



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'INSTALLATION

CUISEUR A PATES

EXTEND



MANUEL D'INSTALLATION
FR_EXTEND_CUISPAT_REV A
Rédigé par ECE le 12/03/19
Révisé par ECE le 19/03/19

APPLICABLE A :

GMC0184	GMC0185	GMC0190	GMC0229

SOMMAIRE

SOMMAIRE	1
SECTION 1 - INTRODUCTION	2
1 - Avant-propos	2
2 - À propos des symboles contenus dans ce manuel	2
3 - Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie	2
SECTION 2 - IDENTIFICATION PRODUIT	3
1 - Plaquette signalétique	3
2 - Cachet exploitant	3
3 - Notes	3
SECTION 3 – INSTALLATION	4
1 - Généralités	4
2 - Manutention – Mise en place	4
3 - Installation	4
4 - Montage et précautions spécifiques	4
5 - Plaquette signalétique	4
SECTION 4 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
1 - Particularités de la gamme Extend Concept	5
2 - Contrôles après raccordement	5
SECTION 5 - RACCORDEMENT EAU	6
ANNEXES	7
ANNEXE 1 – SCHEMAS ELECTRIQUE	7
1 - Schéma électrique - Cuiseur à pates avec option relevage automatique	7
ANNEXE 2 – PIECES DE PREMIERE NECESSITE	8

SECTION 1 - INTRODUCTION

1 - Avant-propos

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées dans la poursuite de cinq objectifs :

- Robustesse
- Performance
- Hygiène
- Ergonomie
- Sécurité

Si toutefois, malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

Information : info@charvet.fr
S.A.V. : sav@charvet-sa.fr
Tél : +33 (0) 4 76 06 64 22



INFORMATION

Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié. Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation, ou d'un mauvais entretien.



AVERTISSEMENT

Toute installation terminée doit donner lieu à un nettoyage complet de l'appareil selon les dispositions prévues dans la partie « NETTOYAGE » du manuel d'utilisation de l'appareil.

Il est également impératif de procéder à un essai des différentes fonctions de l'appareil avant livraison du chantier d'installation. Merci de bien vouloir vous référer à la section « UTILISATION NORMALE » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

Enfin, il est impératif de former le personnel à l'utilisation de l'appareil et de lui remettre un exemplaire du manuel d'utilisation à l'issue de l'installation et de la formation.

2 - À propos des symboles contenus dans ce manuel

Dans un souci de clarté, ce manuel utilise différents pictogrammes et codes couleurs afin d'indiquer un point de vigilance spécifique ou une information particulièrement pertinente

Pictogramme	Signification	Pictogramme	Signification
	Information générique		Particularité de fonctionnement
	Information liée à la température		Information liée au gaz
	Point de vigilance		Information liée à l'électricité
	Conseil d'utilisation		Information liée au recyclage

3 - Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

La Société Paul CHARVET assure, conformément au décret n° 2014-928 du 19 août 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

Modalités de prise en charge :

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

www.e-dechet.com
+33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.



SECTION 3 – INSTALLATION

1 - Généralités

- L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art et conformément aux instructions de cette notice et réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Une attention particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné. Cet appareil de type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation.

2 - Manutention – Mise en place

- Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle bois et ce, jusqu'à implantation définitive.
- Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie, il est impératif de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

3 - Installation

- L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction.
- S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ils doivent être faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres de distance.
- Retirer toute les protections plastiques des habillages.
- Mettre les pieds de l'appareil en place (Livrés dans un carton séparé).
- Positionner l'appareil à l'emplacement choisi.

4 - Montage et précautions spécifiques

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation.

Sur socle maçonné, il est possible d'ajuster le niveau de l'appareil en interposant des cales entre le fourneau et le socle.

Sur socle inox, il est possible d'ajuster le niveau du socle. Pour se faire, dévisser le capot situé au-dessus du socle (Voir Rep. 1 ci-contre) pour pouvoir accéder aux boulons situés dans le socle (Rep. 2 ci-contre). Agir sur ces derniers pour ajuster le niveau du fourneau.

