- S'assurer que les tuyaux flexibles ne se trouvent pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'ils ne sont pas exposés aux tensions et pressions et qu'ils ne sont pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de les endommager.
- Utiliser des brides de fixation et des joints adaptés à l'installation.
- Installer des soupapes d'arrêt ou des vannes d'un diamètre intérieur qui n'est pas inférieur au diamètre de la conduite d'alimentation définie ci-dessus.
- Le robinet d'arrêt du gaz agréé doit être installé dans un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation en gaz et l'appareil pour permettre la fermeture de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Après le raccordement, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser la flamme nue pour vérifier les fuites !

Contrôle de la puissance thermique nominale

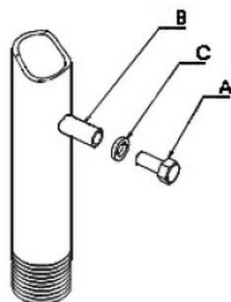
- La puissance calorifique nominale doit être mesurée lors d'une nouvelle installation, de chaque opération de maintenance ou de chaque changement de type de gaz.
- Cette mesure peut être effectuée à l'aide d'un compteur de litres ou d'un chronomètre selon la méthode volumétrique.

Type de gaz	Pression en mbar	
	NOM	MIN
G20 Gaz naturel	20	18
G30/31 Gaz liquéfié	29/37	25/25

L'appareil doit être alimenté avec l'un des types de gaz dont les Caractéristiques et la pression correspondent aux indications du tableau 1.

Tab. 3

Contrôle de la pression du gaz



La pression d'alimentation en gaz doit être mesurée au niveau de la sortie de pression (fig. 6) après avoir retiré les vis de fermeture.

Utilisez un tuyau flexible, raccordez un appareil de mesure au point de mesure de la pression (par ex. un manomètre à liquide avec une résolution minimale de 0,1 mbar) et mesurez la pression d'entrée lorsque l'appareil est en marche.

La valeur de pression ne doit pas être inférieure à la valeur indiquée dans le tableau 4.

FR

Fig. 6

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz n'est pas correcte, l'appareil doit être arrêté et l'appareil de mesure déconnecté.

Insérez la rondelle et vissez fermement la vis de fermeture sur le raccord de pression.

Contactez le fournisseur de gaz local afin qu'il procède à une vérification.

Passage à un autre type de gaz / adaptations nécessaires

Les appareils sont réglés pour le type de gaz suivant :

Gaz naturel H | G20 (20 mbar)

Vérifiez l'alimentation en gaz disponible dans votre pays et, si nécessaire, adaptez l'appareil à un autre type de gaz.

Les tableaux 1 et 2 de la section « **Caractéristiques techniques** » indiquent, en fonction du pays de destination :

Mode de installation

- les types de gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz utilisable.

Le numéro indiqué dans le tableau 2 pour les buses appropriées est gravé sur le corps de la buse.

Pour adapter l'appareil au type de gaz avec lequel il fonctionne effectivement, consultez les informations du tableau 2 et procédez comme suit :

- Remplacer la buse du brûleur principal,
- remplacer la buse du brûleur d'allumage,
- Régler le débit réduit,
- après avoir remplacé la buse, apposer sur l'appareil l'autocollant indiquant le nouveau mode de fonctionnement au gaz. Les buses et les autocollants sont fournis avec l'appareil.

Remplacer la buse du brûleur principal

1. Fermez la vanne de gaz devant l'appareil.
2. Retirez le panneau avant inférieur pour accéder aux buses.
3. Dévissez la buse du brûleur principal **A** (fig. 7).
4. Remplacez la buse du brûleur principal par une buse adaptée au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.

Les buses sont graduées en centièmes de millimètres.



A

Fig. 7

FR

Remplacer la buse du brûleur d'allumage

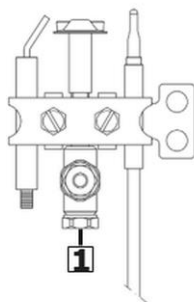


Fig. 8

1. Pour remplacer la buse du brûleur d'allumage, procédez comme suit :
 - fermez la vanne de gaz en amont de l'appareil,
 - retirez le panneau avant inférieur.
 - dévissez le capuchon à vis **1** (fig. 8).
 - retirez la buse du brûleur d'allumage **2**,
 - remplacez la buse du brûleur d'allumage par une buse adaptée au type de gaz utilisé (voir les indications du tableau 2)
 - remplacer l'injecteur du brûleur d'allumage par un injecteur adapté au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.
 - vérifiez que la flamme entoure le thermocouple et que son aspect est correct,
 - remettez le capuchon à vis en place.
2. Après avoir remplacé la buse, vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil comme indiqué dans la section « **Contrôle du fonctionnement** ».

ATTENTION !

Après chaque modification ou réglage, un contrôle d'étanchéité doit être effectué.

