



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

E1-CUISPAT

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO800-900_E1-CUISPAT-REV. ---
Rédigé par LLA le 03/07/23
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V02923	V02925	V02924	V02926	

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. PLAQUETTE SIGNALETIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
RACCORDEMENT EAU	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
3. UTILISATION RELEVAGE CUISEUR	4
4. UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR	4
5. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	5
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	6
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	7



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	LLA	03/07/2023	Création

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 à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14

INSTALLATION

1. GENERALITES

Il est impératif que l'installation soit réalisée par un installateur qualifié. Ce dernier procédera à l'installation du matériel dans les règles de l'art, en se conformant aux instructions de cette notice et aux réglementations locales.

Lors de l'installation, une attention toute particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné.

2. MANUTENTIONS

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



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient 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 fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments 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 du mur minimum.

4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation. Afin d'effectuer ce réglage, il est possible de régler chaque pied (ou boulon de réglage pour les appareils à monter sur socle maçonné) individuellement.

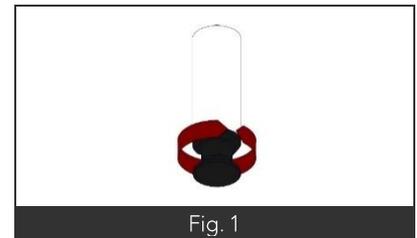


Fig. 1

5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil dispose d'une plaque signalétique. Son emplacement diffère en fonction de la configuration de l'appareil :

- **L'appareil est monté en configuration baie-libre ou placard :**
La plaque se trouve alors sous le plancher amovible de la baie ou du placard.
- **L'appareil est monté en configuration réchaud :** La plaque est installée en priorité sur l'avant de l'appareil. Il est également possible que cette dernière soit installée sur le support brûleur ou sur le carter de protection du panneau de commande de l'appareil
- **L'appareil est monté en configuration four (électrique ou gaz) :**
La plaque se trouve sur la face avant de l'appareil

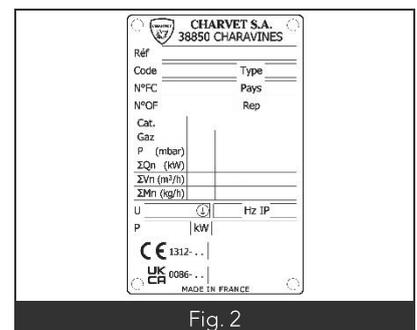


Fig. 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

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 des câbles normalisés 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 2,5 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. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

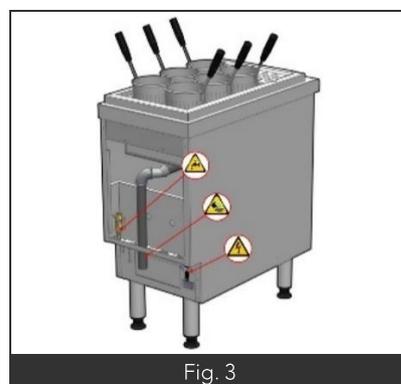


Fig. 3

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccorder la canalisation électrique fixe de l'installation au circuit électrique de l'appareil par l'intermédiaire du boîtier de raccordement.

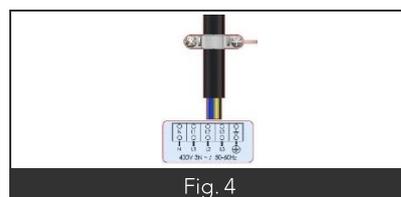


Fig. 4

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Raccorder la borne d'équipotentialité, dont l'emplacement est repéré par le symbole normalisé CEI60417-502 2002-10 (Représentation ci-contre).

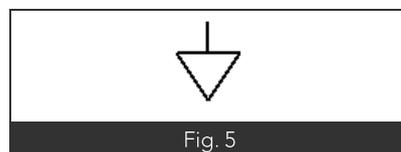


Fig. 5

3. APRES RACCORDEMENT

Après avoir raccordé l'appareil, il convient de s'assurer du bon serrage des câbles au bornier, mais également de la bonne mise à la terre du système.

RACCORDEMENT EAU

Si l'appareil est équipé d'un rejet ou d'un mélangeur, le raccordement doit être effectué au niveau du ou des raccords en attente sur l'appareil. Ces derniers se trouvent à l'endroit indiqué sur le plan de réservation. Il en va de même pour les évacuations d'eau.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. GENERALITES

À l'issue de l'installation, il convient de retirer tous les films plastiques de protection, puis de procéder à un essai de chaque fonction de l'appareil, merci de vous reporter au paragraphe « Utilisation normale » de la notice d'utilisation.

Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

La livraison du chantier doit également donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de chaque appareil à l'utilisateur ou à la personne en charge.

2. PANNEAU DE COMMANDE

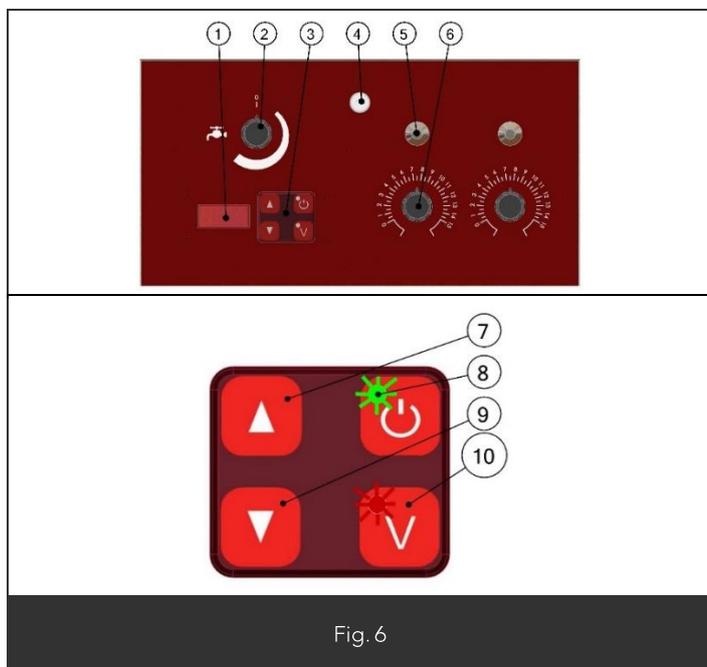


Fig. 6

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Affichage numérique. (Température d'eau.)
2	Manette de remplissage d'eau.
3	Lexan de commande
4	Voyant blanc présence tension
5	Bouton poussoir relevage ou descente paniers.
6	Minuteur du relevage.
7	Augmenter la température.
8	Bouton d'allumage.
9	Diminuer la température.
10	Bouton d'allumage mode cuisson vapeur*

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Affichage numérique. (Température d'eau.)
2	Manette de remplissage d'eau.
3	Lexan de commande
4	Voyant blanc présence tension
5	Bouton poussoir relevage ou descente paniers.
6	Minuteur du relevage.
7	Augmenter la température.
8	Bouton d'allumage.
9	Diminuer la température.
10	Bouton d'allumage mode cuisson vapeur*

3. UTILISATION RELEVAGE CUISEUR

Mettre l'appareil en fonctionnement et remplir la cuve d'eau. Lorsque le niveau haut de la bonde est atteint, ajuster le débit d'eau séquentiel au niveau souhaité.

Appuyer sur le bouton du relevage pour lever les paniers. (Figure 8 rep 5)

Sélectionner le temps de plongée, (figure 8 rep 6) puis appuyé de nouveau sur bouton rep 5 pour plonger les paniers.

4. UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR

Mettre en fonction l'appareil, voyant vert allumé. En mode vapeur, le remplissage est piloté automatiquement.

Avant la mise en fonctionnement du mode vapeur, s'assurer de la mise en place de la bonde (Figure 9 Rep 1)
 Pour les appareils équipés de l'option Relevage de paniers, descendre les paniers (Voir § 3). Dès l'activation du mode vapeur, l'action sur les paniers est automatiquement désactivée.
 Pendant le fonctionnement le niveau d'eau est contrôlé par la sonde (Rep 2 figure 9), la mise à niveau se fait automatiquement.

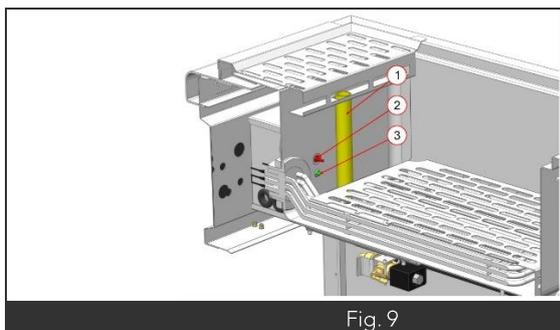


Fig. 9

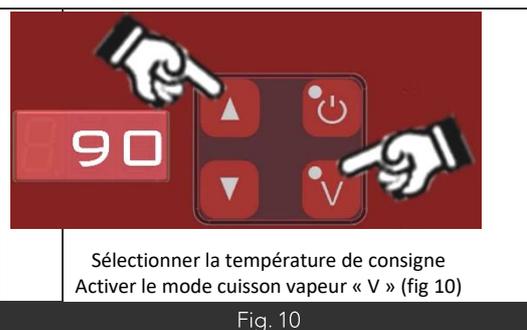


Fig. 10

Lors de la cuisson vapeur, placer les aliments un bac gastronome 1/1 perforé et le poser sur les rebords de la cuve. Couvrir le bac gastronome avec un couvercle adapté.