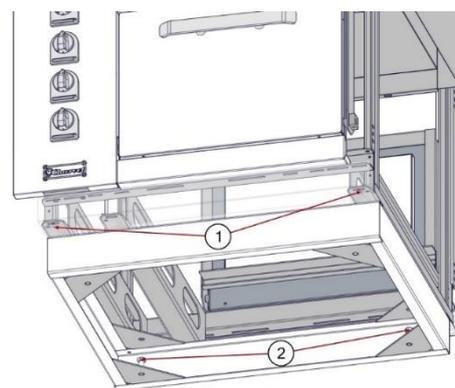


Fig. 1

5 - Plaquette signalétique

La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de la baie libre, du placard ou de l'étuve.



Fig. 2

SECTION 4 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE



Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

- Ne pas intervenir sur des câbles alimentés.
- L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- Utiliser du câbles normalisé 245 IEC 57 ou 245 IEC 66 (Ou autres câbles présentant des caractéristiques similaires).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335 – I.
- La section du câble de raccordement de l'appareil au réseau doit être de 10 mm².
- En cas de détérioration du câble il est impératif de faire intervenir une personne qualifiée pour procéder à son remplacement.



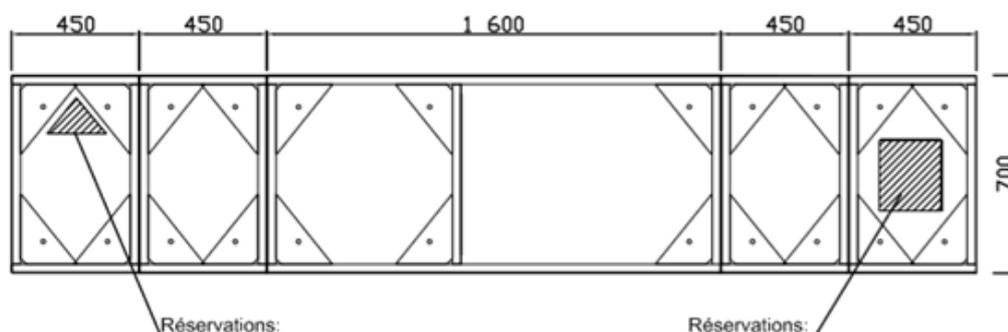
Dans le cas d'un appareil mobile, relié au réseau par une prise de courant :

- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1 - Particularités de la gamme Extend Concept

Le câblage du fourneau est réalisé en nos ateliers. Chaque ligne d'alimentation d'appareil termine sur un bornier qu'il faut relier à l'installation électrique.
Ces borniers sont situés dans la zone technique du fourneau. Merci de vous référer au plan de réservation du fourneau pour une localisation précise de la zone technique.

Ex. de plan de réservation :



- 2 alim.élec. 3/400V+N+T - P= 8kW pour friteuses

Nota:

Prévoir vanne de barrage gaz installée conformément à la réglementation
Toutes les alimentations électriques livrées avec 3m de câbles disponibles

- 2 alimentation gaz séparées G20 20mb - P= 26.5 kW + 32kW
raccordement sur manchon 1" (26/34)

- 1 alim.élec. 1/230V+T - P=0.5kW pour allumages électriques

- Alim. eau froide / eau chaude pour bac à eau et mélangeur.

- 1 vidange syphonée Ø40

2 - Contrôles après raccordement

Après avoir raccordé l'appareil, s'assurer :

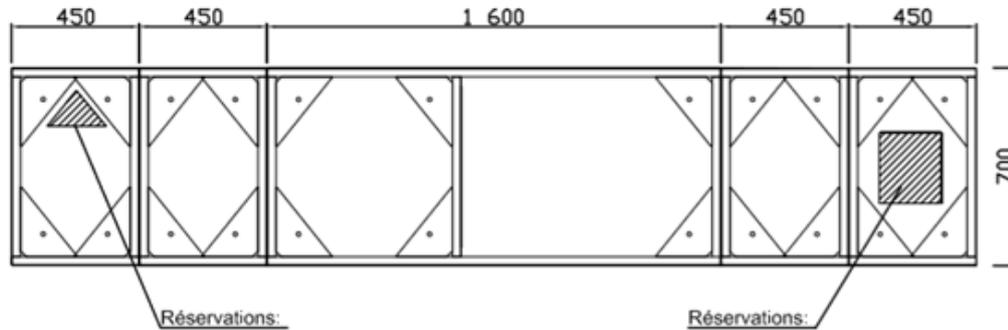
- Du bon serrage des câbles au bornier.
- De la bonne mise à la terre du système.