Réglage du débit réduit

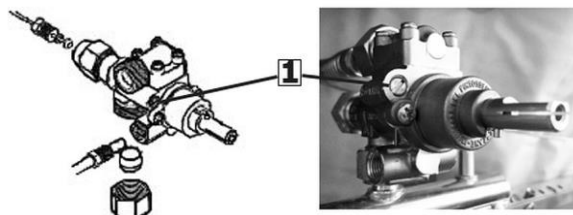


Fig. 9

1. Retirez le bouton rotatif et réglez la vis minimale ou de dérivation **1** (fig. 9).
Le brûleur ne doit pas s'éteindre ni présenter de retour de flamme lors du passage rapide de la position maximale à la position minimale.
Pour le fonctionnement au gaz liquéfié, la vis de dérivation doit être complètement serrée.
2. Vérifiez que la flamme est stable, en particulier après des interventions rapides à puissance élevée.
3. Si le brûleur s'éteint ou si la flamme est trop haute, réglez-le comme décrit ci-dessus.

FR

Contrôle des fonctions

- Avant la mise en marche test, placer l'appareil dans une pièce bien aérée, retirer tous les matériaux inflammables se trouvant à proximité.
- Avant la mise en marche, réaliser le contrôle d'étanchéité au savon. Appliquer la mousse de savon sur les raccords et raccordements des tuyaux. Les fuites sont indiquées par l'apparition de bulles sur les raccords et raccordements des tuyaux. Vous pouvez également observer le compteur de gaz. L'absence de mouvement sur le compteur de gaz indique l'absence de fuites de gaz.

ATTENTION !

Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

6 Mode d'emploi

Avertissements



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Le boîtier, le couvercle et les zones de cuisson de l'appareil deviennent très chauds pendant le fonctionnement et restent chauds pendant un certain temps après la mise hors tension.

Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement ou immédiatement après sa mise hors tension. Laissez l'appareil refroidir.

Pour la commande, utilisez uniquement les poignées et les éléments de commande prévus à cet effet.

Risque de brûlure par la vapeur lors de l'ouverture du couvercle !

Ouvrez le couvercle avec beaucoup de précaution et évitez tout contact avec celui-ci.

Portez des gants de protection pendant le fonctionnement.

FR

6.1 Utilisation

Préparation de l'appareil

Cet appareil vous permet de cuire de grandes quantités de légumes, de pâtes et de riz dans les paniers spéciaux (fig. 10). Il convient également à la cuisson d'aliments liquides (par exemple, soupes de légumes et bouillons) ainsi que d'aliments épais tels que crèmes, confitures et sauces.

Toute autre utilisation est à éviter, car elle est considérée comme inappropriée et dangereuse.

ATTENTION !

N'utilisez pas la marmite pour rôtir ou frire !

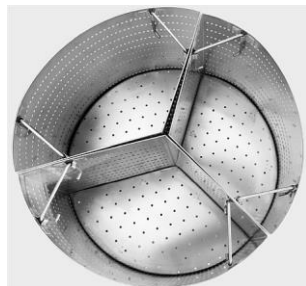


Fig. 10

ATTENTION !

Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir rempli le récipient de cuisson et la cavité d'eau jusqu'au repère MAX (fig. 11).

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages importants dus à une surchauffe de la cuve de cuisson.

Le remplissage du récipient de cuisson et de la cavité doit être effectué lorsque l'appareil est froid.

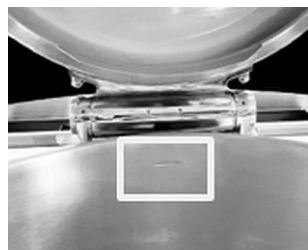


Fig. 11

L'appareil doit être alimenté en eau potable.

N'utilisez jamais de gros sel, car il ne se dissout pas complètement, circule et peut se déposer au fond de la cuve, provoquant à long terme de la corrosion.

Nous recommandons donc d'utiliser uniquement du sel à grains fins (taille maximale des grains : 3 mm) et de ne l'ajouter qu'après ébullition de l'eau.



Fig. 12

FR

1. Avant la **première mise en service** de l'appareil, retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil et éliminez-le de manière écologique.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil en éliminant toutes les graisses de protection industrielles des paniers de cuisson et du récipient de cuisson comme suit.

- Ouvrez le robinet de niveau (fig. 13) situé à l'avant de la cuve de cuisson.
- Retirez le capuchon de l'entonnoir (2, fig. 14) de l'entonnoir de remplissage (3) du corps de soupape situé en haut de la cuve de cuisson.
- Ouvrez le robinet d'arrivée d'eau (4) de l'entonnoir de remplissage (3).
- Remplissez maintenant la cavité avec de l'eau adoucie jusqu'au niveau maximal, indiqué par l'écoulement d'eau du robinet de niveau (fig. 13).

