



MARMITE CHAUFFE DIRECTE SERIE 900 PLUS

MANUEL D'UTILISATION



MODELE :
S9PGMCD20



**FECA AMÉLIORE CONSTAMMENT SES PRODUITS ET SE RÉSERVE LE DROIT DE
MODIFIER LES SPÉCIFICATIONS OU LA CONCEPTION DE SES PRODUITS SANS
AUCUN PRÉAVIS.**

**SARL FECA
LOT N° 23 ZONE D'ACTIVITES OULED MOUSSA - BOUMERDES -
TEL/FAX : 024932451/52
SERVICE COMMERCIAL : 0770 19 20 76
EMAIL : SARLFECA@GMAIL.COM**

A L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette marmite chauffe directe à gaz professionnelle FECA, nous avons conçu ce manuel d'utilisation et d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon de se faire fonctionner et d'entretenir correctement votre nouvel appareil. Vous pourriez aussi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Si vous avez besoins de plus de détails technique sur votre nouvel appareil, veuillez scanner le code QR apparent sur la façade du produit pour accéder directement à la fiche technique

SARL FECA

SERVICE COMMERCIAL

LOT N°23 ZONE D'ACTIVITES OULED MOUSSA BOUMERDES

TEL/FAX : 024 93 24 51 /52

EMAIL : sarlfeca@gmail.com / contact@feca.dz

Le présent manuel d'utilisation est conçu pour les marmite chauffe directe a gaz :

- **SERIE 900**



I- DISCREPTION DE L'PPAREIL :

A- Caractéristiques techniques :

1- Dimensions du model :

Model	Dimensions mm HxLxP	Dimensions de la cuve ØxP	Capacité de la cuve
S9GMCD20	980*800*900	600*740	200 L

2- Puissance calorifique :

Model	Puissance	Consommation de gaz	
		Gaz Naturel G25	gaz Propane G31
S9GMCD20	26 Kw	3.200 m ³ /h	1.064m ³ /h

3- Brûleur :

Puissance du brûleur kW			13 kW
Nom gaz	Consommation Gaz	Ø Buse principale	Ø Buse pilote
Gaz naturel G25	1.6 m ³ /h	2.50 mm	Réglage par vis
Gaz propane G31	0.532 m ³ /h	1.70 mm	Réglage par vis

4- Pression gaz :

m .bar Type gaz	Pression Nominale	Pressions Max	Pression Min
G25 – gaz naturel-	25	27	22
G30 – gaz butane-	30	32	26
G31 –gaz propane-	37	40	34

II- CONSEIL DE SECURITE :

Votre nouvel appareil FECA fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage de la chaleur intense et peut d'augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter les consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celle-ci

Avant l'Utilisation

1. **Lisez le Manuel d'Utilisation** : Familiarisez-vous avec les instructions et les consignes de sécurité spécifiques à votre cuisinière.
2. **Vérifiez les Connexions** : Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont correctement fixées et qu'il n'y a pas de fuites.
3. **Ventilation Adéquate** : Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pour éviter l'accumulation de gaz et le bon fonctionnement de l'appareil .

Pendant l'Utilisation

4. **Allumage** : Utilisez toujours les boutons de commande pour allumer les brûleurs. Allumez les allumettes ou les briquets avant de tourner le bouton de gaz.
5. **Surveillance** : Ne laissez jamais les casseroles ou les poêles sur le feu sans surveillance.
6. **Flammes Pilotées** : Assurez-vous que les flammes sont toujours visibles et bleues, signe de combustion correcte.
7. **Éteignez Après Usage** : Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints après utilisation.

En Cas de Fuite de Gaz

8. **Détection** : Si vous sentez une odeur de gaz, n'allumez pas d'appareils électriques, ne fumez pas et n'utilisez pas de flammes nues.
9. **Aération** : Ouvrez immédiatement les fenêtres et les portes pour ventiler la pièce.
10. **Fermeture de l'Alimentation** : Fermez immédiatement la vanne d'alimentation en gaz.