SECTION 5 - RACCORDEMENT EAU

Les canalisations d'arrivée d'eau et d'évacuation sont réalisées en nos ateliers et aboutissent sur un raccord en attente dans la zone technique.

La zone technique est indiqué sur le plan de réservation du fourneau.

Ex. de plan de réservation :



Réservations:

- 2 alim.élec. 3/400V+N+T - P= 8kW pour friteuses

Nota:

Prévoir vanne de barrage gaz installée conformément à la réglementation
Toutes les alimentations électriques livrées avec 3m de câbles disponibles

Réservations:

- 2 alimentation gaz séparées G20 20mb - P= 26.5 kW + 32kW
raccordement sur manchon 1" (26/34)

- 1 alim.élec. 1/230V+T - P=0.5kW pour allumages électriques

- Alim. eau froide / eau chaude pour bac à eau et mélangeur.

- 1 vidange syphonée Ø40

ANNEXES

ANNEXE 1 – SCHEMAS ELECTRIQUE

1 - Schéma électrique - Cuiseur à pattes avec option relevage automatique

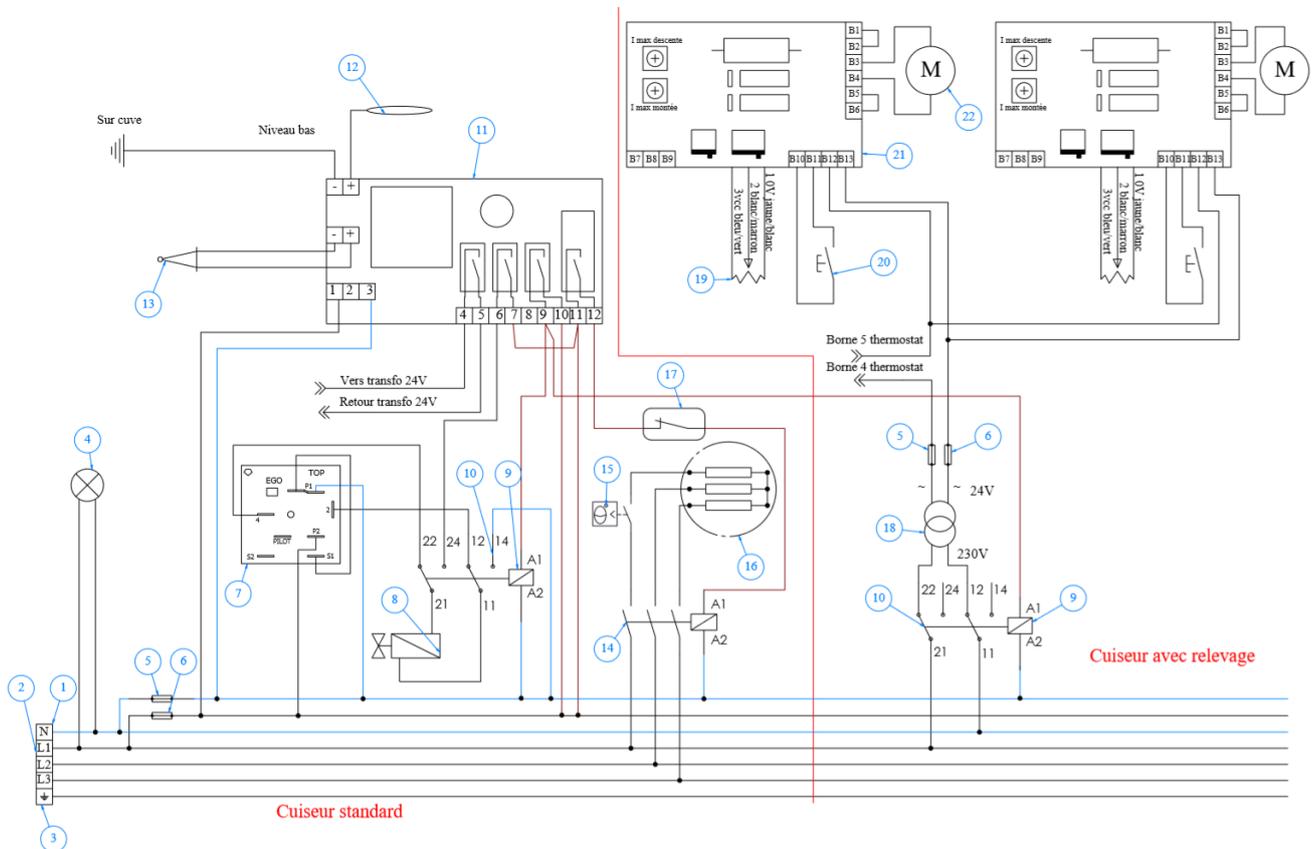


Fig. 3

Schéma électrique du cuiseur à pattes avec option relevage automatique

Légende

N° de repère	Code	Désignation	N° de repère	Code	Désignation
1		Borne terre 10mm ² (Bleue)	2		Borne phase 10mm ² (Grise)
3		Borne terre 10mm ² (Verte/jaune)	4	173646	Voyant blanc 400V
5	02726A	Bloc de jonction neutre 4mm ²	6	03413A	Fusible 5A 5x20
7	09099A	Doseur d'énergie 230V	8	507650	Électrovanne 2 Voies ¼ 230V
9	08164A	Relai à embase 230V	10	08243A	Embase pour relai
11	504923	Régulateur de température 0-100°C	12	168229	Sonde de niveau
13	504925	Sonde PT100	14	00080A	Contacteur 400V / 25A
15	505935	Thermostat unipolaire 30-110°C (Pré réglé à 90°C)	16	504138	Résistance 11kW
17	501099	Micro-rupteur étanche	18	05917A	Transformateur
19	09025A	Potentiomètre	20	ELE0018	Bouton poussoir
21	09024A	Carte de relevage panier	22	08559A	Vérin électrique LA22