AVERTISSEMENT

Consignes relatives aux opérations de maintenance sur un appareil électrique ou mettant en œuvre l'énergie électrique :

Avant toute intervention :

- Déconnecter l'appareil de son alimentation au disjoncteur.
- Vérifier l'absence de tension à l'aide d'un dispositif de vérification approprié.

Les règles édictées dans la section « Raccordement électrique » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après mise hors tension de l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.

5. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

Déposer le capot de façade. (Figure 9 rep 1 vis)

Déposer le capot du coffret électrique. (Figure 9 rep 2)

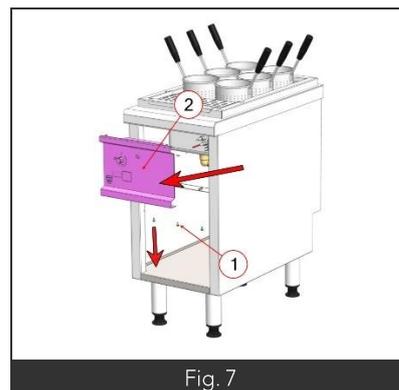
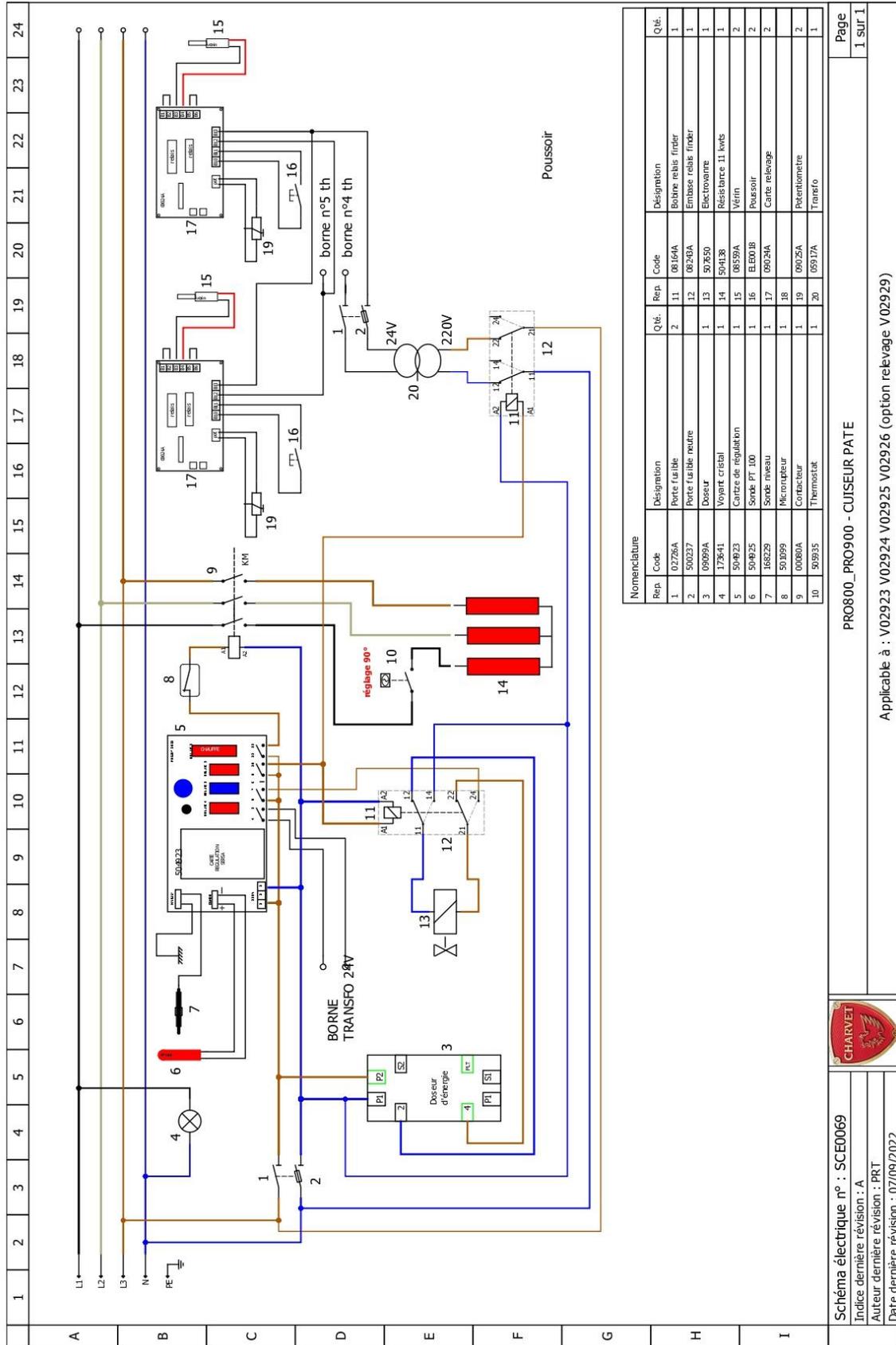