11. **Contactez un Professionnel** : Appelez un technicien qualifié pour inspecter et réparer la fuite avant de réutiliser la cuisinière.

Entretien Régulier

12. Nettoyage :

- Gardez les brûleurs et les grilles propres pour assurer une combustion efficace et prévenir l'accumulation de résidus inflammables,
- Ne verser pas d'eau sur les feux de graisse , Eteignez tous les brûleurs puis étouffer le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur de poudre ou à mousse

13. **Vérification des Tuyaux** : Inspectez régulièrement les tuyaux de gaz pour détecter tout signe d'usure ou de détérioration.

14. **Service Professionnel** : Faites inspecter votre cuisinière à gaz par un technicien qualifié au moins une fois par an.

Autres Précautions

17. Vêtements Appropriés :

- Portez des vêtements ajustés et évitez les manches longues ou les vêtements amples qui pourraient s'enflammer,

18. **Objets Inflammables** : Ne placez jamais d'objets inflammables (torchons, papiers, etc.) à proximité des brûleurs ni dans le four

19. **Appareils de Détection** : Installez des détecteurs de gaz et de fumée dans votre cuisine pour une sécurité accrue.



AVERTISSEMENT :

- Durant l'utilisation de la marmite , éviter de toucher les surfaces intérieures, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière
- Utiliser seulement les gants isolants secs car les gants humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur



ATTENTION :

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages situés au bas du four et évitez de couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que papier aluminium. Cela a

pour effet de bloquer la circulation d'air à l'intérieur du four et peut causer un empoisonnement à l'oxyde carbone, le papier aluminium peut également emprisonner la chaleur et causer ainsi un risque d'incendie

En suivant ces conseils de sécurité, vous pouvez réduire considérablement les risques associés à l'utilisation d'une cuisinière à gaz et assurer un environnement de cuisson sécuritaire.



IMPORTANT :

L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT ETRE FAITE PAR UN PERSONNEL DUMENT QUALIFIE, EN SUIVANT LES ISNTRUCTIONS DU FABRICANT ET LES NORMES DE REFENRECES EN VIGUEUR

III- INSTALLATION :

La zone d'installation doit être pourvue de toutes les raccordements, de ventilation, d'aspiration et d'évacuation des résidus de production. Elle doit être adéquatement éclairée et répondre à toutes les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur afin d'éviter que les aliments soient contaminés

Contrôler la surface et la solidité du sol ou du plan d'appui afin que la base de l'appareil puisse trouver un appui uniforme



ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets découlant d'erreurs d'installation ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil.
Toute panne due à une mauvaise installation rend automatiquement nulle la garantie.



ATTENTION

Veiller à installer l'appareil de manière à ce que le personnel préposé au service technique puisse y accéder facilement en cas de panne éventuelle.

1- DEBALLAGE :

- Déballez soigneusement la marmite en retirant tout le matériel d'emballage, y compris les plastiques, les cartons et les protections en polystyrène.
- Assurez-vous de conserver tous les accessoires, les vis et les manuels d'utilisation inclus dans l'emballage, car ils seront nécessaires pour l'installation et l'utilisation ultérieure.
- Inspectez minutieusement l'appareil pour détecter tout signe de dommage, comme des rayures, des bosses ou des pièces manquantes.
- En cas de problème, contactez immédiatement le fournisseur ou le fabricant avant de continuer.
- Une fois le déballage terminé et l'inspection effectuée, vous pouvez passer à l'étape suivante de l'installation en vous référant aux instructions fournies dans le manuel d'utilisation.



ATTENTION

Ne pas utiliser de cutters ou autres outils pointus au cours du déballage. Les surfaces de l'appareil risqueraient d'être irrémédiablement rayées.



ATTENTION

La mise au rebut des emballages doit être réalisée selon les règles en vigueur de l'endroit où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés en fonction de leur nature et remis aux centres de récupération spécialisés.

Respecter la réglementation en matière de protection de l'environnement.

