

# Gamme UPC+ Plasma

## SAUTEUSE MULTIFONCTION TYPE 100 UPC



Type 100 UPC  
Capacité 300 L  
Gaz : W238041  
Elec. : W238040

## SAUTEUSE PLASMA PILOTE



Type Plasma  
Capacité 110 L  
Elec. : W296701

Il est impératif de prendre parfaitement connaissance des consignes de réception, installation, utilisation, d'entretien et de maintenance : se référer aux chapitres concernés.

## RÉCEPTION DU MATÉRIEL

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### **1 - INSTALLATION**

### **2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL**

### **3 - UTILISATION**

- 3.1 Consignes de sécurité
- 3.2 Légende des symboles
- 3.3 Ecran d'accueil
- 3.4 Cuisson rapide sans recette
- 3.5 Départ différé
- 3.6 Recettes de cuisson programmées
- 3.7 Sécurité de fonctionnement

### **4 - ENTRETIEN**

## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### **1 - INSTALLATION**

### **2 - MAINTENANCE**

## SCHÉMAS ELECTRIQUES

## RÉCEPTION DU MATÉRIEL

**Prenez le temps de lire attentivement cette notice avant de procéder à la mise en service de l'appareil.**

**L'utilisateur, son éventuel employeur, l'installateur, doivent se conformer strictement aux conseils et consignes donnés par le fabricant.**

### Déballage :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Enlever le film PVC qui protège les panneaux. Les éléments qui composent l'emballage doivent être éliminés dans les services adéquats suivant leur nature.

### Manutention :

Le transfert de la sauteuse du camion de livraison au lieu définitif d'implantation doit être réalisé par le client. Il convient d'examiner en particulier les ouvertures de porte, les hauteurs sous plafond ainsi que la plate forme de déchargement. Les dimensions de la sauteuse données sur la vignette d'implantation sont à prendre en considération pour le chemin de transport.

Le moyen de manutention (à la charge du client) préconisé dans la plupart des cas est un chariot élévateur d'une capacité de levage de 1 tonne. (Nous contacter avant toute manutention).

Sauteuse 300 litres UPC	680 kg
Sauteuse 110 litres Plasma	300 kg

L'appareil doit être soulevé par la face avant ou arrière en prenant sous les longerons constituant un socle de manutention démontable. Utiliser un chariot élévateur avec des fourches suffisamment longues pour prendre les 2 traverses.

Une fois en place retirer les traverses de manutention.

ATTENTION



ATTENTION

**NE JAMAIS SOULEVER LA SAUTEUSE EN PRENANT APPUI SOUS LA CUVE.**

### Contrôle de la plaque signalétique :

Contrôler dès réception, la conformité des indications avec les spécifications de la commande.

ref. commerciale	N°	N° de serie
TYPE A		
Σ Qn = [deb calor] kW		
PAYS	FR	II2E+3+
	BE	II2E+/I3+
	GB/ES/PT	II2H3+
CAT.		
A503055		
U=	IP	P= kW
N° organisme certif.		
f= Hz		

PAYS :  
APPAREIL REGLE : type gaz  
pression **mbar**

La plaque signalétique se situe sous le pilier droit de l'appareil. Contrôler dès réception la conformité des indications avec les spécifications de la commande.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 1 - INSTALLATION

### 1.1 RÈGLEMENTATION :

**L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et aux normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré avec une bonne extraction.**

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Le branchement électrique, gaz, ou eau de la sauteuse au secteur doit être réalisé par du personnel qualifié et habilité.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

### 1.2 NETTOYAGE AVANT SERVICE :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

### 1.3 IMPLANTATION GÉNÉRALE :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

#### **Pour les appareils montés sur roulettes (option) :**

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
  - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
  - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

## 2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 2.1 GÉNÉRALITÉS :

- Destinées essentiellement à l'industrie agroalimentaire, collectivités et grandes cuisines, l'usage normal des sauteuses basculantes est le traitement de plats cuisinés à base de : viandes, légumes, pâtes, desserts, spécialités.

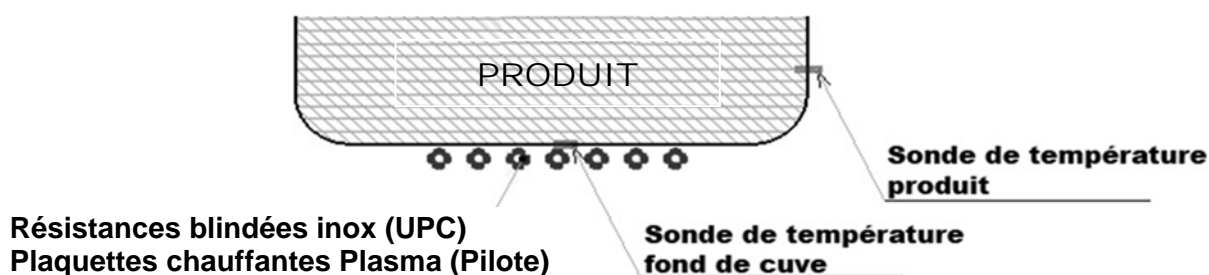
#### 2.1.1 Sauteuses gamme UPC

- La chauffe est du type chauffe directe, énergie gaz ou électrique.
- L'appareil est équipé de deux piliers intégrant les commandes et supportant la cuve.
- La cuve est basculante pour permettre une vidange à 400 mm du sol et déversement intégral dans un bac standard.
- Le fond de cuve est bimétal (9 mm acier + 3 mm).
- Le couvercle est motorisé et doublé pour une meilleure isolation.
- Le fonctionnement et la gestion des programmes sont assurés par un écran tactile couleur associé à un équipement électronique avec processeur.

#### 2.1.2 Sauteuses Plasma PILOTE

- La chauffe est du type chauffe directe énergie électrique.
- L'appareil est équipé d'un seul pilier intégrant les commandes.
- La cuve est basculante pour permettre une vidange à 340 mm du sol et déversement intégral dans un bac standard.
- Le fond de cuve est de nature duplex épaisseur 10 mm.
- Le couvercle est motorisé et doublé pour une meilleure isolation.
- Le fonctionnement et la gestion des programmes sont assurés par un écran tactile couleur associé à un équipement électronique avec processeur.

### 2.2 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :



La sauteuse possède une chauffe directe.

L'épaisseur du fond de cuve garantit une bonne planéité et diffusion uniforme de la température. La surface utile est de 100 dm<sup>2</sup> (UPC) et 50 dm<sup>2</sup> (PLASMA).

Le fonctionnement en mode sauteuse (sélection de la température du fond de cuve) permet de réaliser des cuissons en braisage, marquage, rissolage des viandes et autres produits jusqu'à 350°C. Le fonctionnement en mode marmite (sélection de la température dans la cuve) permet de contrôler des cuissons à ébullition de liquide.

Une sonde à piquer permet de gérer la fin d'une cuisson en contrôlant la température à cœur. Le chauffage s'effectue avec la cuve en position horizontale.

## 3 - UTILISATION

### 3.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

ATTENTION



ATTENTION

- **L'appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.**
- **L'équipement n'est pas conçu pour répondre à des sollicitations en fatigue.**
- **Une chauffe cuve vide ne peut être entreprise qu'en cas de préchauffage momentané et ne doit en aucun cas se prolonger dans le temps sous peine de déformation excluant notre responsabilité.**

**Pour des problèmes de contrainte thermique et des risques d'éclaboussures, éviter de mettre de l'eau froide dans une cuve vide très chaude.**

Lorsque la sauteuse atteint son régime de fonctionnement, la température des parois et du dessus de cuve peut provoquer des brûlures. Eviter d'y prendre appui.

Par précaution se maintenir écarté de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle et cela pour éviter les risques liés à la présence éventuelle de vapeur.

L'ordre de départ d'un cycle ou d'une opération de production ne doit être possible que si toutes les conditions de sécurité vis-à-vis du personnel, de la sauteuse et du travail à exécuter sont remplies et les dispositifs auxiliaires au fonctionnement de cet appareil sont en état de marche.

Avant de mettre la sauteuse en service, l'opérateur doit s'assurer que personne ne se trouve dans la zone de danger de l'appareil.

## 3.2 LÉGENDE DES SYMBOLES :



Arrêt appareil



Mode manuel (sans minuterie)



Lancement chauffe



Minuterie



Arrêt chauffe



Configuration



Cuisson rapide



Correction



Validation



Touche slide



Eau froide



Recette favorite



Eau chaude



Modification temporaire de recette



Défaut



Témoin de chauffe



Préchauffage



Suppression de recette



Recettes



Ajout de recette



Consigne température fond de cuve (mode sauteuse)



Consigne température dans cuve (mode marmite)



## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR



Sonde à coeur



Commande immersion panier



Ouverture couvercle



Retour à plat de la cuve



Fermeture couvercle



Basculement de cuve

### 3.3 ÉCRAN D'ACCUEIL :


L'interface graphique couleur est munie d'une dalle tactile qu'il suffit d'activer par un simple toucher à l'endroit des symboles présentés à l'écran afin d'accéder aux modes de marche proposés et aux paramétrages des consignes possibles.

Après la mise sous tension de la machine de cuisson, si l'écran est éteint (en veille), touchez la dalle tactile pour voir apparaître l'écran d'accueil.



**Ecran 3.3**

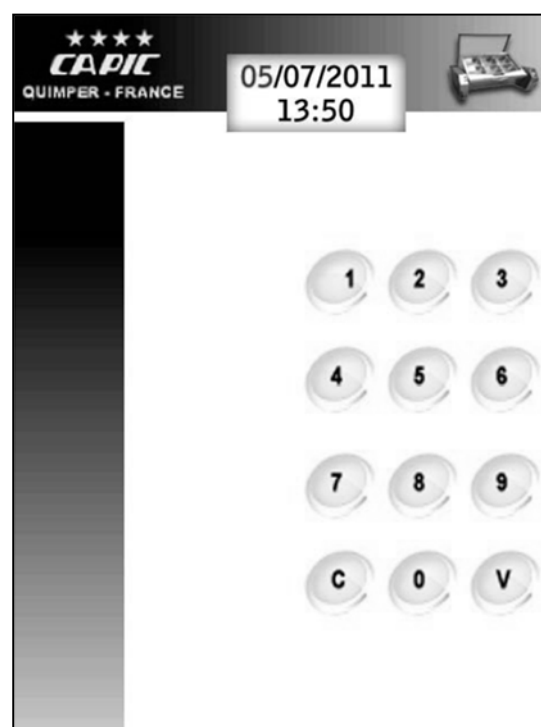
## 3.3.1 Modification de la date et heure :

- Cet écran indique la date et l'heure.
- Pour modifier la date et l'heure, glissez de gauche à droite  sur la partie horodatée de l'écran.



**Ecran 3.3.1 A**

- Le segment éclairé en rouge signifie que vous pouvez changer les valeurs à l'aide du clavier.
- Pour revenir à l'écran d'accueil. Validez la mise à jour ou activez la sauteuse.



**Ecran 3.3.1 B**

## 3.3.2 Description des touches :


- En haut à droite, la touche OFF si elle est activée va autoriser :
  - L'arrêt complet de la chauffe.
  - La mise en veille de l'écran.
  - La RAZ des éventuels défauts (Si ils ont été corrigés).
- Dans le bandeau, à gauche dans l'écran, vous pouvez choisir d'aller vers un mode de marche (activer le symbole).





**Ecran 3.3.2**




- Touche Cuisson rapide sans recette, cette touche activée vous propose l'écran de paramétrage voir paragraphe 3.4
- Touche Cuisson avec choix de recettes programmées ou à programmer cette touche activée vous propose l'écran 3.6.
- Touche Accès aux menus de configuration et maintenance machine (réglage constructeur).
- Touches ou Glisser de gauche à droite sur la touche pour choisir eau chaude ou froide.  
Activer ou désactiver la touche pour ajouter de l'eau.  
La quantité d'eau est comptabilisée pour chaque activation de la touche.
- Touche Basculer ou relever la cuve.
- Touche Basculer ou relever le couvercle de la sauteuse.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Sous la sauteuse dans l'écran, la touche  activée met en marche le préchauffage de la machine (en fonction de consignes configurées et de conditions : remplissage d'eau, cuve à plat, ...)

La touche  (rouge) indique que le préchauffage est activé (consigne par défaut 100°C), vous pouvez arrêter en activant de nouveau la touche .

### 3.4 CUISSON RAPIDE SANS RECETTE :

- En haut à droite, la touche , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.
  - Dans le bandeau à gauche dans l'écran :
    - Vous sélectionnez le paramètre pour lequel vous voulez choisir une valeur de consigne en activant le symbole.
    - Vous changez la fonctionnalité de la touche et le symbole en glissant de gauche à droite sur celui-ci.
- Exemple :  
- La valeur de consigne change de couleur (noir → rouge), vous pouvez à l'aide des touches du clavier, rentrer une nouvelle valeur qui est implicitement validée.
  - Vous avez le choix de 4 modes de cuisson :

#### 3.4.1.A Mode N° 1 (mode SAUTEUSE) :

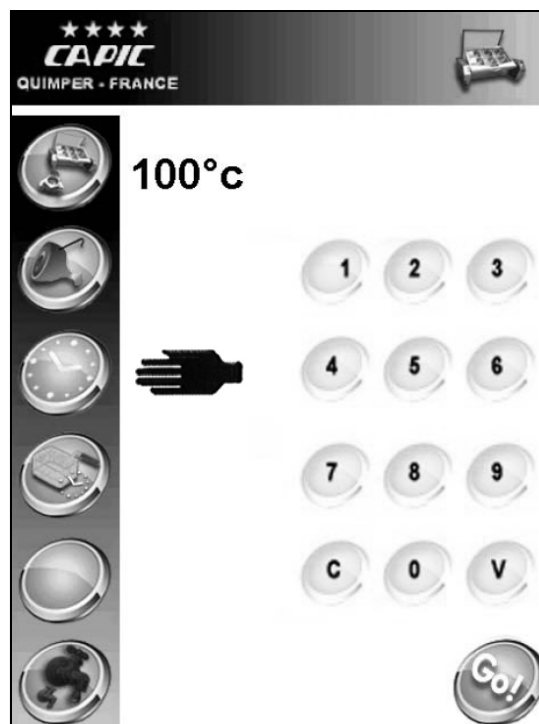
Ce mode permet une montée rapide du fond de cuve à une température désirée pour réaliser des opérations de snackage ou braisage.



Cuisson avec température fond de cuve comme consigne.

Dans l'exemple de l'écran 3.4.1.A, la température du fond de cuve monte rapidement à 100°C. Dès atteinte des 100°C, la chauffe se coupe.

