

**MODE D'EMPLOI :**

**MARMITE ELECTRIQUE INOX 60L**

**MP60IE700**



**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

 **Consignes importantes**

**Veillez lire attentivement** ce manuel d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil, et assurez-vous que le personnel chargé de la mise en service en prenne également connaissance.

Si l'appareil est utilisé sans lecture préalable du manuel, **la garantie ne pourra pas s'appliquer.**

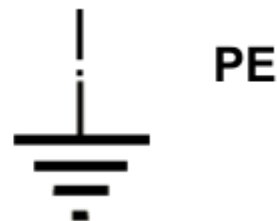
Ce manuel contient toutes les informations relatives à **l'installation, l'utilisation et la maintenance** du produit que vous avez acquis.

Veillez vous assurer que **les raccordements électriques** de l'appareil soient réalisés **par un personnel qualifié**, conformément à la législation locale, **avant l'arrivée du technicien agréé** chargé de l'installation.

En cas de doute ou d'informations insuffisantes, **contactez le service après-vente agréé** par téléphone.

Veillez noter que **si le technicien est retardé sur votre site** pour des raisons indépendantes de notre volonté, **les frais et coûts de retard seront facturés à l'heure.**

Nous espérons que vous obtiendrez **les meilleures performances de votre appareil.**



**RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**

**Tension d'alimentation :** 380/400 V

**Phase :** Triphasé + Terre (3 PE)

**Fréquence :** 50/60 Hz

**Type de connexion :** Appareil avec mise à la terre obligatoire

**⚠ Consignes d'utilisation et de sécurité**

L'appareil doit **uniquement être utilisé sous une hotte d'extraction**.

Il est **strictement interdit d'approcher de l'appareil** tout matériau **inflammable**, qu'il soit solide ou liquide (chiffons, alcool et dérivés, produits pétrochimiques, bois, plastiques, planches à découper, rideaux, etc.). Cet appareil peut être **utilisé simultanément avec d'autres équipements** de notre gamme.

**Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau sous pression.**

L'appareil doit être **installé conformément à la réglementation en vigueur** et **utilisé uniquement dans des locaux bien ventilés**.

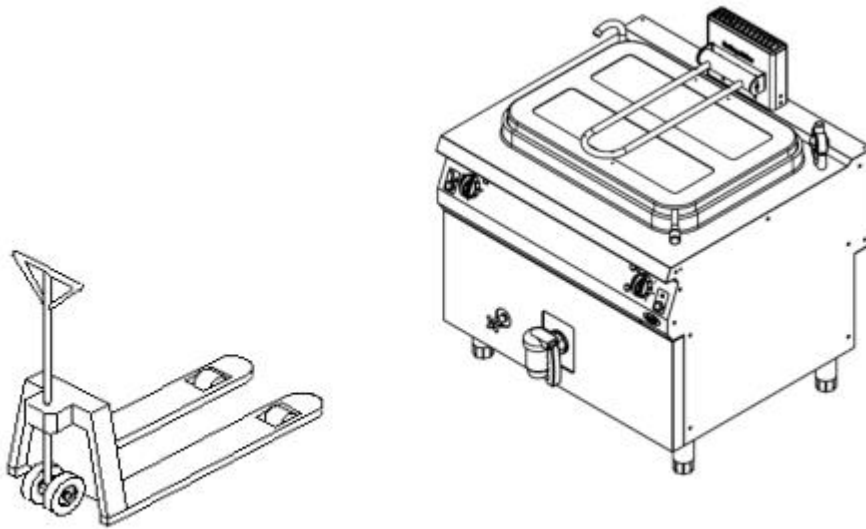
Veillez vous référer aux instructions avant toute installation ou mise en service.

Cet appareil est **conçu pour un usage industriel** et doit **uniquement être utilisé par du personnel formé** à son fonctionnement.

L'utilisateur est tenu de **respecter les normes techniques et les protocoles de sécurité** définis par le fabricant. Dans ce cadre, **les dispositifs de sécurité intégrés** (thermostat, capteur de pression, soupape de sécurité, thermocouple, etc.)

**NE DOIVENT PAS ÊTRE DÉSACTIVÉS, MODIFIÉS OU FAIRE L'OBJET D'UNE INTERVENTION EN DEHORS DE LEURS SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.**

DÉSIGNATION	VALEUR / CARACTÉRISTIQUE
DIMENSIONS PRINCIPALES (MM)	800 X 700 X 850
PUISSANCE TOTALE INSTALLÉE (KW)	9
TENSION D'ALIMENTATION (V)	380–400 (3PE) SANS NEUTRE
FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT (HZ)	50–60
RACCORDEMENT D'EAU	1/2" R
CÂBLE D'ALIMENTATION (H07 RNF)	5 X 4
CAPACITÉ (LITRES)	60
INCLINAISON MAXIMALE	5°
CLASSE	1
INDICE DE PROTECTION	IP 21
DIMENSIONS (MM)	700X700X850



**⚠ AVERTISSEMENT – DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL**

**CHANGEMENT D'EMPLACEMENT :**

Les appareils installés par un **technicien agréé** ne doivent **pas être déplacés** vers un autre endroit.

Le **câblage d'alimentation électrique** ne doit pas être prolongé ni remplacé, sauf par un **service technique autorisé**.

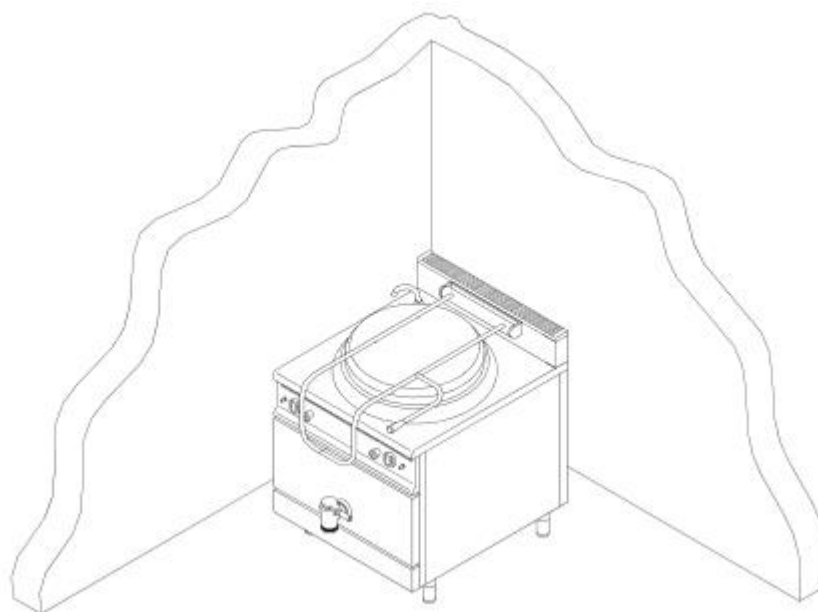
**📦 INSTRUCTIONS DE MANUTENTION ET DE TRANSPORT**

L'appareil doit être **placé verticalement sur une palette**, à l'aide de **main-d'œuvre qualifiée**.

Les **fourches du chariot élévateur** doivent être **positionnées sous la base de l'appareil**.

Si le transport s'effectue sur une **longue distance**, l'appareil doit être **déplacé lentement** et **solidement fixé sur la palette** ou **calé** pour éviter tout choc.

