



**PL2 /PL3**

**MANUEL TECHNIQUE POUR  
INSTALLATION ET  
L'ENTRETIEN**

## INDEX

1) AVERTISSEMENTS	p. 2
2) CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES	p. 2
3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	p. 3
Mise en place	p. 3
Raccordement à l'eau	p. 3
Branchement électrique	p. 3
4) FONCTIONNEMENT	p. 3
Allumage	p. 3
Réglage des temps de cuisson	p. 4
Temps par défaut	p. 4
Nombre de déversements et paramètres	p. 4
Température des chauffe-sauces (modèle PL2 uniquement)	p. 5
5) MENU TECHNIQUE	p. 5
Paramètres	p. 5
Températures	p. 6
Autodiagnostiques	p. 6
SCHÉMA ELECTRIQUE	p. 11

REV.	DATE	PAGES RÉVISÉES
01	31/07/18	11
02		
03		

### 1) AVERTISSEMENTS

Lorsque que la machine est en marche, elle contient de l'eau bouillante. Faire attention lors de l'ouverture. Effectuez les opérations d'entretien seulement si la machine a été débranchée.

La machine n'est pas étanche à l'eau, il ne faut donc pas la nettoyer avec un jet d'eau.



**Ne faites pas fonctionner la machine sans paniers ou sans eau dans le bac de cuisson.**

Eurochef décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la machine qui causerait des dommages aux personnes ou aux biens.

### 2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES

Paniers actionnés séparément avec des temps différents.

Commande de paniers avec 5 temps présélectionnés pour chaque panier.

	<u>PL2 avec chauffe-sauces</u>	<u>PL3 sans chauffe-sauce</u>
Programmation du temps :	Par clavier	
Capacité du bac à eau :	environ 9 litres.	
Contrôle de l'eau :	automatique par sonde de niveau et de température lorsqu'il atteint 70°C	
Alimentation en eau :	Au moyen d'un réservoir de secours d'une capacité de 4,5 litres. Possibilité de raccordement au réseau d'eau avec la même électrovanne.	
Chauffage de l'eau :	par résistance immergée.	
Évacuation de la vapeur :	par aspirateur de recirculation	
Chauffe-sauces	Avec laque chauffante à thermostat de 200 W	
Puissance électrique totale	2,85 Kw ou 3,85 Kw ou 2,35 Kw*	2,6 Kw ou 3,6 Kw ou 2,1 Kw*
Puissance de chauffage de l'eau	2,5 Kw ou 3,5 Kw ou 2 Kw *	2,5 Kw ou 3,5 Kw ou 2,0 Kw*
Alimentation	220/230 V – 50/60 Hz	220/230 V – 50/60 Hz
Dimensions :	largeur 67 cm profondeur 47 cm hauteur 55 cm	largeur 57 cm profondeur 47 cm hauteur 55 cm
Poids à vide :	Kg 29	Kg 26

\*Voir la plaque sur la machine qui indique également le numéro de série.

### **3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

#### **Mise en place**

La machine doit être logée dans un endroit approprié et bien aéré, à l'abri des agents atmosphériques.

Étant donné que la machine n'élimine pas totalement la vapeur produite, il faut, si nécessaire installer un bon extracteur d'air.

La machine doit être positionnée afin de laisser la partie haute totalement dégagée et un espace d'au moins 15 cm de chaque côté, afin que l'air puisse y circuler librement.

La machine doit être bien nivelée. S'il le faut, régler la hauteur des pieds en les vissant ou bien en les dévissant après avoir desserré les contre-écrous de fixation.

Insérer dans les guides prévus à cet effet sous la machine la cuvette de recueil de l'eau de condensation qui, pour des raisons de transport, n'est pas positionné au montage.

#### **Raccordement à l'eau**

Dans le cas où à proximité de la machine une alimentation d'eau est disponible, il faut effectuer une connexion permanente au réseau hydrique.

Pour ce faire, enlever le chauffe-sauces et le côté droit et enlever les raccords qui relie l'électrovalve au réservoir interne de l'eau.

Connecter directement l'électrovalve au réseau hydrique en utilisant un tube en plastique pour aliments, que l'on passe à travers le trou du fond en tôle.

Les raccords d'électrovanne sont de dimension G 1/8 ou G 1/4.

A proximité de la machine, il faut prévoir une soupape-bille pour pouvoir couper l'alimentation de l'eau pendant les éventuelles opérations d'entretien de l'électrovanne.