**Nota :** Pour éviter l'arrêt de la chauffe lors de l'atteinte de la température de consigne, il est nécessaire de programmer une minuterie de cuisson. La chauffe va alors réguler autour de la température de consigne et se stopper une fois le temps écoulé.



**Ecran 3.4.1.A**

## 3.4.1.B Mode N° 2 (mode MARMITE) :

Ce mode est spécialement adapté aux cuissons de volume, montée en température de liquides.  
Le contrôle thermostatique s'effectue à l'aide d'une Sonde placée dans la cuve.



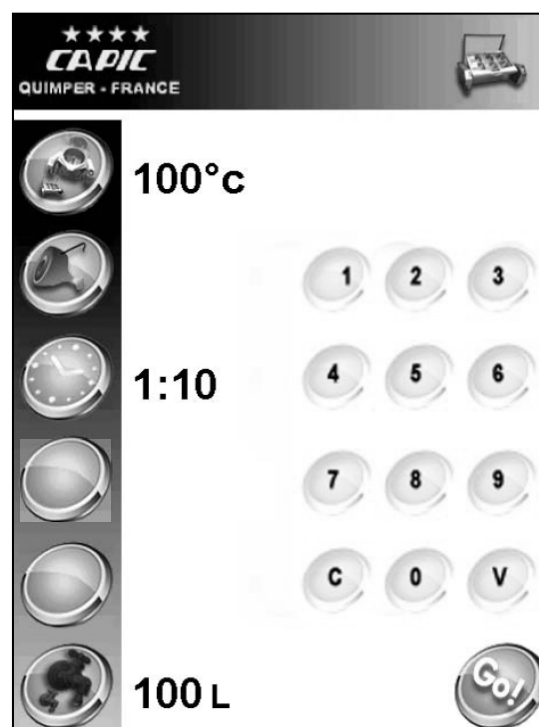
Cuisson avec température de produit comme consigne.



Choix du temps de cuisson : s'il n'y a pas de temps de cuisson programmé (T=0), la cuisson s'arrête lorsque la consigne Température est atteinte.



Glissez de gauche à droite sur la touche pour changer le symbole et avoir le choix de l'eau chaude pour le remplissage.



**Ecran 3.4.1.B**

Dans l'exemple de l'écran 3.4.1.B, un remplissage automatique de 100 litres va se réaliser. La température du produit va monter à 100°C. La chauffe va réguler autour de cette température puis s'arrête après 1 heure 10 minutes.

## 3.4.1.C Mode N° 3 (mode sonde coeur) :



Cuisson avec température de produit comme consigne.



Choix de consigne de température dans le produit afin de gérer la fin de cuisson.

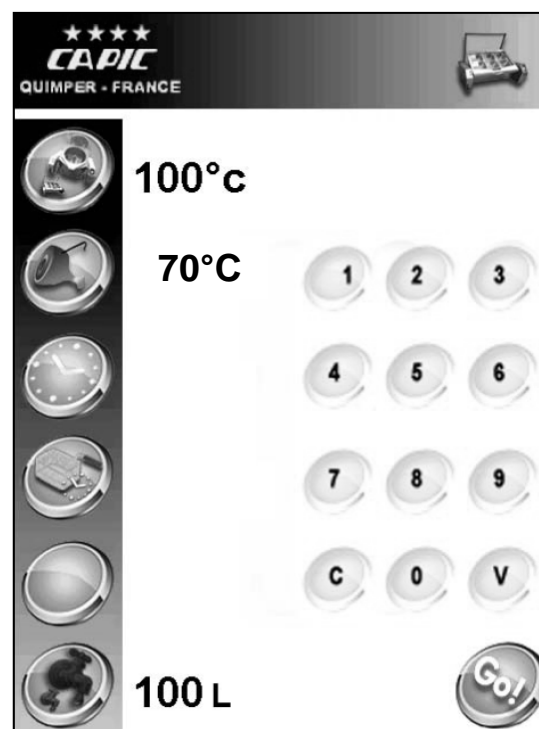


Glissez de gauche à droite sur la touche pour changer le symbole et avoir le choix de l'eau chaude pour le remplissage.

L'appareil est équipé d'une sonde à cœur. En mode sauteuse ou marmite, il est possible d'utiliser une sonde à piquer dans le produit, de sélectionner une température permettant de couper la chauffe dès atteinte de la température désirée à cœur du produit.

Dans l'exemple de l'écran 3.4.1.C, un remplissage automatique de 100 litres va se réaliser.

La température du liquide va réguler autour de 100°C.  
Dès atteinte de 70°C à cœur du produit, la chauffe se coupe.



**Ecran 3.4.1.C**



## 3.4.1.D Mode N° 3 (mode paniers) :

La sauteuse peut être équipée en option d'une barre de relevage motorisée permettant la descente de paniers dans le bain de cuisson et leur remontée après un temps de cuisson programmé. La descente de la barre nécessite la fermeture automatique du couvercle.



Cuisson avec température de produit comme consigne.



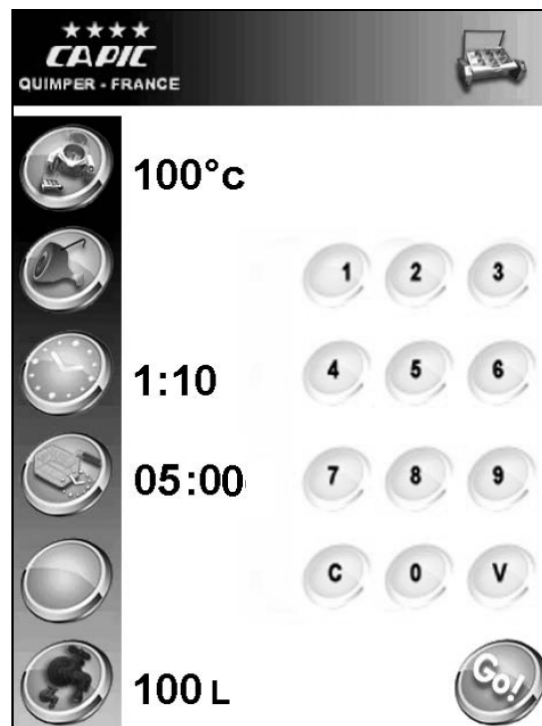
Choix du temps d'immersion du panier afin de gérer la descente et le relevage.  
En mn : sec.  
Plusieurs plongées sont possibles.



Choix du temps de cuisson permet de sélectionner la durée pendant laquelle pourront être effectuées plusieurs descentes de paniers. Dans le cas où aucune durée n'est sélectionnée, une seule plongée sera effectuée automatiquement.



Glissez de gauche à droite sur la touche pour changer le symbole et avoir le choix de l'eau chaude pour le remplissage.



**Ecran 3.4.1.D**

Dans l'exemple de l'écran 3.4.1.D, un remplissage de 100 litres va se réaliser.

La température du bain de cuisson va réguler à 100°C pendant 1 heure 10 minutes. L'appui successif sur la touche descente panier permettra d'effectuer plusieurs plongées de 5 minutes. A la fin de chaque plongée, la couvercle se relève engendrant la remontée des paniers.

Après avoir sélectionné vos différents paramètres de cuisson, l'appui sur la touche en bas à droite de l'écran, met en marche la cuisson et un éventuel remplissage de cuve.



L'appui sur la touche





permet d'afficher l'écran de consigne et valeur mesurée.

## 3.4.2 Ecran consignes et valeurs mesurées dans la sauteuse :

En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.

Cet écran visualise pendant 10 secondes les paramètres configurés pour cette cuisson qui vient d'être lancée et les valeurs mesurées dans la machines à cet instant.

Au bout des 10 secondes, l'écran 3.4.3 cuisson en cours nous est proposé.


En bas à droite de l'écran, la touche  remplace le  afin de permettre un arrêt de la cuisson.

Vous pouvez revenir à tout moment dans l'écran de paramétrage en activant une des touches du bandeau de gauche pour d'éventuelles modifications de consigne (sans arrêter la cuisson).



**Ecran 3.4.2**

## 3.4.3 Ecran de cuisson en cours :

En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.

Cet écran visualise l'évolution des principaux paramètres de la cuisson en cours.


Vous pouvez revenir à tout moment dans l'écran 3.4.2 (consignes et valeurs mesurées) en activant une des

touches



Vous pouvez dans cet écran : activer, désactiver :

- Lancer un cycle d'immersion du panier selon le


temps programmé en appuyant sur la touche  temps en mn : sec. (la descente du panier de 16 secondes n'est pas pris en compte dans le temps programmé).





- Le remplissage d'eau froide ou chaude.





**Ecran 3.4.3**

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Sous la sauteuse dans le bandeau supérieur, le symbole rouge  indique la demande de chauffe.

Vous pouvez en touchant l'écran voir apparaître les touches basculement de la cuve   et les touches basculement du couvercle   les utiliser (si elles ne sont pas activées, elles disparaissent au bout de 10 secondes).

En fin de cuisson, le buzzer est activé 5 secondes et dans l'écran, la touche  clignote.

Le clignotement de l'écran s'arrête si action sur le .



**Dans cet écran « cuisson en cours », au bout de 10 secondes, l'accès à la dalle tactile est verrouillé : pour retrouver l'accès, touchez 2 fois la dalle n'importe où.**



**Cette sécurité permet de masquer toute impulsion accidentelle.**





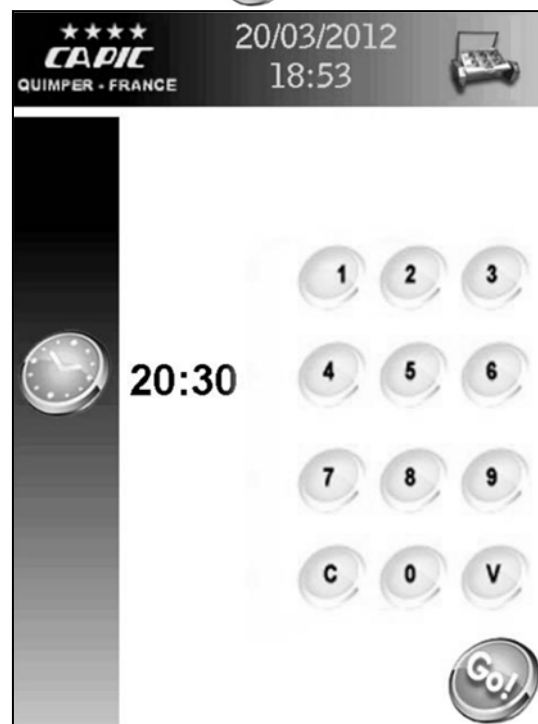
## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 3.5 DÉPART DIFFÉRÉ :


Il est possible de différer le départ d'une cuisson.

Pour cela, au lieu de donner une impulsion sur la touche  permettant le lancement immédiat de la cuisson, resté appuyer plusieurs secondes sur cette touche  jusqu'à apparition de l'écran 3.5.1.

- Une horloge apparait à gauche de l'écran.
- Appuyer (1 impulsion) sur cette horloge.
- A l'aide du clavier, rentrer l'heure de départ différé désirée.
- Valider à l'aide de la touche .
- Lancer la cuisson par appui (1 impulsion) sur .
- Apparaît alors pendant 5 secondes l'écran intermédiaire avec consignes et températures réelle puis seulement les valeurs réelles.



**Ecran 3.5.1**

En bas à droite de l'écran, au dessus de la touche 

- En noir : heure réelle
- En rouge : heure de départ programmée.

#### **Nota :**

Lorsque l'heure de départ est atteinte, la cuisson démarre accompagnée d'une alarme sonore.

#### **Attention :**


En cas de coupure secteur pendant l'attente du démarrage différé, la fonction différée est automatiquement désactivée.



**Ecran 3.5.2**

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR


### 3.6 RECETTES DE CUISSON PROGRAMMÉES :

Dans l'écran d'accueil 3.3, vous avez accès aux recettes de cuissons programmées en appuyant sur la touche 



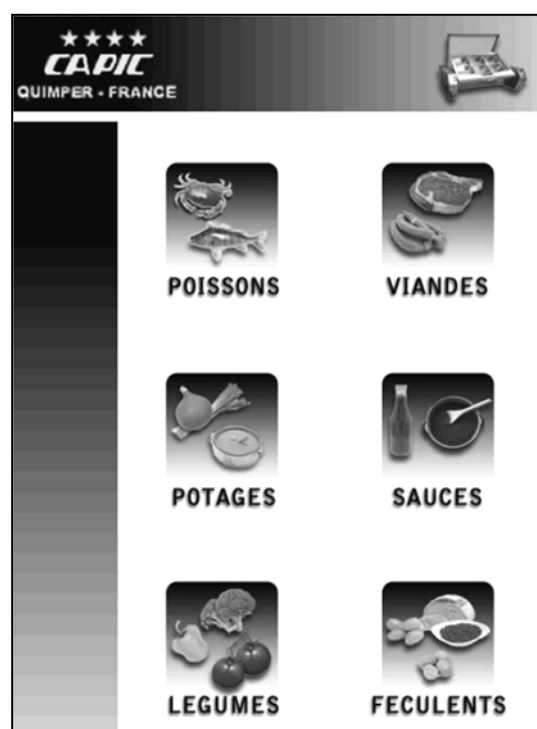
**Ecran 3.6.A**

Ce choix vous conduit vers l'écran ci-dessous.

En haut à droite, la touche  , si elle est activée permet le retour à l'écran d'accueil 3.3.

Vous disposez de 2 pages de familles de recettes soit 12 familles.

Vous changez de page en glissant de gauche à droite  ou l'inverse  sur l'écran tactile.

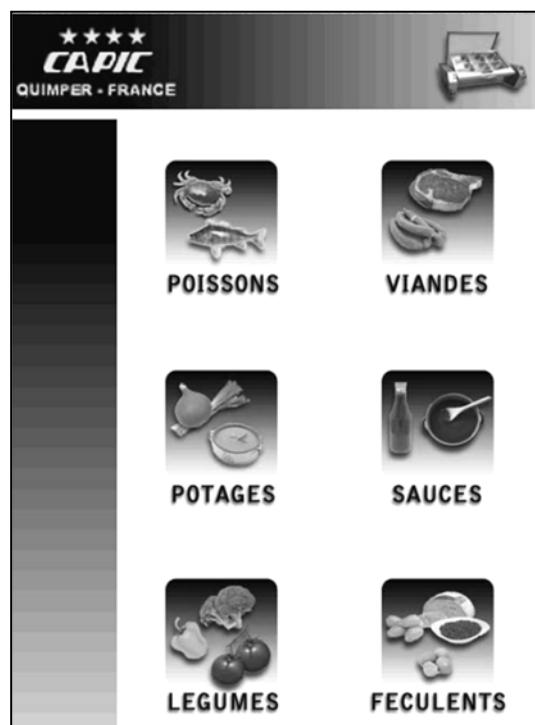


**Ecran 3.6.B**

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 3.6.1 Créer un programme de cuisson :

Choisir la famille dans laquelle vous souhaitez situer votre programme en appuyant sur l'image.