**Ne pas heurter ni laisser tomber** l'appareil lors du déplacement.



#### INSTALLATION DE L'APPAREIL

##### Avertissement :

Si l'appareil est installé à proximité d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine ou d'un revêtement décoratif, il convient de **respecter une distance minimale de 20 cm**.

Si ces surfaces sont revêtues d'un **matériau ignifugé et isolant**, la distance minimale peut être réduite à **5 cm**.

Il est **fortement recommandé de respecter les consignes de sécurité incendie**.

##### Important :

Toutes les opérations mentionnées ci-dessous concernant **l'installation de l'appareil doivent être effectuées par un technicien agréé**.

##### Consignes d'installation

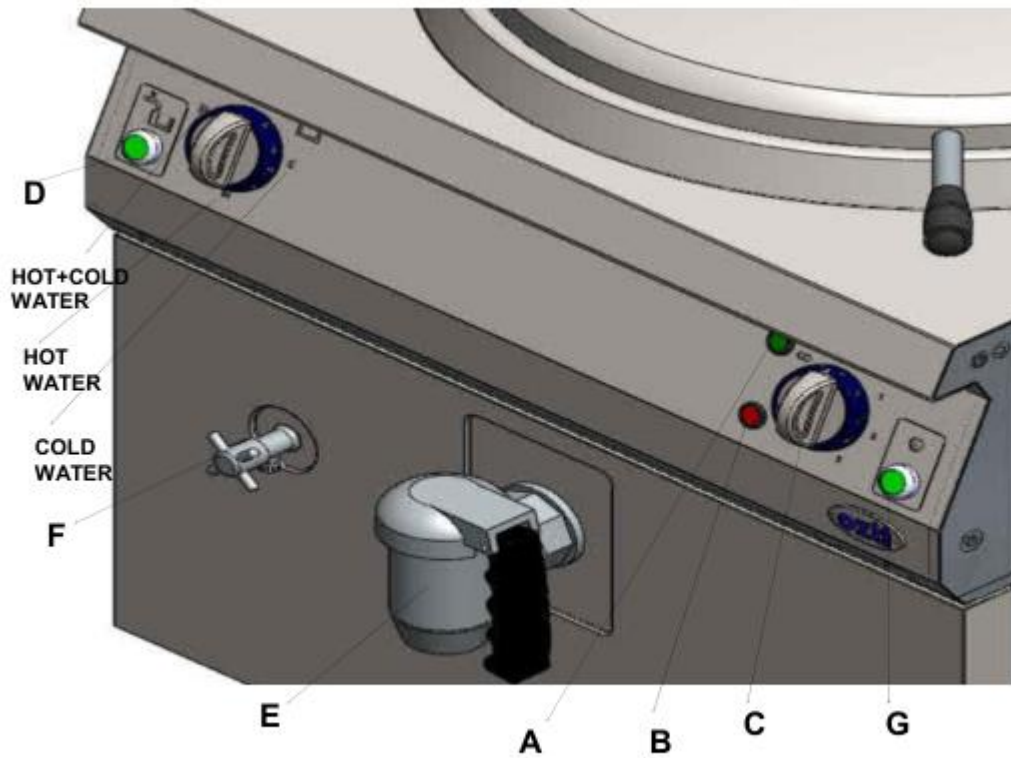
Les **pieds de l'appareil doivent être réglables** afin d'assurer une **parfaite mise à niveau**.

Le **raccordement électrique** de l'appareil doit être **vérifié par un électricien qualifié**, et connecté à un **disjoncteur/fusible** situé à une **hauteur maximale de 170 cm**.

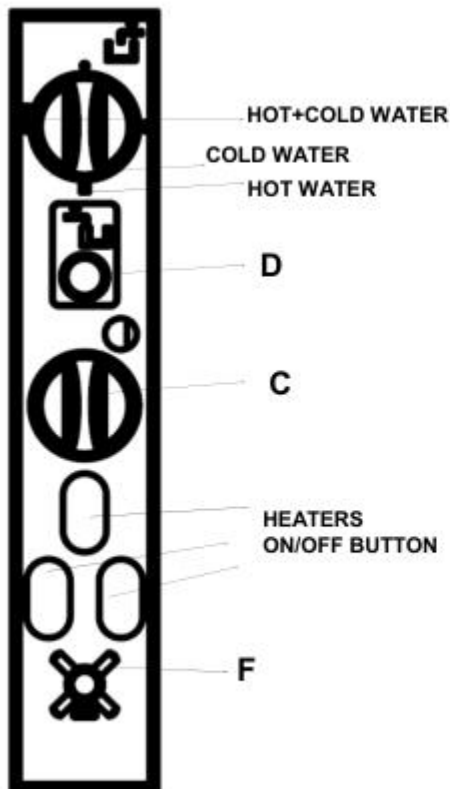
Le **raccordement électrique** doit inclure un **dispositif différentiel de 30 mA** assurant la protection contre les **fuites de courant**.

L'installation électrique doit être **mise à la terre**, en reliant le câble de protection (terre) à une **barre de mise à la terre** la plus proche du tableau électrique.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET ÉLÉMENTS DE LA MARMITE



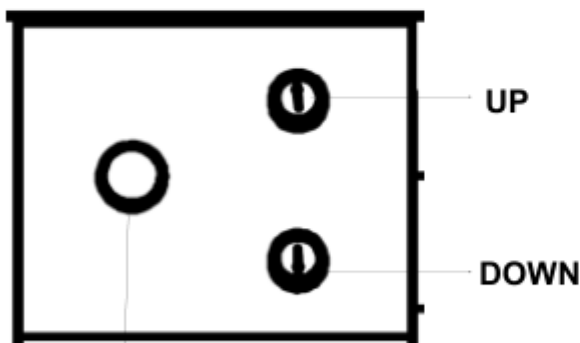
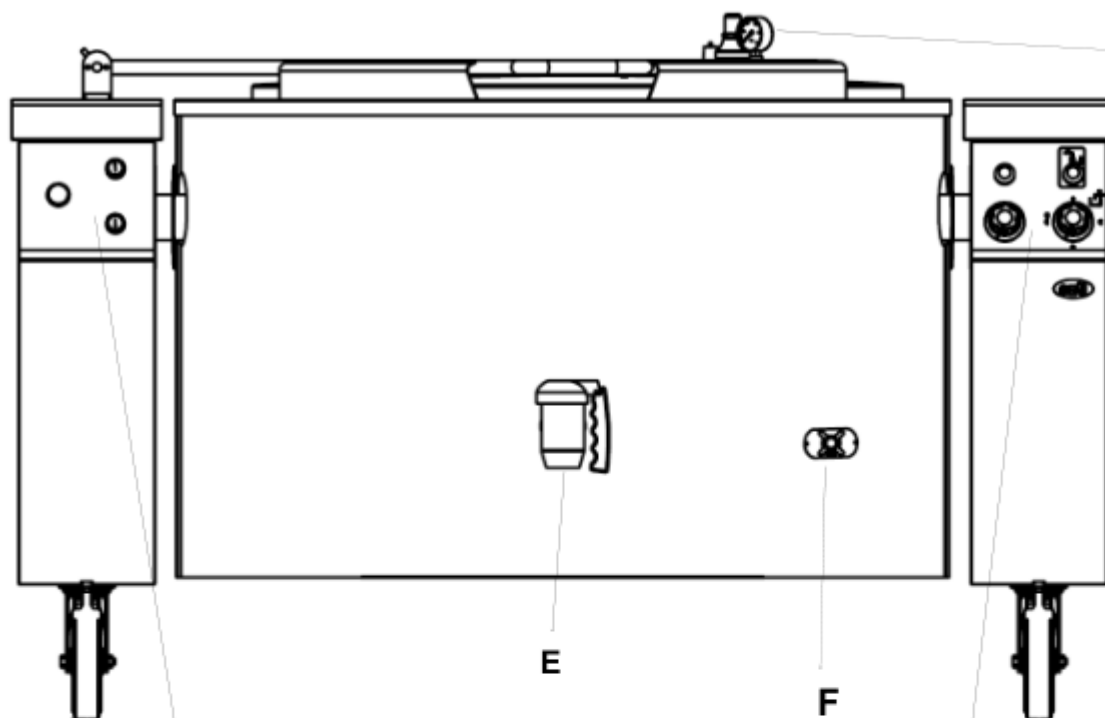
- A : APPLIANCE ON LAMP
- B : WARNING LAMP
- C : TERMOREGULATOR SWITCH
- D : WATER TAP BUTTON
- E : FOOD EVACUATION TAP
- F : WATER LEVEL TAP (FOR INDIRECT MODELS)
- G : ON-OFF BUTTON
- H : MANOMETER
- K : 0,5 BAR SAFETY VALVE
- L : MANUEL SAFETY VALVE