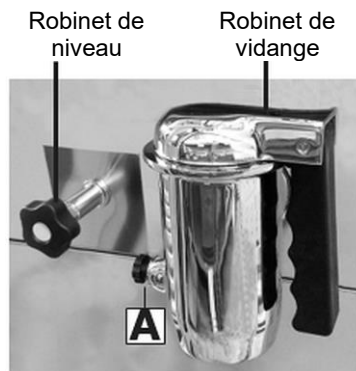


Fig. 13

3. Fermez le robinet de niveau.

4. Fermez le robinet d'arrivée d'eau (4, fig. 14) de l'entonnoir (3) et remettez le capuchon (2) en place.
5. Ouvrez le robinet d'arrivée d'eau situé sur le plan de travail (fig. 12) et remplissez d'eau le récipient de cuisson de la marmite jusqu'au repère MAX (40 mm sous le bord de trop-plein).
6. Ajoutez un détergent doux.
7. Mettez l'appareil en service conformément aux instructions de la section suivante.
8. Faites chauffer l'eau jusqu'à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes.
9. Préparez un récipient pouvant contenir toute l'eau de la bouilloire.

AVERTISSEMENT !

Les projections d'eau bouillante peuvent provoquer des brûlures !

Soyez particulièrement prudent lorsque vous videz la bouilloire.

10. Videz toute l'eau de la bouilloire dans le récipient prévu à cet effet à l'aide du robinet de vidange (fig. 13).
11. Rincez ensuite soigneusement le récipient de cuisson à grande eau.
12. Séchez bien le récipient de cuisson à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

FR

Mise en service de l'appareil

1. Avant de mettre la marmite en marche, assurez-vous qu'il n'y a pas de pression dans la chambre de cuisson en ouvrant la soupape d'évacuation de vapeur (5, fig. 14) située sur le corps de la soupape en haut de l'appareil.

ATTENTION !

Remplissez la cavité avec de l'eau adoucie. Procédez comme pour le premier nettoyage de l'appareil. Nous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie afin d'éviter une formation excessive de calcaire.

2. Avant chaque mise en marche et avant chaque cuisson, vérifiez le niveau d'eau dans la cavité à l'aide du robinet de niveau correspondant (fig. 13).

ATTENTION

La marmite ne doit jamais être utilisée avant que la cavité ait été remplie d'eau.

3. Ouvrez le robinet d'arrivée d'eau correspondant (fig. 12) pour remplir le récipient de cuisson avec de l'eau chaude ou froide jusqu'au niveau souhaité, mais au maximum jusqu'au repère MAX (fig. 11). Tenez compte des volumes des produits à cuire.

- 1 Manomètre
- 2 Capuchon de l'entonnoir
- 3 Entonnoir de remplissage d'eau
- 4 Robinet d'arrivée d'eau
- 5 Soupape de décharge de vapeur
- 6 Soupape de sécurité

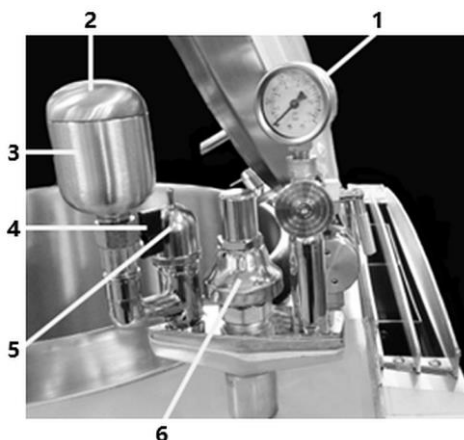


Fig. 14

Éléments de commande



Fig. 15

Bouton rotatif

-  Position d'arrêt
-  Position d'allumage
-  Position grande flamme
-  Position petite flamme

FR



Fig. 16

Bouton d'allumage piézoélectrique

Allumer la veilleuse

1. Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz situé devant l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton rotatif et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage «  » (Fig. 15).
3. Maintenez le bouton rotatif enfoncé et appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (fig. 16) pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.
4. Une fois la veilleuse allumée, maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant quelques minutes afin de réchauffer le thermocouple et de stabiliser la veilleuse.
5. Si la flamme s'éteint lorsque vous relâchez le bouton rotatif, répétez l'opération.

Allumer les brûleurs principaux

1. Une fois la veilleuse allumée, passez à l'allumage des Brûleurs principaux en tournant le bouton de réglage de la température sur la position «  » (grande flamme).
2. Pour régler la température et la flamme au minimum, tournez le bouton rotatif sur la position «  » (petite flamme).
3. Pour porter la contenance du récipient à ébullition, tournez le bouton rotatif sur la position «  » (grande flamme).
4. Si nécessaire, tournez ensuite le bouton rotatif sur la position «  » (petite flamme) afin de réduire la puissance en fonction des aliments à cuire.
5. Surveillez l'appareil et maintenez la température à l'intérieur de la cavité à un niveau constant.