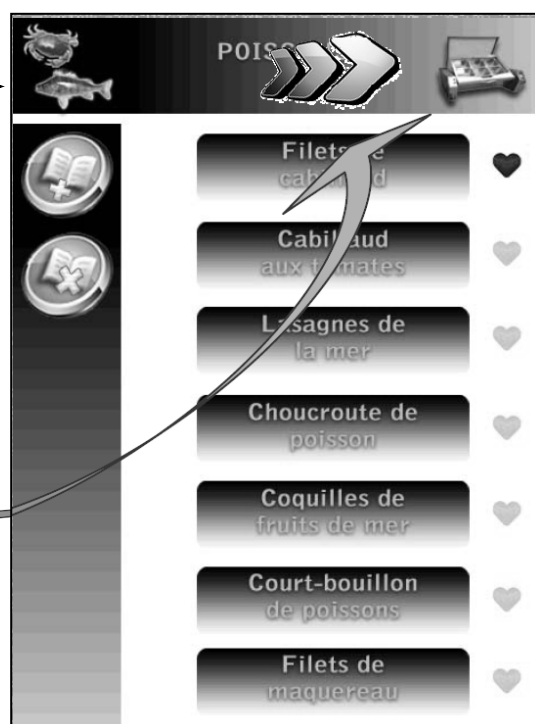
**Ecran 3.6.1.A**

L'image de la famille choisie prends la place du logo CAPIC dans le bandeau supérieur

Pour revenir aux familles, activer la famille présente dans le bandeau.

Vous pouvez changer le nom de la famille.

Glisser sur le texte qui définit la famille.

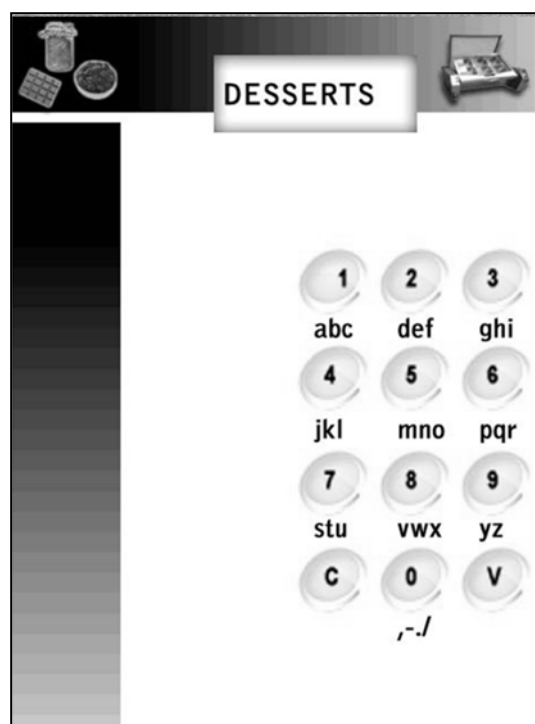


**Ecran 3.6.1.B**


## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

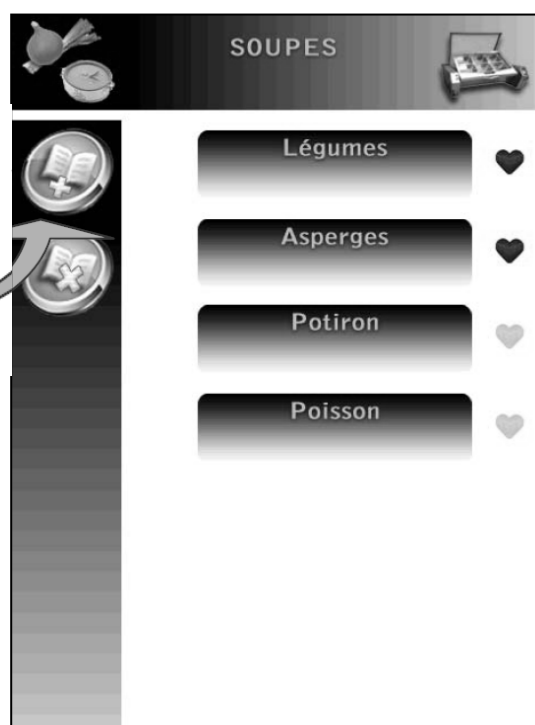
Vous disposez du clavier type téléphone pour rentrer votre texte.

Valider  pour sortir.



**Ecran 3.6.1.C**


Vous voulez créer un programme,  
activer la touche 



**Ecran 3.6.1.D**

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR


Vous devez rentrer le nom du programme.

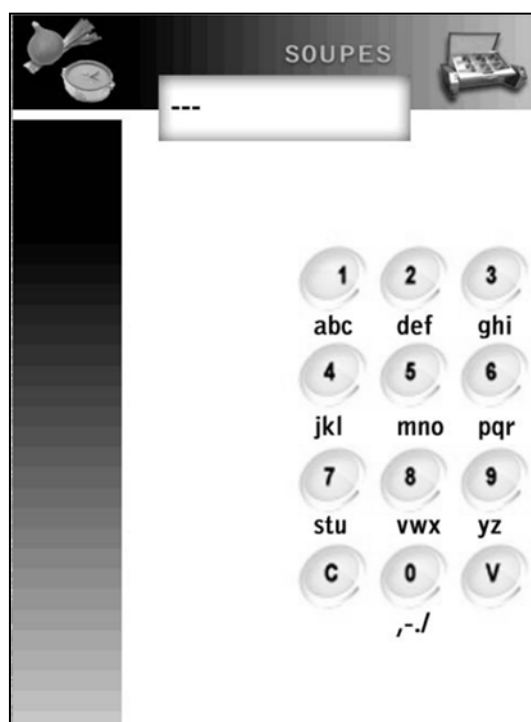
Glisser  sur la zone texte ( - - - ).



**Ecran 3.6.1.E**

Vous disposez du clavier type téléphone pour rentrer votre texte.

Valider avec la touche  pour sortir.



**Ecran 3.6.1.F**

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Un programme de cuisson est constitué de phases de cuissons successives qui s'enchaînent.

Chaque phase prend en compte les fonctions proposées dans le bandeau gauche si ces fonctions sont validées avec des valeurs.



**Ecran 3.6.1.G**


Activez la touche  pour construire une seconde phase.


L'accès à la phase suivante n'est possible que si vous avez renseigné la précédente avec au minimum :

- Un mode de cuisson + un temps de cuisson.  
ou
- Un mode de cuisson sans temps de cuisson, la phase se termine lorsque la consigne est atteinte.  
ou
- Un temps de cuisson sans mode, c'est une phase de pause.  
ou
- Une quantité d'eau.  
ou
- Une température de refroidissement.  
ou
- Un temps de refroidissement.  
ou
- Un temps d'immersion du panier en mm : sec  
Idem phase 1/1





**Ecran 3.6.1.H**

Si vous avez constitué les phases souhaitées, vous devez valider le programme avec la touche .

Nota : La touche  cloturant le programme, ne pas appuyer sur cette touche pour passer d'une phase à l'autre.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Le programme validé vient se ranger dans la liste alphabétique de la famille.

Dans cette liste, vous pouvez créer une liste des recettes favorites en activant la touche  qui devient  quand elle est sélectionnée.

Ces programmes seront rangés en tête de la liste concernée.

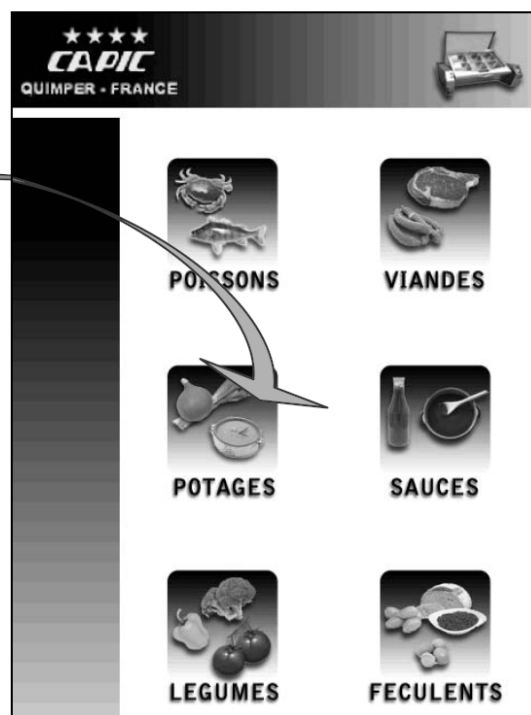


**Ecran 3.6.1.I**

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

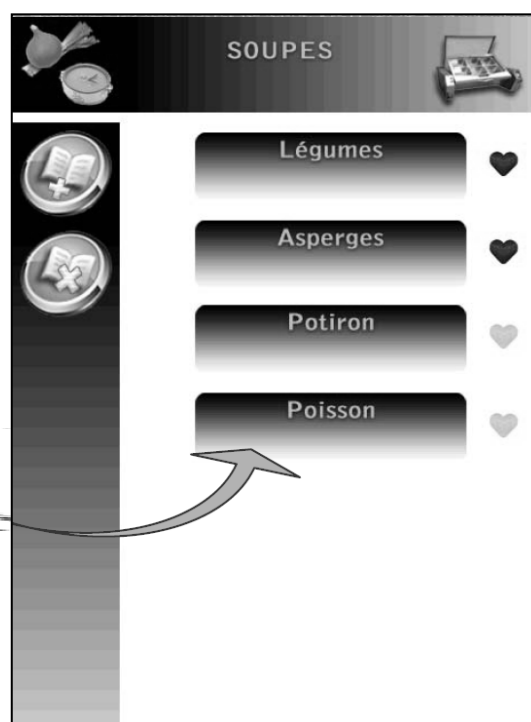
## 3.6.2 Choisir et utiliser un programme de cuisson :

Choisir la famille en activant la touche (POTAGES par exemple).



**Ecran 3.6.2.A**

Choisir le programme en activant la touche (SOUPE DE POISSON par exemple)





**Ecran 3.6.2.B**



## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Ce programme a deux phases.

- Que vous pouvez visualiser en activant la touche 
- Que vous pouvez lancer en activant la touche   
Ou différé en maintenant celle-ci.



**Ecran 3.6.2.C**

Pendant l'exécution d'un programme, vous pouvez modifier tous les paramètres mais vous ne pouvez pas les sauvegarder.

### **Particularités :**


Si dans une phase, le remplissage d'eau est programmé, le passage à la phase suivante n'intervient que lorsque le remplissage est terminé.

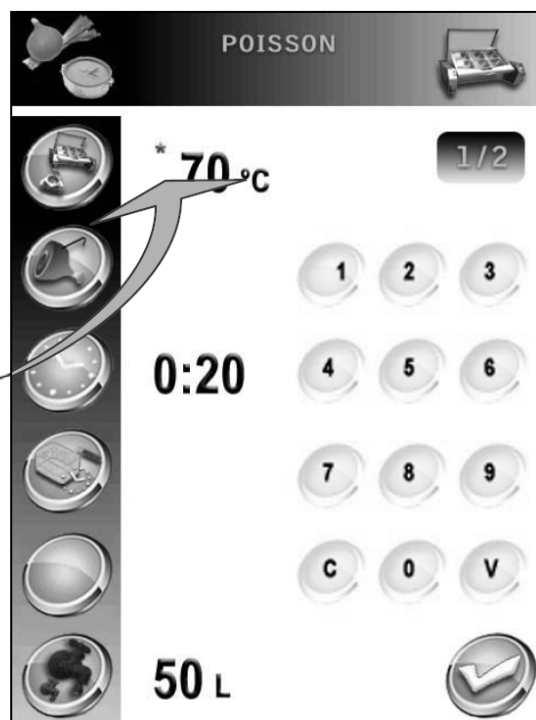
### **Nota : Départ différé**

Il est possible de différer le départ d'une cuisson : voir paragraphe 3.5.


# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 3.6.3 Modifier un programme avant utilisation :

Si dans une phase, vous changez une consigne, une étoile rouge  vous indique cette modification à côté de la valeur modifiée.



**Ecran 3.6.3.A**

Une étoile rouge  à côté de la sauteuse vous indique qu'une ou plusieurs consignes ont été modifiées dans les phases.

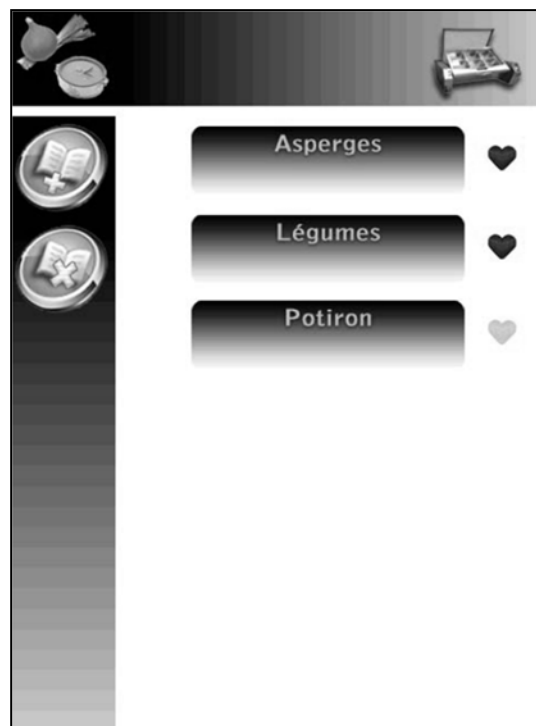
Pour sauvegarder ces modifications, validez de nouveau le programme (les étoiles rouges disparaissent).



