

MODE D'EMPLOI :

MARMITE ELECTRIQUE INOX 100L

MP100IE900



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais



ATTENTION

Ces appareils doivent être utilisés dans les établissements respectant les prescriptions légales et les conditions de sécurité.

Cher utilisateur,

Nous vous remercions de votre choix de notre appareil et la confiance en notre entreprise. Notre appareil est construit conformément aux normes internationales. Pour obtenir un rendement adapté à vos attentes, ainsi que pour une utilisation de longue durée, nous vous rappelons avec insistance de lire obligatoirement la notice d'emploi et la faire lire à votre personnel qui va l'utiliser. Avant tout appel à notre service nous vous prions de bien vouloir prendre en compte les remarques suivantes :

Prière de lire attentivement la présente notice avant de procéder à tout montage ou utilisation de la machine et la faire lire par les utilisateurs de l'appareil. En cas de mise en marche de la machine sans avoir lu la notice, l'appareil ne sera pas couvert par la garantie constructeur.

Le manuel mentionnant les préconisations concernant le montage, l'utilisation et l'entretien du produit acheté doit être étudié attentivement.

Nous vous souhaitons d'obtenir le meilleur rendement de l'appareil

VOTRE MODÈLE	MP100IE900
DIMENSIONS GÉNÉRALES (mm)	800 × 900 × 850
PUISSANCE ÉLECTRIQUE GLOBALE (kW)	18
TENSION ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (V)	380–400 (3NPE) / 220–240 (3 PE)
FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT (Hz)	50–60
RACCORDEMENT ENTRÉE EAU	1/2" R
CÂBLE D'ALIMENTATION (H07 RNF)	5×4
CAPACITÉ (L)	100
INCLINAISON MAXI	5°
CLASSE	1
CLASSE DE PROTECTION	IP 21

SIGNALETIQUES



MISE A TERRE RESEAU



PE

MISE A TERRE



ELECTRICITE



HAUTE TEMPERATURE

VALEURS CONNEXION ELECTRIQUE
400 V 3NPE / 50 Hz
TENSION : 400 V
CONNEXION RESEAU : TRIPHASEE
AVEC MISE A TERRE
FREQUENCE : 50 Hz

DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

☞ L'appareil doit obligatoirement fonctionner sous un aspirateur.

☞ Aucune matière inflammable, solide ou liquide ne doit se trouver sur le poste de fonctionnement de l'appareil (vêtements, alcool ou ses dérivés, produits pétrochimiques, matériaux en bois ou plastique, blocs de découpage, rideaux, etc.).

☞ Vous pouvez utiliser nos appareils à côté de nos autres produits de la même gamme.

☞ Ne pas le nettoyer au jet d'eau.

☞ Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et ne doit être utilisé que dans un lieu bien aéré. Avant toute installation ou utilisation de l'appareil, se référer aux instructions.

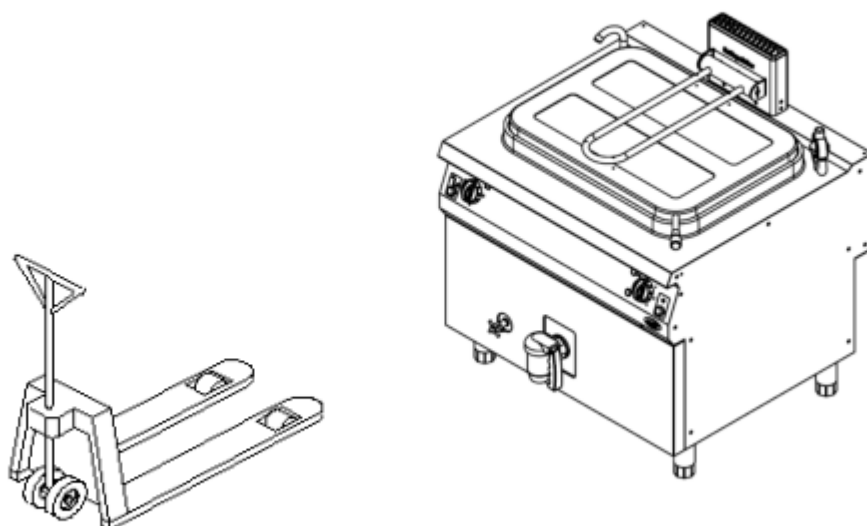
☞ L'appareil étant destiné à l'usage industriel ne doit être utilisé que par des éléments formés sur cette matière.