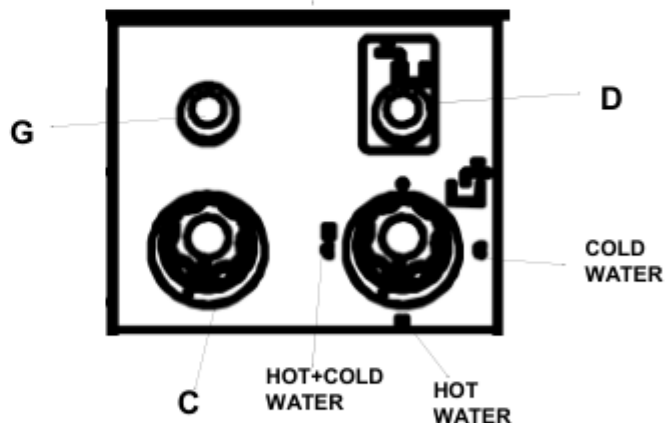


## Légende des composants

Terme anglais	Terme français
Appliance ON lamp	Témoin de mise sous tension
Warning lamp	Témoin d'alarme / Témoin de défaut
Termoregulator switch	Sélecteur de thermostat / Commutateur du thermorégulateur
Water tap button	Bouton de robinet d'eau
Food evacuation tap	Robinet de vidange alimentaire
Water level tap (for indirect models)	Robinet de niveau d'eau (modèles indirects)
ON-OFF button	Bouton marche/arrêt
Manometer	Manomètre
0.5 bar safety valve	Soupape de sécurité 0,5 bar
Manuel safety valve	Soupape de sécurité manuelle
HOT + COLD WATER	EAU CHAUDE + FROIDE
HOT WATER	EAU CHAUDE
COLD WATER	EAU FROIDE
Heaters ON/OFF button	Bouton marche/arrêt résistances



**EMERGENCY  
STOP**



- C : TERMOREGULATOR SWITCH
- D : WATER TAP BUTTON
- E : FOOD EVACUATION TAP
- F : WATER LEVEL TAP (FOR INDIRECT MODELS)
- G : ON-OFF BUTTON
- H : MANOMETER
- K : 0,5 BAR SAFETY VALVE
- L : MANUEL SAFETY VALVE

Légende en français page suivante



## Légende des composants

### **C – Sélecteur de température (thermorégulateur)**

Permet le réglage de la température de cuisson souhaitée.

### **D – Bouton de commande d'eau**

Active le robinet d'arrivée d'eau chaude, froide ou tiède selon la position choisie.

### **E – Robinet de vidange alimentaire**

Permet d'évacuer le contenu de la cuve après cuisson.

### **F – Robinet de niveau d'eau (pour modèles à chauffage indirect)**

Indique ou permet de remplir le circuit d'eau intermédiaire.

### **G – Interrupteur Marche / Arrêt**

Commande la mise sous tension et l'arrêt de l'appareil.

### **H – Manomètre**

Affiche la pression du circuit de chauffage.

### **K – Soupape de sécurité 0,5 bar**

Assure la décompression automatique en cas de surpression.

### **L – Soupape de sécurité manuelle**

Permet la décompression manuelle avant toute intervention de maintenance.

### **▲ ARRÊT D'URGENCE**

L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt d'urgence permettant une **interruption immédiate du fonctionnement** en cas de danger ou d'anomalie.

### **💧 Commandes d'eau**

**HOT WATER** : arrivée d'eau chaude

**COLD WATER** : arrivée d'eau froide

**HOT + COLD WATER** : mélange eau chaude / froide

### **▲ ▼ Commande de cuve**

**UP** : élévation du couvercle ou de la cuve (selon modèle)

**DOWN** : abaissement du couvercle ou de la cuve

## UTILISATION DE L'APPAREIL

La marmite de cuisson est destinée à être utilisée dans les **cuisines professionnelles** : restaurants, fast-foods, cantines, hôpitaux, etc.

Avant la première utilisation, **nettoyer la surface extérieure** de l'appareil à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède et de savon doux.

### REMARQUE :

Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction prévue.

Cet appareil doit être **utilisé par un personnel qualifié**, connaissant les consignes de sécurité, les spécifications techniques et ayant lu le manuel d'utilisation.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont encadrées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## ATTENTION

**NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SANS MISE À LA TERRE.**

## AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ

### a. Niveau d'eau interne

Sur les modèles à **chauffage indirect**, vérifier que le **niveau d'eau de la double paroi** est suffisant.

Le contrôle s'effectue en **ouvrant le robinet de niveau d'eau (F)** :

Si de l'eau s'écoule, le niveau est correct.

Laissez le robinet ouvert jusqu'à ce que le débit diminue, puis refermez-le.

L'appareil est alors prêt à être utilisé.

### b. Groupe de sécurité (pression)

Le **groupe de sécurité de pression** empêche la surpression dans la double paroi au-delà de **0,5 bar**.

Il est essentiel d'utiliser de **l'eau non calcaire** afin d'éviter l'entartrage et l'obstruction du circuit.

L'installation d'un **système de traitement d'eau** est vivement recommandée.

Le **manomètre (H)** indique la pression interne du circuit (une ligne rouge marque la limite de 0,5 bar).

Si cette limite est atteinte, la **soupape de sécurité (K)** s'ouvre automatiquement pour évacuer la pression.

Si la pression continue d'augmenter sans déclenchement automatique, **actionner manuellement la soupape de sécurité (L)** pour libérer la pression.

En cas de dysfonctionnement persistant, **éteindre immédiatement l'appareil** et **contacter le service technique agréé**.

## MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

**1** Appuyer sur l'**interrupteur Marche/Arrêt (G)** pour allumer l'appareil.


Régler ensuite le **thermorégulateur (C)** sur la position souhaitée (0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – ∞).

**2** Introduire les aliments à cuire dans la cuve **uniquement lorsque l'appareil est en fonctionnement**.

**Ne jamais faire chauffer à vide.**

**3** Après la cuisson, remettre le **thermorégulateur (C)** sur « 0 » et positionner l'**interrupteur (G)** sur « Off » pour éteindre l'appareil.

**4** Les aliments cuits peuvent être **évacués par le robinet de vidange (E)** dans un récipient adapté.

 Attention : le contenu peut être **très chaud**.

**5** Après chaque utilisation, **nettoyer soigneusement l'intérieur de la cuve**.

**6** Pour les modèles équipés d'un **mécanisme basculant**, utiliser les boutons « **UP** » et « **DOWN** » pour incliner la cuve.

## CONDITIONS D'UTILISATION

Il est recommandé d'utiliser l'appareil à une température ambiante comprise entre **+5°C et +40°C** et sous une **humidité maximale de 65 %**.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être **installé et utilisé conformément** aux instructions du présent manuel d'utilisation.  
En cas de dysfonctionnement, **contactez le service après-vente agréé le plus proche.**

### INTERVENTIONS ET GARANTIE

En cas de panne, **seuls les techniciens agréés sont autorisés à intervenir** sur l'appareil.

Si une personne **non autorisée** procède à une manipulation ou à une réparation, **la garantie du fabricant sera immédiatement annulée.**

**Ne jamais confier l'appareil à une personne non qualifiée ou non habilitée.**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de conséquences liés à une intervention non conforme.


Lors des opérations de maintenance, les **techniciens agréés** doivent **utiliser exclusivement des pièces d'origine.**

L'installation de **pièces non originales** ou non conformes **entraîne automatiquement la perte de la garantie.**

### NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MISE AU REBUT

#### **1** NETTOYAGE

Avant la mise sous tension et après chaque utilisation, la surface extérieure de l'appareil doit être **entièrement nettoyée** à l'aide d'une **éponge et d'un détergent liquide doux**, puis **essuyée soigneusement.**

 **Ne jamais utiliser** de produits chimiques agressifs tels que l'**acide chlorhydrique**, ni de **produits abrasifs** susceptibles d'endommager l'inox ou les surfaces peintes.

#### **2** ENTRETIEN

L'entretien périodique doit être **effectué par un technicien qualifié.**

Il est recommandé d'effectuer une révision **au moins tous les 6 mois**, selon la fréquence d'utilisation.

Les opérations de maintenance effectuées par un **technicien agréé** peuvent être **facturées**, même si la période de garantie est toujours en cours.

### DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La **durée de vie estimée** de l'appareil est de **10 ans**, sous réserve d'une **utilisation conforme** aux recommandations du fabricant.

#### **3** MISE AU REBUT EN FIN DE VIE

Conformément au **Règlement (CE) n°2037/2000 du 29 juin 2000**, l'appareil est fabriqué à partir de **matériaux recyclables.**

En fin de vie, il doit être remis à un **centre de recyclage agréé.**

 **Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers ou métalliques.**

 **Les réglementations locales et nationales doivent être respectées** lors de la mise au rebut de ce type d'équipement.



- ☛ **Please read and ensure that your operation personnel also reads this user's manual care fully before installing and using the appliance. If the appliance is operated without reading the user's manual, the appliance will not be covered by the warranty.**
- ☛ **The manual containing information about installation, usage and maintenance of our product you purchased should be read carefully. Please ensure that power supply connections to the appliance are already installed by qualified personnel according to local legislation, before our authorized service personnel arrives for the installation of the appliance.**
- ☛ **If you are confused or you don't have enough information please get in touch with authorized service by phone.**
- ☛ **Please keep in mind that, if the service personnel is delayed at your site, related expenses and delay costs will be charged to you on hourly basis.**
- ☛ **We hope that you will get the best performance from our product...**



## WARNING SIGNS



POWER NETWORK GROUNDING



PE

GROUNDING



POWER



OVERHEAT

**POWER SUPPLY CONNECTIONS**  
**380/400 V 3 PE - 50/60 Hz**  
**SUPPLY CONNECTION: TRIPHASE**  
**GROUNDED**  
**FREQUENCY : 50-60 Hz**

## SAFETY DETAILS

☞ The appliance should only be operated under a chimney hood.

☞ Any kind of flammable solid and liquid material (cloths, alcohol and derivatives, petrochemical products, wooden and plastic materials, cutting blocks, curtains etc.) should never be held near the appliance.

☞ Use can use this appliance simultaneously together with other products of ours.

☞ Do not clean up the appliance with pressure water

☞ This appliance should be installed in line with effective regulations and only be operated in well ventilated places. Please refer to the instructions before installing and operating the appliance.

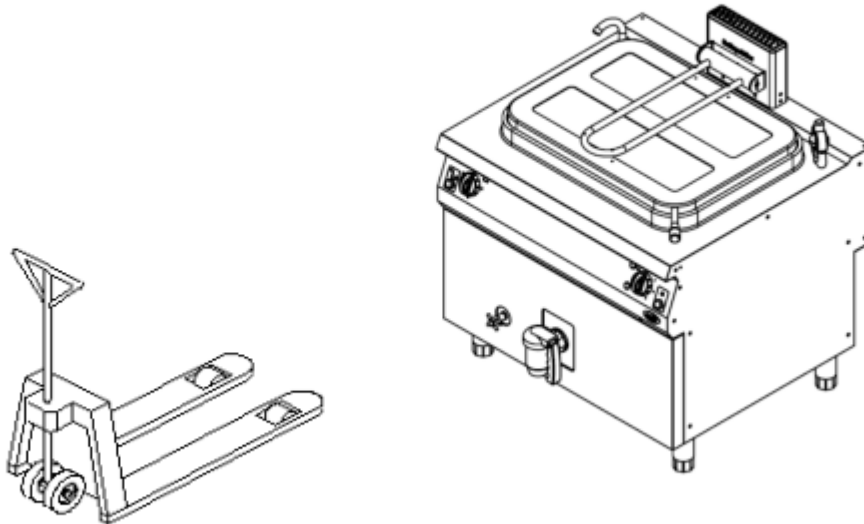
☞ This appliance is designed for industrial use and should only be operated by personnel trained on the appliance.