**Ecran 3.6.3.B**

## 3.6.4 Supprimer un programme de la liste :

Activer la touche

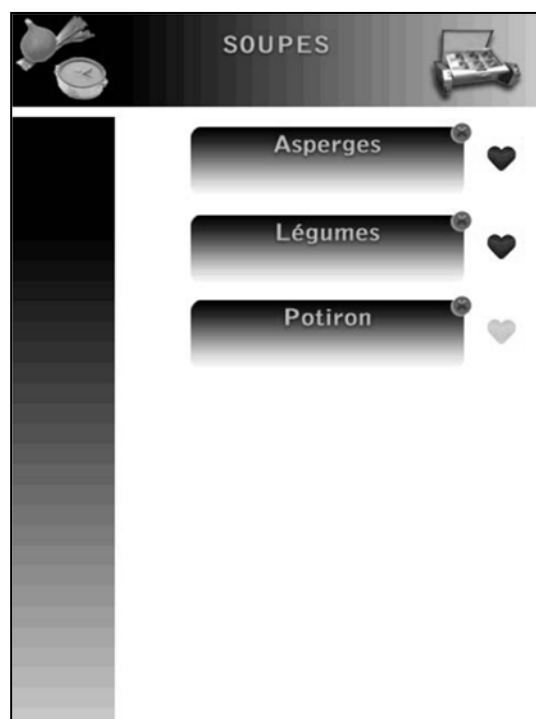


**Ecran 3.6.4.A**

L'écran suivant apparaît :

Une croix apparaît en haut à droite de chaque programme.

Si vous activez une recette pour la supprimer, la recette disparaît.



**Ecran 3.6.4.B**

## 3.7 SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT :

### 3.7.1 Sécurité cuve à plat :

Un capteur de positionnement de cuve stoppe la remontée de la cuve lorsque celle-ci est à plat. Ce capteur interdit également toute chauffe tant que la cuve n'est pas positionnée à l'horizontale.

### 3.7.2 Sécurité couvercle :

Le couvercle est muni d'un capteur inter interdisant le basculement de la cuve lorsque le couvercle n'est pas complètement ouvert.

### 3.7.3 Sécurité écran en cours de cuisson :

Une quinzaine de seconde après avoir lancé une cuisson, un verrouillage de l'écran s'effectue neutralisant ainsi toute impulsion accidentelle. Pour reprendre la main, il est nécessaire de procéder à une double impulsion sur l'écran (la première impulsion servant à déverrouiller l'écran).

### 3.7.4 Sécurité surchauffe :

Le corps de chauffe est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel se déclenchant lorsque la température du fond de cuve atteint 400°C pour le modèle UPC et 270°C pour la Plasma.

### 3.7.5 Signalisation des défauts :

Certains défauts de fonctionnement sont gérés par l'électronique et visualisés dans l'écran.

Si un défaut survient, un triangle



rouge apparait en bas de l'écran.

Si vous activez le triangle, les numéros de défauts s'affichent successivement pendant deux secondes. Contactez votre installateur pour opération de maintenance.

## 4 - ENTRETIEN

### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- **Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.**
  - **Avant la mise en service de la sauteuse, il est impératif de la nettoyer minutieusement.**
  - **Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires, sur les arrivées d'air.**
  - **Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance.**
- **Les appareils gaz comportent des orifices nécessaires à une bonne combustion (cheminée pour évacuation des gaz brûlés et perforations sous cuve pour l'apport d'air). Il est formellement INTERDIT de présenter le jet d'eau sur ces parties. Toute pénétration d'eau dans le corps de chauffe peut engendrer des dysfonctionnements importants.**
- **Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique, ...) pouvant altérer les panneaux d'habillage, cuve ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.**
  - **Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.**

- **Les joints silicones doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox, ...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.**
- **L'emploi de tampon métallique, brosses dures, de poudre abrasive est interdit.**

### 4.1 ACIER INOXYDABLE :

#### 4.1.1 Généralités :

L'acier inoxydable est généralement utilisé pour ces qualités esthétiques et sa résistance à la corrosion. Cette résistance est liée à l'existence d'une couche passive qui se reconstitue spontanément à l'air. Celle-ci nécessite néanmoins d'être débarrassée périodiquement des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation de son niveau de résistance.

Il est donc nécessaire de nettoyer l'acier inoxydable pour qu'il conserve son bel aspect et sa capacité à résister à l'environnement auquel il est soumis.

Le nettoyage proprement dit dépend généralement du type de produit fabriqué ou circulant dans l'installation. Il existe sur le marché une gamme de produits de nettoyage spécifiques adaptés aux besoins des diverses industries agroalimentaires. Consulter les spécialistes.

#### 4.1.2 Produit d'usage général :

La plupart des produits de nettoyage courants sont inoffensifs.

**Détergents Lessives** : Ces produits à usage domestique sont utilisables. Il convient que le produit utilisé élimine parfaitement après nettoyage par un rinçage à grande eau.

**Poudres et tampons abrasifs** : Ils peuvent rayer et donc modifier l'aspect de l'acier. Dans tous les cas les poudres utilisées doivent être exemptes d'oxyde de fer.

**Solvants** : L'utilisation de solvants peut être parfois indispensable pour l'élimination de salissures qu'un nettoyage aux produits lessivés n'aurait pas enlevées. Après un nettoyage aux solvants il convient d'éliminer les résidus par un nettoyage avec un produit lessiviel suivi d'un rinçage à l'eau claire.

**Produits acides** : l'utilisation de ces produits ne doit être envisagée que dans des cas spécifiques et l'application ne peut se faire qu'avec un personnel averti.

**Produits basiques (alcalins)** : Les solutions de soude et de potasse ne sont pas dangereuses pour les aciers inoxydables. Rincer à l'eau claire après emploi.

**Produits désinfectants** : L'eau de javel chaude, même diluée est strictement interdite.

### 4.2 CUVE :

Dans le cadre d'une utilisation normale, la cuve inox ne réclame aucun entretien particulier, hormis le nettoyage quotidien.

En fin de service, en cas d'utilisation notamment de bain de cuisson contenant des sels ou de chlorures, vidanges complètement la cuve et la rincer abondamment à l'eau claire. D'une manière générale, ne maintenir aucune denrée ni de liquide dans la cuve après utilisation.

Dans le cas de souillures importantes, procéder à un nettoyage suivi obligatoirement d'un abondant rinçage à l'eau claire.

### 4.3 ECRAN TACTILE :

Le nettoyage de la dalle tactile s'effectue à l'aide d'un chiffon doux, si besoin humide. Ne pas utiliser de produit à base d'acide ou agressif pouvant altérer la façade polyester. Mettre l'appareil hors service avant le nettoyage.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



## 1 - INSTALLATION

### 1.1 RÉGLEMENTATION :

**L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et aux normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré avec une bonne extraction. Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.**

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

Le branchement électrique, gaz, vapeur ou air comprimé de la sauteuse au secteur doit être réalisé par du personnel qualifié et habilité.

Toute adaptation à un autre gaz doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

L'appareil ne doit pas être exposé au feu sous peine de danger important.

### 1.2 NETTOYAGE AVANT SERVICE :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

### 1.3 IMPLANTATION GÉNÉRALE :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

#### **Pour les appareils montés sur roulettes (option) :**

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
  - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
  - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

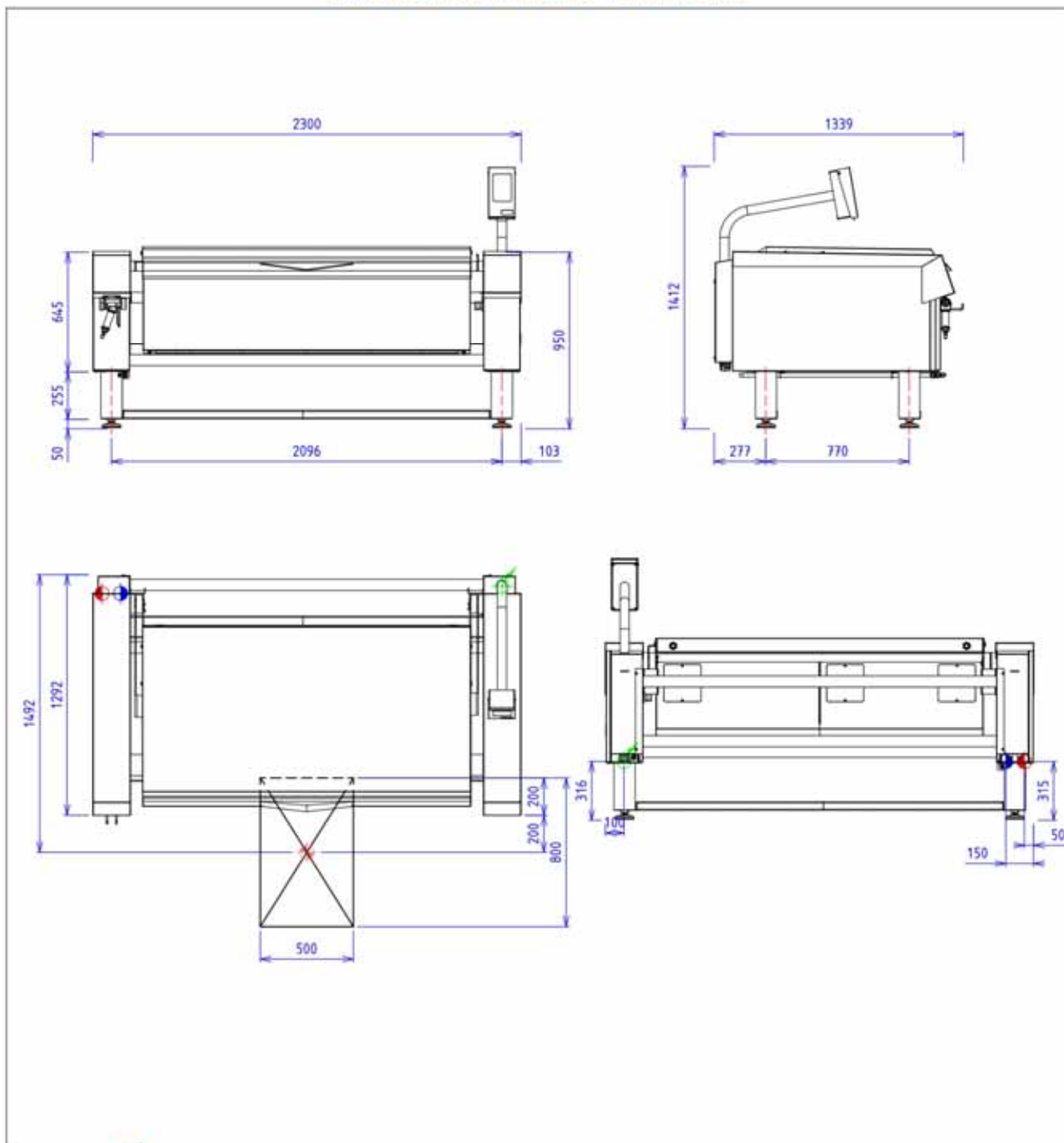
# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 1.4 RÉSERVATIONS :

**W238040**


**06/17**

SAUTEUSE MULTIFONCTIONS TYPE 100 ELEC.  
BASCULEMENT ELEC - ALIM EC/EF



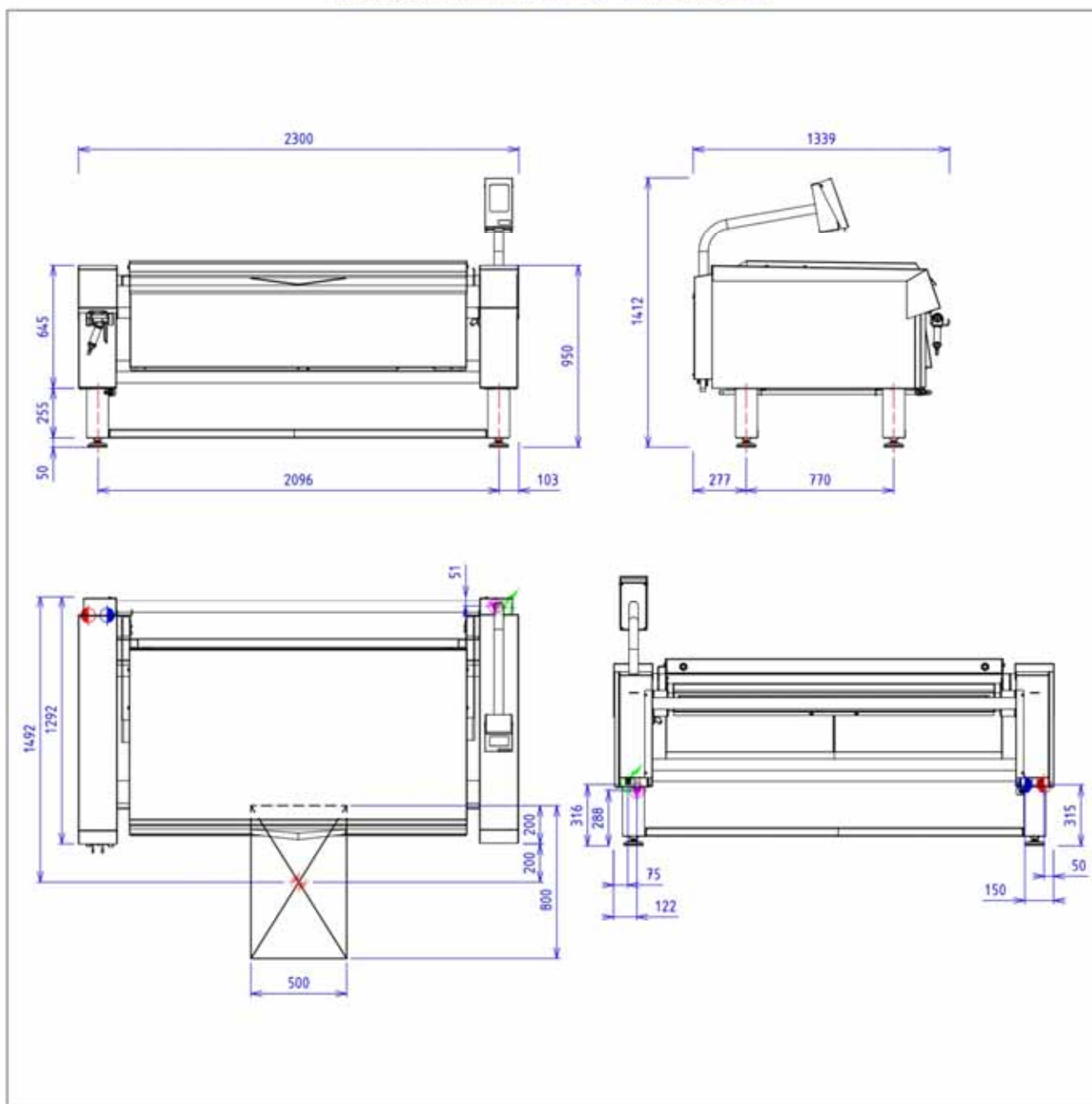
**ELEC :**  Puissance Electrique : 36 kW Réserve Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+T

