MANUEL
D'INSTALLATION,
D'ENTRETIEN
ET D'EMPLOI

MARMITES ELECTRIQUES

L7/PIE501

Storia delle revisioni

Nr. Revis.	Data di revisione	Punto	Natura della correzione	Type of correction	Verbesserungsart	Type de correction	Firma	Visto
01	**01.06.2003**	**Tutti**	Modificato libretto	Modify instruction manual	Veränderfe Handbuch	Modifié manuel d'installation		
02	**01.07.2004**	**Tutti**	Modificato libretto	Modify instruction manual	Veränderfe Handbuch	Modifié manuel d'installation		
03	**16/05/2005**	**Pag. 20**	Aggiunto vista dell'app. PM7IE3-50	Added View of appliance PM7IE3-50	Zuzüglich der Ansicht des Geräts PM7IE3-50	Ajout de la vue de l'app. PM7IE3-50		
04	**22.11.2005**	**4.3.**	Aggiunto controllo di livello	Added level control	Zuschlag kontrolle niveau	Ajout du contrôle de niveau		
05	**01.11.2009**	**4.3.**	mod.schemi el.con nuova centralina livello					

INDEX

Partie 1: Instructions et notice générales

1.1.	Instructions générales	4
1.2.	Données techniques	4
1.3.	Caractéristiques de construction	5
1.4.	Lois, normes techniques et directives applicables	5
1.5.	Préparation spécifique pour le local d'installation	5

Partie 2: Installation et entretien

2.1.	Mise en place	6
2.2.	Installation	6
2.2.1.	Raccordement électrique et système équipotentiel	6
2.2.2.	Raccordement eau	7
2.3.	Essais et mise en fonction	7
2.4.	Entretien de l'appareil	7
2.4.1.	Mesures à prendre en cas d'anomalies - Remèdes	8

Partie 3: Emploi et nettoyage

3.1.	Indications pour l'utilisateur	8
3.2.	Mode d'emploi	9
3.2.1.	Remplissage de la double paroi (interstice)	9
3.2.2.	Allumage et extinction de cuisson	9
3.3.	Nettoyage et soin de l'appareil	10
3.3.1.	Nettoyage journalier	10
3.4.	Mesures à prendre en cas d'arrêt prolongé	10
3.5.	Mesures à prendre en cas d'anomalie de fonctionnement	10
3.6.	Que faire, si …	11

Partie 4: Illustrations et détails

4.1.	Schéma électrique Mod. 50 lt. 3N/PE AC 400V	12
4.2.	Vue de l'appareil Mod. L7/PIE501	13
4.3.	Tableau de commandes	14

1.1. INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

Attention! : Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.

1.2. DONNEES TECHNIQUES

Caractéristiques		
Description	**Unité de mesure**	**L7/PIE501**
Largeur (A)	**mm**	**800**
Profondeur (B)	**mm**	**700**
Hauteur (C)	**mm**	**850**
Diamètre cuve	**mm**	**400**
Hauteur cuve	**mm**	**450**
Volume total	**l**	**58**
Volume utile	**l**	**50**
Tension		**3N AC 400V /50HZ**
Puissance électrique	**kW**	**9**
Câble alimentation	**mm²**	
Raccord eau chaude	**mm**	**10**
Raccord eau froide	**mm**	**10**
Pression eau	**kPa**	**50-300**
Pression	**bar**	**0,5**

1.3. CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en AISI 430 sur 4 pieds réglables en hauteur.
- Les panneaux sont en acier Aisi 304, épaisseur 10-12/10.
- Récipient de cuisson en acier inox Aisi 316, épaisseur 20/10.
- Robinet de vidange en laiton chromé.
- Couvercle en acier inox, articulé et équilibré dans toutes les positions d'ouverture par un système à ressort.
- Boiler et revêtement AISI 304, épaisseur 15-20/10.
- Le chauffage de la cuve est réalisé par un système à résistances électriques en alliage « Incoloy-800 ».
- La pression du boiler est contrôlée par une soupape de sécurité tarée à 0.5 bar, l'appareil est équipé d'un manomètre à lecture analogique.
- Raccordement pour l'eau froide est de 10mm.
- Raccordement pour l'eau chaude est de 10mm.
- Thermostat de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement en cas de panne.
- L'appareillage est doté d'un sélecteur à trois positions. Ceci permet les fonctions suivantes :
  - Position **« 0 »** Chauffage éteint
  - Position **« I »** Puissance réduite du 50%
  - Position **« 2 »** Pleine puissance 100%
- Thermostat de travail.

