

FABRICANT

Rôtissoires
Matériels pour rôtisseries
Vitrines réfrigérées
Vitrines chaudes



DISTRIBUTEUR

Trancheurs
Machines sous vide
Scies à os
Poussoirs hydrauliques
Mélangeurs
etc...

MARMITE M.A.P. ELECTRIQUE type BEK ou GAZ type BGK

DESCRIPTION DES APPAREILS :

La structure de tous nos appareils est réalisée en acier inoxydable haute qualité. Ils sont appuyés sur quatre pieds réglables. Nos appareils sont équipés d'un robinet de gaz permettant la régulation précise de puissance. Chaque brûleur possède son thermocouple.

La cuve est composée de doubles parois, le chauffage de la cuve indirect par récupération de chaleur d'une chemise d'eau.

Nos marmites professionnelles possèdent également des protections thermiques et l'ensemble de protection composé d'une vanne de sécurité, une vanne de dépression et un manomètre.

Tous nos appareils sont destinés à usage professionnel dans des entreprises de restauration collective, bars, restaurations et à usage par les personnes qualifiées. Ils servent au traitement thermique des produits alimentaires par les frites sans huile ni graisse.

SIGNIFICATION DES SYMBOLES UTILISÉS DANS NOS APPAREILS M.A.P. :

E	Élément de chauffage
H	Voyant lumineux
S	Commutateur ou interrupteur
X	Barrette de raccordement

MISE EN MARCHÉ INITIALE :

Avant l'usage, la mise en marche initiale est nécessaire pour vérifier la conformité des raccordements et la performance de tous les éléments ainsi que détecter les défaillances, pannes ou défauts éventuels. Lors de la mise en marche initiale, toutes les règles d'hygiène et de sécurité doivent être strictement respectées. La mise en marche initiale doit être effectuée par une personne qui a raccordé l'appareil à des installations.

Avant la mise en marche initiale, déballer l'appareil, enlever le film de protection. Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide avec un détergent doux et essuyer à sec. Vérifier si les surfaces de chauffage sont libres des résidus d'emballage, des produits inflammables ou salissures.

ATTENTION : Il est nécessaire de vérifier si les exigences décrites dans le chapitre « installation de l'appareil » et les exigences légales applicables dans le pays d'installation sont satisfaites.

Vérifier les raccordements électriques et de gaz. Il est nécessaire de vérifier le bon fonctionnement du disjoncteur différentiel, l'efficacité des protections d'installation, l'état général de l'installation électrique, la conformité de liaisons équipotentielles. Avant la mise en fonction de l'appareil à gaz, vérifier l'étanchéité de l'installation de gaz et l'efficacité de ventilation.

MISE EN FONCTION DES MARMITES À GAZ :

Avant l'usage, remplir l'espace entre les parois avec de l'eau traitée. Pour cela :

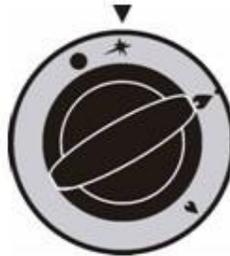
- Ouvrir le robinet de vidange et le robinet d'alimentation d'espace entre les parois,
- Dès que l'eau commence à découler par le robinet de vidange, fermer le robinet d'alimentation, attendre jusqu'à ce qu'elle arrête de découler et fermer le robinet de vidange.

Avant l'usage, vérifier si le robinet de marmite est fermé. Ensuite, ouvrir le robinet principal de gaz qui se trouve dans l'installation de gaz en amont de l'appareil.

Pour allumer le brûleur :

Appuyer sur le commutateur rotatif et le tourner à gauche à 30° environ (voir figure au-dessous), en appuyer encore plus fort et appuyer ensuite sur le poussoir de l'allumeur sur le devant au-dessus du robinet. Il est possible de vérifier si la flamme veilleuse est allumée par l'ouverture dans la paroi avant. Après quelques secondes, dégager le commutateur rotatif — la flamme doit rester toujours allumée. Une autre solution, c'est allumer la flamme veilleuse avec du feu ouvert par un tube (alternative pour le poussoir de l'allumeur).

Figure 1. Position du commutateur rotatif à 30° environ lors de l'allumage de la flamme.

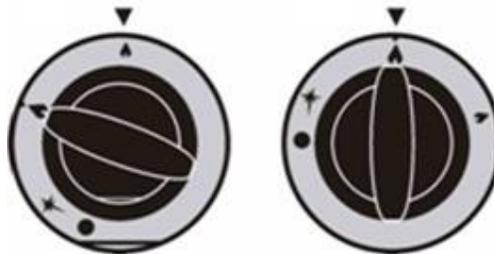


ATTENTION : Allumant les brûleurs, ne pas oublier qu'il y a de l'air dedans et il doit être poussé par le gaz de l'installation d'alimentation. Le brûleur allume lorsque le gaz remplit tout le robinet.