**EAU/AIR :**  Raccord eau chaude: 15/21 femelle

 Raccord eau froide: 15/21 femelle

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335


### SAUTEUSE MULTIFONCTIONS TYPE 100 GAZ BASCULEMENT ELEC - ALIM EC/EF



**GAZ :**  Puissance gaz : 40kW Raccord gaz : 20/27 conique

**ELEC :**  Puissance Electrique : 1 kW Réserve Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 230V Mono+T

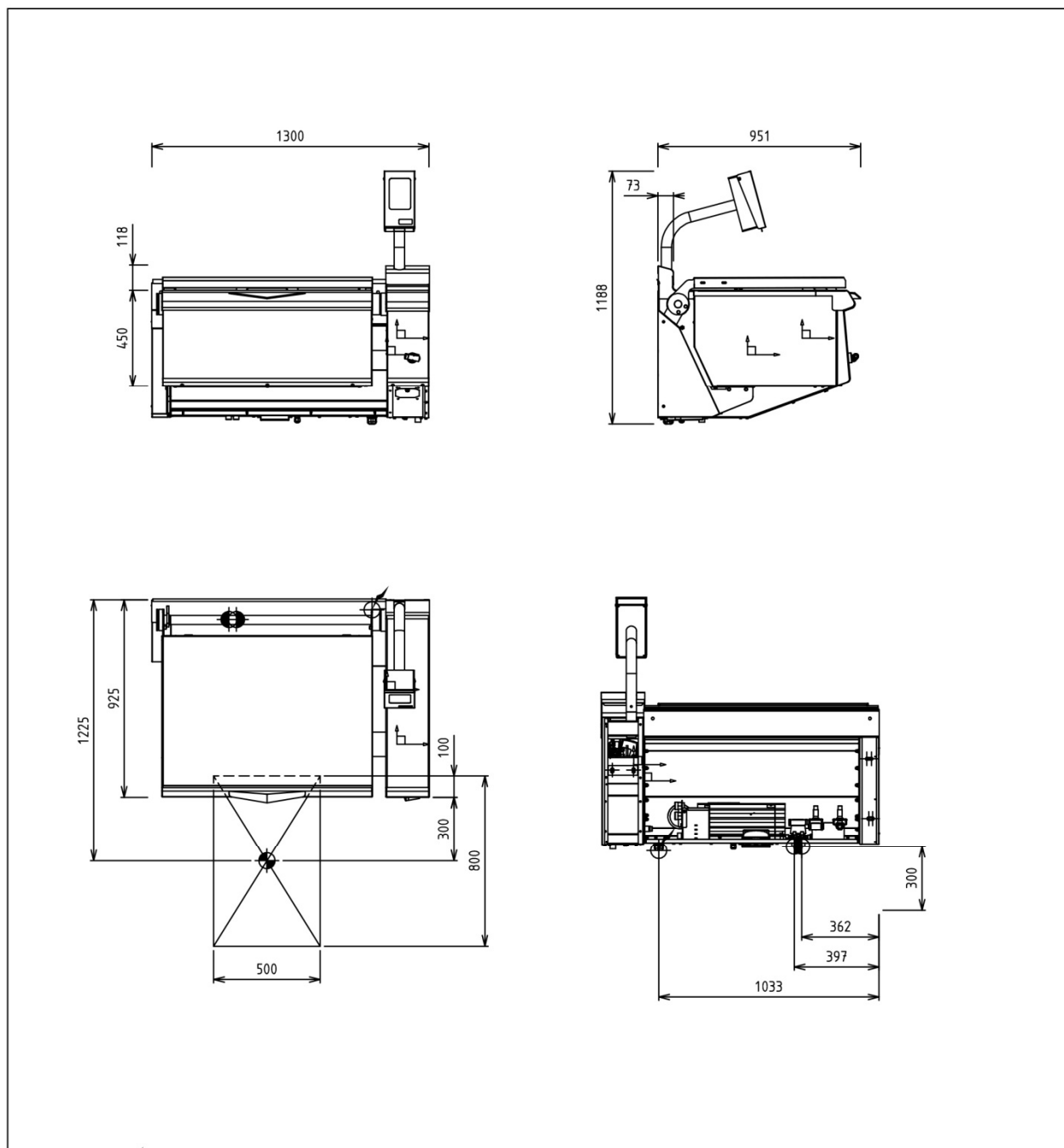
**EAU/AIR :**  Raccord eau chaude: 15/21 femelle

 Raccord eau froide: 15/21 femelle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203, EN 437 / Directive gaz 2009/142/CE

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335

### PILOTE SAUTEUSE 50 PLASMA BASCULEMENT ELEC - ALIM EC/EF - FACADE 1300



**ELEC :** ⚡ Puissance Electrique : 22.8 kW Réservation Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+T

**EAU/AIR :** ● Raccord eau chaude: 15/21 femelle

● Raccord eau froide: 15/21 femelle

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335

## 1.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

### 1.5.1 Consignes générales :

- L'appareil est réglé en usine selon la tension électrique indiquée lors de la commande. Avant tout raccordement, vérifier sur la plaque signalétique que ces réglages correspondent à la réservation disponible en contrôlant notamment la tension du réseau. Se référer au paragraphe « contrôle de la plaque signalétique » dans le chapitre « réception du matériel » en début de notice.
- Les sauteuses sont prévues pour être installées à poste fixe, le raccordement est donc direct et sans prise de courant.
- Le câble d'alimentation doit être correctement dimensionné (voir tableau) et doit obligatoirement comporter un dispositif de protection omnipolaire réglementaire (distance entre contacts d'au moins 3mm) en amont du point de raccordement. Le raccordement à la terre est obligatoire et le conducteur ne doit pas être interrompu.
- L'efficacité de la prise de terre et l'ensemble de l'installation électrique doivent être préalablement contrôlés et être en conformité avec les normes électriques NFC 15100.
- S'assurer que votre installation électrique est adaptée en puissance et en tension au bon fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être installé dans des endroits exposés à un risque d'explosion.
- Raccorder la borne terre de l'appareil à la terre technique de votre usine.
- Les lignes terre ne doivent pas être bouclées.
- Ne raccorder aucun autre récepteur aux bornes d'alimentation de l'appareil.
- Le système de gestion qui équipe le matériel doit être monté dans un endroit choisi de telle sorte que l'environnement respecte les tenues climatiques de température(0 à 50°C) et d'humidité relative inférieure à 70%(sans condensation).
- Avant la mise en service du sectionneur principal, il est impératif de mesurer la tension secteur.
- La sauteuse ne doit pas être raccordée à un réseau perturbé par des machines à fort appel de courant. Pour remédier à ce problème il convient de poser une ligne directe partant de la distribution.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 1.5.2 Nature du câble d'alimentation :

TYPE DE L'APPAREIL	TENSION D'ALIMENTATION	PUISSANCE KW	INTENSITE A	NATURE DU CABLE NORME NFC 73600x79500
Sauteuse 100 dm <sup>2</sup> électrique	400Vx3+T	36	52	H07RNF 4x10 mm <sup>2</sup>
Sauteuse 100 dm <sup>2</sup> gaz	230V mono+T	1	4,5	H07RNF 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Sauteuse 50 dm <sup>2</sup> Plasma	400Vx3+T	22,8	33	H07RNF 4x6 mm <sup>2</sup>

## 1.5.3 Accès au bornier de raccordement électrique :

### 1.5.3.1 Sauteuse UPC

Le raccordement s'effectue dans le pilier droit.

- Déposer le dessus du pilier. Pour cela, dévisser la vis M5 à l'avant, puis le soulever.
- Déposer le côté habillage extérieur (2 vis en dessous).
- Raccorder le câble d'alimentation sur le sectionneur. L'engager au préalable dans le presse étoupe.
- Remontage en sens inverse.

**ATTENTION : Dans le cas du raccordement 230 V mono sur sauteuse gaz, respecter impérativement la polarité phase / neutre pour un bon fonctionnement de la surveillance de flamme par ionisation.**

### 1.5.3.2 Sauteuse PLASMA

Le bornier se situe sur la platine électrique, sur la structure arrière, sous la cuve.

- Sous la cuve, sur l'arrière structure, dévisser les 4 vis M6 de manière à faire pivoter la platine support vers l'avant.
- Engager le câble par le presse étoupe sous l'appareil et le raccorder sur le bornier.
- Serrer le presse étoupe et refermer la platine électrique.

## 1.5.4 Accès au bornier optimiseur d'énergie (option) :

Le bornier se situe dans le pilier droit en haut dans le cas d'une sauteuse UPC et près du bornier principal dans le cas d'une sauteuse Plasma. Il est constitué de deux bornes 4mm<sup>2</sup>. Pour accéder au bornier, déposer le dessus du pilier.

## 1.5.5 Accès au raccordement HACCP (traçabilité - option) :

Le câble muni de 5 fils de couleur est en attente de raccordement à l'arrière du pilier droit.

## 1.6 RACCORDEMENT GAZ :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré.

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

Le raccordement gaz est réalisé en tube rigide. Le circuit doit obligatoirement comporter en amont :

- Une vanne par appareil permettant de l'isoler de l'ensemble.
- Un détendeur par appareil dans le cas du butane – propane.
- Une vanne d'arrêt générale.
- Une vanne d'asservissement à la ventilation suivant la réglementation locale en vigueur.

L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaques signalétiques) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

### Branchement gaz :

Le point de raccordement se situe sous le pilier droit, à l'arrière.

Tube 20/27. Filetage extérieur conique.

## 1.7 RACCORDEMENT EN EAU DE LA CUVE :

Le raccordement s'effectue sur deux flexibles inox 15/21 femelle à visser à l'arrière du pilier gauche (UPC) ou sous l'arrière structure (PLASMA). Il est impératif de prévoir une régulation de pression sur le circuit d'alimentation eau chaude/eau froide.

**En aucun cas, la pression d'alimentation en eau de la cuve ne doit être supérieure à 2,5 bars.**

Prévoir l'alimentation avec une section de tuyauterie d'un diamètre minimum de 10 mm pour assurer un remplissage suffisamment rapide de la cuve.

## 1.8 REFROIDISSEMENT COMPOSANTS ÉLECTRIQUES :

La sauteuse est équipée d'un système de refroidissement à eau de la platine électrique. Une évacuation de cette eau est prévue en partie inférieure de la cuve dans la partie centrale côté caniveau. L'écoulement n'est pas régulier.



## 2 - MAINTENANCE :

### 2.1 AVERTISSEMENTS :

**Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement,... doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié spécialiste en grande cuisine professionnelle.**

**Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service.**

**Toute modification des réglages usine ou composants de l'appareil, notamment sur le corps de chauffe, et organes de sécurité (température, pression,...) est interdite et engagera votre responsabilité en cas d'accident.**

### 2.2 ACCÈS AUX COMPOSANTS :

#### 2.2.1 Sauteuse UPC

##### 2.2.1.1 Composants pilier droit :

Le pilier droit regroupe l'appareillage nécessaire au fonctionnement de la machine. L'accès à celui-ci se fait en démontant le dessus du pilier (voir paragraphe installateur 1.5.3), la platine est montée sur glissière et sort entièrement sur l'avant.

**L'accès aux cartes électroniques est alors possible.**

Le pilier droit contient également :

- Le vérin droit de basculement cuve.
- Le vérin droit de basculement couvercle.
- Le bornier électrique de raccordement
- Le boîtier de contrôle de flamme (gaz).



## 2.2.1.2 Composants pilier gauche :

Le pilier gauche comprend :

- Le vérin gauche de basculement couvercle.
- Le vérin gauche de basculement de cuve.
- Le boîtier électrique de synchronisation des deux vérins basculement cuve et couvercle.
- Les électrovannes de remplissage cuve.
- Le compteur d'eau.
- Le mitigeur eau chaude / eau froide de commande douchette (option).

L'accès s'effectue en démontant le dessus du pilier.

## 2.2.1.3 Composants cuve :

- Un thermostat de sécurité surchauffe à réarmement manuel.
- Sonde de température dans la cuve.
- Sonde de température sous la cuve.
- 12 résistances de chauffe 3 kW unitaire (modèle électrique)
- 8 rampes brûleur gaz (modèle gaz).
- 2 électrovannes gaz (modèle gaz).
- Electrode ionisation (modèle gaz).
- Electrode chauffante d'allumage (modèle gaz).

L'accès s'effectue par dépose de la face avant.

## 2.2.2 Sauteuse PLASMA

- La platine électrique principale est située sur la structure arrière, en partie inférieure sous la cuve.  
Elle regroupe l'ensemble des cartes électroniques, les électrovannes, le compteur d'eau, le bornier de raccordement électrique ainsi qu'un ventilateur de refroidisseur.
- Le pilier droit comprend les organes nécessaires au basculement de cuve et couvercle (boîtier de contrôle, vérins, capteur fin de course).

## 2.3 SIGNALISATION DES DÉFAUTS :

Certains défauts de fonctionnement sont gérés par l'électronique et visualisé sur l'écran tactile.

Si un défaut survient, un triangle  rouge apparait en bas de l'écran.  
Si vous activez ce triangle, les numéros de défaut s'affichent pendant 2 secondes.

Défaut 0 : Une sonde de température située sur la carte électronique CPU surveille la température des composants. Si elle dépasse 65°C, la chauffe de tous les modes de cuisson est stoppée.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

Défaut 1 : En cas de surchauffe du fond de cuve, le thermostat de sécurité déclenche et coupe la chauffe.

Défaut 3 :

Une sonde de température située à proximité des contacteurs statiques contrôle la température du radiateur. Si cette température atteinte 50°C, l'électrovanne de refroidissement est alors activée à 100 %. Si cette température atteinte 80°C, la chauffe est stoppée et le défaut 3 est indiqué.

Défauts 4, 5, 6 : Surchauffe composants puissance.

Défaut 7 : (version gaz)

Le boîtier de gestion gaz fournit un contact de défaut en cas de problème au niveau du brûleur, notamment en cas d'absence de flamme ou problème de détection par ionisation.

En cas de défaut, le défaut 7 est indiqué, la chauffe est coupée et le buzzer sonne pendant 5 secondes.

L'acquiescement du défaut s'effectue en retournant sur la page d'accueil. Eteindre l'écran. Un temps de 20 secondes est nécessaire avant disparition de l'affichage du défaut. Remettre en marche et relancer la chauffe.

Défaut 10 : Défaut sonde dans la cuve.

Défaut 12 : Défaut sonde fond de cuve.

Défauts 15, 16, 17 : Défaut sondes à cœur.

Défaut 25 : Une sonde de température située à proximité des contacteurs statiques contrôle la température du radiateur. Si cette sonde est débranchée ou détériorée, le défaut 25 s'affiche.