ANNEXE 2 – PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE

1 - Accessoires

Désignation	Code	Visuel
Manette	505207	
Insert manette	500551	
Panier	500638	
Surverse	168065	

2 - Option relevage automatique

Désignation	Code	Visuel
Vérin de relevage	08559A	
Ensemble carte de relevage	176365	
Bouton de potentiomètre	05919A	
Transformateur	05917A	
Bouton poussoir	ELE0018	

3 - Pièces électriques

Désignation	Code	Visuel
Voyant blanc 230V	173641	
Lexan	505001	
Résistance 11kW	504138	
Fusible 5A 5x20	03413A	
Doseur d'énergie 230V	09099A	
Électrovanne	507650	
Relai	08164A	
Sonde de niveau	168229	
Sonde PT100	504925	
Thermostat unipolaire	505935	
Micro-rupteur	501099	
Contacteur	00080A	
Carte de régulation température	504923	



MANUEL D'UTILISATION

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CUISEUR A PATES

EXTEND



MANUEL D'UTILISATION
FR_EXTEND_CUISPAT_REV A
Rédigé par ECE le 12/03/19
Révisé par ECE le 19/03/19

APPLICABLE A :

GMC0184	GMC0185	GMC0190	GMC0229

SOMMAIRE

SOMMAIRE	1
SECTION 1 - INTRODUCTION	2
1 - Avant-propos	2
2 - À propos des symboles contenus dans ce manuel	2
3 - Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie	2
SECTION 2 - IDENTIFICATION PRODUIT	3
1 - Plaquette signalétique	3
2 - Cachet exploitant	3
3 - Notes	3
SECTION 3 – UTILISATION	4
1 - Avertissements	4
2 - Panneau de commande	4
3 - Avant la première mise en route	4
4 - Utilisation normale	5
A - Généralités	5
B - Fonction cuiseur à pâtes	5
C - Fonction relevage automatique (option GMC0185)	5
D - Fonction cuiseur vapeur	6
5 - Mise hors service	6
SECTION 4 – NETTOYAGE & ENTRETIEN	7
1 - Avertissements	7
2 - Généralités	7
3 - Nettoyage – Cuiseur à pâtes sans option relevage automatique	7
4 - Nettoyage – Cuiseur à pâtes avec option relevage automatique	7
ANNEXES	8
PIECES DE PREMIERE NECESSITE	8