• Opérations de cuisson.

L'allumage de la flamme principale par tourner le commutateur rotatif de la position « flamme veilleuse » à la position « flamme maximale » ; la flamme principale s'allume de la flamme veilleuse. Le commutateur rotatif peut être situé en position « flamme économique », « flamme maximale » ou en position entre les deux premières (voir figure ci-dessous). La température et le temps de cuisson sont à régler individuellement par l'utilisateur.

Figure 2. Réglage de la flamme par le bouton - flamme économique/flamme maximale.



• Opérations à la fin de travail.

Pour éteindre la flamme, tourner le commutateur à droite jusqu'à fond ; la flamme principale s'éteint, la flamme veilleuse est toujours allumée ; pour l'éteindre, appuyer le commutateur et le tourner à droite jusqu'à la position horizontale.

Le rallumage de flamme est possible après que le capteur de thermocouple refroidisse. Après avoir éteint les flammes, fermer la vanne principale de gaz dans installation en amont de l'appareil.

Figure 3. Position de commutateur — fermé.



MISE EN FONCTION DES MARMITES ÉLECTRIQUES :

Remplir l'espace entre les parois avec de l'eau traitée comme c'est décrit pour les marmites à gaz.

• **Opérations de cuisson.**

- Placer le commutateur de travail sur le tableau de commande en position « 2 » — le voyant jaune s'allume,
- Placer le régulateur de puissance en position « max » — le voyant vert s'allume, la marmite est alimentée à pleine puissance, après avoir atteint la température de 80 °C, le purgeur ferme automatiquement la fuite de vapeur et la pression commence à augmenter, ce qui est indiqué sur le manomètre,
- Après avoir amené à ébullition, placer le commutateur en position « 1 », la marmite fonctionne à la puissance diminuée de 6 kW,
- Il est possible de régler l'intensité d'ébullition par le régulateur de puissance.

ATTENTION : Lorsque le niveau d'eau dans la chemise d'eau est trop bas, le limiteur de température est activé, le voyant rouge s'allume et le chauffage est interrompu. Placer le commutateur et le régulateur de puissance en position « 0 », dévisser l'écrou du limiteur de température et le rappuyer et ajuster le niveau d'eau selon le présent document.

• **Opérations à la fin de travail.**

Pour arrêter la marmite :

- Placer le régulateur de puissance en position « 0 » — le voyant vert s'éteint,
- Placer le commutateur en position « 0 » — le voyant jaune s'éteint.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Pour éviter tout panne ou accident lors de l'utilisation, **il est interdit :**

- d'ouvrir la vanne d'arrêt dans l'installation de gaz sans vérifier préalablement si les vannes de gaz des appareils sont fermées,
- d'ouvrir le bouton de gaz sans appuyer sur le poussoir de l'allumeur,
- d'éteindre la flamme avec un souffle d'air,
- de permettre de noyer ou salir les brûleurs,
- de modifier sans permission l'alimentation gaz pour autre que celle indiquée à DTR ni de modifier la robinetterie de gaz dans l'appareil,
- de frapper au commutateur rotatif, au brûleur, ni à la vanne,
- de faire des réparations autonomes,
- de laisser la flamme sans surveillance,
- d'utiliser l'appareil dans les locaux sans ventilation efficace,
- d'utiliser l'appareil dans les conditions qui rendent son entretien difficile,
- de stocker les appareils près des matériaux inflammables,
- de laisser utiliser les appareils par les enfants ou personnes non autorisées,

- de placer les récipients directement sur les brûleurs,
- d'utiliser la flamme ouverte, les dispositifs électriques ou mécaniques pouvant provoquer une étincelle électrique ou produite par un choc dans les locaux lorsque l'odeur de gaz est dégagée. Dans ce cas, fermer immédiatement les vannes d'arrêt dans l'installation d'alimentation, bien aérer les locaux et appeler les urgences gaz, si besoin.
- de raccorder les câbles de mise à la terre aux conduites de gaz,
- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.

ATTENTION : En cas d'inflammation du gaz d'une conduite de gaz à cause d'une fuite, fermer immédiatement le robinet d'arrêt dans l'installation en amont de l'appareil,

- Interrompre le fonctionnement de l'appareil,
- Signaler le défaut détecté à son supérieur.

AVERTISSEMENT : La mauvaise utilisation de l'appareil peut causer la fuite importante du gaz ou sa combustion inappropriée, ce qui peut causer, en conséquence, une explosion, incendie ou intoxication.