Défaut 29 : Surchauffe fond de cuve PLASMA. Une sonde de contrôle 13 enclenche le défaut 29 lorsque la sonde de régulation est défectueuse et engendre une surchauffe. Acquiescement par retour sur page accueil. Extinction écran puis remise en marche.

## 2.4 RÉGLAGES GAZ :

	INJECTEURS				RÉGLAGE D'AIR			
	G20	G25	G30	G31	G20	G25	G30	G31
Rampes brûleur (8)	165	165	110	110	2 mm	2 mm	6 mm	6 mm
Rampes Inter allumage (2)	85	85	50	50	Néant	Néant	Néant	Néant

## 2.5 RÉINITIALISATION BOÎTIER DE SYNCHRONISATION VÉRINS DE BASCULEMENT :

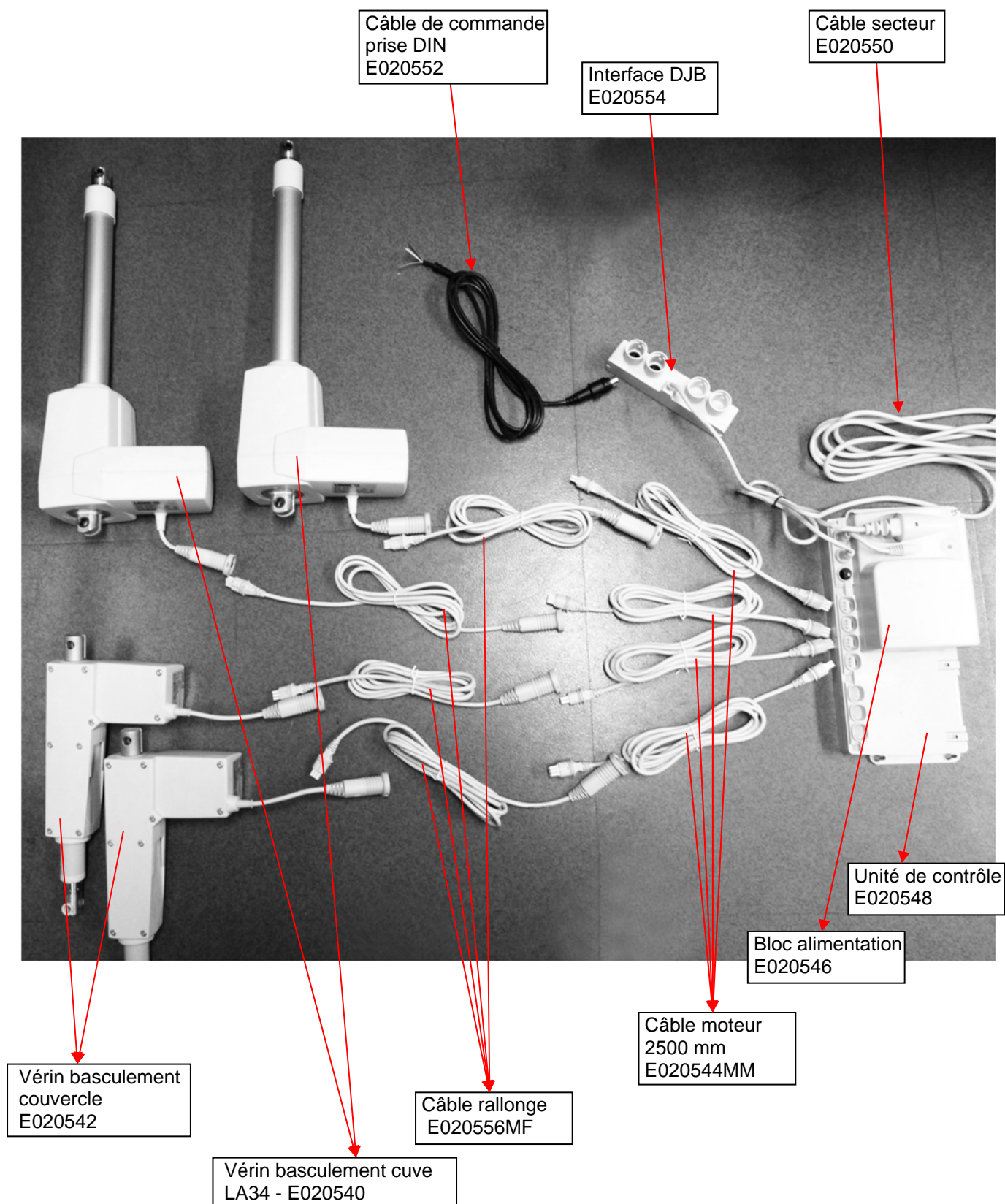
Pour diverses raisons (effort trop important, défaut alimentation électrique,...), le boîtier de commande et synchronisation de basculement peut se mettre en défaut. Il est alors nécessaire de procéder à sa réinitialisation.

Pour cela, au niveau du bornier de raccordement relié au boîtier DJB, relier ensemble les fils vert, orange, rouge. Un bip sonore apparaît. Maintenir ses trois fils reliés tant que subsiste l'alarme sonore.

A la disparition de l'alarme, remettre en place les 3 fils.

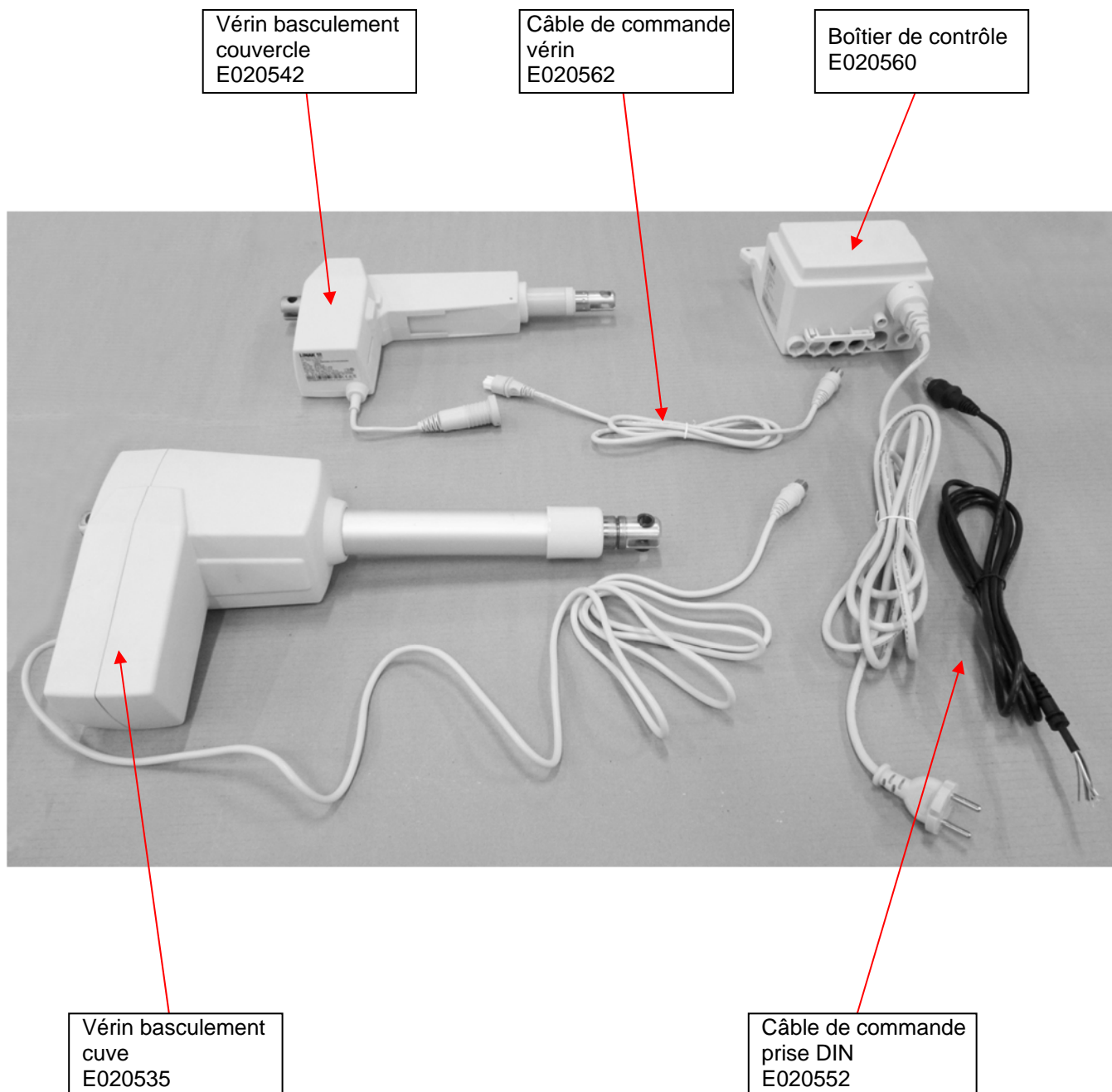
## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### 2.6 BASCULEMENT CUVE/COUVERCLE SAUTEUSE UPC :



## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### 2.7 BASCULEMENT CUVE/COUVERCLE SAUTEUSE PLASMA :



# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 2.8 REMPLACEMENT PLAQUETTES CHAUFFANTES SAUTEUSE PLASMA

L'accès au corps de chauffe nécessite le basculement de la cuve ainsi que le retrait du couvercle.

### **Procédure :**

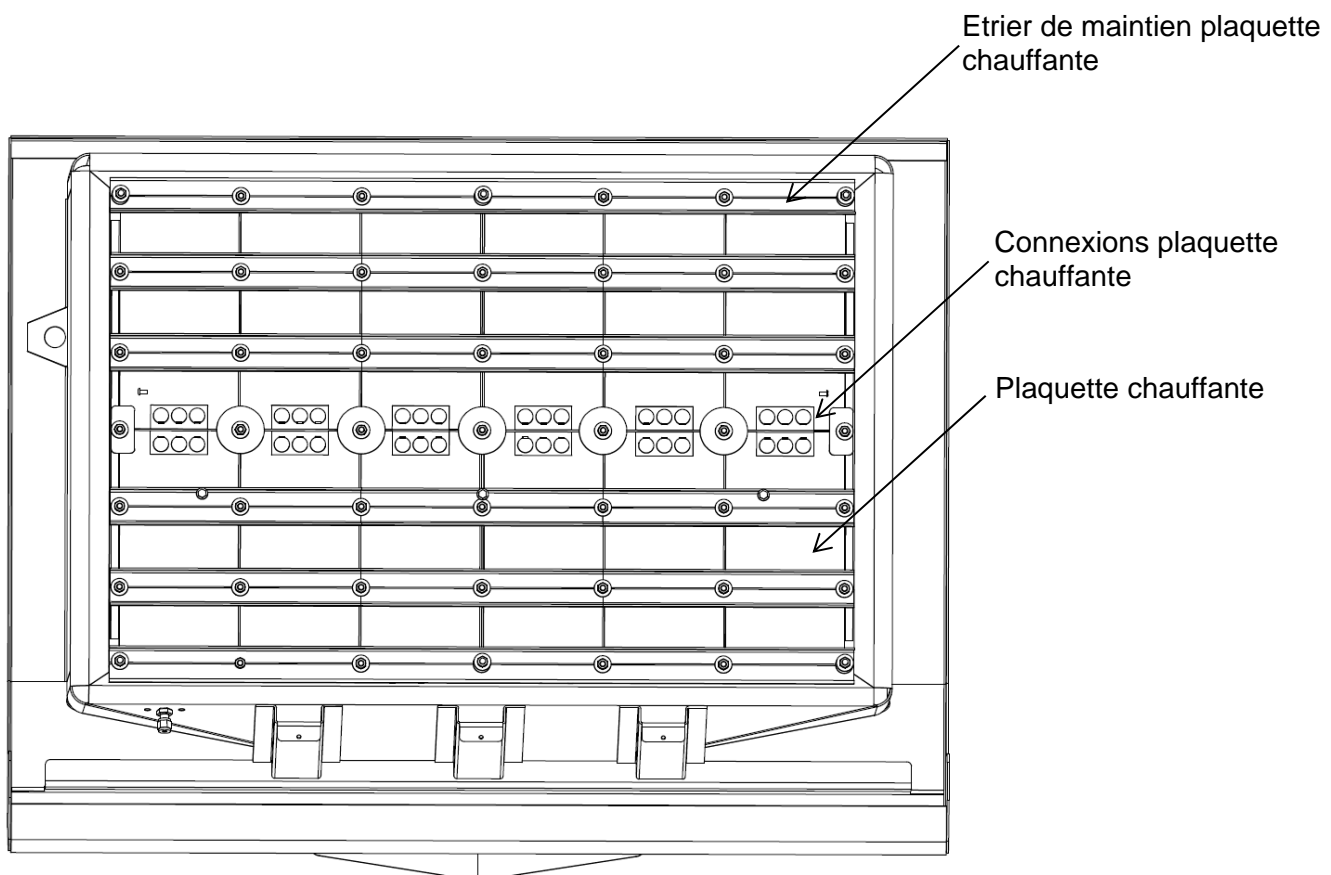
- Retirer le couvercle de la sauteuse (2 vis gauche + 2 vis droite).
- A l'aide de l'écran tactile, actionner la commande ouverture couvercle de manière à lever les secteurs support couvercle et autoriser le basculement de la cuve.
- A l'aide de l'écran tactile, basculer complètement la cuve.



Couper l'alimentation électrique de l'appareil.