Fig. 7

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



Nomenclature			
Rep.	Code	Désignation	Qté.
1	02726A	Porte fusible	2
2	500237	Porte fusible neutre	1
3	09099A	Doseur	1
4	172641	Voyant cristal	1
5	504923	Cartre de régulation	1
6	504925	Sonde PT 100	1
7	168229	Sonde finisau	1
8	501099	Microrupteur	1
9	00080A	Contacteur	1
10	395935	Thermostat	1
11	08164A	Boîtier relais finder	1
12	08248A	Embase relais finder	1
13	507650	Electrovanne	1
14	504138	Résistance 11 kwts	1
15	08559A	Verin	2
16	16001B	Poussoir	2
17	09024A	Carte releveage	2
18			
19	09025A	Potentiometre	2
20	05917A	Transfo	1



Schéma électrique n° : SCE0069
 Indice dernière révision : A
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 07/09/2022

PRO800_900 - CUISEUR PATE
 Applicable à : V02923 V02924 V02925 V02926 (option releveage V02929)

Page
 1 sur 1



PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel
00080A	Contacteur bobine 230V	
08243A	Relais	
501099	Micro-rupteur	
09099A	Doseur d'énergie 230V	
504923	Régulateur de température 0°-100°C	
505935	Thermostat	
02655A 168229	Sonde de niveau cuiseur	
168065 DIV0839	Surverse fonction cuiseur + Joint torique	
169389 DIV0839	Surverse fonction vapeur + Joint torique	
08865A	Bouton poussoir relevage	

Code	Désignation	Visuel
504138	Résistance 1kW 230V	
08164A	Embase relais	
505925	Voyant blanc 400V	
07247A	Manette	
504977	Lexan rouge	
504925	Sonde PT	
05405A	Electrovanne	
08559A	Vérin électrique	
05917A	Transformateur	
168063 168065	Ensemble support vérin de relevage	
09025A	Potentiomètre	



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

E1-CUISPAT

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION
FR_PRO800-900_E1-CUISPAT_REV. ---
Rédigé par LLA le 03/07/23
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V02923	V02925	V02924	V02926	

SOMMAIRE

INTRODUCTION _____ 1

1. AVANT-PROPOS _____	1
2. CONTACTS UTILES _____	1
3. GARANTIE _____	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE _____	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE _____	1

UTILISATION _____ 2

1. AVERTISSEMENTS _____	2
2. PANNEAU DE COMMANDE _____	2
3. UTILISATION RELEVAGE CUISEUR _____	3
4. UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	3
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	3
3. NETTOYAGE CUVE LORS D'UNE ALIMENTATION AU GROS SEL : _____	4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	LLA	03/07/2023	Création



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 à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

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 anormale 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