Les symptômes d'intoxication par monoxyde de carbone ou gaz de combustion sont : acouphènes, lourdeur, pulse accéléré, vertiges, maux de tête, vomissements et affaiblissement général. Dans ce cas, apporter les premiers secours à la victime et appeler les urgences. Les premiers secours:

- Transporter la victime à l'air frais,
- Faciliter la respiration par déboutonner ses vêtements,
- Faire inhaler les sels de réanimation,
- Couvrir la victime d'une couverture et ne la laisser pas s'endormir,
- Surveiller en permanence la personne malade,
- Si la victime a perdu connaissance et ne respire plus, pratiquer la respiration artificielle jusqu'à l'arrivée du médecin.

FAMILIARISER LES OPÉRATEURS AVEC LES RÈGLES ET MESURES EN MATIÈRE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ CONCERNANT L'UTILISATION DES APPAREILS À GAZ ET LEUR POSTE DE TRAVAIL.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS :

Maintenir les appareils en état de propreté. Nettoyer à l'eau avec un détergent et essuyer à sec. Lors de nettoyage, faire attention à ne pas endommager les thermocouples.

Il est strictement interdit de nettoyer les appareils à l'aide d'un jet d'eau et notamment de noyer les brûleurs ou éléments électriques. Laisser refroidir avant le nettoyage.

Hormis les opérations d'entretien habituel, l'utilisateur est tenu de soumettre les éléments et ensembles des appareils aux contrôles et entretiens périodiques.

Au moins une fois par an après l'expiration de la période de garantie et dans tout cas de défectuosité de l'appareil constatée, il est indispensable de faire exécuter un examen technique et éliminer les défauts éventuels.

Lors de l'examen technique, contrôler notamment :

- état des raccordements électriques, état des câbles électriques, état de l'isolation, état de fonctionnement des éléments concernés ainsi que leur usure,
- si les défauts sont constatés, faire les réparations nécessaires.

L'examen technique doit être réalisé par le personnel qualifié en matière d'entretien et réparations des appareils à gaz.

Après l'examen technique réalisé, les appareils à gaz doivent satisfaire les exigences de : PN-EN 203-1 (IDT) « Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux. Règles générales de sécurité » ; PN-EN 203-2 -3 « Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux. exigences particulières — Marmites ».

Après l'examen technique réalisé, les appareils électriques doivent satisfaire les exigences de : PN-EN 60335-1 « Appareils électrodomestiques et analogues. Exigences générales ».

ATTENTION : Avant toute manipulation liée à l'entretien ou réparation, il est absolument indispensable de les débrancher de réseau d'alimentation électrique et en gaz.

ATTENTION : L'entretien habituel est réalisé par l'utilisateur, les contrôles périodiques et réparations générales sont réalisés par le personnel qualifié ou par un centre de service agréé.

INSTALLATION :

ATTENTION : Avant toute installation ou exploitation, lire attentivement le présent document.

ATTENTION : Dans les locaux destinés à l'exploitation des appareils doivent posséder l'installation électrique/de gaz adéquate.

Pour garder la garantie pour tous les appareils de gaz, marmites professionnelles électriques et fours à convection naturelle, le raccordement à l'installation électrique/de gaz et la mise en marche initiale doit être absolument réalisée par le centre de service agréé de M.A.P..

ATTENTION :



Les appareils sont équipés en borne équipotentielle sur la partie derrière de l'appareil et marquée d'une étiquette. Avant leur installation et exploitation, les appareils doivent être raccordés à la liaison équipotentielle principale.

• **Principes généraux**

Nos appareils électriques et à gaz sont conformes aux normes :

- PN-EN 203-1 Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux. Exigences de sécurité.
- PN-EN 60335-1 Appareils électrodomestiques et analogues. Exigences générales.

ATTENTION : Il est indispensable que l'appareil soit raccordé à un adoucisseur de l'eau. La dureté maximale de l'eau ne doit pas être supérieure à 4° - 8° n (1° n = 10 mg CaO/dm³H₂O). L'utilisation de l'eau dure peut causer plusieurs défauts et endommagements et notamment leur élimination n'est pas couverte par la garantie. La mesure de dureté de l'eau est réalisée à l'aide des bandelettes test dureté disponibles sur le marché.

• **Locaux**

Les locaux destinés à l'installation des appareils à gaz doivent répondre aux exigences décrites dans le Règlement du ministre de l'Infrastructure relatif aux conditions techniques pour les bâtiments et leur situation. (Dz. U. Nr 75 du 7 avril 2002 chapitre 7 Installations de gaz pour combustibles gazeux).