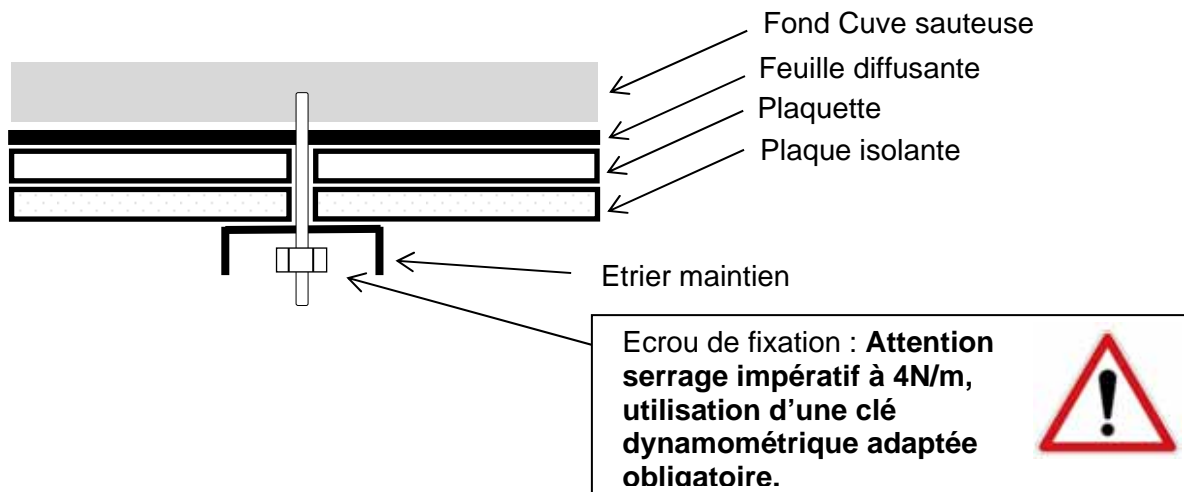
- Les étapes suivantes nécessitent de se positionner derrière la cuve.
- Retirer la plaque inox fond de berceau (5 vis).
- Retirer le capot ajouré protection raccordement électrique des plaquettes chauffantes (3 vis).
- Retirer le caisson isolation thermique (6 vis) de manière à faire apparaître les fixations des étriers maintien plaquettes chauffantes.





## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

- Chaque élément chauffant est plaqué sous le fond de cuve. Une plaque rigide isolante de même format, positionnée sous l'élément chauffant permet d'isoler celui-ci des étriers de fixation.



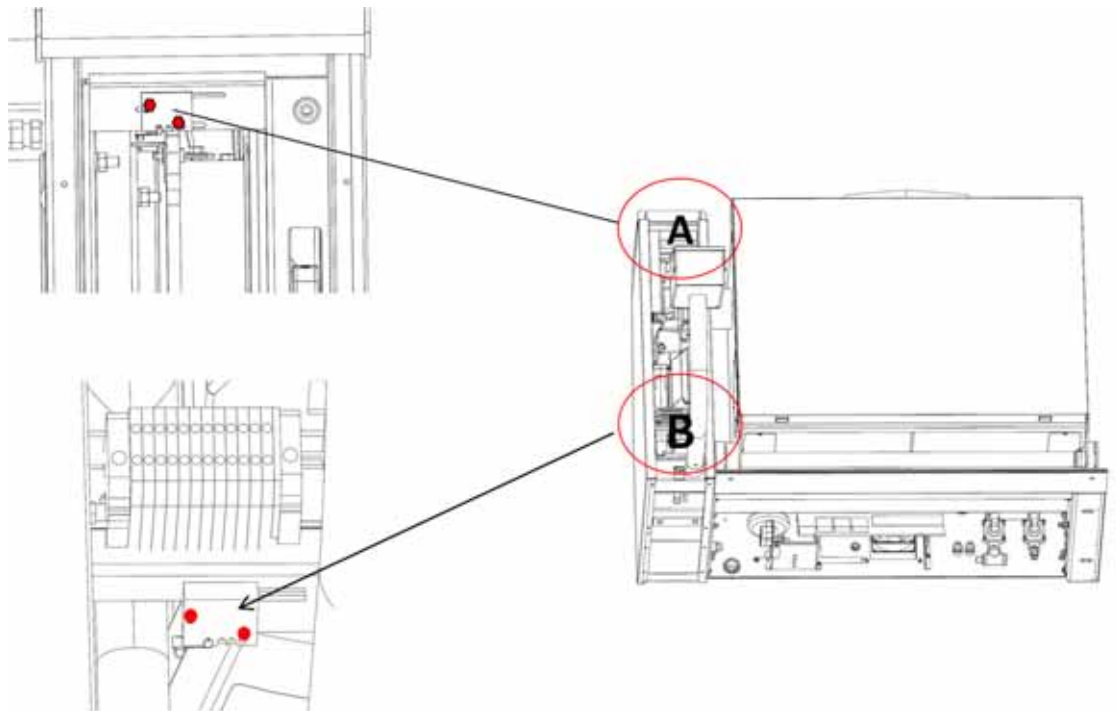
- Le remplacement de la plaquette défectueuse nécessite donc le retrait des étriers la maintenant. La plaquette étant un élément fragile, l'opération doit être réalisée minutieusement. Respecter l'ordre de montage (voir croquis ci-dessus) et utiliser impérativement une clé dynamométrique pour un serrage à 4 Nm.

**Nota :** La mise en place d'une plaquette nécessite la vérification préalable de la propreté du dessous de la plaque inox et de la feuille diffusante.

### 2.9 POSITIONNEMENT DES CAPTEURS FIN DE COURSE CUVE-COUVERCLE POUR LA SAUTEUSE PLASMA :

A : Capteur de positionnement cuve à plat situé à l'avant du pilier droit.

B : Capteur de positionnement couvercle levé situé à l'arrière du pilier droit.



### 2.10 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ SURCHAUFFE

Un thermostat de sécurité à réarmement déclenche en cas de surchauffe du fond de cuve.

L'accès à ce composant s'effectue en démontant la façade avant de la cuve.

Ce thermostat possède un réglage qu'il est important de maintenir afin de préserver la cuve et le corps de chauffe.



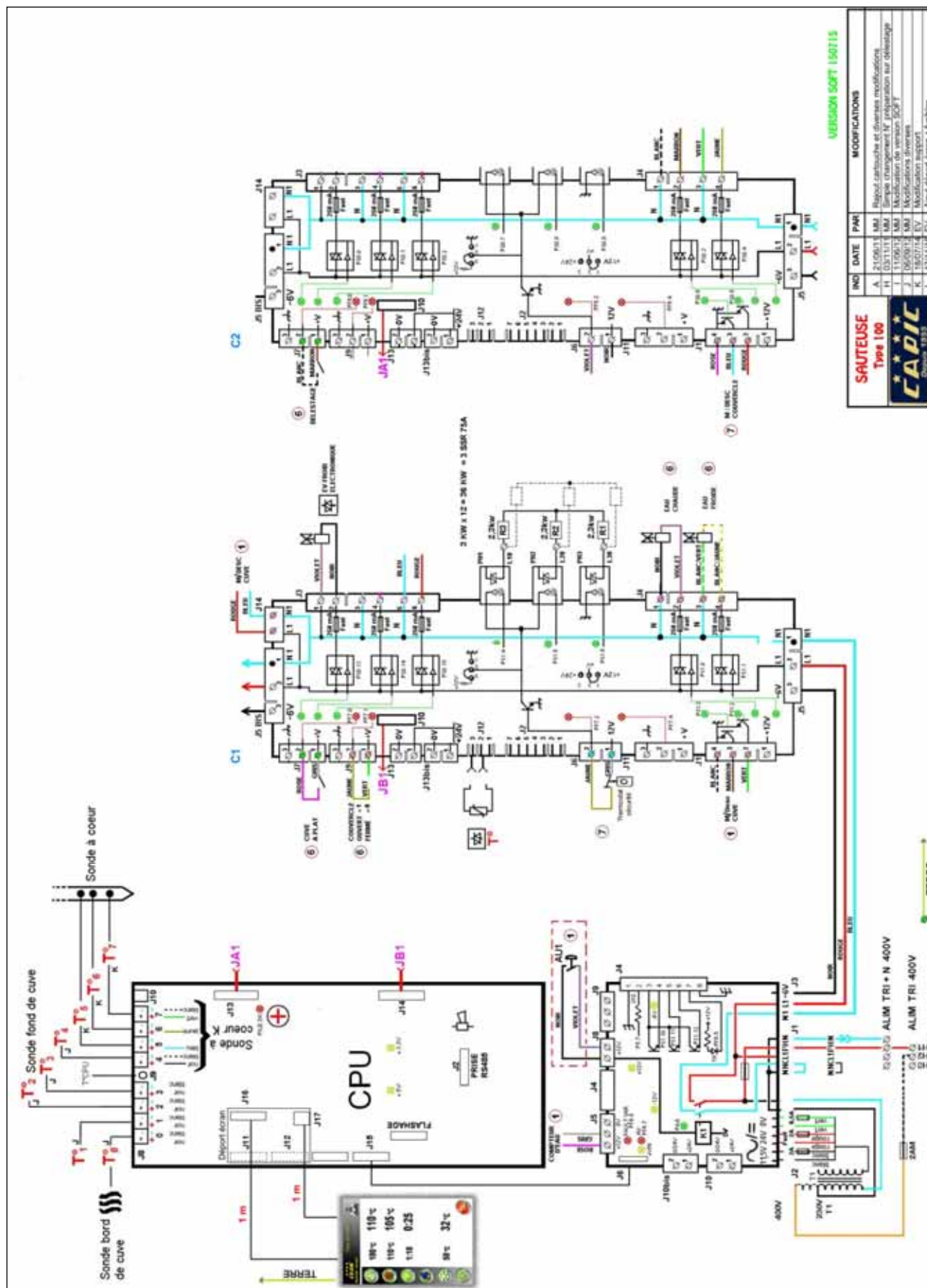
# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 2.10 PRINCIPALES PIÈCES DÉTACHÉES :

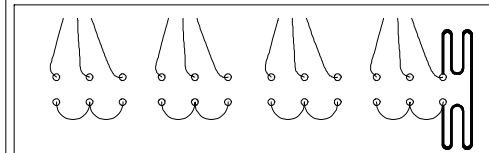
CODE	DESIGNATION	UPC		PLASMA
		GAZ	ELEC.	ELEC.
A504488	Plastron écran tactile	●	●	●
E020535	Vérin basculement cuve			●
E020540	Vérin basculement cuve (2)	●	●	
E020542	Vérin basculement couvercle	●	●	●
E020546	Bloc alimentation vérin	●	●	
E020548	Unité de contrôle vérin	●	●	
E020554	Interface de conversion DJB	●	●	
E020560	Boîtier de contrôle			●
E050325	Ecran tactile 5,7 LVDS	●	●	●
E050483	Carte CPU	●	●	●
E050484	Carte alimentation	●	●	●
E050485	Carte entrée / sortie	●	●	●
E050486	Transformateur 400Vx3 - 160VA - T2007		●	●
E050492	Transformateur 400Vx3+N - 48VA – T1944	●		
E050498	Double électrovanne refroidissement platine	●	●	●
E050571	Ventilateur hélicoïdal			●
E054006	Détecteur magnétique couvercle et cuve	●	●	
E054077	Aimant couvercle et cuve	●	●	
E054078	Capteur mécanique			●
E054079	Contact capteur			●
E131743	Electrovanne remplissage cuve	●	●	●
E131748	Electrovanne gaz DN25 – 230V	●		
E150240	Résistance Plasma			●
E151190	Résistance 3000W – 230V		●	
E400908	Thermostat de sécurité			●
E401090	Thermostat de sécurité 400°C		●	
E403532	Sonde ambiante couplé « J » d=3mm	●	●	●
E403545	Sonde à cœur	●	●	
E403552	Sonde couple J Ø 1,5 mm			●
G101041	Boîtier contrôle de flamme S4570	●		
G101043	Electrode chauffante d'allumage	●		
G101075	Electrode ionisation	●		
G203030	Rampe brûleurs Lg 640	●		
I101003	Joint étanchéité couvercle	●	●	
Q051009	Compteur d'eau + capteur	●	●	●
Q452030	Robinet mélangeur	●	●	
Q501030	Pistolet ECOLAB	●	●	
Q501040	Douchette à enrouleur			●
Q501041	Poignée douchette			●