SECTION 1 - INTRODUCTION

1 - Avant-propos

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées dans la poursuite de cinq objectifs :

- Robustesse
- Performance
- Hygiène
- Ergonomie
- Sécurité

Si toutefois, malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

Information : info@charvet.fr
S.A.V. : sav@charvet-sa.fr
Tél : +33 (0) 4 76 06 64 22



INFORMATION

Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié. Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation, ou d'un mauvais entretien.

2 - À propos des symboles contenus dans ce manuel

Dans un souci de clarté, ce manuel utilise différents pictogrammes et codes couleurs afin d'indiquer un point de vigilance spécifique ou une information particulièrement pertinente

Pictogramme	Signification	Pictogramme	Signification
	Information générique		Particularité de fonctionnement
	Information liée à la température		Information liée au gaz
	Point de vigilance		Information liée à l'électricité
	Conseil d'utilisation		Information liée au recyclage

3 - Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

La Société Paul CHARVET assure, conformément au décret n° 2014-928 du 19 août 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

Modalités de prise en charge :

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

www.e-dechet.com
+33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.



SECTION 3 – UTILISATION

1 - Avertissements



ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, Par conséquent, il doit être utilisé par du personnel qualifié, dans le cadre prévu et selon les instructions du présent document.

Toute utilisation normale de cet équipement pourrait avoir des conséquences sur son fonctionnement, mais aussi sur la sécurité des biens et des personnes.

Cet appareil est équipé de plusieurs organes de sécurité. En cas de dysfonctionnement, merci de mettre l'appareil hors alimentations (électricité, gaz, eau, ...) et contacter un installateur qualifié pour intervention.

- NE PAS TENTER DE RÉPARER UN APPAREIL DÉFECTUEUX PAR VOUS-MÊME, EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, MERCI DE CONSIGNER L'APPAREIL (L'ISOLER DE SES SOURCES D'ALIMENTATION, ET LIMITER SON ACCÈS AUX SEULES PERSONNES HABILITÉES), DANS L'ATTENTE DE L'INTERVENTION DE L'INSTALLATEUR.
- NE PAS UTILISER UN APPAREIL EN CAS DE MISE EN SÉCURITÉ DE CE DERNIER, NE PAS TENTER DE BY-PASSER LE/LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL.
- NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER UN APPAREIL, EN PARTICULIER À VIDE, SANS SURVEILLANCE.
- CE MATÉRIEL DOIT ÊTRE RÉVISÉ À MINIMA UNE FOIS PAR AN PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.
- CERTAINES PIÈCES DE CET APPAREIL SONT PROTÉGÉES PAR LE FABRICANT, EN CAS DE DÉFAILLANCE, IL CONVIENT DE FAIRE INTERVENIR L'INSTALLATEUR POUR REMPLACEMENT OU RÉPARATION.

Ni la société CHARVET, ni la société d'installation, ne pourraient être tenues pour responsables des dégradations et/ou blessures consécutives à un mauvais entretien, une mauvaise utilisation, ou modification non-autorisée de cet appareil.