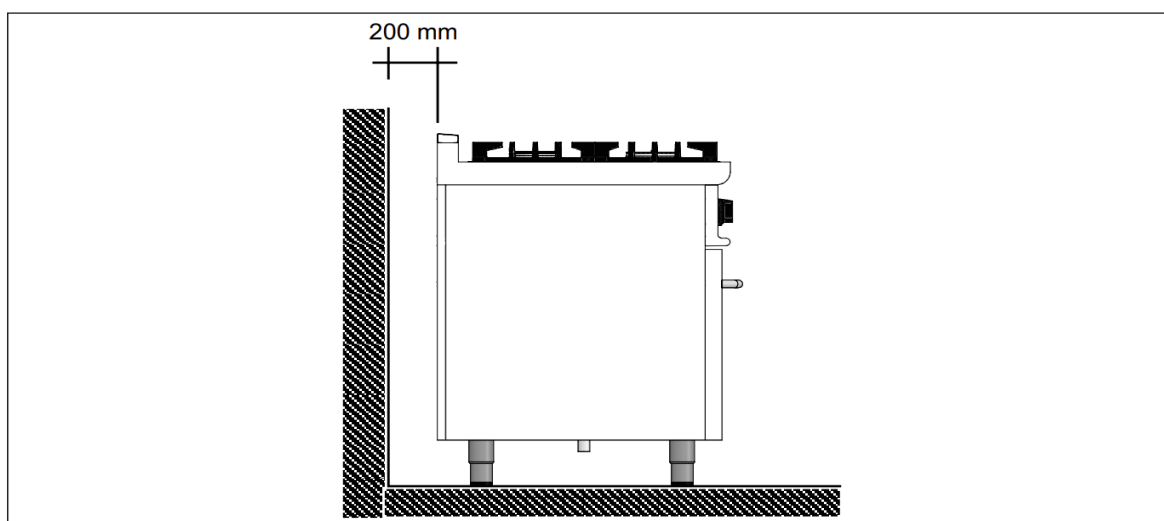
2- POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL :

- Lors de l'installation d'une marmite , le positionnement de l'appareil est une étape cruciale pour garantir à la fois la sécurité et l'efficacité de son utilisation.
- Il est essentiel de placer la cuisinière sur une surface plane et stable pour éviter tout risque de basculement.
- L'appareil doit être positionné à une distance appropriée des murs et des meubles environnants, conformément aux recommandations du fabricant, pour permettre une ventilation adéquate et réduire les risques d'incendie.
- il est important de veiller à ce que les branchements électriques et les raccordements au gaz soient facilement accessibles mais sécurisés, afin d'assurer un fonctionnement optimal et sécuritaire.
- Une attention particulière doit également être portée à l'alignement de la cuisinière avec le plan de travail et les autres équipements de cuisine, pour faciliter les mouvements et les opérations culinaires.

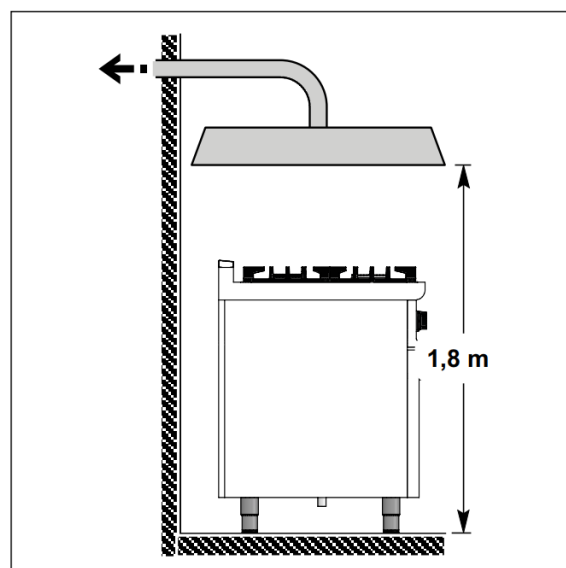
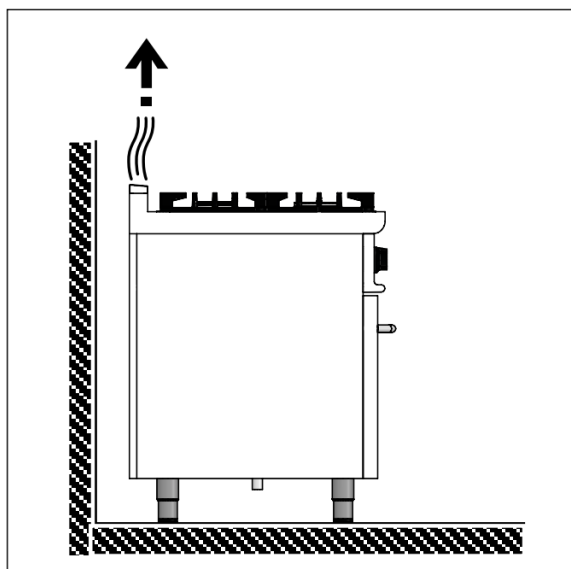