Conformément à la réglementation ci-mentionnée, les locaux doivent disposer :

- d'une pièce destinée à l'installation et exploitation de l'appareil à gaz avec un échange continu de l'air (l'amenée d'air suffisante pour la combustion efficace du gaz et l'écoulement des gaz de combustion) et l'appareil doit être installé sous une hotte.
- Lors d'utilisation du gaz liquéfié B/P, la pièce ne doit pas être située sous le niveau « zéro » (du terrain), donc dans un sous-sol. La température de l'intérieur ou bouteille/bonbonne de gaz est située ne peut pas être supérieure à 35 °C.
- La pièce où l'appareil à gaz est installé doit avoir au moins 2,2 m de hauteur.
- Les appareils à gaz doivent être installés à distance minimum de 0,5 m par rapport aux fenêtres (vue du plan horizontal).
- Les appareils doivent être situés dans un endroit permettant un accès facile à sa partie avant, au moins. Derrière la partie derrière de l'appareil doit se trouver une paroi incombustible, donc une paroi

réalisée d'un matériau de finition incombustible. La distance entre l'appareil et la paroi non protégée, soit construite de bois ou d'autres matériaux inflammables, ne peut pas être inférieure à 60 cm et entre la paroi protégée (construit des matériaux inflammables, mais enduits ou autrement protégés) ne peut pas être inférieure à 30 cm.

- **Principes généraux d'exploitation des appareils à gaz**

- Conformément au Dz. U. No 75 du 12 avril 2002, chapitre 7. Il est strictement interdit d'utiliser le gaz liquéfié et le gaz en réseau dans le même bâtiment.
- Dans la pièce où sont installés les appareils à gaz adaptés à l'alimentation en gaz liquéfié, il est autorisé de stocker et exploiter que deux bouteilles/bonbonnes de gaz, chacune à 11 kg de capacité. En cas d'exploitation du gaz liquéfié, il est recommandé par le fabricant d'utiliser une batterie des bouteilles située à l'extérieur ou d'installer un réservoir-citerne de gaz.
- Les appareils à gaz doivent être raccordés avec les conduits fixes à gaz en acier ou en cuivre ou avec les flexibles en métal.
- Les appareils à gaz doivent être raccordés au réducteur de pression gaz à l'aide d'un flexible de 3 m de longueur au maximum et de résistance à la pression 300 kPa au minimum, résistant aux composants du gaz liquéfié, aux endommagements mécaniques et à la température jusqu'à 60°.
- L'appareil à gaz à la puissance thermique supérieure à 10 kW doit être raccordé à l'aide d'un flexible spécifié ci-dessus, à l'aide d'un tuyau en acier de 0,5 m de longueur au minimum.

- **Positionnement de l'appareil**

Le positionnement de l'appareil et son raccordement au réseau électrique et gaz doivent être absolument réalisés par le personnel de service autorisé et qualifié, et conformément à la législation et réglementation locale. L'appareil possède les pieds réglables permettant de le mettre à niveau et d'ajuster sa hauteur aux besoins individuels.

- **Raccordement des appareils au réseau électrique et à l'installation électrique :**

- Brancher un bout du câble d'alimentation sur la prise située à la partie derrière de l'appareil, et l'autre bout du câble brancher sur une prise d'alimentation possédant une attestation valide de protection contre électrocution.

Avant le raccordement de l'appareil au réseau gaz :

- dans la fiche de garantie et sur la plaque signalétique, vérifier à quel type de gaz l'appareil est adapté et s'il est conforme au type de gaz installé dans le bâtiment.
- Poser l'appareil sur le sol stable, ferme et inflammable respectant les distances des parois décrites ci-dessus, mettre l'appareil à niveau à l'aide des pieds réglables.
- Raccorder l'appareil et contrôler l'étanchéité des raccords de manière suivante : au mamelon (du côté de l'appareil) connecter le manomètre à eau et la pompe à air, remplir ensuite la robinetterie à gaz de l'air de 15 kPa de surpression (1500 mmH₂O), la chute de pression pendant 300 s ne doit pas être supérieure à 50 Pa (5 mmH₂O).
- Raccorder l'appareil à l'installation par visser le mamelon à la tuyauterie de l'installation.
- Après avoir raccordé l'appareil à l'installation (après avoir vissé le mamelon entre l'appareil et l'installation de gaz), contrôler l'étanchéité : pour cela, ouvrir la vanne dans l'installation d'alimentation (pression normale du gaz sur réseau) et mettre une petite quantité de l'eau savonneuse ou de HERMETEST 2000 — en cas de fuite éventuelle, les bulles d'air apparaissent.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS, REMPLACEMENT DES BUSES ET REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES :

ATTENTION : Avant d'exécuter toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil d'alimentation électrique et de gaz.