1.4. LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matière;
- Eventuelles normes hygiéniques sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- Normes communales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- Prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- Prescriptions et normes sur la distribution de la vapeur;
- Prescriptions du comité des électrotechniciens relatives à la sécurité électrique ;
- Prescriptions de l'organisme à l'énergie électriques ;
- S'il y a lieu, autres prescriptions locales.

1.5. PREPARATION SPECIFIQUE POUR LE LOCAL D'INSTALLATION

- Installer l'appareil dans une pièce bien aérée, si possible sous une hotte d'aspiration.
- Si possible installer l'appareil sous une hotte d'aspiration, pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- Déballer l'appareil et vérifier s'il n'a subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Comme prescrit par les normes en vigueur, entre l'appareil et le réseau de distribution il faut interposer un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle.

- Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide. Chaque ligne doit disposer d'un robinet d'interception

Attention! : L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'interception doivent se trouver auprès de l'appareil et dans une position facilement accessible à l'opérateur.

2.1. MISE EN PLACE

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il n'y a pas de prescriptions particulières regardant la distance par rapport à d'autres appareils ou de parois. Dans le cas, où l'appareil devrait être à contact direct avec des parois inflammables, on conseille l'application d'un isolement thermique adéquat.
- L'appareil doit être mis à niveau. Pour les petites différences de niveau, utiliser les pieds réglables (visser ou dévisser). Toute inclination peut porter préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

2.2 INSTALLATION

Attention! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes et/ou aux choses provoqués par des erreurs d'installation.

Attention! Les opérations d'installation et de raccordement sont réservées au personnel qualifié. Avant de commencer l'installation, vérifier les indications de la plaquette technique et les caractéristiques du réseau électrique.

2.2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

Attention! : L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation indiquée sur la plaquette technique.

- Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour KW de puissance).
- Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre
- L'appareil est livré sans câble d'alimentation.
- Le câble d'alimentation pour la ligne électrique doit correspondre aux caractéristiques reportées dans le paragraphe *« Données techniques »* et être résistant à l'huile.
- Pour accéder au bornier d'alimentation, enlever le panneau frontal inférieur, dévisser les deux vis de fixage. Le bornier est situé en dessous, sur le côté droit.
- Enfiler le câble avec le serre-fils. Relier soigneusement les conducteurs dans les corresponds serres câbles. Le conducteur de terre doit être plus long des autres conducteurs, de façon à le connecter en dernier, dans le cas d'une forte traction accidentelle du câble ou de rupture. Serrer le ferme câble.
- Il faut que l'appareil soit compris dans un système équipotentiel.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10mm² de la valeur de la tension nominale.

2.2.2. RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Les arrivées d'eau de 10 mm (chaude et froide) sont prévues dans la partie basse du côté droit de l'appareil.

2.3. ESSAIS ET MISE EN FONCTION

- Dès que les travaux d'installation sont terminés, vérifier les installations et le fonctionnement de l'appareil selon les instructions du manuel.
- Contrôler les conditions ci-dessous:
  - Absence de résidus de protection sur les parties externes;
  - Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres câbles, démontée pour le raccordement électrique;
  - Que les raccordements soient effectués selon les indications du présent manuel;
  - Que toutes les normes, lois et directives en vigueur soient appliquées;
  - Que le raccordement d'eau soit étanche;
  - Que le raccordement électrique soit à normes
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale.
- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de l'appareil.