2 - Panneau de commande

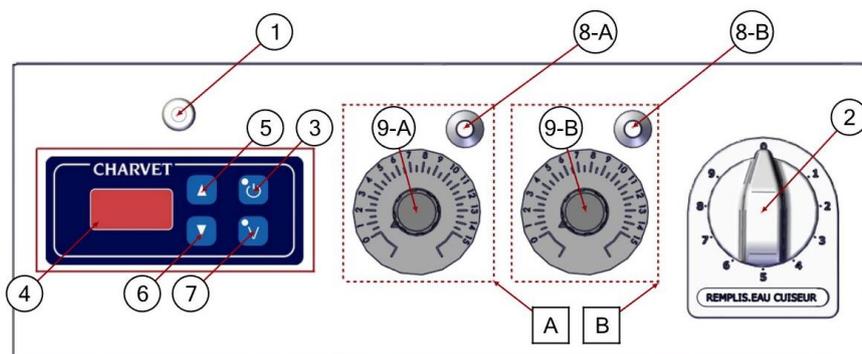


Fig. 1

Panneau de commande

Légende

N° de repère	Désignation
1	Témoin de mise sous tension
2	Commande de remplissage de la cuve en eau
3	Touche de mise en route de la régulation en température
4	Afficheur (Consigne en température)
5	Touche « Haut »
6	Touche « Bas »
7	Touche d'activation de la fonction « cuiseur vapeur »
A	Commande gauche – Option relevage auto
B	Commandes droite – Option relevage auto
8-A	Poussoir de descente des paniers – Côté gauche
8-B	Poussoir de descente des paniers – Côté droit
9-A	Minuterie – Côté gauche
9-B	Minuterie – Côté droit

3 - Avant la première mise en route

Avant la première mise en route :

- Retirer tous les films de protection plastique des revêtements en acier inoxydable.
- Procéder à un nettoyage complet de l'appareil afin d'une part, retirer les poussières ayant pu s'accumuler durant la période de stockage, et d'autre part, éliminer les résidus de produits ayant pu être utilisés lors de la phase de finition de l'appareil ou des travaux d'installation.
- Merci de bien vouloir également tester tous les organes de commandes avant mise en exploitation de l'appareil.

A - Généralités

 INFORMATION	<p>Fonctionnement de l'afficheur :</p> <p>L'afficheur indique par défaut la température mesurée à l'intérieur du bac. Si l'utilisateur appuie une première fois sur les touches fléchées « haut » et « bas », l'afficheur indique la température consigne (Température à atteindre). Les appuis suivants permettent d'ajuster la température consigne. Après un moment sans appui sur l'une ou l'autre de ces deux touches, l'affichage bascule à nouveau sur la température mesurée.</p> <p>Note : La température de consigne peut être réglée entre 10 et 100°C au pas de 1°C.</p> <p>Remarque : Tant que l'appareil est en chauffe, la virgule du chiffre des unités de l'afficheur reste allumée.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	--

B - Fonction cuiseur à pâtes

1. Mettre l'appareil sous tension. Le voyant blanc (Fig. 1 – Rep. 1) s'allume.
2. Mettre la commande de régulation en température en appuyant sur la touche « Marche / Arrêt » (Fig. 1 – Rep. 3), le voyant associée à la touche s'éclaire, l'écran (Fig. 1 – Rep. 4) également.
S'assurer que le voyant de la touche « V » (Fig. 1 – Rep. 7) est éteint, sinon, appuyer sur la touche pour désactiver la fonction.
3. Tourner la commande de remplissage de la cuve en eau (Fig. 1 – Rep. 2).
Plus la valeur est élevée plus le remplissage est rapide.
4. Sélectionner la température désirée à l'aide des touches fléchées « haut » et « bas » (Fig. 1 – Rep. 5 & 6).
5. Charger le/les paniers de pâtes.

Note : Après avoir exécuté l'étape n°5, si votre appareil est équipé de l'option relevage automatique des paniers, consulter directement le paragraphe suivant pour connaître la marche à suivre à partir de ce point. Sinon, passer à l'étape n°6 du présent paragraphe.

6. Plonger le/les paniers dans la cuve (la cuve peut accueillir jusqu'à 6 paniers simultanément).
7. Lorsque la cuisson est suffisante, retirer le panier, égoutter vos pâtes, et vider le panier. Il est alors possible soit d'arrêter l'appareil (se référer au paragraphe mise hors service), soit de relancer une cuisson.