☞ The customer is obligated to comply with the technical standards and safety protocols specified by the manufacturer. In this context, the safety equipment found in the products (e.g., thermostat, pressure sensor, safety valve, thermocouple, etc.) **CANNOT BE DISABLED, THEIR FUNCTIONS CHANGE, OR INTERVENTIONS MADE OUTSIDE THEIR TECHNICAL SPECIFICATIONS.**



## TRANSPORTING AND MOVING

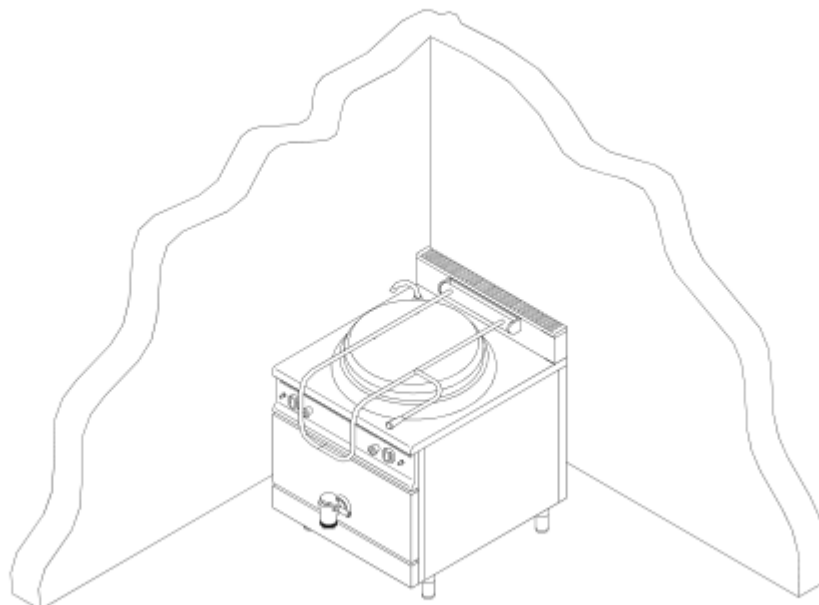
---



CHANGING THE LOCATION;  
Machines installed by an authorized  
service **CANNOT BE MOVED**  
ELSEWHERE, ITS POWER SUPPLY CABLES  
**CANNOT BE EXTENDED OR REPLACED** except  
by an authorized service.

- ✦ The device should be placed vertically on a palette with man power.
- ✦ Feet of the fork lift should be placed under the appliance.
- ✦ If the transported distance is far, the machine should be moved slowly and the appliance should be fixed on palette or supported in order to prevent jolt.
- ✦ Do not hit or drop the product when moving.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE



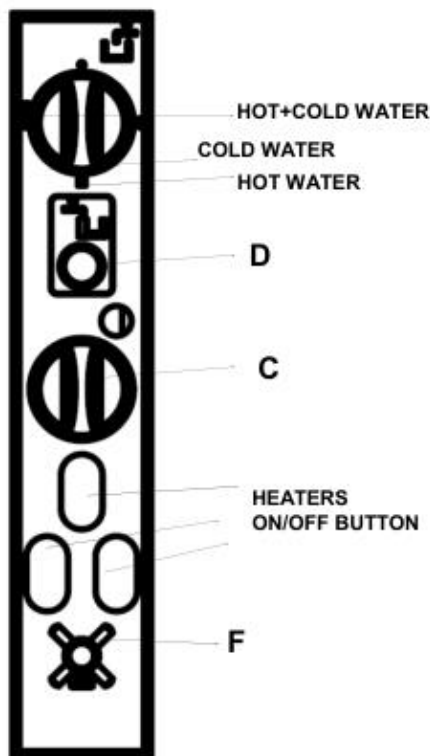
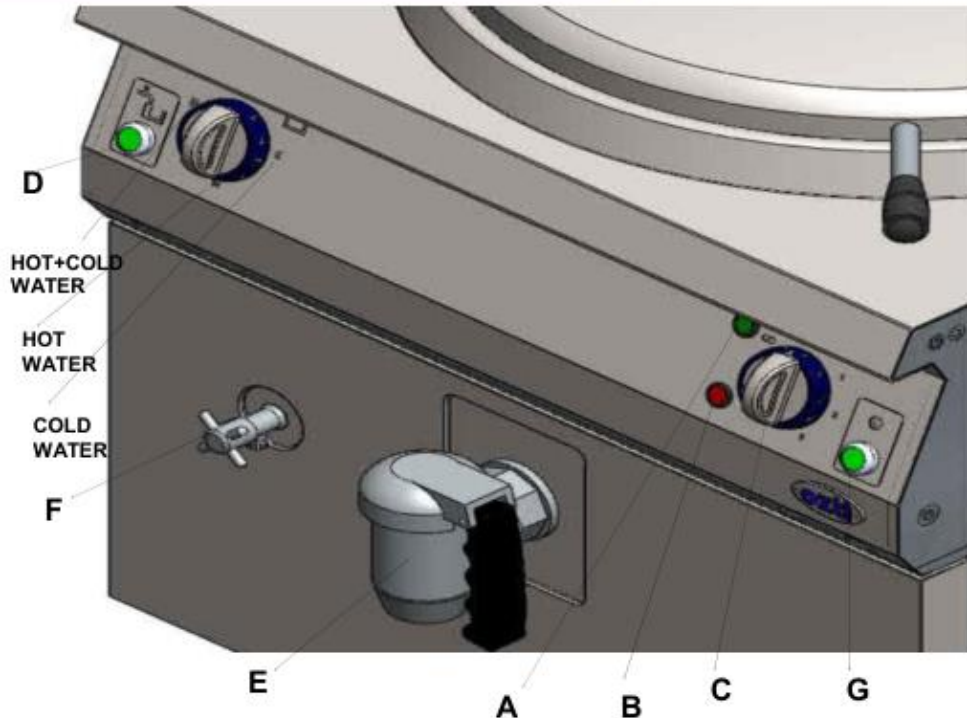
If this appliance located near to any wall, separation, kitchen furniture, decorative coating etc. the distance in between should be min. 20 cm. and if those are coated with fireproof heat insulating material, the distance should be min.5 cm. It is strongly recommended that fire safety protection instructions are observed.



All of the items mentioned below in connection with the installation of the appliance should be carried out by authorized service personnel.

- ✦ Feet of the device should be adjustable and the device should be ensured to operate in a leveled position.
- ✦ Power supply connection of the appliance should be checked by an eligible electrician, and it should be connected to a fuse at a maximum height of 170 cm.
- ✦ Power supply connection should be made using a 30 mA current leakage fuse as a protection against current leakage danger.
- ✦ Power installation to be used should be grounded by connecting it to a grounding bar at the nearest panel.