2.4. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! : Les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

- Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de manutention une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, etc…
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

2.4.1.MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIES – REMEDES

Attention! : **Exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!**

Attention! : **Avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!**

Manifestation et défaut possible	**Accessibilité aux composants et intervention**
Le contenu de la cuve ne se chauffe pas: – intervention du thermostat de sécurité; – panne aux résistances; – panne à l'interrupteur/sélecteur. – Panne au thermostat de travail.	**Thermostat de sécurité** Démonter le panneau frontal inférieur, enlever les vis de fixage et défiler le support boîte électrique. Après avoir enlever le couvercle de la boîte électrique le thermostat de sécurité est accessible. **Résistances** Les résistances sont accessibles après avoir démonté le panneau frontal inférieur. **Interrupteur/sélecteur** Pour accéder à l'interrupteur/sélecteur, il faut enlever le panneau frontal supérieur. **Thermostat de travail** Pour accéder au thermostat de travail, il faut enlever le panneau frontal supérieur.

3.1. INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

– Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.

Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!

– Nos appareils étant destinées à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.

– Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.

– Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention! : **Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.**

– Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.

– **Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués exclusivement par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.**

– Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.

– En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et d'électricité.

– En cas d'anomalie répétée, contacter le service d'assistance technique.

3.2. MODE D'EMPLOI

– Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

Attention!: **Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40 mm du bord au maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.**

Attention!: **Avant de remplir la cuve, vérifier si le robinet de vidange de la cuve est fermé.**

3.2.1. REMPLISSAGE DE LA DOUBLE PAROI (INTERSTICE)

Attention!: **Le niveau d'eau à l'intérieur de la double paroi (interstice) doit être contrôlé avant chaque allumage de l'appareil.**

Attention!: **On conseille de remplir la double paroi avec de l'eau adoucie!**

– Dévisser le bouchon pour le remplissage, qui est introduit dans le groupe de sécurité. Le groupe de sécurité est situé sur le côté droit de l'appareil (voir illustration "*Vue de l'appareil*").
– Introduire l'eau adoucie.
– Vérifier le niveau de l'eau visuel au travers du trou situer sur le côté gauche du tableau frontal de l'appareil.
– Revisser le bouchon situé dans le groupe de sécurité.

3.2.2. ALLUMAGE ET EXTINCTION DE CUISSON

– Remplir la cuve avec eau chaude ou eau froide suivant vos nécessités, en agissant sur le robinet en dotation.

– L'appareil est doté d'un sélecteur à trois positions pour effectuer toutes les opérations de commencement à la cuisson (voir fig. « tableau des commandes »).

– Suivre toutes les indications suivantes pour un emploi correct de l'appareil :

Mettre l'appareil sous tension :

– Activer sur l'interrupteur général installé en amont de l'appareil.

Modalité de cuisson :

– Tourner le sélecteur en partant de la position **« 0 »** jusqu'à une position de chauffage (suivant les exigences de cuisson).

- Le témoin lumineux s'allume automatiquement.
- Généralement on commence la cuisson avec le sélecteur en position **« 2 »**, quand la cuve est en température, on tourne le sélecteur en position **« 1 »**.
- Tourner la manette du thermostat de travail à la température désirée comprise entre 40° et 100°C.
- Le chauffage commence et s'allume automatiquement le témoin lumineux de couleur orange.
- Dès que la température programmée est atteinte, le témoin lumineux de couleur orange s'éteint.
- Pour faire bouillir l'eau rapidement, tourner la manette au-delà de la température 100°C.
- Le fonctionnement des résistances est continu.
- Tournant le sélecteur de la position **"2"** à la position **"1"** il est possible maintenir en ébullition l'eau avec un minimum de consommation d'énergie.

3.3. NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
- Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex: Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

3.3.1. NETTOYAGE JOURNALIER

Attention! : Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.

- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapte à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

3.4. MESURES A PRENDRE EN CAS DE D'ARRET PROLONGE

- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- La pièce doit être suffisamment aérée.