☞ Toute intervention sur l'appareil sauf le constructeur ou le service agréé doit être évitée.

☞ En cas d'incendie ou flamme dans le site d'utilisation de l'appareil, fermer les vannes de gaz et les manoccontacts électriques, sans panique, utiliser l'extincteur. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre la flamme.



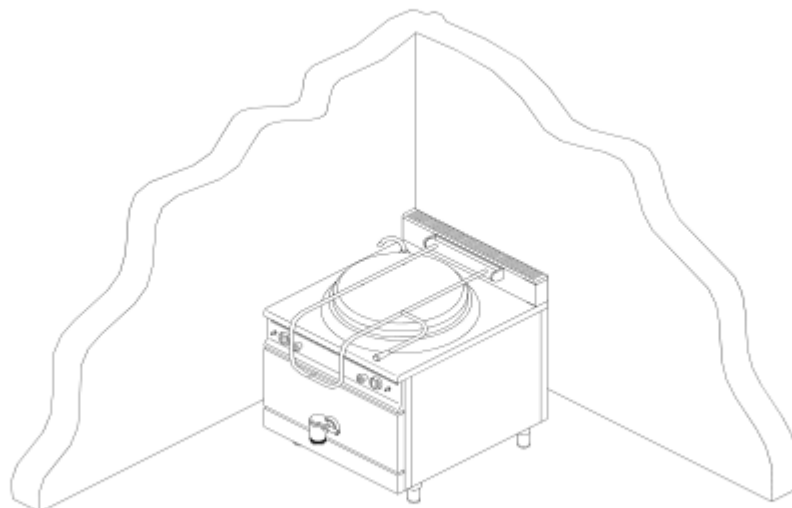
MANUTENTION ET DEPLACEMENT



Déplacement : L'appareil installé par le service agréé NE DOIT ETRE DEPLACE que par celui-ci, il en est de même pour L'ALLONGEMENT OU LA RECHARGE DES CABLES D'ALIMENTATION ELECTRIQUE

- ☛ L'appareil doit être placé verticalement sur la palette au moyen de l'effort humain.
- ☛ L'appareil est déplacé en plaçant les pieds du chariot élévateur sous l'appareil.
- ☛ Dans le cas où la distance du trajet à parcourir est longue, on doit se déplacer lentement, l'appareil doit être fixé sur la palette si nécessaire ou doit être équilibré par une personne.
- ☛ Ne pas heurter ni tomber l'appareil lors du déplacement.

MONTAGE DE L'APPAREIL



Si cet appareil doit être placé à proximité d'un mur, meuble de cuisine ou revêtement décoratif, etc., l'écart entre ces objets et l'appareil doit être au moins 5 cm si ceux-ci ont réalisés en matière ininflammable ou revêtus d'une couche d'isolement appropriée, sinon au moins 20 cm.