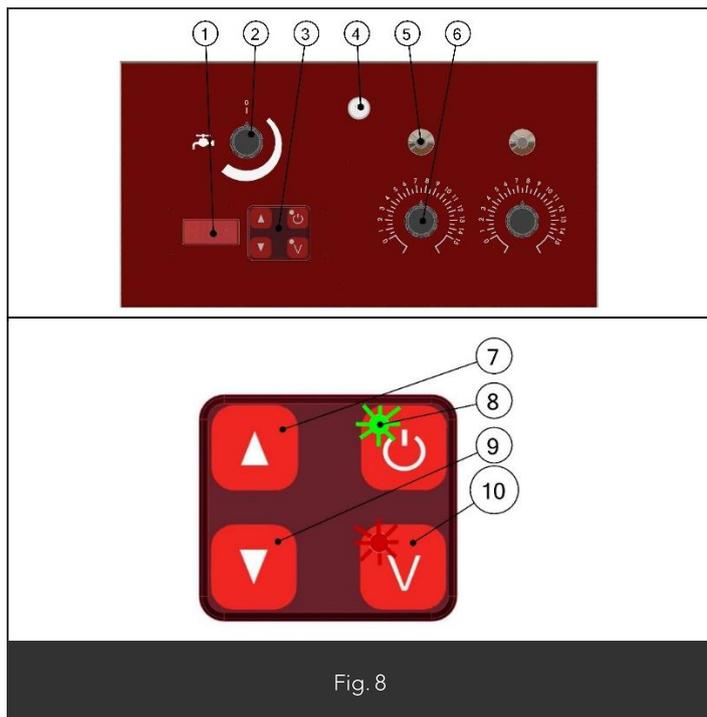


Fig. 8

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Affichage numérique. (Température d'eau.)
2	Manette de remplissage d'eau.
3	Lexan de commande
4	Voyant blanc présence tension
5	Bouton poussoir relevage ou descente paniers.
6	Minuteur du relevage.
7	Augmenter la température.
8	Bouton d'allumage.
9	Diminuer la température.
10	Bouton d'allumage mode cuisson vapeur*

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Affichage numérique. (Température d'eau.)
2	Manette de remplissage d'eau.
3	Lexan de commande
4	Voyant blanc présence tension
5	Bouton poussoir relevage ou descente paniers.
6	Minuteur du relevage.
7	Augmenter la température.
8	Bouton d'allumage.
9	Diminuer la température.
10	Bouton d'allumage mode cuisson vapeur*

3. UTILISATION RELEVAGE CUISEUR

Mettre l'appareil en fonctionnement et remplir la cuve d'eau. Lorsque le niveau haut de la bonde est atteint, ajuster le débit d'eau séquentiel au niveau souhaité.

Appuyer sur le bouton du relevage pour lever les paniers. (Figure 8 rep 5)

Sélectionner le temps de plongée, (figure 8 rep 6) puis appuyé de nouveau sur bouton rep 5 pour plonger les paniers.

4. UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR

Mettre en fonction l'appareil, voyant vert allumé. En mode vapeur, le remplissage est piloté automatiquement.

Avant la mise en fonctionnement du mode vapeur, s'assurer de la mise en place de la bonde (Figure 9 Rep 1)
Pour les appareils équipés de l'option Relevage de paniers, descendre les paniers (Voir § 3). Dès l'activation du mode vapeur, l'action sur les paniers est automatiquement désactivée.
Pendant le fonctionnement le niveau d'eau est contrôlé par la sonde (Rep 2 figure 9), la mise à niveau se fait automatiquement.

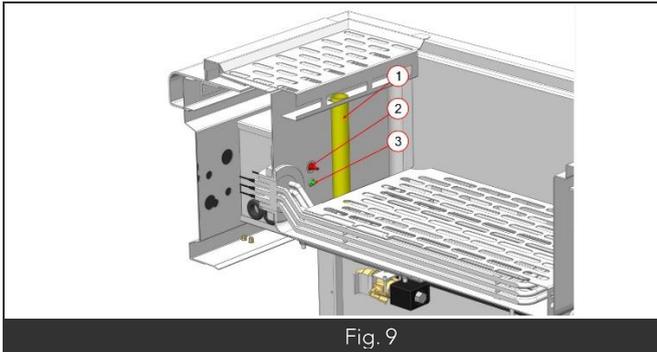


Fig. 9

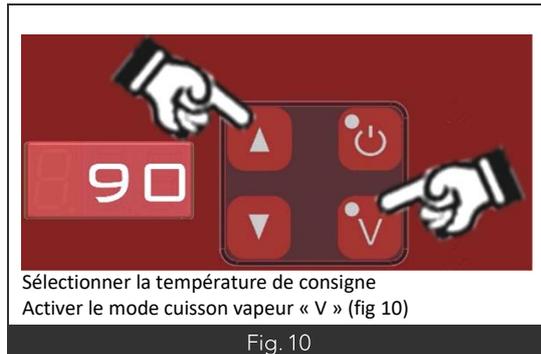


Fig. 10

Lors de la cuisson vapeur, placer les aliments un bac gastronome 1/1 perforé et le poser sur les rebords de la cuve. Couvrir le bac gastronome avec un couvercle adapté.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

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.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

Arrêter l'appareil.
Attendre le refroidissement avant toute intervention.
Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).

Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide même très dilué.

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours frotter dans le sens du polissage.
Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation ; et ce, par un installateur qualifié.

3. NETTOYAGE CUVE LORS D'UNE ALIMENTATION AU GROS SEL :

Ce nettoyage peut être réalisé par dé trempage, lavage à l'eau et produit d'entretien de lavage vaisselle.

Lors de salage « au gros sel » des aliments en cuisson sèche ou semi-humide dans la cuve, on rincera abondamment le fond de cuve à grande eau pour éliminer tous les restes de sel évitant ainsi un risque de piqûre de l'acier inoxydable.

4. ENTRETIEN DE LA CUVE :

Arrêter le fonctionnement de l'appareil. (Attendre que la température soit supportable).

Enlever la tôle d'égouttoir (2), puis les paniers du cuiseur. (3)

Pour les appareils équipés de l'option relevage, enlever ensuite les 2 supports paniers (4),

Enlever le double fond. (5)

Faire pivoter la résistance (6) sur le côté droit.

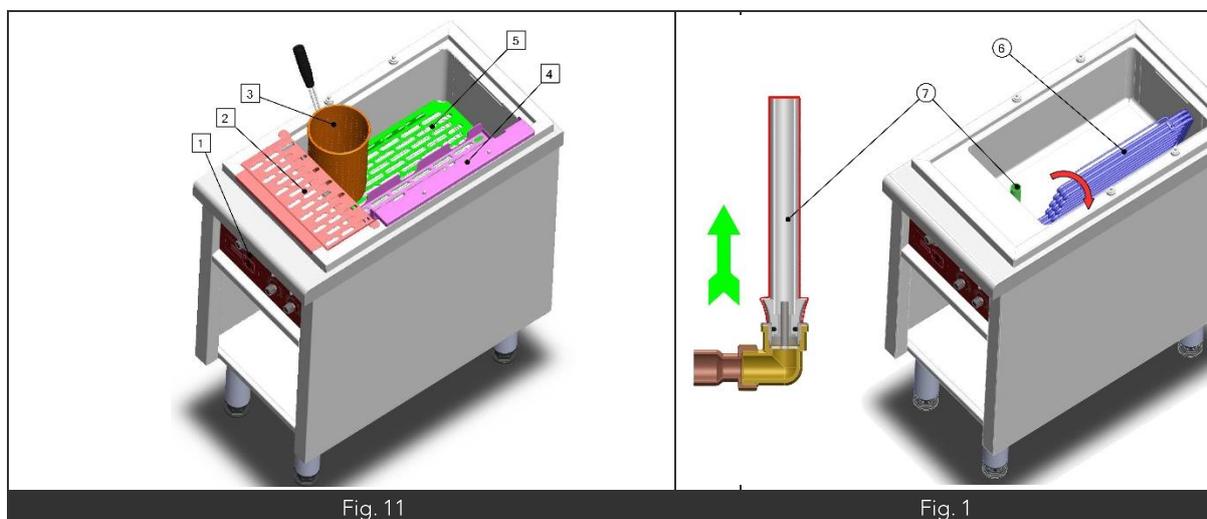
Nettoyer la cuve et les pièces démontées avec un produit lessiviel exempt de chlore et de javel.

Les pièces amovibles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Rincer abondamment et vidanger par la surverse. (7)

Essuyer correctement l'ensemble cuve et pièces démontées.

Remonter dans l'ordre inverse.



PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel
00080A	Contacteur bobine 230V	
08243A	Relais	
501099	Micro-rupteur	
09099A	Doseur d'énergie 230V	
504923	Régulateur de température 0°-100°C	
505935	Thermostat	
02655A 168229	Sonde de niveau cuiseur	
168065 DIV0839	Surverse fonction cuiseur + Joint torique	
169389 DIV0839	Surverse fonction vapeur + Joint torique	
08865A	Bouton poussoir relevage	

Code	Désignation	Visuel
504138	Résistance 1kW 230V	
08164A	Embase relais	
505925	Voyant blanc 400V	
07247A	Manette	
504977	Lexan rouge	
504925	Sonde PT	
05405A	Electrovanne	
08559A	Vérin électrique	
05917A	Transformateur	
168063 168065	Ensemble support vérin de relevage	
09025A	Potentiomètre	