DANGER

L'appareil doit être installé à 200 mm de distance minimum de parois inflammables. Cette distance peut être inférieure quand les parois sont incombustibles ou protégées par un isolant thermique. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.



- Pour assurer l'évacuation complète des vapeurs générés par la cuisson et des gaz brûlés produits au cours de processus de combustion , l'appareil doit être installé dans un local aéré , et dans la mesure du possible sous une hotte aspirante mécanique
- La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver en environs 1.80 m de la surface d'appui de l'appareil et le débouché du conduit de l'évacuation des produits de combustion doit être situé dans le périmètre de base de la hotte



En somme, un positionnement précis et réfléchi de la cuisinière contribue non seulement à la sécurité, mais aussi au confort et à l'efficacité dans la cuisine.

3- RACCORDEMENT AU GAZ :

- Le raccordement gaz de l'appareil lors de l'installation d'une cuisinière est une étape cruciale qui doit être effectuée avec soin pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'équipement.
- Il est essentiel de s'assurer que le tuyau de raccordement soit conforme aux normes en vigueur, généralement en utilisant un tuyau flexible en acier inoxydable certifié pour le gaz.
- Avant de commencer, il est important de couper l'arrivée de gaz pour éviter tout risque de fuite. Le raccordement doit être effectué en utilisant des raccords appropriés, en veillant à bien serrer les connexions sans les endommager
- Le raccordement de l'embout modèle 15/21 prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme.
- Une fois le raccordement terminé, il est impératif de vérifier l'étanchéité des connexions avec un détecteur de fuites de gaz ou une solution savonneuse. Enfin, il est recommandé de faire appel à un professionnel qualifié pour certifier l'installation, assurant ainsi que toutes les mesures de sécurité ont été respectées et que l'appareil fonctionne correctement.

IV- MISE EN MARCHÉ :

Avant la mise en marche, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (type de gaz employé) correspondent au groupe de gaz disponibles sur place.

1- Contrôle de la puissance

- Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale indiquée.
- Pour ces injecteurs, se référer au tableau Brûleurs.
- La pression d'alimentation en gaz doit se situer dans la fourchette indiquée dans le tableau de pression de gaz .

2- Contrôle du fonctionnement

- Contrôler si le type d'injecteurs utilisé correspond à celui prévu par le tableau brûleurs.
- Contrôler que le réducteur de pression utilise ait un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés.
- Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz soient adéquats.

3- Contrôle de la flamme pilote d'allumage four et feux

Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, régler la vis de réglage gaz et/ou l'air primaire.

4- Contrôle de l'air primaire

- Les brûleurs sont dotés d'un réglage de l'air primaire pour obtenir une flamme bleu stable

5- Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service ;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

6- Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

7- Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, il est nécessaire d'utiliser des injecteurs adéquats pour le brûleur selon le tableau brûleurs. Les injecteurs des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. Après avoir terminé la transformation ou l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (Voir paragraphe "Contrôle des fonctions").