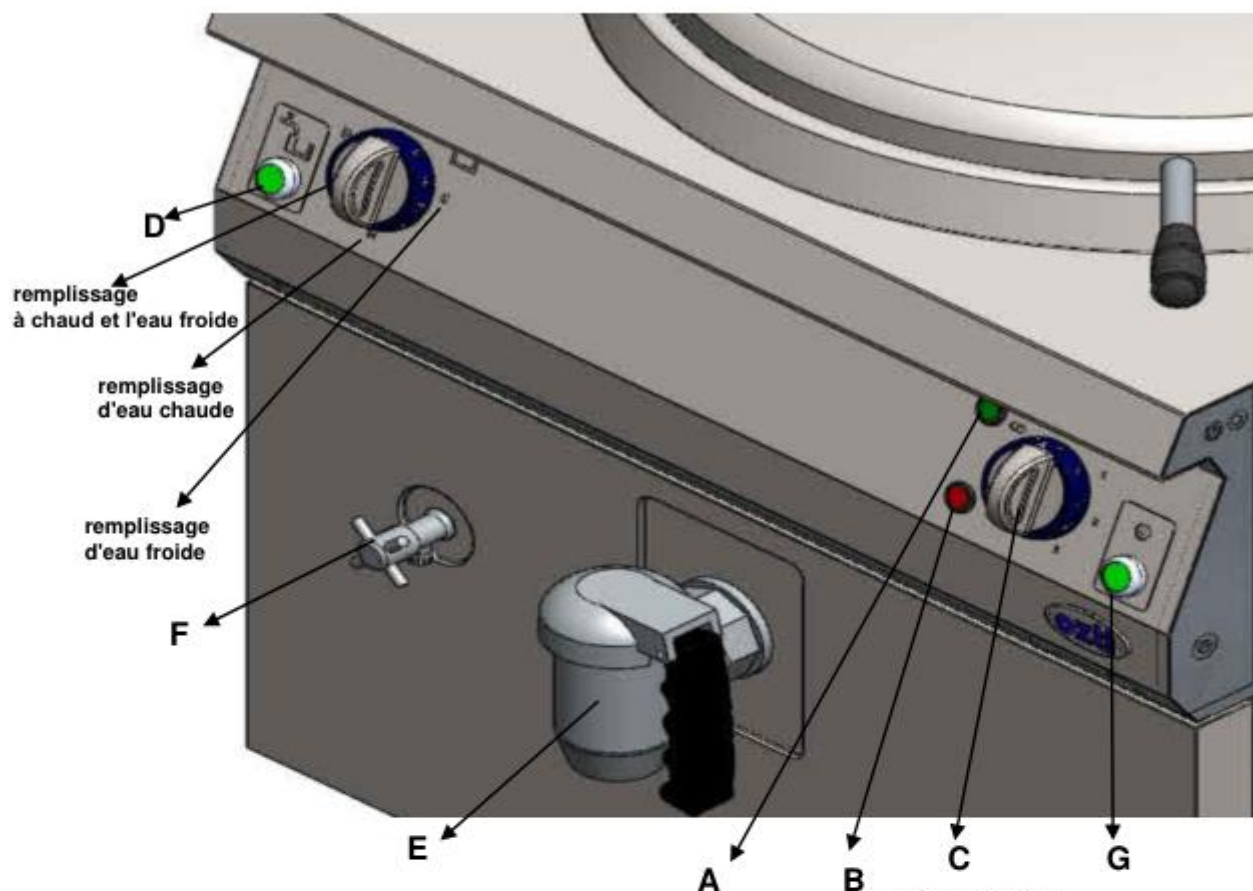
Il est préconisé de respecter au maximum les règles de protection contre l'incendie.



L'ensemble des opérations citées ci-dessous pour le montage de l'appareil doit être effectué par un élément de service agréé.

- ☞ Les pieds de l'appareil doivent être réglés et le fonctionnement de l'appareil sur un plan bien horizontal doit être assuré.
- ☞ La connexion électrique de l'appareil doit être réalisée par un technicien électrique compétent et l'appareil doit être relié à un fusible placé à une hauteur de 170 cm du sol.
- ☞ La connexion électrique doit être réalisée en intégrant au fusible d'alimentation un fusible de courant de fuite de 30 mA, pour toute risque de courant de fuite.
- ☞ La mise à terre de l'installation électrique de l'appareil par la réalisation d'une connexion sur la barre de mise à terre la plus proche devra être assurée.

PANNEAUX DE COMMANDE



- A : VOYANT LUMINEUX (THERMORÉGULATEUR)
- B : VOYANT LUMINEUX (LE THERMOSTAT DE SÉCURITÉ)
- C : THERMORÉGULATEUR (ONN/OFF)
- D : ROBINET EAU (PAROI INTÉRIÈRE)
- E : ROBINET VIDANGE METS
- F : ROBINET NIVEAU MAXI (POUR VERSIONS INDIRECTES)
- G : ON-OFF

- H. MANOMETRE
- K. VENTILLON DE SECURITE 0,5 bar
- L. VENTILLON DE SECURITE MANUEL



UTILISATION DE L'APPAREIL

1. La casserole d'ébullition est destinée à la cuisson de mets dans la cuisine des établissements, tels que bâtiments touristiques, restaurants, hôtels, fast-foods, cantines, hôpitaux
2. Avant l'utilisation initiale, les sections extérieures de l'appareil doivent être essuyées au moyen d'un chiffon trempé dans l'eau tiède savonneuse, puis serré.

NOTA : Respecter le but d'utilisation. La machine doit être utilisée par une personne connaissant les conditions de sécurité et techniques, ayant lu la notice d'emploi.