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



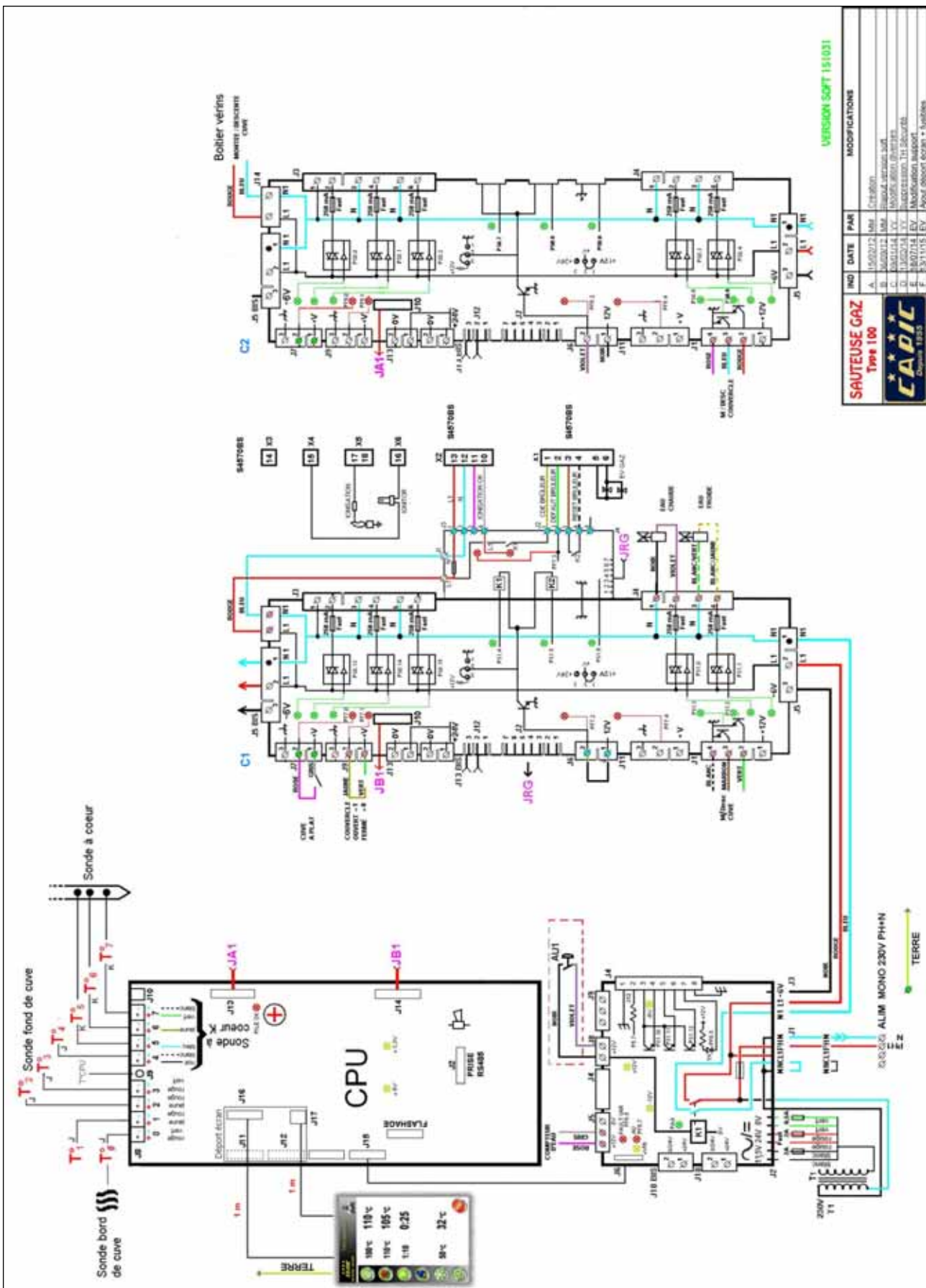
# SCHÉMAS ELECTRIQUES



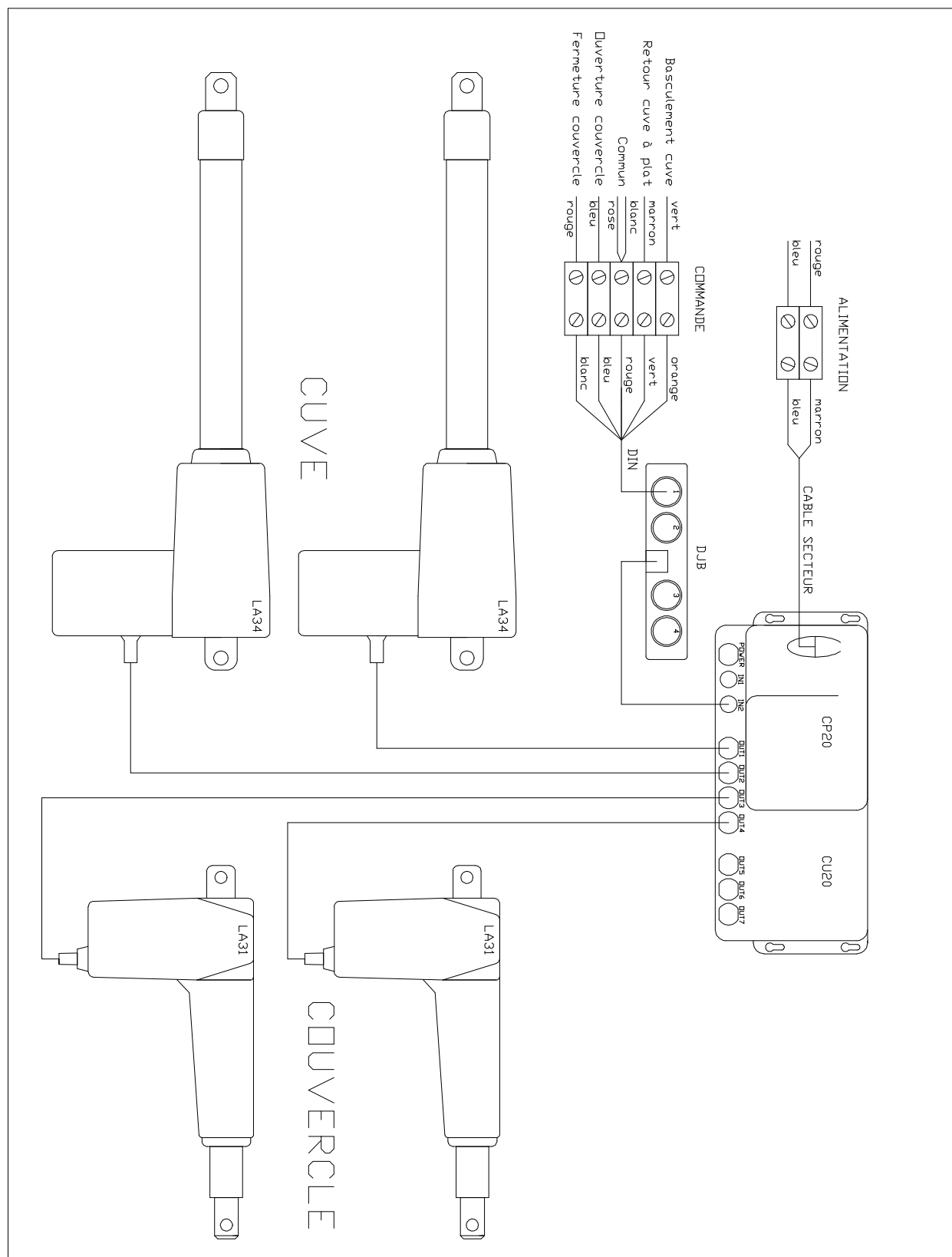
DATE: 26/03/12	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: C
----------------	-----------------	---------------	-----------

EL238040

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE UPC BASCULEMENT

DATE: 25/02/14

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



69, avenue des sports  
ZI de l'Hippodrome  
29195 QUIMPER CEDEX 9  
Tel. 02.98.52.06.47

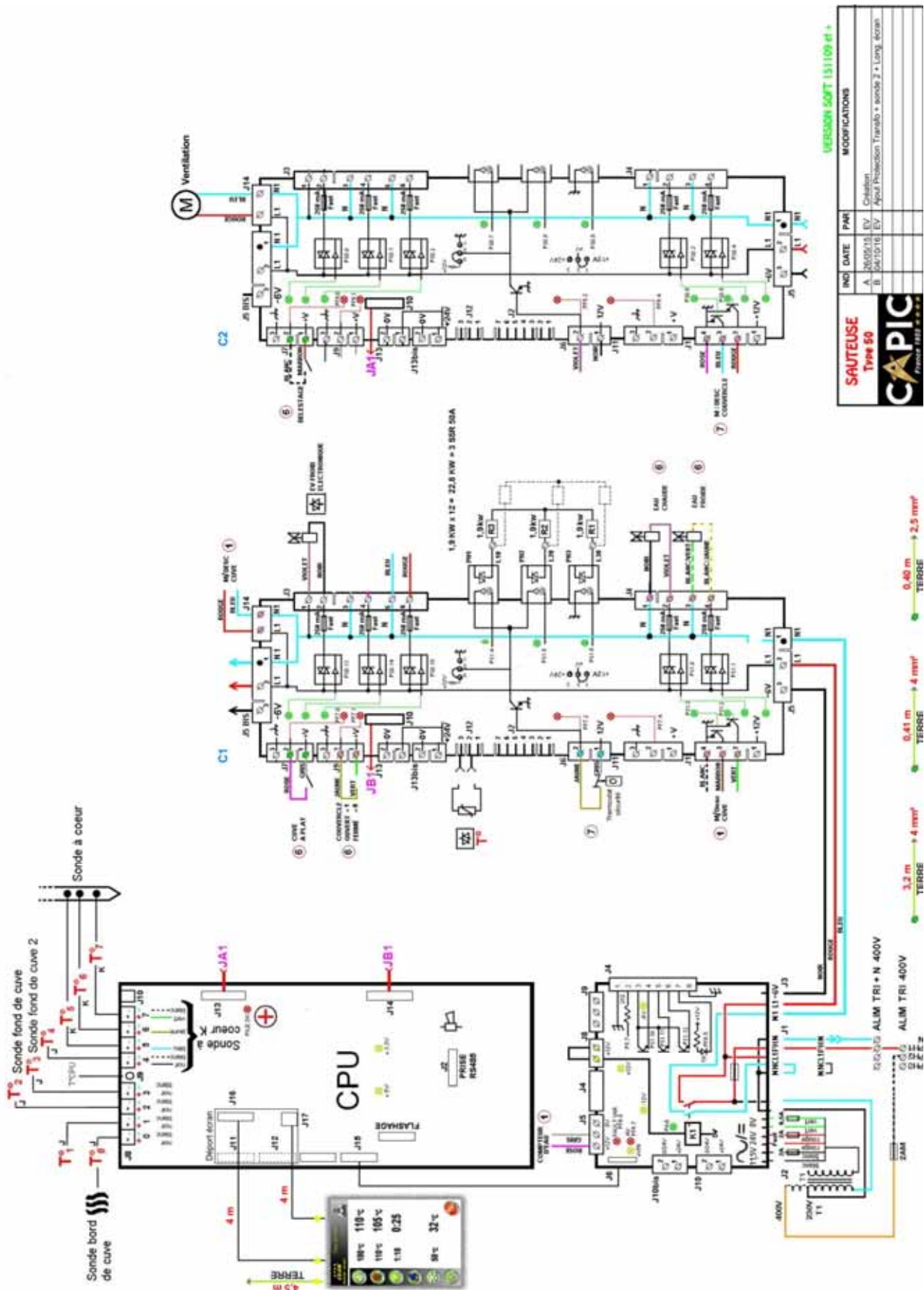
Modifie par:

le:

ArMen

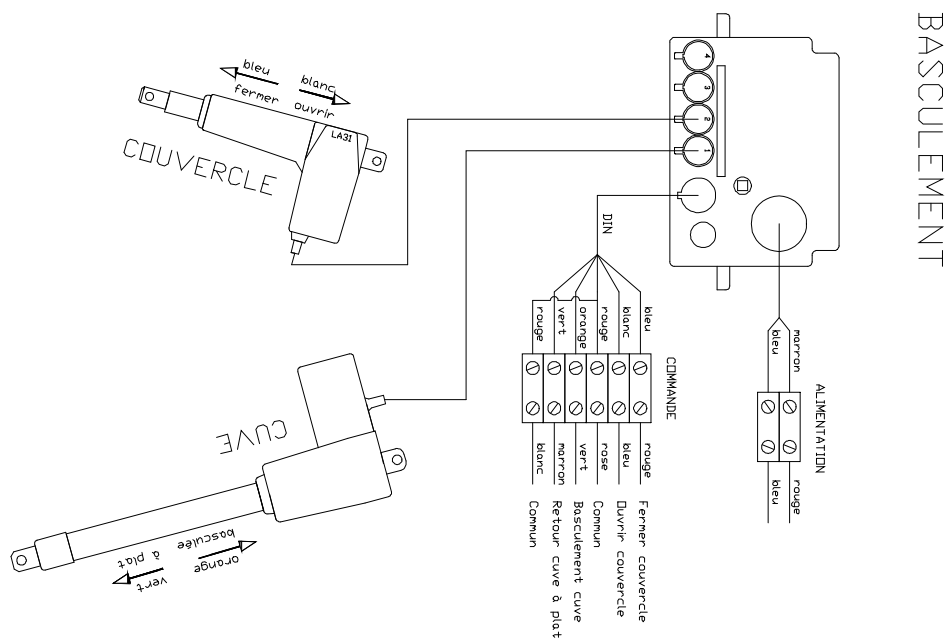
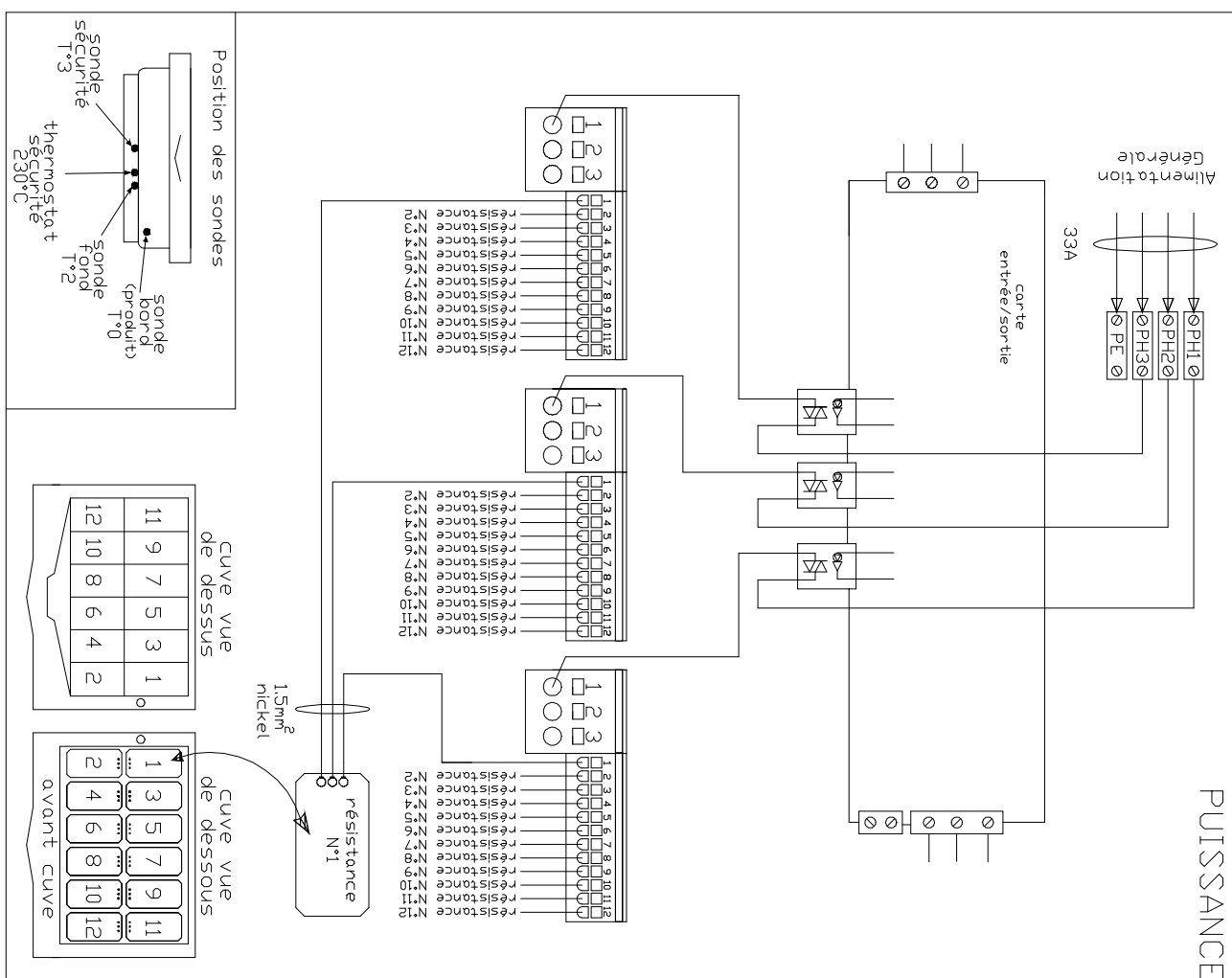
EL238050

## SCHÉMAS ELECTRIQUES





## SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE	PLASMA	22.8KW	400V	TRI+T
----------	--------	--------	------	-------

DATE: 19/01/17

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



69, avenue des sports  
ZI de l'Hippodrome  
29195 QUIMPER CEDEX 9  
Tel. 02.98.52.06.47

Modifie par:
--------------

le:

ArMen

EL296701