- **ALLUMAGE :**

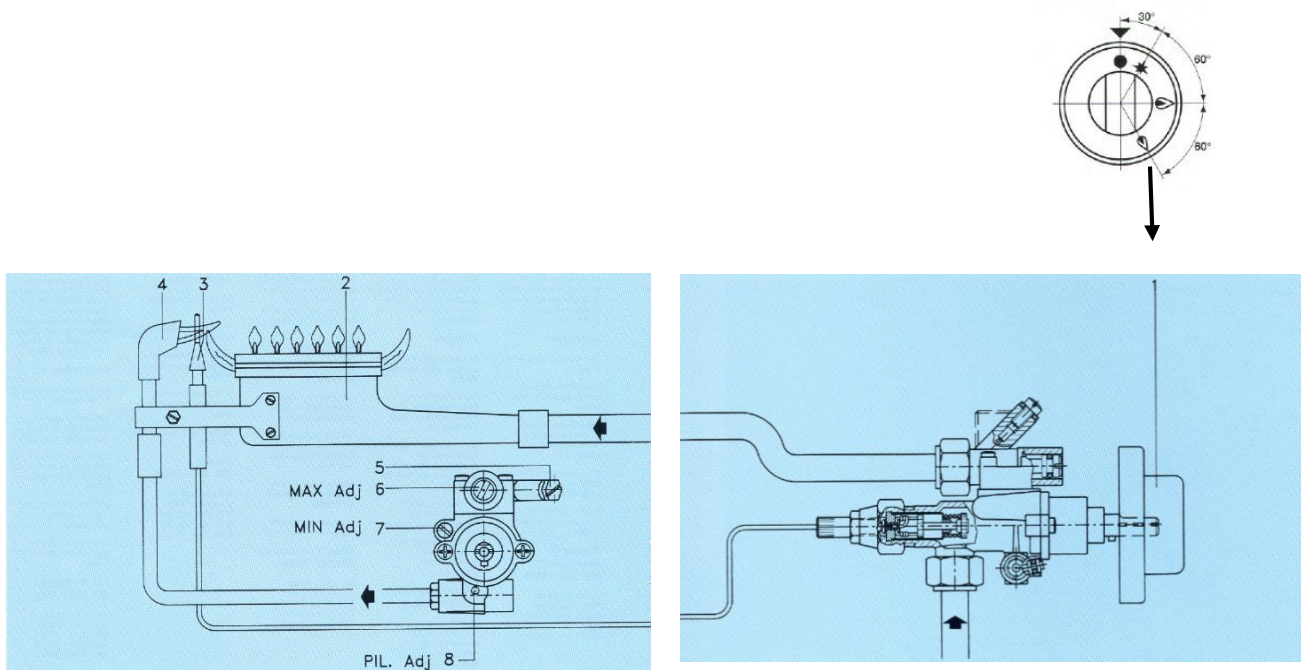







Figure 01

1-1- ALLUMAGE VEILLEUSE :

- Appuyez sur le bouton (01) et le tournez dans la position  , appuyez à fond , allumer le pilote (4) après quelques secondes lâcher le bouton. lorsque le thermocouple (3) chauffé permet au gaz de s'écouler

1-2- ALLUMAGE BRULEUR :

- En tournant dans le pose  , le bruleur (2) s'allume automatiquement au maximum . et en le tournant dans le pos  , le bruleur fonction au minimum . En remettant le bouton dans  , reste allumer seuelement le pilote, qui s'éteint lorsque le bouton est remis dans le pos 

Réglage MIN :

On agit sur la vis (7) (**Figure 01**)

Si le gaz est le GPL , la vis (7) doit être percée et bloquée à fond et les vis (06) et (08) complètement dévissées .


- **Remplacement des injecteurs du brûleur**

Pour remplacer l'injecteur :

- Enlever tout d'abord les manettes de commande et retirer le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation).
- Remplacer l'injecteur (Tableau brûleurs).
- Régler la flamme pilote.
- Régler l'air primaire

SYSTEME DE SECURITE

Vanne de sécurité : une vanne avec un thermocouple permet d'interrompre le débit du gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la flamme pilote. Pour rétablir le fonctionnement, il est nécessaire de répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

 **ATTENTION** : Le dispositif de verrouillage de redémarrage empêche l'appareil de se rallumer jusqu'à ce que le dispositif de surveillance des flammes ait interrompu le flux de gaz. Après cette étape (c.-à-d. lorsque l'unité magnétique est fermée), il est possible de rallumer l'appareil.