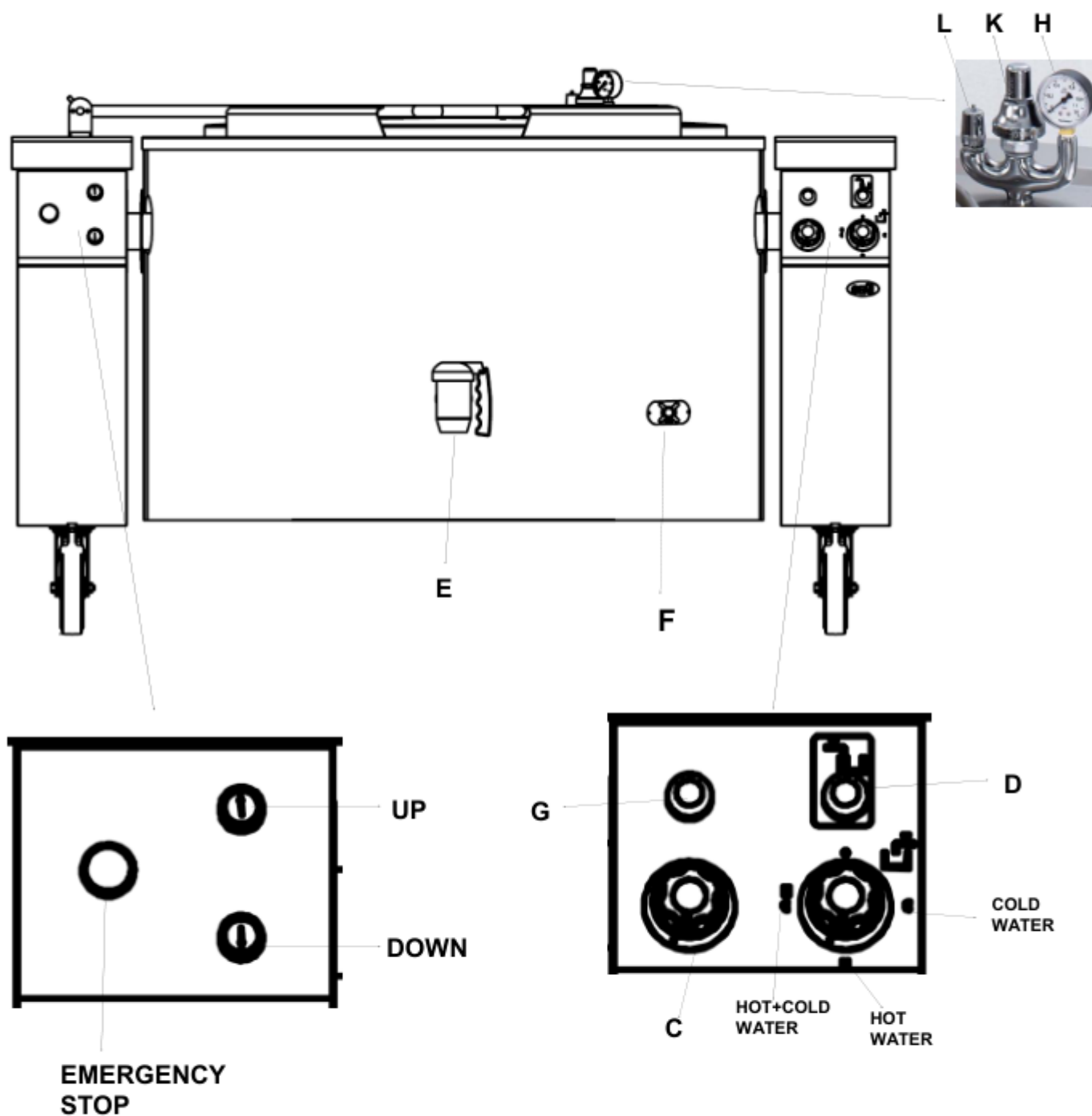
## CONTROL BOARDS



- A : APPLIANCE ON LAMP
- B : WARNING LAMP
- C : TERMOREGULATOR SWITCH
- D : WATER TAP BUTTON
- E : FOOD EVACUATION TAP
- F : WATER LEVEL TAP (FOR INDIRECT MODELS)
- G : ON-OFF BUTTON
- H : MANOMETER
- K : 0,5 BAR SAFETY VALVE
- L : MANUEL SAFETY VALVE



## CONTROL BOARDS



- C : TERMOREGULATOR SWITCH
- D : WATER TAP BUTTON
- E : FOOD EVACUATION TAP
- F : WATER LEVEL TAP (FOR INDIRECT MODELS)
- G : ON-OFF BUTTON
- H : MANOMETER
- K : 0,5 BAR SAFETY VALVE
- L : MANUEL SAFETY VALVE

## OPERATION OF THE APPLIANCE

1. Boiling pan is used in kitchens of restaurants, fast food stands, canteens, hospitals in order to cook.
2. Before initial use of the appliance, the outer surface should be wiped with a cloth soaked in warm water and soap.

**NOTE: Do not use except purpose of use. The appliance should be operated by qualified personnel knowing safety terms and technical specifications and who has read the instruction manual.**



**CAUTION !**  
**NEVER OPERATE YOUR appliance**  
**WITHOUT GROUND CONNECTION.**

### WHAT TO DO BEFORE STARTING THE DEVICE

#### a. Inner walls water level:

In indirect models, inner wall water should be checked whether the water level is sufficient. This control is done by opening water level tap (F). If water flows from water level tap (F) the water level is sufficient. Tap is left open after the water flow diminishes, so that excess water is removed. After that you should close the level tap. And the appliances is ready to work.

#### b. Pressure indicator group

Pressure indicator group is a pressure safety group which keeps the vapor pressure created at inner walls from exceeding 0.5 bar level. Supplying water without calc is very important to prevent the group from being covered with calc and being clogged. (Fitting a purification system to water installation is highly recommended. If the group is clogged due to calc formed, the pressure may raise severely that could deform inner walls). The manometer (L) shows the pressure of the inner wall. A red line is drawn at the 0.5 bar scale. This line indicates the safety level. When this level is exceeded, 0.5 bar safety valve (K) is actuated preventing the pressure from exceeding 0.5 bar level. If for any reason 0.5 bar safety valve (K) is not actuated and the pressure continues to raise, then the pin on the manual safety valve (L) should be pressed, in order to eliminate excess pressure. If this is also clogged due to calc formation, not being able to stop overpressure, then please turn the appliance off and call the authorized service.

### OPERATION OF THE DEVICE:

- 1-) Push the on-off button (G) "ON". And turn Termoregulator Switch (C) to desired position (0-1-2-3-4-5- ∞)
- 2-) When the device is operated food to be cooked should had been placed into the pan. Do not run the device when the device is empty. After the cooking is finished the device is turned off.
- 3-) Set Termoregulator Switch (C) to '0' off position and On-Off Button (G) to off position to shut down the device.
- 4-) Cooked food is transferred through the food evacuation tap at the front part of the device, into a container with suitable size. Please be careful when evacuating the food inside, it may be very hot.
- 5-) After evacuating is completed inside of the pan should be cleaned.
- 6-) For tilting the pan use 'up' or 'down' buttons.



It is recommended to operate the appliance between temperatures of +5°C +40°C and in ambient humidity of maximum 65%.

## OPERATION OF THE APPLIANCE

---



**CAUTION!** : The appliances should be installed and operated as described in this user's manual. If any failure is encountered please contact our nearest authorized service dealer.

**WHEN THE APPLIANCES HAS A FAILURE ONLY AUTHORIZED ..... SERVICE DEALERS ARE ALLOWED TO HANDLE THE APPLIANCES. IF ANY PERSON OTHER THAN ONLY AUTHORIZED SERVICE DEALERS HANDLE THE APPLIANCES, IT WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY.**

**NEVER ALLOW PEOPLE WHO ARE NOT AUTHORIZED TO HANDLE THE APPLIANCES. OTHERWISE PRODUCER COMPANY WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR THE CONSEQUENCES. DURING MAINTENANCE SERVICE OUR AUTHORIZED SERVICE DEALERS SHOULD NOT BE PROPOSED TO USE NON-ORIGINAL SPARE PARTS FOR WHATSOEVER. INSTALLING ANY NON-ORIGINAL SPARE PART TO THE APPLIANCE LEAVES THE APPLIANCE OUT OF WARRANTY COVERAGE.**



## **CLEAN-UP, MAINTENANCE AND DISPOSAL**

### **1. CLEAN-UP:**

Before (before the power is switched on) and after the first use and every subsequent use, outer surface of the appliance should be completely cleaned up with sponge and liquid detergent and then wiped dry.