C - Fonction relevage automatique (option GMC0185)

 INFORMATION	<p>Fonctionnement de l'option relevage automatique :</p> <p>La cuve du cuiseur à pâtes permet d'accueillir jusqu'à 6 paniers en même temps. Lorsque l'appareil est équipé de la fonction relevage automatique, le relevage automatique des trois paniers du côté gauche (Fig. 1 – Rep. A) est indépendant (Motorisation et minuterie) du relevage automatique des trois paniers du côté droit (Fig. 1 - Rep. B).</p>
--	---

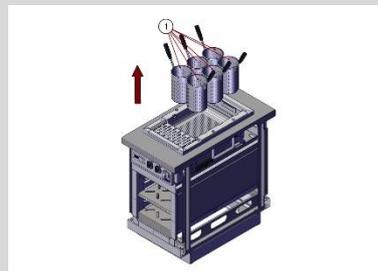
1. Positionner vos paniers chargés sur les supports.
2. Sélectionner le temps de cuisson désiré (De 1 à 15 minutes) pour les trois paniers du côté voulu à l'aide du potentiomètre approprié (Fig. 1 – Rep. 9-A pour les trois paniers de gauche, Fig. 1 – Rep. 9-B pour les trois paniers de droite).
3. Appuyer sur le poussoir approprié pour faire descendre le groupe de paniers voulu (Fig. 1 – Rep. 8-A pour les trois paniers de gauche, Fig. 1 – Rep. 8-B pour les trois paniers de droite).
4. Les paniers se relèvent automatiquement lorsque le temps de cuisson paramétré à l'étape 2 est atteint.

Remarque : C'est l'appui sur le poussoir de descente des paniers qui déclenche la minuterie.

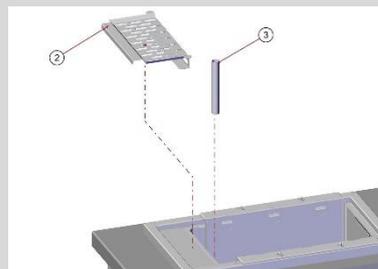
1. Mettre l'appareil sous tension. Le voyant blanc (Fig. 1 – Rep. 1) s'allume.
2. Activer la commande de régulation en température en appuyant sur la touche « Marche / Arrêt » (Fig. 1 – Rep. 3), le voyant associée à la touche s'éclaire, l'écran (Fig. 1 – Rep. 4) également.

Pour passer en mode « cuiseur à vapeur », la configuration de l'appareil doit préalablement être modifiée. Ainsi, il faudra :

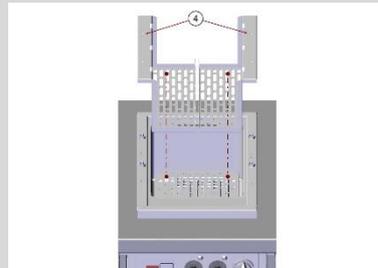
1. Déposer les 6 paniers à pâtes (Rep. 1 ci-contre).



2. Déposer l'égouttoir (Rep. 2 ci-contre)
3. Remplacer la surverse haute (Rep. 3 ci-contre) par la surverse basse.



4. Déposer les supports de paniers si l'appareil est équipé de l'option relevage automatique (Rep. 4 ci-contre).
5. Faire rabaisser les tiges de relevage :
 - o Positionner les potentiomètres de minuterie sur la valeur 15.
 - o Appuyer sur les boutons de descente.
 - o Lorsque les tiges sont baissées, appuyer sur la touche V de l'afficheur afin de maintenir les tiges baissées et enclencher le mode « Cuiseur à vapeur ».



6. Positionner un bac gastronomique GN1/1 perforé (non fourni) au-dessus du bac (Rep. 5 ci-contre).



INFORMATION



ATTENTION

ATTENDRE LE REFROIDISSEMENT DE L'EAU AVANT DE CHERCHER À VIDER LE BAC. RISQUE DE BRÛLURES.

3. Tourner la commande de remplissage de la cuve en eau (Fig. 1 – Rep. 2).
4. Sélectionner la température désirée à l'aide des touches fléchées « haut » et « bas » (Fig. 1 – Rep. 5 & 6).
5. Positionner les aliments à cuire dans le bac perforé. Lorsque la cuisson est satisfaisante, retirer les aliments du bac. Il est alors possible soit d'arrêter l'appareil (se référer au paragraphe mise hors service), soit de relancer une cuisson.