ATTENTION
NE JAMAIS METTRE EN MARCHÉ VOTRE APPAREIL SANS L'AVOIR CONNECTÉ À LA VOIE DE MISE À TERRE.

CE QU'IL FAUT FAIRE AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL

a. Niveau d'eau paroi intérieure

Pour les versions indirectes, vérifier si le niveau d'eau dans la paroi intérieure est satisfaisant. Cette vérification est réalisée en ouvrant le robinet niveau d'eau mini (F) et le robinet niveau d'eau maxi (F). Si l'eau coule par le robinet niveau d'eau maxi, rester ouvert ce robinet jusqu'à ce que l'écoulement d'eau cesse, pour assurer l'évacuation de l'eau en surplus. Groupe indicateur de pression Le groupe indicateur de pression est un dispositif de sécurité pression permettant d'éviter le dépassement de la pression de vapeur formée dans la paroi intérieure au-dessus de 0,5 bar. Il est essentiel de mettre dans la paroi intérieure de l'eau sans calcaire, afin que ce groupe ne soit bouché par le calcaire contenu dans l'eau. Il est préconisé d'installer sur le réseau d'eau un dispositif de traitement. Car, si le groupe de sécurité pression est bouché, la pression serait augmentée dangereusement provoquant la déformation de la paroi intérieure. Le manomètre (L) montre la pression formée. Sur l'échallonnage de 0,5 bar, il y a un trait rouge. Ce trait est celui de la sécurité de pression. Au-delà de ce trait, le ventilon de sécurité 0,5 bar (K) se déclenche pour éviter la montée de la pression au-dessus de 0,5 bar. Si le bras de réglage est bloqué également et la montée de la pression continue toujours, appuyer sur la pîge du ventilon de sécurité manuel (L) pour éviter la montée de la pression. Si celui-ci n'arrive également à empêcher la montée de la pression, étant bouché par le calcaire, arrêter l'appareil et appeler le service agréé.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- 1-) Interrupteur sur la position ON en appuyant sur le bouton. (G) (le voyant vert s'allumera).
- 2-) Mettre le contacteur sur la position (C) (0-1-2-3-4-5- ∞) (le voyant vert s'allumera-A).
- 3-) Lorsque l'appareil est mis en marche, les matériaux à cuire doivent être dans la marmite. Il ne faut pas mettre en marche l'appareil, si la marmite est vide. Lorsque l'opération de cuisson est terminée, arrêter l'appareil.
- 4-) Pour arrêter l'appareil, mettre d'abord le thermostat sur la position "0"-(C). Eteignez en appuyant sur le bouton.(G)
- 5-) Le mets cuit est versé sur le plat d'un volume approprié par l'ouverture du robinet de vidange de mets. Le mets étant chaud lors du vidange, il faut y faire attention.
- 6-) Lorsque le vidange est terminé, nettoyer l'intérieur de la marmite.



Le fonctionnement de l'appareil à une température entre +5 °C et + 40 °C et au maximum à 65% d'humidité relative est recommandé.

UTILISATION DE L'APPAREIL



ATTENTION ! : Prendre soin de l'installation et la mise en marche de l'appareil tel qu'il est décrit pour son montage et son usage. En cas de défaut, en avertir le service agréé le plus proche de vous.

EN CAS DE DEFAUT DE L'APPAREIL, CE NE SONT QUE LES SERVICES AGREES QUI SONT AUTORISES A INTERVENIR. SI UN ELEMENT TECHNIQUE AUTRE QUE CELUI DES SERVICES AGREES OU UN PERSONNEL NON AUTORISE INTERVIENT SUR L'APPAREIL

CELUI-CI SERA HORS GARANTIE.

C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE, NE JAMAIS PERMETTRE AUX PERSONNES NON AUTORISEES D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL.

LE CONSTRUCTEUR NE PEUT AUCUNEMENT ETRE TENU RESPONSABLE DANS UNE PAREILLE SITUATION. ON NE PEUT PROPOSER A NOS SERVICES AGREES D'UTILISER DES PIECES DE RECHANGE QUI NE SONT PAS ORIGINALES. UNE PIECE NON ORIGINALE MONTEE SUR L'APPAREIL

LE MET HORS GARANTIE.