Do not use CHEMICAL CLEANING AGENTS like hydrochloric acid or abrasive cleaning agents.

### **2. MAINTENANCE:**

Periodic maintenance should be carried out by a technician. It is recommended to carry out maintenance at least every 6 months, depending on the frequency of use. Periodic maintenance conducted by authorized service personnel of ours is charged, even the guarantee period has not expired.

#### **LIFE OF USE**

appliances life of use is 10 year if it is used under recommended conditions.

### **3. DISPOSAL OF THE DEVICE AT THE END OF ECONOMIC LIFE :**

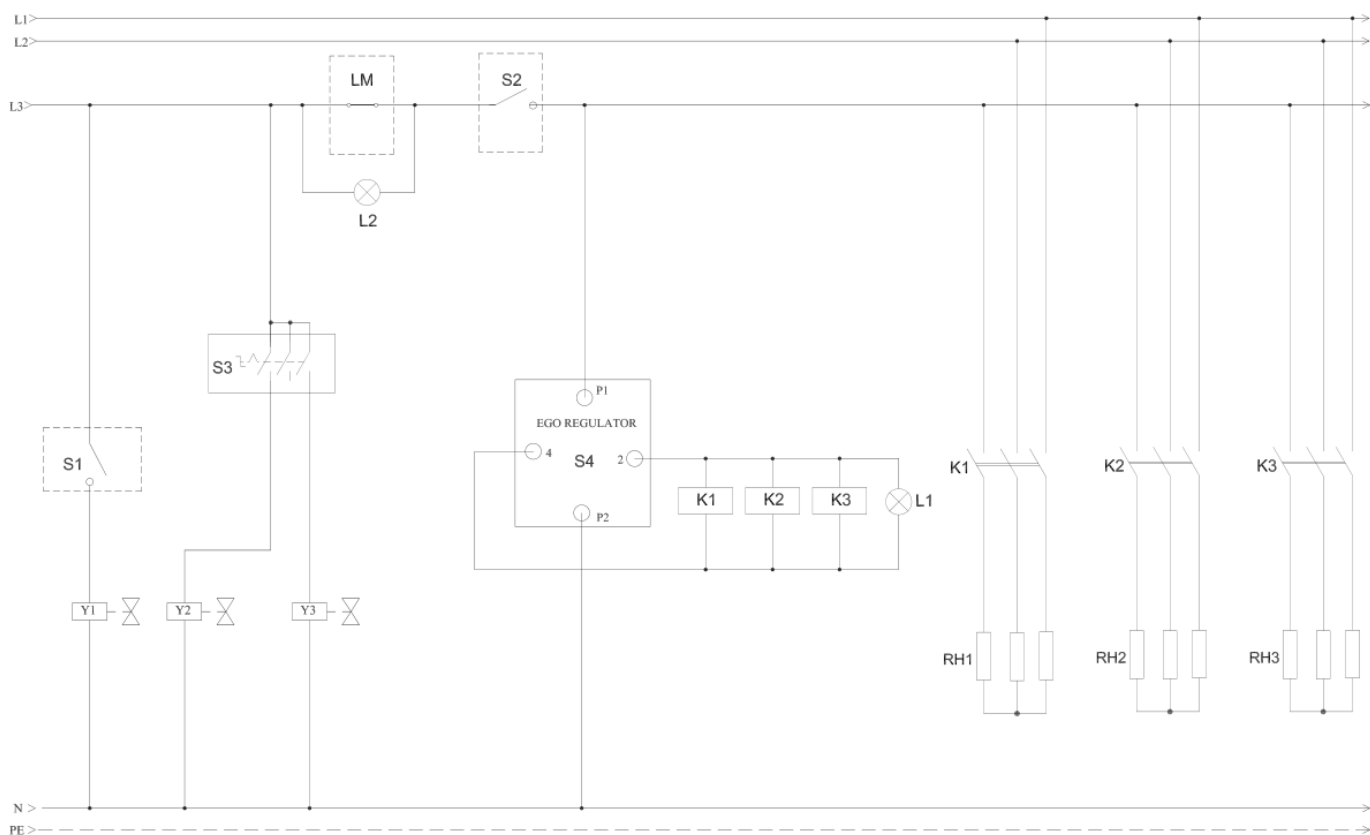
European Union Regulations (EC) No. 2037/2000 of 29 June 2000; the device is made from recyclable materials. Therefore, at the end of the economic life of the device, it must be given to special recycling centers.

Devices must not be recycled with metallic materials and household waste.