Le manomètre du corps de la vanne permet de contrôler la pression à l'intérieur de la cavité. La soupape de sécurité est tarée à 0,5 bar ; si cette valeur est dépassée, la soupape de sécurité se déclenche automatiquement.

Si vous constatez un dégagement excessif de vapeur par la soupape de décharge, il est indispensable de réduire la puissance en tournant le bouton rotatif sur la position «  » (petite flamme).

ATTENTION !

Pour la cuisson des pâtes, du riz et des légumes, il faut surveiller le niveau d'eau dans le récipient de cuisson. Si nécessaire, rajouter de l'eau et faire attention aux éventuelles projections d'eau bouillante.

Mode d'emploi

Extinction des brûleurs principaux

1. Pour éteindre uniquement les Brûleurs principaux, tournez le bouton rotatif sur la position d'allumage « ★ » (petite flamme).
Seule la veilleuse continuera alors de brûler.

Éteindre complètement l'appareil

1. Pour éteindre complètement l'appareil, tournez le bouton rotatif sur la position d'arrêt .
La veilleuse s'éteint.
2. Fermez le robinet d'arrêt du gaz et le robinet d'eau devant l'appareil.

Thermostat de sécurité

Si la chaudière est mise en marche accidentellement sans eau dans la cavité, le thermostat de sécurité intervient pour empêcher la surchauffe de l'appareil.

Le thermostat de sécurité se trouve à l'intérieur du récipient.

Pour y accéder, il suffit de retirer la plaque frontale inférieure.

ATTENTION !

Le thermostat de sécurité ne doit être réinitialisé que par du personnel qualifié.



Fig. 17

FR

Vider la marmite

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Les paniers de cuisson sont très chauds après la cuisson.

Portez des gants de protection appropriés lorsque vous retirez les paniers de cuisson.

1. Après la cuisson, retirez délicatement les paniers du récipient de cuisson.
2. Placez un récipient adapté sous l'orifice de vidange, suffisamment grand pour recueillir toute la contenance de la marmite.
3. Ouvrez le robinet de vidange (fig. 13) situé à l'avant de l'appareil.

ATTENTION !

Faites attention aux éventuelles projections d'eau chaude !

4. Videz toute l'eau du récipient de cuisson dans le récipient prévu à cet effet à l'aide du robinet de vidange (fig. 13).

ATTENTION !

Ne videz la cavité que lorsque l'eau est froide !

5. Un tuyau situé au fond de l'appareil permet de vider la cavité. Placez le tuyau au-dessus d'un siphon de sol, ouvrez le bouchon et laissez l'eau s'écouler.
6. Nettoyez la marmite conformément aux instructions de la section «**Nettoyage**».

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

FR

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du chlore.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec de la laine d'acier, du papier abrasif ou tout autre produit similaire.
- En cas de salissures tenaces, nous recommandons d'utiliser des éponges synthétiques (par exemple, une éponge Scotchbrite).

7.2 Nettoyage

1. Nettoyez régulièrement l'appareil à la fin de la journée de travail, si nécessaire également entre deux utilisations ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période.
2. Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude et avec un détergent doux.
3. Rincez le récipient de cuisson à l'eau claire.
4. Nettoyez soigneusement les paniers de cuisson à l'eau chaude, avec un détergent doux et un chiffon ou une brosse à vaisselle. Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle.
5. Rincez soigneusement les paniers de cuisson à l'eau claire.
6. Nettoyez soigneusement le robinet de vidange situé à l'avant de l'appareil. Procédez comme suit :
 - desserrez la vis (A, fig. 13) pour démonter le robinet de vidange,
 - retirez les restes alimentaires de l'intérieur du robinet de vidange,
 - nettoyez le robinet de vidange sous l'eau courante,
 - graissez le robinet de vidange avec de la graisse alimentaire,
 - remontez-le ensuite sur la marmite.

FR

Détartrage de la cavité

La cavité des modèles à chauffage indirect doit être détartrée régulièrement en y versant du vinaigre et en la chauffant pendant quelques minutes. Laissez agir le vinaigre et rincez à l'eau adoucie.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Respectez impérativement les intervalles d'entretien !

Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être entretenu **au moins une fois par an**. L'entretien comprend :

- Contrôle de l'état des pièces d'usure
- Contrôle de tous les raccordements (eau, gaz)
- Contrôle du fonctionnement de l'appareil.

Nous recommandons de remplacer les pièces usées lors de l'entretien afin d'éviter d'autres interventions du service après-vente et des pannes soudaines de l'appareil.

Nous vous recommandons également de conclure un contrat d'entretien avec le service après-vente de votre choix.

8 Élimination des déchets

Appareils à gaz

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargée des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.