5 - Mise hors service

1. En fin de journée, ramener toutes les manettes sur la position « 0 ».
2. Déconnecter l'appareil du réseau électrique et gaz.
3. Procéder au nettoyage de l'appareil selon les instructions et recommandations de la section suivante.

SECTION 4 – NETTOYAGE & ENTRETIEN

1 - Avertissements



ATTENTION

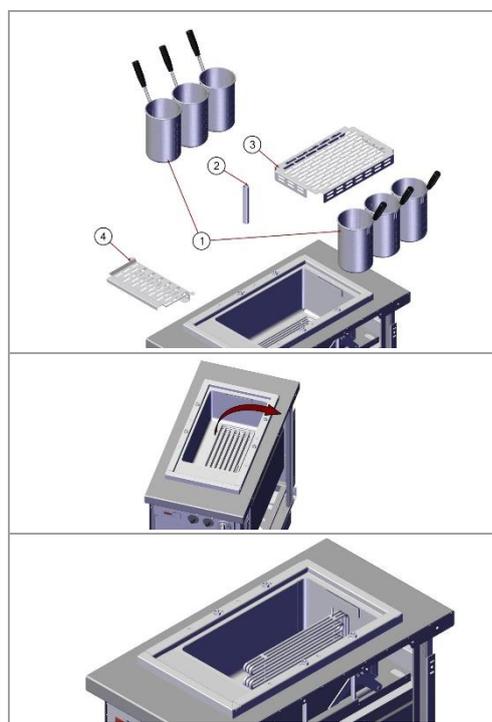
Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées.
Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension.
Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau.
L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.
Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant. En cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.
Pour de meilleures performances et une meilleure durabilité de votre matériel, merci de le faire réviser à la fréquence d'une fois par an par un installateur agréé.

2 - Généralités

1. Laver les habillages à l'aide d'une éponge imbibée d'eau, éventuellement additionnée de détergent neutre
2. Laisser sécher, puis passer un chiffon gras

3 - Nettoyage – Cuiseur à pâtes sans option relevage automatique

1. Déposer les paniers (Rep. 1 – Fig. ci-contre), l'égouttoir (Rep. 4 Fig. ci-contre), la/les surverses (Rep. 2 – Fig. ci-contre), et la grille de fond de cuve (Rep. 3 – Fig. ci-contre). Ces éléments peuvent être passés à la plonge.
2. Faire pivoter la résistance d'un quart de tour vers la droite. Nettoyer le fond de cuve à l'aide d'une éponge et d'eau additionné d'un produit détergent neutre. Rincer à l'eau claire.
3. Repositionner la résistance en fond de cuve, puis nettoyer le reste de la cuve. Rincer abondamment à l'eau claire.
4. Une fois tous les éléments secs, repositionner tous les éléments déposés au point n°1 dans l'ordre inverse de la dépose.



4 - Nettoyage – Cuiseur à pâtes avec option relevage automatique

Le nettoyage du cuiseur à pâtes avec option relevage automatique se fait selon le protocole décrit dans le paragraphe précédent, à la différence qu'il convient de retirer les supports de paniers en plus des autres éléments. Ces supports peuvent être passés à la plonge.

ANNEXES

PIECES DE PREMIERE NECESSITE

5 - Accessoires

Désignation	Code	Visuel
Manette	505207	
Insert manette	500551	
Panier	500638	
Surverse	168065	

6 - Option relevage automatique

Désignation	Code	Visuel
Vérin de relevage	08559A	
Ensemble carte de relevage	176365	
Bouton de potentiomètre	05919A	
Transformateur	05917A	
Bouton poussoir	ELE0018	

7 - Pièces électriques

Désignation	Code	Visuel
Voyant blanc 230V	173641	
Lexan	505001	
Résistance 11kW	504138	
Fusible 5A 5x20	03413A	
Doseur d'énergie 230V	09099A	
Électrovanne	507650	
Relai	08164A	
Sonde de niveau	168229	
Sonde PT100	504925	
Thermostat unipolaire	505935	
Micro-rupteur	501099	
Contacteur	00080A	
Carte de régulation température	504923	