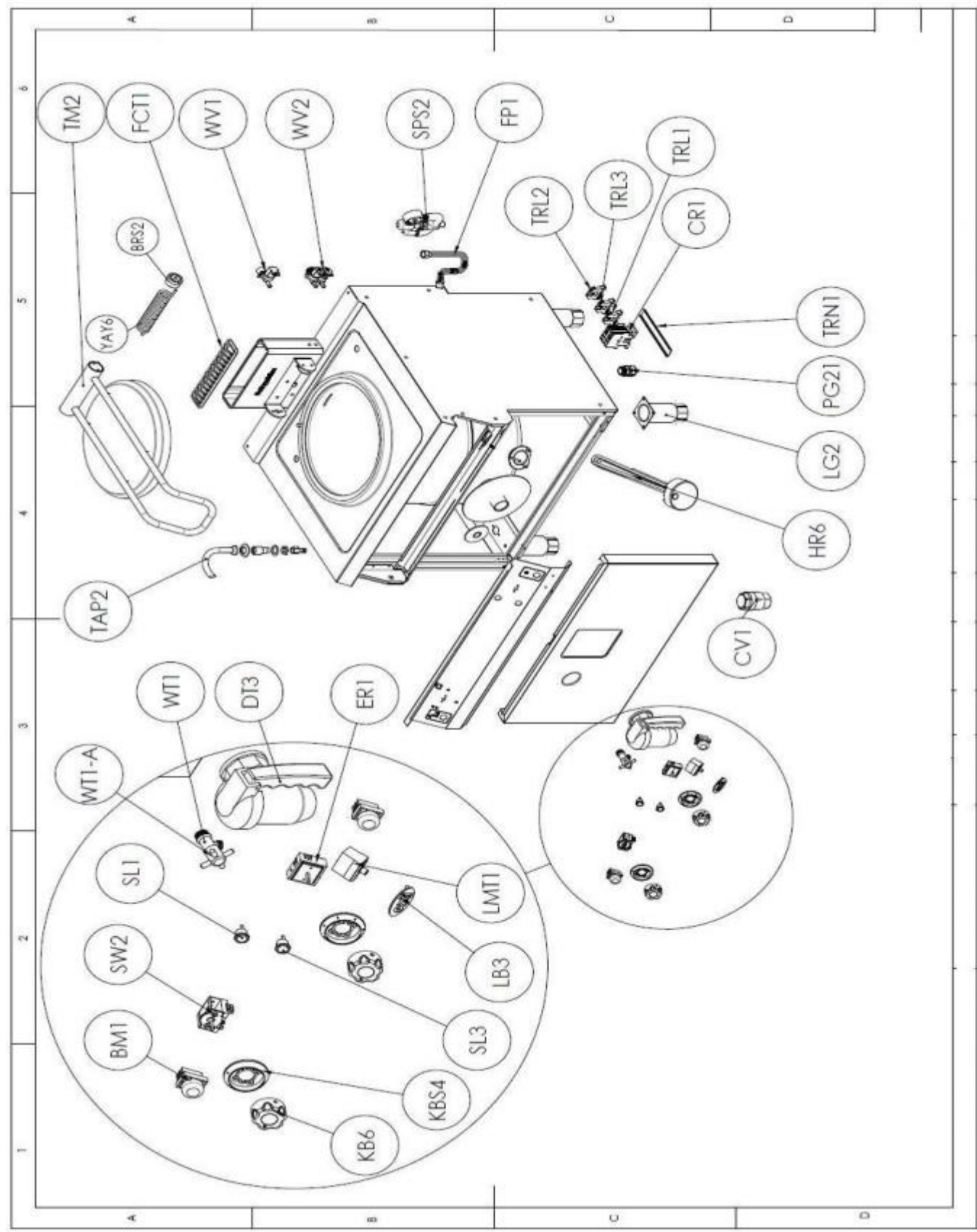


**Local rules and laws apply when disposal of such devices.**





REPÈRE	COMPOSANT
S1	BOUTON D'ARRIVÉE D'EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE
S2	INTERRUPTEUR MARCHÉ / ARRÊT
S3	SÉLECTEUR EAU CHAUDE / EAU FROIDE
S4	RÉGULATEUR DE PUISSANCE
Y1	ÉLECTROVANNE D'ARRIVÉE D'EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE
Y2	ÉLECTROVANNE EAU CHAUDE
Y3	ÉLECTROVANNE EAU FROIDE
LM	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ (LIMITEUR)
L1	VOYANT MARCHÉ / ARRÊT
L2	VOYANT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
K1, K2, K3	CONTACTEUR
RH1, RH2, RH3	GROUPE DE RÉSISTANCES CHAUFFANTES





RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	REPÈRE
6214.00005.00	ÉCROU M5 AVEC CAPUCHON BOMBÉ	–
6227.00016.09	CÂBLE D'ALIMENTATION 5×1,5 H07RNF	–
6212.00002.09	VIS INOX M6×20	–
2KLP.460.626000040.03	ADAPTATEUR LAITON 3/4"×1/2"×5/8" POUR BEC DE REMPLISSAGE MARN	–
6262.00021.18	TUYAU 1/2"	–
6232.00012.05	CONTACT MOELLER M22-A	–
6232.00012.07	SUPPORT POUR BLOC DE CONTACT TRIPLE M22-A MOELLER	–
6214.00001.03	ÉCROU HEXAGONAL M6	–
6218.00002.00	VIS M6 TYPE "SPIN" SANS CAP, REVÊTEMENT CD	–
6212.00002.20	VIS INOX M8×30	–
6212.00002.45	VIS INOX M5×12 TÊTE TORX	–
6214.00002.09	ÉCROU GALVANISÉ M5	–
6214.00002.02	ÉCROU M8 GALVANISÉ	–
2KLP.460.624000013.05	KALIPHANE – UR PIM Q12×12 CAPOT, PISTON, SAC, POIGNÉE RAPIDE INO	–
6225.00004.115	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×15	–
6218.00002.00	VIS M6 TYPE "SPIN" SANS CAP, REVÊTEMENT CD	–
6225.00004.111	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×10	–
6267.00004.33	TUYAU LAITON 12 MM	–
6213.00002.03	VIS M6 TYPE "SPIN" AVEC CAP	–
6213.00004.19	VIS M5×16 INOX TÊTE FRAISÉE CRUCIFORME	–
6222.00029.01	RACCORD UNION LAITON R1/2"	–
6221.00001.020	COLLIER DE SERRAGE 12–20 MM	–
6232.00012.07	SUPPORT POUR BLOC DE CONTACT TRIPLE M22-A MOELLER	–
6214.00002.15	ÉCROU MOELLER M22-A	–
6226.00012.00	COUVERCLE CHAUDIÈRE (PLASTIQUE)	–
6213.00003.06	VIS GALVANISÉE M4×6	–
6220.00001.18	SOUPAPE DE SÉCURITÉ VAPEUR COMPLÈTE (AVEC MANOMÈTRE)	S1
6232.00012.08	BOUTON CIRCULAIRE SANS CONTACT 22 MM VERT	BM1
6232.00012.03	BOUTON CIRCULAIRE SANS CONTACT 22 MM VERT	BM1
6212.00001.08	ÉQUILIBREUR RESSORT LAITON POUR MARMITE	BRS2
6230.00014.08	CONTACTEUR DILM 17-10 220 V 7,5 KW MOELLER	CR1
6222.00006.02	CLAPET ANTI-RETOUR 1/2" LAITON AGA	CV1
6222.00009.14	ROBINET DE VIDANGE 2" LAITON	DT3
6234.00001.10	RÉGULATEUR D'ÉNERGIE AVEC AXE MÉTAL 230 V	ER1
6260.00008.10	COUVERCLE CHEMINÉE FONTE POUR SÉRIE 700/800/900	FCT1
6267.00019.031	FLEXIBLE DOĞALGAZ 1/2" 40 CM	FP1
9099.0100E.09	RÉSISTANCE 9000 W INCOLOY 800 (CHAUDIÈRE 1080–1500–2000)	HR6
6260.00015.80	BOUTON MÉTAL AVEC FLÈCHE, IMPRIMÉ GEM D & BLEU	KB6
6260.00015.90	BOUTON MÉTAL, IMPRIMÉ GEM D & BLEU	KBS4
24719.09028.01B	ÉTIQUETTE OZTIRYAKILER PEINTE	LB3
6260.00002.10	PIED RÉGLABLE 130–180 MM, PLAQUE 90×100	LG10
6234.00001.27	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 230 °C	LMT1
6259.00005.17	PASSE-CÂBLE PG 21	PG21
6251.00001.54	VOYANT VERT SL55317.03A	SL1
6251.00004.34	VOYANT NOIR, LENTILLE ROUGE NÉON 100 K–220 V	SL3
6232.00027.02	SÉLECTEUR 2 POSITIONS POUR RH1 & D01	SLS2
6224.00003.15	ÉCROU LAITON R1/2"×15 MM	TAP1
2KLP.460.620200038.02	BEC DE REMPLISSAGE POUR MARMITE	TAP2
6222.00015.25	TUYAU CHROMÉ 3/4"×1/2" FILET M16×1,5	TAP4
2KLP.460.626000040.03C	RACCORD UNION CHROMÉ 3/4"×1/2" M16×1,5	TAP4
2367.00802.MK	GUIDE 60–100 LT MÉCANISME BASCULANT	TM2
6212.00001.08	BORNE AVK 6/10 T	TRL1
6248.00011.16	BORNE AVK 16 BEIGE	TRL2
6248.00011.15	BORNE AVK 2,5 MM	TRL3
6248.00022.20	RAIL POUR BORNIER	TRN1
6222.00005.10	ROBINET D'EAU	WT1
6222.00005.14	VOLANT DE RÉGLAGE MARMITE INDIRECTE	WT1-A
6258.00003.03	ÉLECTROVANNE SIMPLE R3/4" 220 V, BRIDE PLASTIQUE	WV2
6258.00002.03	ÉLECTROVANNE DOUBLE R3/4" 220 V, BRIDE PLASTIQUE	WV2



CE