Lorsqu'il n'est pas possible de connecter la machine au réseau hydrique, l'alimentation est faite au moyen du réservoir interne, accessible par la partie supérieure de la machine, qui est rempli avant l'utilisation de la machine et qui est refourni pendant le fonctionnement.

**AU PREMIER REMPLISSAGE, CONTRÔLER QUE DANS LE TUBE QUI RELIE LE RESERVOIR A LA MACHINE IL NE RESTE PAS DE BULLES D'AIR QUI EMPECHENT L'ÉCOULEMENT DE L'EAU.**

**SI NECESSAIRE, APPUYER SUR LE TUBE POUR FAIRE SORTIR L'AIR.**

REMARQUE : Lors du premier réchauffage, la remise à niveau s'effectue lorsque la température de l'eau dépasse les 70 °C..

#### **Raccordement électrique**

Veillez à ce que l'installation ait une bonne mise à la terre, conforme aux normes CEI et à ce que les valeurs d'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque avec le numéro de série de la machine.

Enfin il faut vérifier que l'installation sur laquelle la machine est branchée soit compatible avec la puissance indiquée sur la plaque avec le numéro de série.

On doit absolument interposer entre la machine et le secteur un interrupteur automatique, équipé de fusibles ou de protection thermique.

En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter les réparations provisoires.

Contactez le fournisseur ou, si nécessaire, directement le fabricant.

La garantie est annulée en cas de modifications de la machine ou de remplacement des composants avec des pièces qui ne sont pas d'origine.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique pour éviter tout risque.

Le câble d'alimentation devra être de type HO7RN-F et dimensions 3x2,5 mm<sup>2</sup>.

### **4) FONCTIONNEMENT**

#### **Allumage**

En actionnant le commutateur principal, situé au-dessus du clavier, l'écran s'allume :



En appuyant sur ON / OFF on active le chauffage de l'eau et lorsque la température de cuisson est atteinte, nous passons à la phase de travail.

### Réglage des temps de cuisson

Il est possible d'appuyer sur le bouton « **Time Set** », que vous soyez sur l'écran de veille ou en phase de cuisson. Pendant la cuisson, donc avec un panier en fonctionnement, il n'est pas possible de modifier les temps indiqués.

Pour modifier un ou plusieurs temps, appuyez sur la touche souhaitée de 1 à 10 fois jusqu'à ce que le curseur vert apparaisse à côté et modifiez la valeur avec les flèches haut et bas. Pour confirmer la nouvelle valeur, appuyez sur TIME SET (Entrée) ou sélectionnez la touche suivante à modifier. Appuyez sur ESC pour quitter.

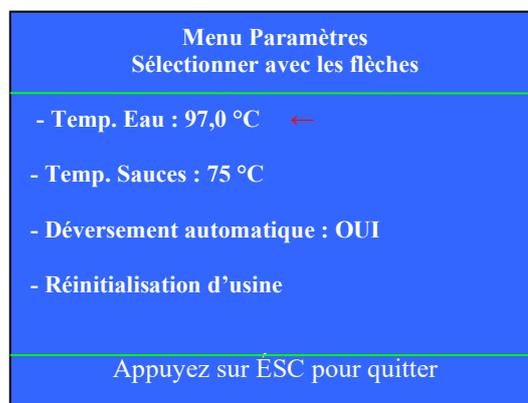
Pour les temps inférieurs à 60 secondes, la variation peut être de 5 secondes; pour les temps plus longs, la variation est de 10 secondes. Les temps peuvent être réglés d'un minimum de 5 secondes à un maximum de 1200 secondes (20 minutes)

### Temps par défaut

Touches de programme		Temps (sec)
1	6	60
2	7	90
3	8	180
4	9	240
5	10	300

### Nombre de déversements et paramètres

- ↑ **pour lire le nombre de déversements** : en maintenant la flèche indiquée enfoncée, vous pouvez voir le totalisateur des déversements effectués.
- ↓ **pour modifier les paramètres** :



Dans cette section, il est possible de modifier les points de réglage de l'eau, des sauces et de décider si le déchargement du produit présent dans les paniers doit se faire automatiquement ou sur commande de l'opérateur.



**AVERTISSEMENT:** Si la machine est installée à une altitude élevée au-dessus du niveau de la mer, la température d'ébullition peut être inférieure à cette valeur de réglage. Dans ce cas, la résistance resterait toujours insérée car le point de réglage ne serait jamais atteint.