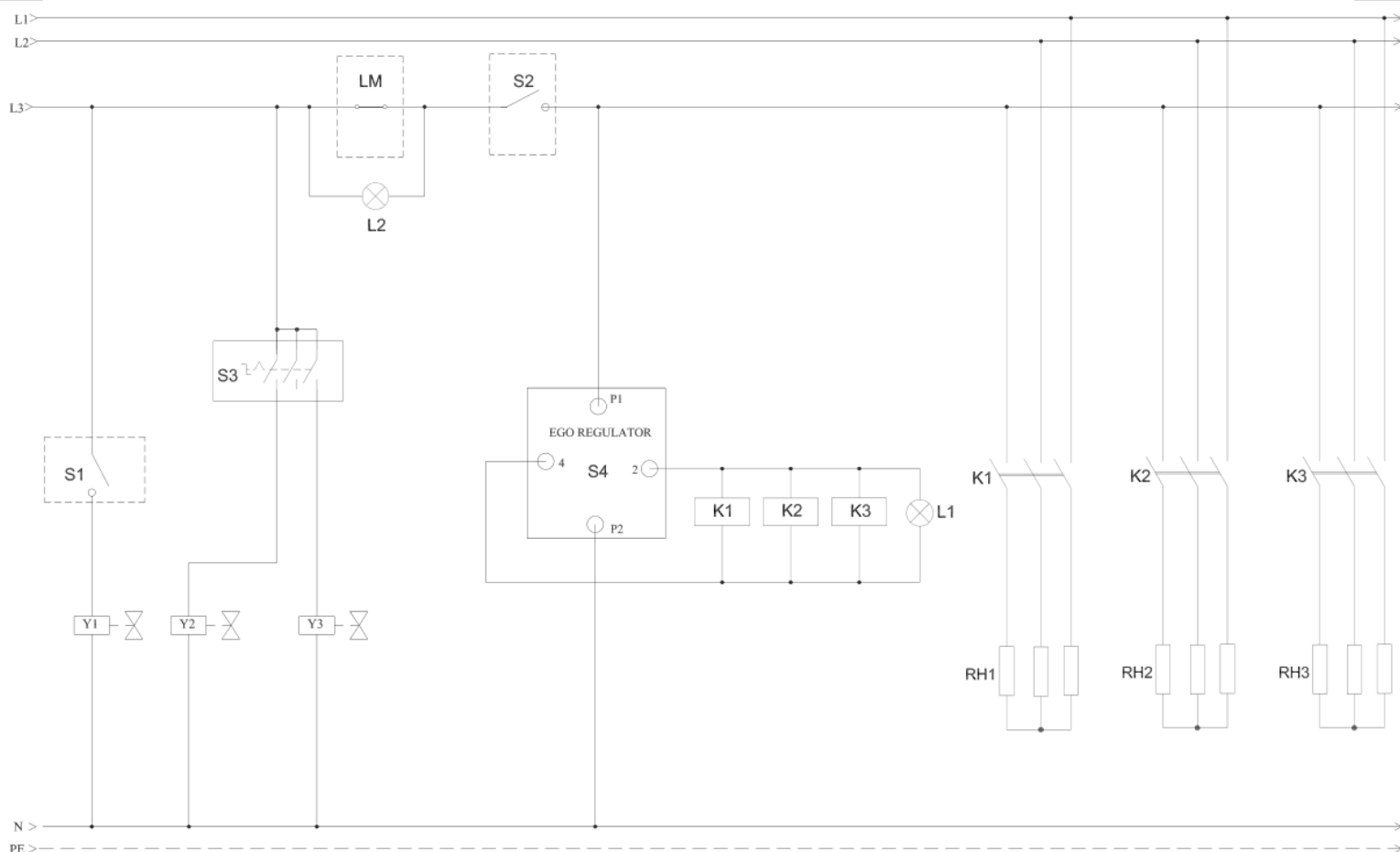
NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

NETTOYAGE :