V- ENTRETIEN ET MAINTENANCE :

A- NETTOYAGE DE LA MARMITE :



AVERTISSEMENT !

Faites très attention lorsque vous nettoyez les parties de l'appareil et que celui-ci est chaud.

L'appareil tout entier peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincé, séché et bien poli à l'aide d'un gros chiffon doux. Essayez cela en premier ; c'est la façon la plus douce de le nettoyer.

1. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage de même type sont plus forts que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. La présence de parfum ou de gaz propulseur peut avoir un effet significatif ; veuillez lire la liste des ingrédients. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
2. Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition du métal dans le sens du polissage ; de plus, le nettoyant est plus efficace ainsi.
3. Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux en plastique sans métal (uniquement des tampons contenant encore du savon car un tampon sec peut égratigner la surface).
4. Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.

LA CUVE :

Éteignez le brûleur et laissez la cuve refroidir avant de la nettoyer. Si vous essuyez une partie de la cuve alors qu'elle est chaude, faites-le avec précaution car vous pourriez vous brûler si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide.

4- DEPANNAGE :

PROBLEME	CAUSSE POSSIBLE	SOLUTION
APPAREIL NON FONCTIONNEL	Pas d'alimentation de gaz	Ouvrez la valve d'alimentation en gaz
	Problème technique	Appelez un technicien autorisé
UN OU PLUSIEURS BRULEURS NE S'ALLUMENTS PAS	Pas de gaz	Vérifiez l'alimentation en gaz au niveau du mur
	Mauvais type de gaz	Vérifier le type de gaz (voir partie caractéristiques techniques PAGE 03)
	Bruleurs mal aligné	Alignez et réassemblez les bruleurs
	Bruleur sales	Nettoyez les bruleurs
	Présence d'eau dans les bruleurs	Démontez et séchez le(s) bruleur(s)
	Problème technique	Appelez un technicien autorisé
FLAMME INCORRECTE FLAMME DE BRUKEUR ROUGE OU INSTABLE	FLAMME ROUGE : petite quantité d'oxygène FLAMME INSTABLE : grande quantité d'oxygène	Vérifiez la bag d'air (réglage d'air)
CUISSON INEGALE	Durée de préchauffe insuffisante	Laissez le four préchauffer avant la cuisson
	Mauvais réglage , emplacement ustensiles mauvais	Vérifiez le réglage des boutons Vérifier emplacement ustensiles
	Problème technique	Appelez un technicien autorisé
FAIBLE CHALEUR	bruleur bouchés	Nettoyer les bruleurs (voir page 15)

GARANTIE

À l'achat d'une marmite FECA neuve, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie limitée d'un an couvrant les pièces sur le produit tout entier

NE SONT PAS COUVERT PAR LA GARANTIE :

A. Les appels de service n'ayant aucun rapport avec un défaut éventuel du produit. Le coût de l'appel de service sera facturé s'il se trouve que le problème n'est pas dû à un défaut du produit. Par exemple :

1. Corriger une mauvaise installation du produit.
2. Montrer comment utiliser le produit.
4. Corriger des anomalies causées par l'utilisateur.
5. Changer la configuration du produit.
6. Modifications non autorisées du produit.
8. Corriger des dommages causés par des animaux nuisibles, par exemple des rats, etc.

B. Défauts causés par des facteurs autres que :

1. Utilisation normale
2. Utilisation conformément au manuel d'utilisation et d'entretien du produit.

C. Défauts du produit pour cause d'accident, négligence, mauvaise utilisation, incendie, inondation ou calamité naturelle.

D. Les coûts des réparations effectuées par des techniciens non autorisés ou le coût de correction de ces réparations non autorisées.