Il est donc nécessaire de calibrer la machine à une valeur inférieure d'environ 2°C à la température d'ébullition.

### TEMPÉRATURES D'ÉBULLITION DE L'EAU

Altitude	Température °C
200mt	99,3°C
400 mt	98,6° C
600 mt	97,9° C
800 mt	97,2° C
1000 mt	96,5° C
1200 mt	95,8° C
1400 mt	95,1° C
1600 mt	94,4° C
1800 mt	93,7° C
2000 Mt	93,0° C
2200 Mt	92,3° C
2400 Mt	91,6° C
2600 mt	90,9°C
2800 mt	90,2° C
3000 mt	89,4° C

### Température des chauffe-sauces (uniquement pour le modèle pl2)



Le chauffe-sauce n'est pas un bain-marie. NE METTEZ PAS D'EAU.

Les bacs à sauces sont placés sur une plaque chauffante à thermostat.

La température recommandée pour les sauces est d'environ 65 à 80 degrés Celsius.

En effet, des températures plus basses favorisent la multiplication des bactéries, tandis qu'à des températures trop élevées les sauces cuisent en épaississant au fond du bac.

### 5) MENU TECHNIQUE

À partir de l'écran de veille, appuyez sur la touche 8 cinq fois de suite. Vous pouvez accéder au « Menu technique ».

Si vous ne faites pas de choix, après 15 secondes, vous revenez à l'écran de veille. Déplacez le curseur rouge avec les flèches et appuyez sur Entrée à l'élément souhaité.



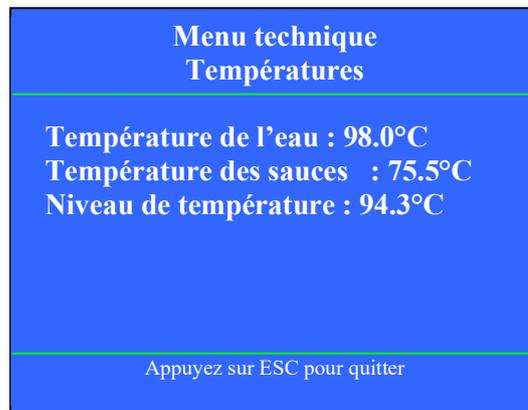
### Paramètres

Numéro	Paramètre	Minimum	Par défaut	Maximum	Augmentation minimum	Unités de mesure
1 sur 25	Immersion gauche		40		1	Dixièmes de seconde.
2 sur 25	Egouttement gauche		48		1	Dixièmes de seconde.
3 sur 25	Attente égouttement gauche		20		1	Dixièmes de seconde.
4 sur 25	Vidange à gauche		49		1	Dixièmes de seconde.
5 sur 25	Attente vidange gauche		20		1	Dixièmes de seconde.
6 sur 25	Délai d'expiration gauche		250		1	Dixièmes de seconde.
7 sur 25	Immersion droit		41		1	Dixièmes de seconde.
8 sur 25	Egouttement droit		51		1	Dixièmes de seconde.
9 sur 25	Attente égouttement droit		20		1	Dixièmes de seconde.
10 sur 25	Vidange à droite		49		1	Dixièmes de seconde.
11 sur 25	Attente vidange droit		20		1	Dixièmes de seconde.
12 sur 25	Délai d'expiration droit		250		1	Des dizaines de secondes
13 sur 25	Délai d'attente chauffage		999		1	Secondes
14 sur 25	Délai d'expiration remplissage eau		600		1	Secondes
15 sur 25	Fréquence alarme		40		1	Secondes
16 sur 25	Langue		ITA			
17 sur 25	Info		0			
18 sur 25	Rétro éclairage des touches	0	50	100	10	
19 sur 25	Température ventilateur		40		1	°C
20 sur 25	Hystérésis température	1	1	10	1	°C
21 sur 25	offset température		0.0		+/- 0.1	°C
22 sur 25	Filtre digital	0	0		1	
23 sur 25	Présence Sauces	ON	ON	OFF		
24 sur 25	Recharge automatique eau	ON	ON	OFF		
25 sur 25	Brassage		29		1	Secondes