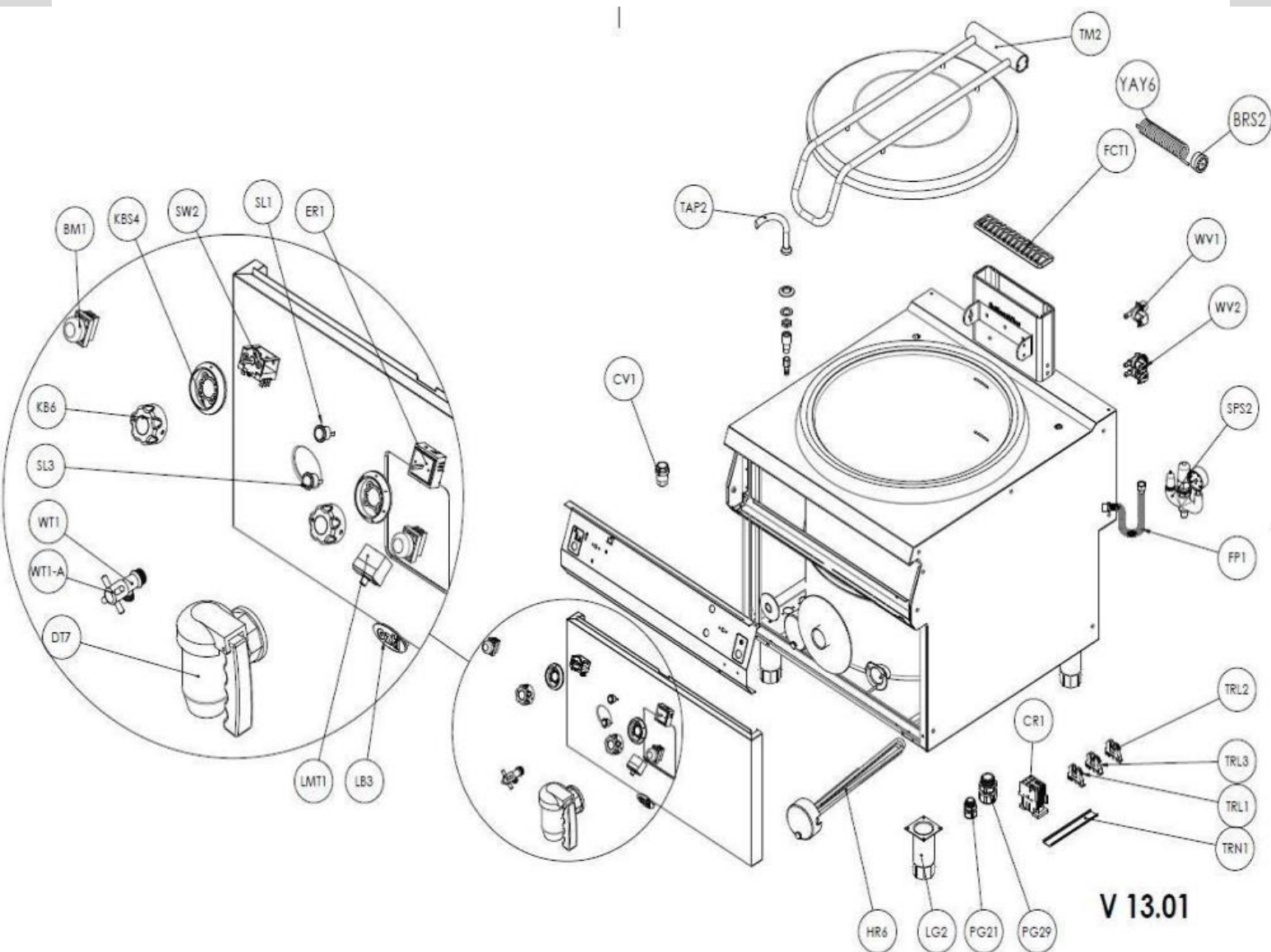
L'appareil est arrêté après l'utilisation journalière. Ne pas utiliser des MATIERES DE NETTOYAGE CHIMIQUES, telles que l'eau forte, cif, etc.

ENTRETIEN :

L'entretien périodique doit être effectué par un élément technique. Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, nous vous recommandons un entretien au moins tous les six mois.



Code	Nom
S1	Bouton de remplissage d'eau de la double paroi
S2	Interrupteur Marche/Arrêt
S3	Sélecteur eau chaude / eau froide
S4	Régulateur d'énergie
Y1	Électrovanne d'entrée eau de la double paroi
Y2	Électrovanne d'entrée eau chaude
Y3	Électrovanne d'entrée eau froide
LM	Bouton de réarmement du thermostat de sécurité
L1	Voyant lumineux Marche/Arrêt
L2	Voyant thermostat de sécurité
K1,K2,K3	Contacteur
RH1,RH2,RH3	Groupe(s) chauffant(s)





RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	REPÈRE
6212.00002.09	VIS INOX M6×20	–
2KLP.460.620400013.03	KALIPHANE – UR PIM Q12*10 CAPOT, PISTON, COUVERCLE SAC, POIGNÉE À DÉGAGEMENT RAPIDE INOX	–
6223.00012.45	VIS INOX M5×12 TÊTE EN ÉTOILE	–
6222.00029.01	RACCORD UNION LAITON R1/2"	–
6215.00002.005	VIS M6 TYPE "SPIN" SANS CAPUCHON, REVÊTEMENT CD	–
6225.00004.115	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×15	–
6213.00001.10	VIS INOX M5×10 TÊTE CYLINDRIQUE CRUCIFORME	–
6224.00002.99	ÉCROU GALVANISÉ M5	–
6262.00021.18	TUYAU 1/2"	–
2KLP.460.626000040.03	ADAPTATEUR LAITON 3/4" × 1/2" × 5/8" POUR REMPLISSAGE MARMITE	–
6267.00004.33	TUYAU 12 MM LAITON	–
6213.00004.19	VIS M5×16 TÊTE FRAISÉE CRUCIFORME INOX	–
6221.00001.020	COLLIER DE SERRAGE 12–20 MM	–
6229.00002.15	CÂBLE D'ALIMENTATION 5×4 H07RNF	–
6226.00012.00	COUVERCLE DE CHAUDIÈRE (PLASTIQUE)	–
6214.00002.09	SUPPORT BLOC DE CONTACT TRIPLE M22-A MOELLER	–
6232.00012.05	CONTACT M22-A	–
6221.00002.03	ÉCROU M8 GALVANISÉ	–
6218.00002.05	VIS M6 TYPE "SPIN" AVEC CAPUCHON	–
6225.00004.111	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×10	–
6214.00003.12	ÉCROU GALVANISÉ M6	–
6221.00004.18	VIS M4×10 GALVANISÉE	–
6212.00002.21	VIS INOX M8×35	–
6232.00012.03	BOUTON CIRCULAIRE SANS CONTACT 22 MM VERT	BM1
6230.00014.08	CONTACTEUR DILM 17-10 220 V 7,5 KW MOELLER	CR1
6262.00002.13	CLAPET ANTI-RETOUR 1/2" LAITON AGA	CV1
6267.00001.07	ROBINET DE VIDANGE 2" LAITON	DT7
6215.00001.03	FLEXIBLE DOĞALGAZ* 1/2" 40 CM	FP1
9099.0100E.06	RÉSISTANCE CHAUFFANTE 9000 W INCOLOY 800 (1000–1500–2000 CHAUDIÈRE)	HR6
24719.09028.01B	ÉTIQUETTE OZTIRYAKILER PEINTE	L3
6260.00002.10	PIED RÉGLABLE 130–180 MM AVEC PLAQUE DE FIXATION 90×100	LG10
6206.00012.07	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 230 °C MONOPHASÉ	LMT1
6259.00005.14	PASSE-CÂBLE PG 21	PG21
6259.00004.12	CONNECTEUR PG 29 ORTAC	PG29
6251.00001.30	VOYANT LUMINEUX VERT SL55317.03A	SL1
6251.00004.31	VOYANT À BROCHE, CORPS NOIR, LENTILLE ROUGE NÉON 100 K–220 V	SL3
6260.00015.17	SOUPAPE DE SÉCURITÉ VAPEUR COMPLÈTE (AVEC CLAPET & MANOMÈTRE)	SPS2
2KLP.460.626000040.03C	RACCORD UNION CHROMÉ 3/4"×1/2" M16×1,5	TAP4
6248.00011.08	BORNE ÉLECTRIQUE AVK 6/10 T	TRL1
6248.00011.17	BORNE AVK 10 BLEU	TRL2
6248.00022.15	BORNE AVK 2,5 MM	TRL3
6248.00022.00	RAIL POUR BORNISERS	TRN1
6222.00005.10	ROBINET D'EAU	WT1
6222.00005.14	VOLANT DE RÉGLAGE POUR MARMITE INDIRECTE	WT1-A
6258.00003.03	ÉLECTROVANNE SIMPLE R3/4" 220 V AVEC BRIDE PLASTIQUE	WV2
6258.00002.03	ÉLECTROVANNE DOUBLE R3/4" 220 V AVEC BRIDE PLASTIQUE	WV2



CE