3.5. MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (vapeur et eau).
- Demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

3.6. QUE FAIRE, SI? …

Attention! : **Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu, même en cas d'utilisation normale de l'appareil. L'utilisateur peut ainsi comprendre ce qu'il se passe, mais seul un technicien qualifié peut intervenir.**

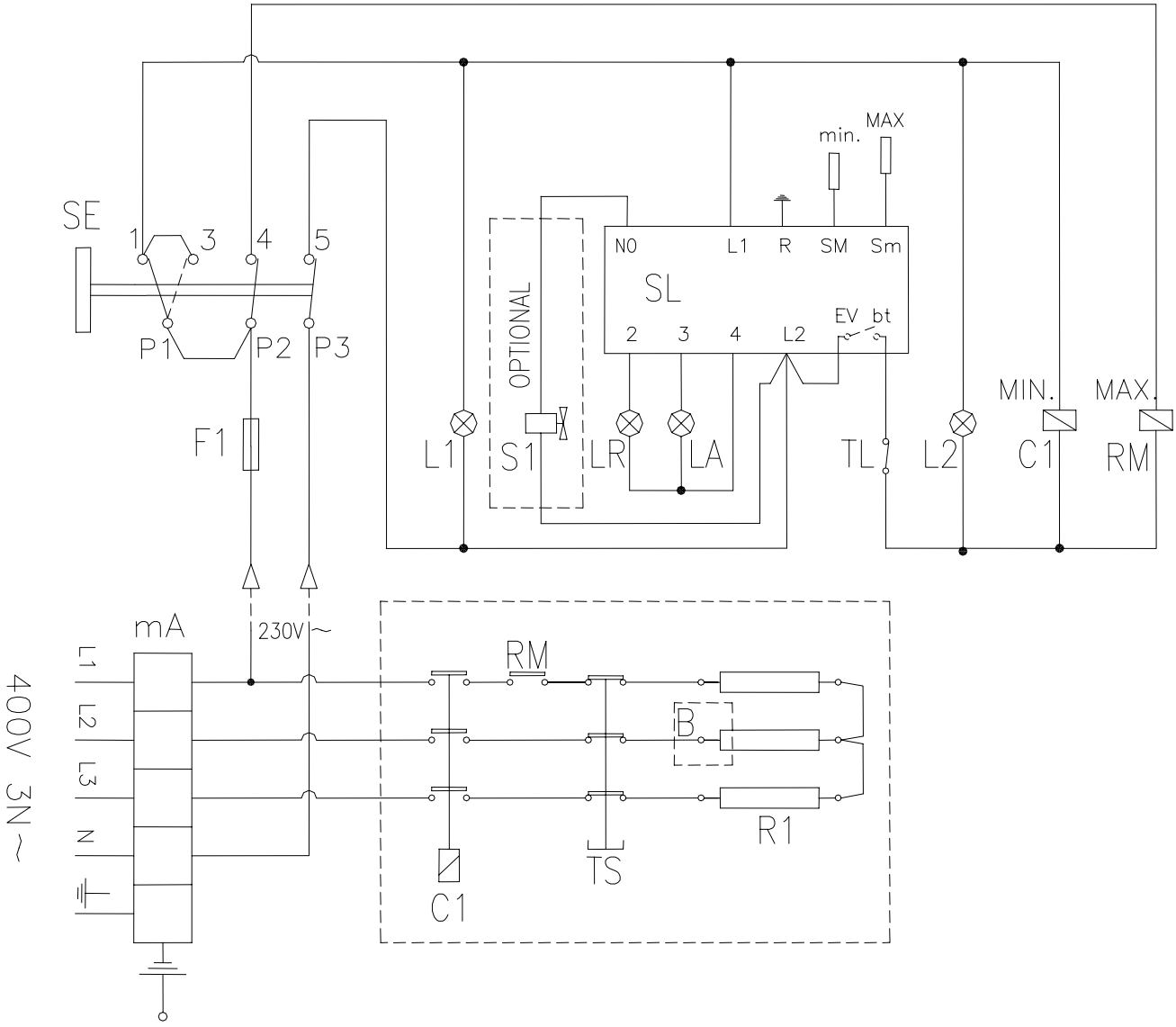
Si après avoir effectué les contrôles nécessaires, l'ennui ne vient pas résolus, éteindre immédiatement l'appareil du réseau électrique et demander l'intervention du service assistance.

… le contenu de la cuve ne chauffe pas:	– **vérifier**, que l'interrupteur général d'électricité situé en amont de l'appareil soit activé; – autrement **éteindre l'appareil** et demander le service assistance technique, car le thermostat de sécurité pourrait être intervenus à cause d'une température trop élevée de la cuve de cuisson. Ceci arrive surtout quand on fait fonctionner l'appareil avec la cuve et/ou la double paroi vide.

4.1. SCHEMA ELECTRIQUE MOD. 50 LT.
3N/PE AC 400V

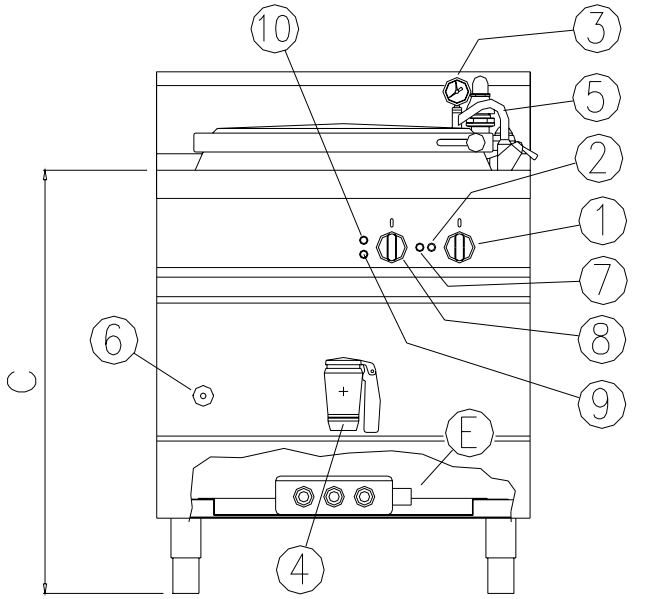
	LEGENDE:		
mA	Bornier arrivée ligne	**SL**	Fiche niveau
F1	Fusible 3,15 A-T	**TS**	Thermostat de sécurité
SE	Sélecteur	**TL**	Thermostat de travail
L1	Lampe témoin verte de tension	**C1**	Télérupteur minimum
L2	Témoin lumineux chauffage	**RM**	Relais pour maximum
LR	Lampe témoin orange riserve H20 double paroi	**R1**	Résistance (230V)
LA	Lampe témoin rouge alarme manque H20 doubler paroi	**B**	Bulbe pour thermostat securite'

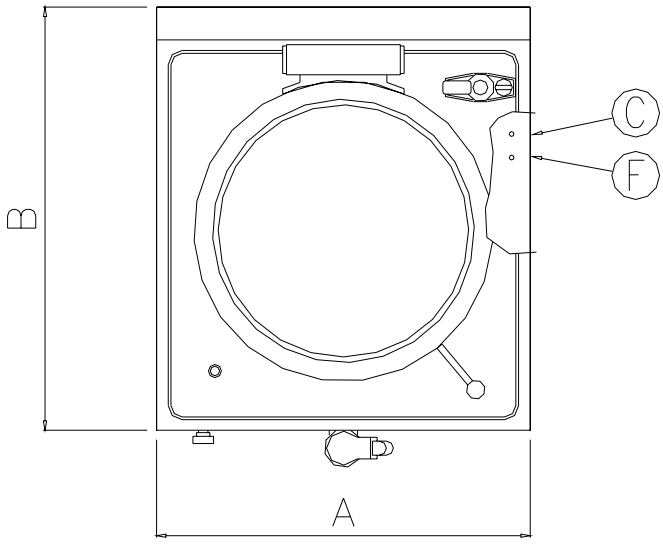
dis.90100500



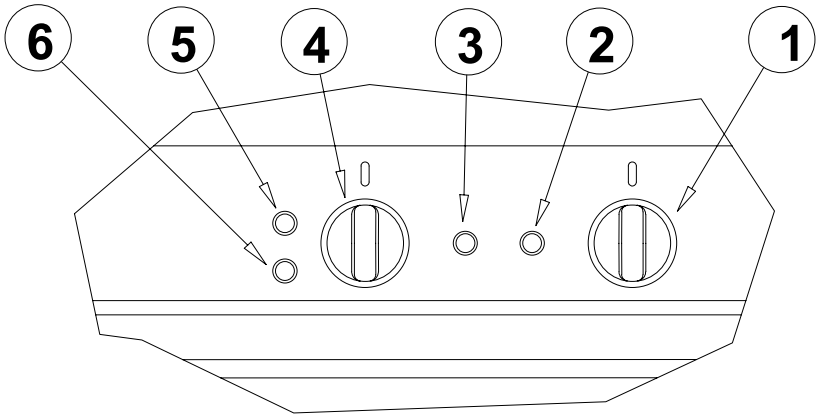
4.2. VUE DE HAUT DE L'APPAREIL MOD. PM7IE050

LEGENDE :			
E	Raccordement électrique	**4**	Robinet de vidage eau de cuisson
C	Raccord eau chaude	**5**	Robinet de charge eau en cuve
F	Raccord eau froide	**6**	Robinet de niveau pour boiler
1	Sélecteur	**7**	Témoin lumineux orange
2	Témoin lumineux vert	**8**	Thermostat de fonctionnement
3	Manomètre	**9**	Lampe témoin rouge alarme





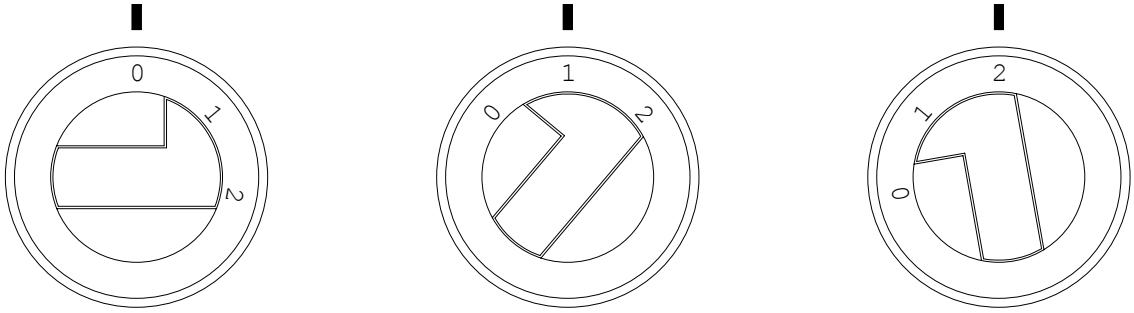
4.3. TABLEAU DES COMMANDES



LEGENDE:

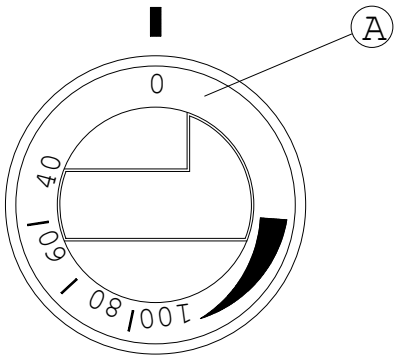
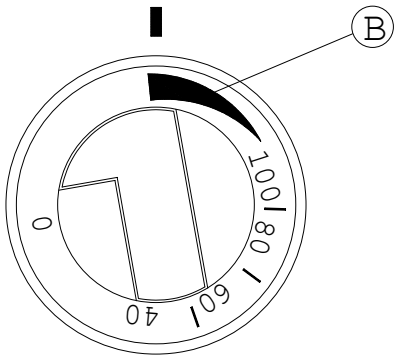
1- Sélecteur	**2-** Lampe témoin verte de tension
3- Lampe témoin orange de fonctionnement	**4-** Thermostat de travail
5- Lampe témoin orange réserve H2O double paroi	**6-** Lampe témoin rouge alarme manque H20 double paroi

Position **"0"** = **Eteint**	Position **"I"** = **50 % de la puissance**	Position **"2"** = **100 % de la puissance**



POINGNEE THERMOSTAT DE TRAVAIL

A - Position fermée



B - Position de maximum