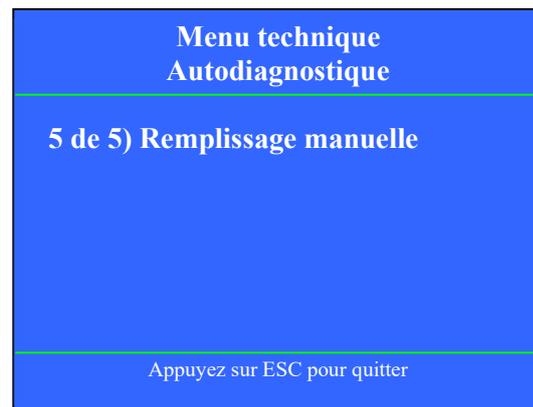
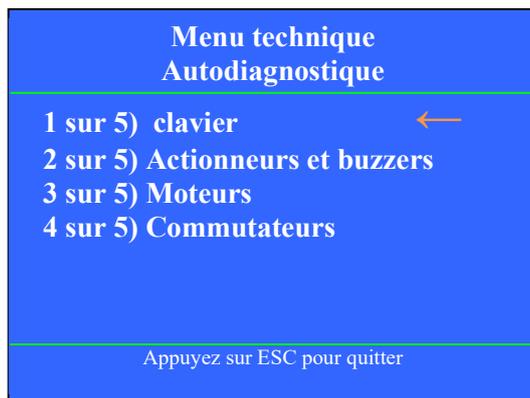
## Températures

Dans cet écran, vous pouvez afficher les températures détectées par le PT100 installé (si le paramètre « Pres. Sauces » est configuré OFF, la sonde relative affiche 0°C).

Si les sondes sont déconnectées ou lisent des températures > 100°C, elles affichent toujours 100°C.



## Autodiagnostic



Dans ce menu, il est possible de vérifier le bon fonctionnement de chaque partie de la machine. Ceci est exclusivement réservé à des techniciens expérimentés et qualifiés.

Sélectionnez l'élément souhaité en déplaçant le curseur avec les flèches et appuyez sur Entrée :

- **test clavier:** selon la touche enfoncée, l'état passera de OFF à ON
- **tests d'actionneur :** chaque actionneur installé sur la machine peut être activé et désactivé par la touche numérique combinée
- **test moteur:** il est possible de faire pivoter les moteurs qui entraînent les paniers dans les deux sens avec les boutons dédiés. Appuyez une première fois sur la touche pour l'activer et une deuxième fois pour la désactiver
- **tests commutateurs :** pour visualiser l'état des micro-commutateurs en cours d'utilisation
- **remplissage manuel :** en appuyant sur le bouton Entrée, vous pouvez ouvrir ou fermer l'électrovanne de l'eau à volonté, uniquement si la température de l'eau est inférieure à 40,0 ° C.

**PHOTO A**

CONNECTEUR PRINCIPAL



CLAVIER DE  
CONTRÔLE

SONDE DE  
DE TEMPÉRATURE

SONDE DE  
NIVEAU D'EAU

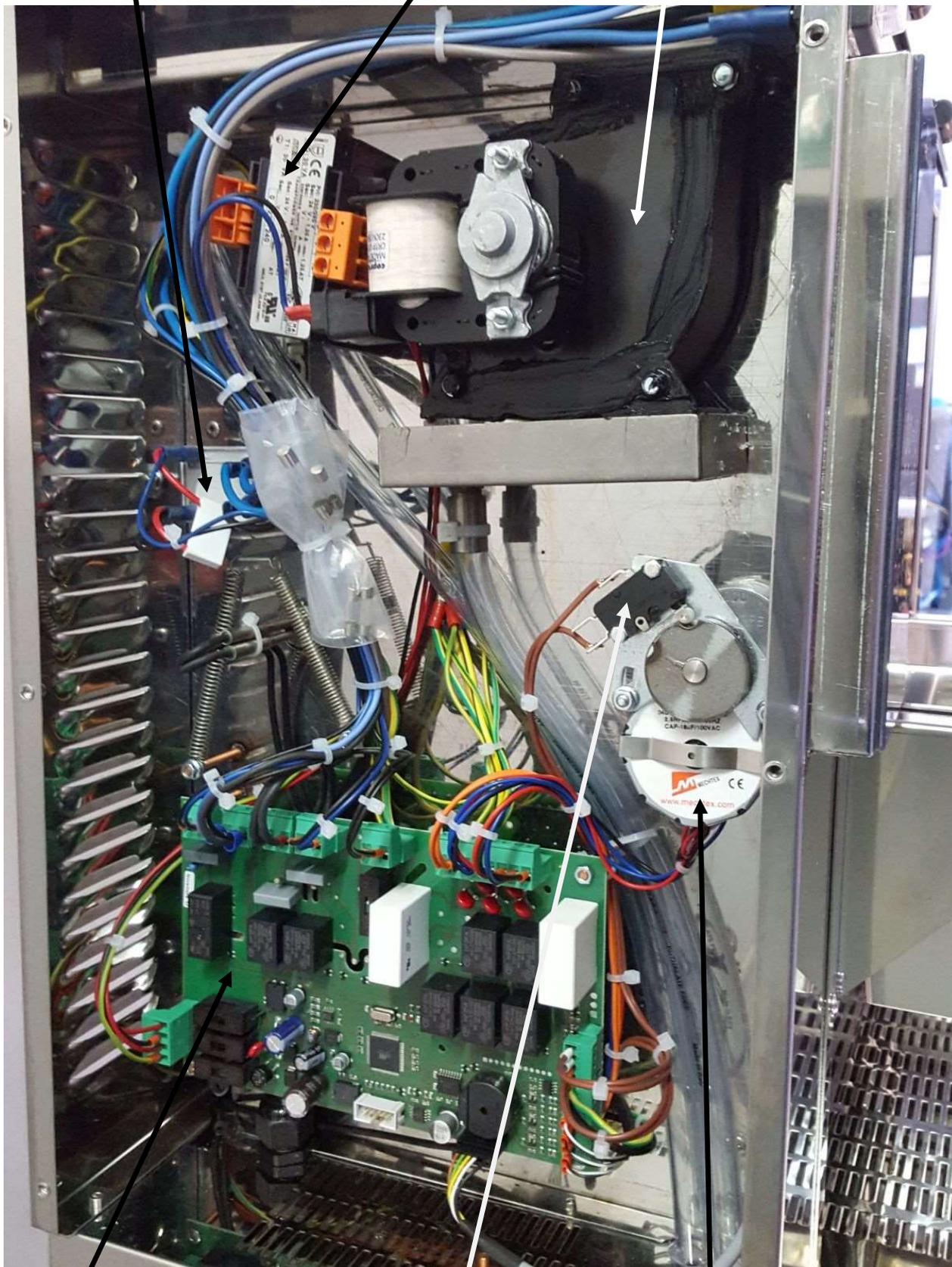
RACCORDEMENT  
EAU

**PHOTO B**

RELAIS DE CHAUFFAGE

TRANSFORMATEUR

ASPIRATEUR

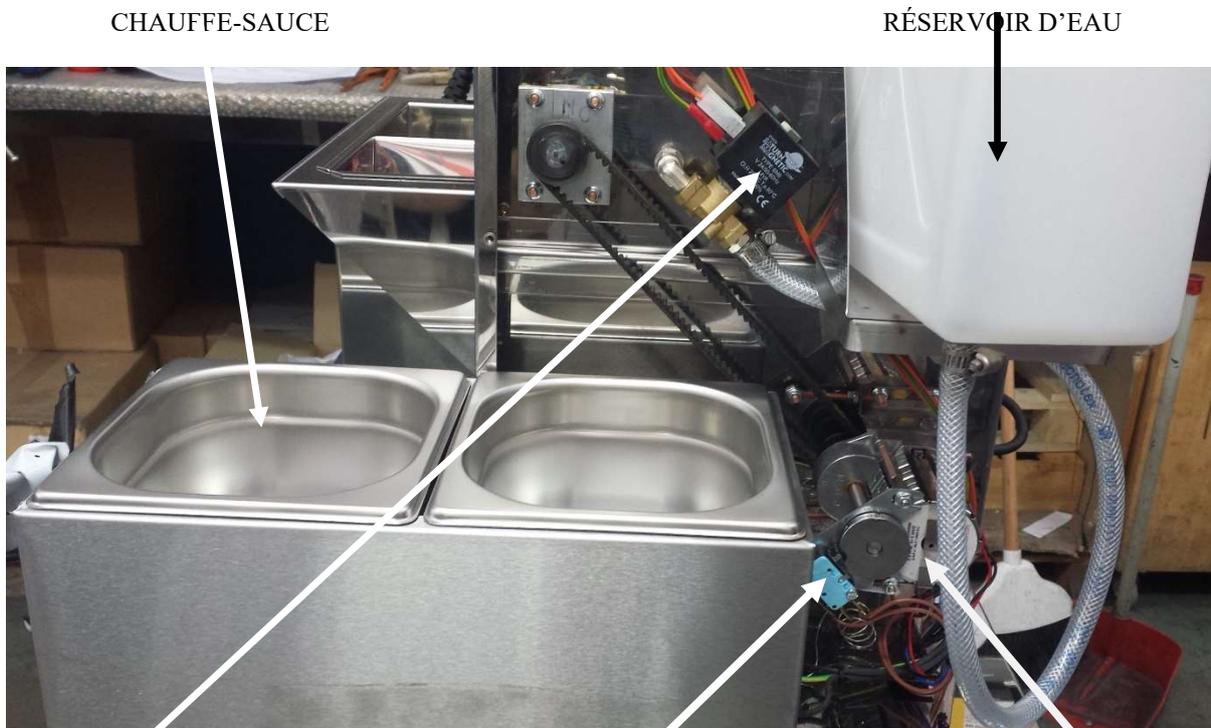


CARTE ÉLECTRONIQUE

MICROINTERRUPTEUR

MOTEUR PANIER GAUCHE

**PHOTO C – PL2 (avec chauffe-sauce)**

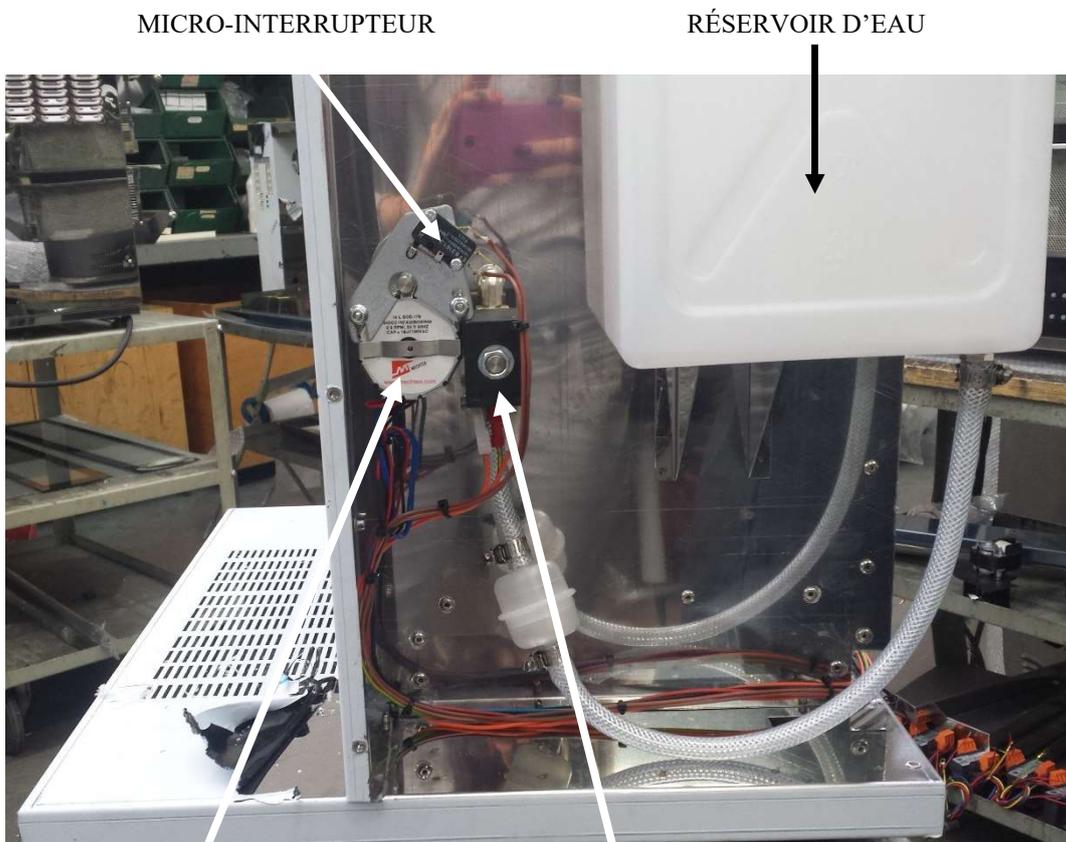


ELECTROVANNE

MICRO-INTERRUPTEUR

MOTEUR PANIER DROIT

**PHOTO D – PL3 (sans chauffe-sauce)**



MICRO-INTERRUPTEUR

RÉSERVOIR D'EAU

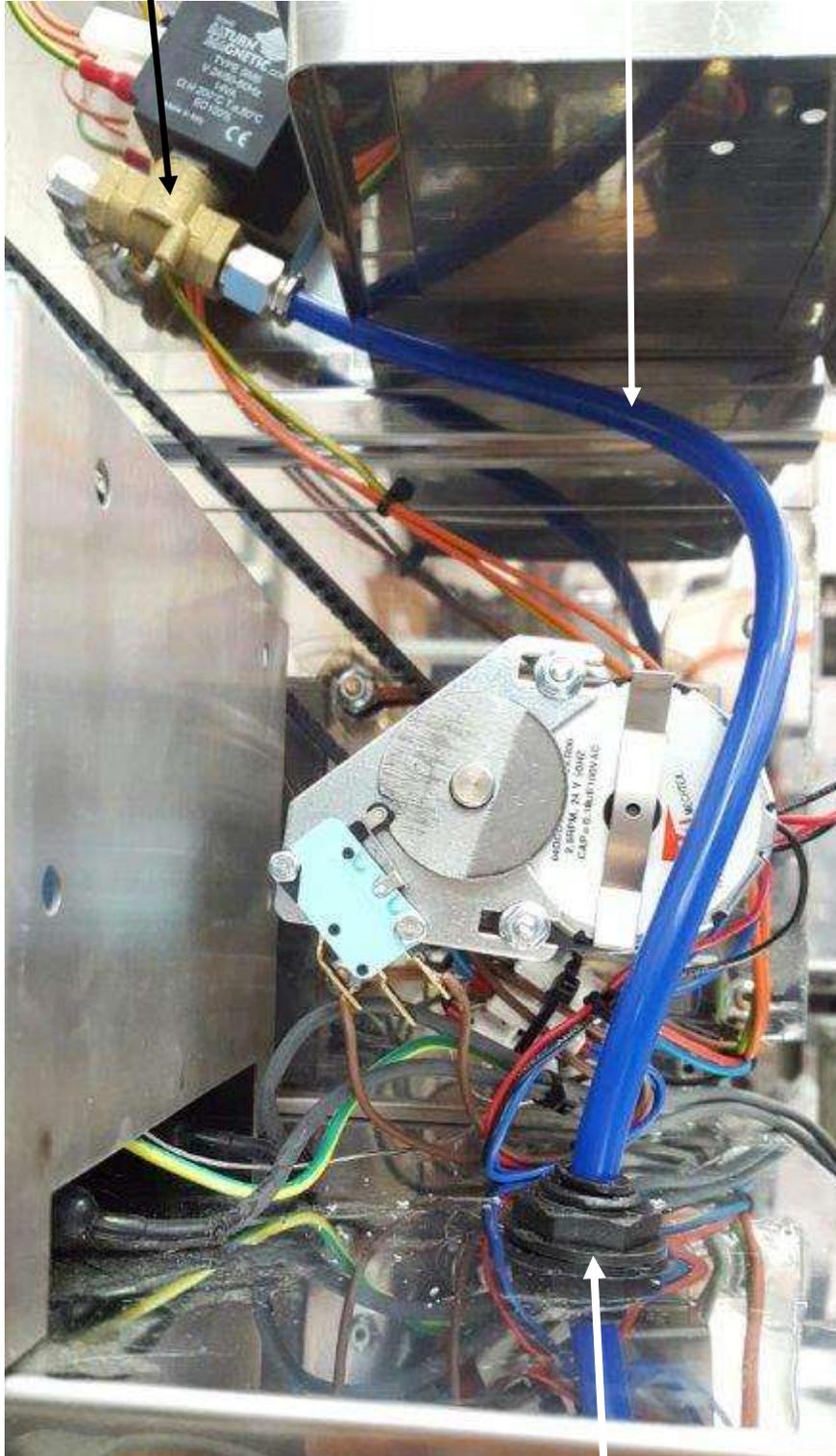
MOTEUR PANIER DROITE

ÉLECTROVANNE

**PHOTO E – CONNEXION DE L'ÉLECTROVANNE À L'ALIMENTATION EN EAU (EN OPTION)**

ÉLECTROVANNE

TUYAU



PASSE PAROI