ATTENTION : Tous nos appareils sont adaptés à la combustion du gaz naturel « E » (20 mbar). Pour adapter l'appareil à la combustion d'un autre type de gaz, il est nécessaire :

- de changer des buses du brûleur principal,
- d'ajuster la flamme de l'allumeur.

ATTENTION : Il est recommandé par le fabricant de faire exécuter les opérations ci-dessus par un centre de service agréé M.A.P..

• **CHANGEMENT DES BUSES DU BRÛLEUR PRINCIPAL :**

- a) Dévisser la paroi avant,
- b) dévisser la buse de son support avec une clé « 14 »,
- c) visser la nouvelle buse conformément au tableau 5,
- d) remettre la paroi avant.

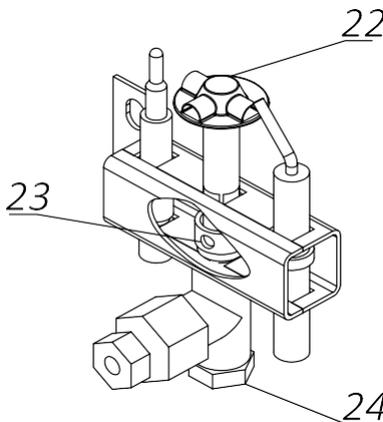
• **Ajustement d'une flamme de l'allumeur :**

I. **Après avoir remplacé la buse à gaz naturel (2E 20 mbar ; 2Lw 20mbar ; 2Ls 13mbar) par la buse à gaz liquéfié 3B/P 37mbar**

- a) dévisser un écrou (pos. 24) en dessous de l'allumeur (avec une clé « 11 » ou un tournevis court),
- b) après avoir dévissé l'écrou (pos. 24), mettre le tournevis en dessous et visser délicatement la buse d'ajustement jusqu'à fond et visser l'écrou (pos. 24),
- c) allumer la bougie de l'allumeur (pos. 22), ajuster la flamme de l'allumeur par pivoter l'écran de pilote pour ajuster le flux d'air (pos. 23) (la flamme bien appropriée est de couleur bleu-vert avec un cône bien dessiné dedans).

II. **Après avoir remplacé la buse à gaz liquéfié 3B/P 37mbar par la buse à gaz naturel (2E 20 mbar, 2Lw 20mbar, 2Ls 13 mbar)**

- a) dévisser un écrou (pos. 24) en dessous de l'allumeur (avec une clé « 11 » ou un tournevis court),
 - b) après avoir dévissé l'écrou (pos. 24), dévisser délicatement la buse d'ajustement d'un demi-tour, visser l'écrou (pos. 24),
- allumer la bougie de l'allumeur (pos. 22), ajuster la flamme de l'allumeur par pivoter l'écran de pilote pour ajuster le flux d'air (pos. 23) (la flamme bien appropriée est de couleur bleu-vert avec un cône bien dessiné dedans).



Après l'opération d'ajustement, sur la plaque signalétique et sur la fiche de garantie mettre les étiquettes autocollantes indiquant le type de gaz utilisé. Les étiquettes autocollantes sont jointes aux buses de remplacement.

EMBALLAGE, CHARGEMENT ET TRANSPORT DES APPAREILS :

Avant leur emballage en boîtes en carton, les appareils sont protégés avec un film plastique de type « STRETCH ». Tout emballage est ceinturé d'une bande en plastique. Ne pas renverser les appareils, cela peut provoquer des endommagements graves. Transporter par les moyens de transport couverts, sans risque de chocs. Lors de transport, protéger les appareils contre le déplacement, renversement et tout endommagement mécanique.

Élimination correcte du produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage apposé sur le produit ou dans les textes le concernant indique qu'il ne doit pas être éliminé en mélange avec d'autres déchets après sa durée de vie utile ou après la perte de sa valeur d'utilisation. Pour éviter les effets nocifs de l'élimination incontrôlée des déchets sur l'environnement et la santé humaine, veuillez séparer le produit des autres types de déchets et le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation des ressources matérielles comme une pratique permanente.

Pour obtenir des informations sur l'endroit et la manière de recycler le produit en toute sécurité pour l'environnement, les utilisateurs particuliers doivent contacter le point de vente au détail où ils l'ont acheté ou les autorités locales.

Les utilisateurs-entreprises doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ne pas jeter avec d'autres déchets commerciaux.

*** EMBALLAGE DOIT ÊTRE ÉLIMINÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR**