



Annexes 'électrique'

B-E1CUISPAT1/1-R-E1CUISPAT1/1

Désignation	PRO 1000
B-E1 CUISPAT 1/1	V02927
B-E2CUISPAT	V02776
AERO C-E1CUISPAT 1/1	V02928
Option : Relevage paniers	V02929



Notice d'installation

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22
Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr
Email : sav@charvet-sa-fr



NOTICE: 1000 FR cuispat
ind. A; Date de création : 26/04/11
Date de mise à jour :
Code notice :

Sommaire

NOTICE D'INSTALLATION	1
« CONFORMITE AU DECRET FRANÇAIS N°2005-829 DU 20 JUILLET 2005. »	3
1. INSTALLATION	4
1.1. GENERALITES	4
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3. IMPLANTATION	4
2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	5
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	5
2.2. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE	6
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS	6
2.4. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX	6
3. SCHEMAS ELECTRIQUE :	7
4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE	9
5. RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU	11
5.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	11
5.2. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU D'EAU	11
5.3. VUE ECLATEE : CAPOT DE COMMANDE ET COFFRET ELECTRIQUE	12
6. MAINTENANCE	15
6.1. CHANGER LA RESISTANCE DU CUISEUR A PATES	15
6.2. CARTE DE REGULATION DE TEMPERATURE	16

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. 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.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ↳ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art, conformément aux règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation et aux instructions contenues dans cette notice.

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer puis vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3. Implantation

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (voir réglementation E.R.P.)

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible.

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

Retirer toutes les protections plastique des habillages. Mettre l'appareil sur son emplacement.

Avertissement

- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds ou les boulons de réglage (ceux-ci sont livrés dans un carton complémentaire.)

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal.

- **ATTENTION :**

En cas d'installation indépendante de l'appareil ce dernier doit être fixé au mur.

- **Appareil mobile :**

Mettre Les roulettes (celles-ci sont livrées dans un carton complémentaire.)

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.
L'appareil sera isolé du réseau «électrique par arrêt du réseau électrique».**

L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil
(Voir notice d'utilisation).



Garantie : la garantie est portée sur le contrat de vente.

Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

• **Plaquette signalétique**

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (voir la dernière page)

Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

	
<p align="center">Position de la plaque sur baie B-E1CUIPAT1/1</p>	<p align="center">Position de la plaque sur réchaud R-E1CUIPAT1/1</p>

2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Avertissements

L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
 Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.
 Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Appareil fixe :
 S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1.

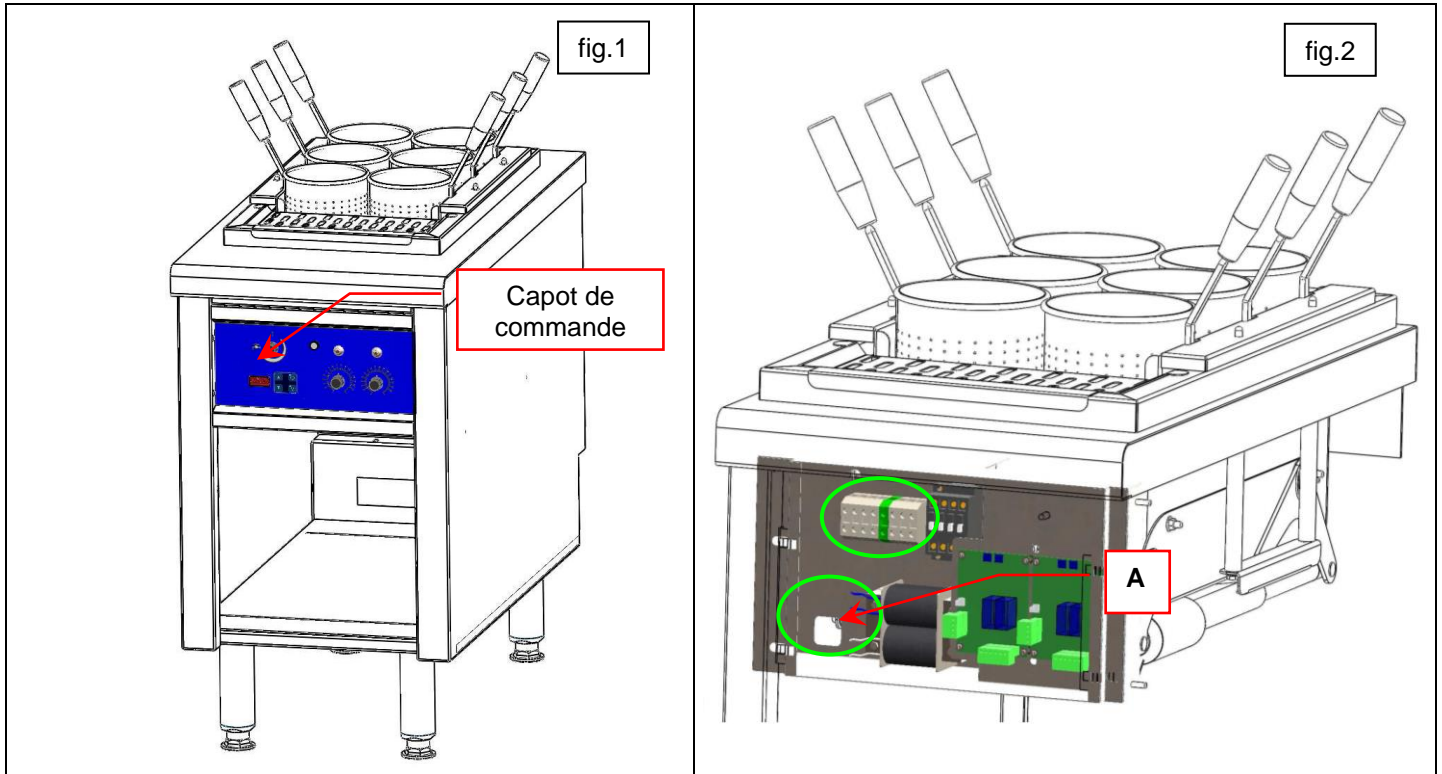
ATTENTION :
 Utilisé du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites lorsque l'appareil est hors fonctionnement et froid.

2.1. **Contrôles avant raccordements**

- La tension électrique du réseau doit être compatible avec la tension de l'appareil (voir § 2.4).
- La bonne fixation du câble,
- Le bon serrage des connexions de l'appareil,
- La section du câble de l'installation électrique doit être compatible avec la puissance de l'appareil.

2.2. Raccorder l'appareil au réseau électrique



- Le raccordement électrique se situe à l'arrière du capot commande au bornier. (fig.2).

Déposé le capot de façade (voir § 6.1)

Passer le câble de raccordement dans le coffret. (fig. A)

Raccorder le câble d'alimentation aux bornes suivant figures ci-dessous en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.

Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

2.3. Contrôles après raccordements

- La bonne mise à la terre (voir les avertissements raccordement électrique).
- L'isolement de l'équipement électrique.
- Le bon fonctionnement de l'appareil.

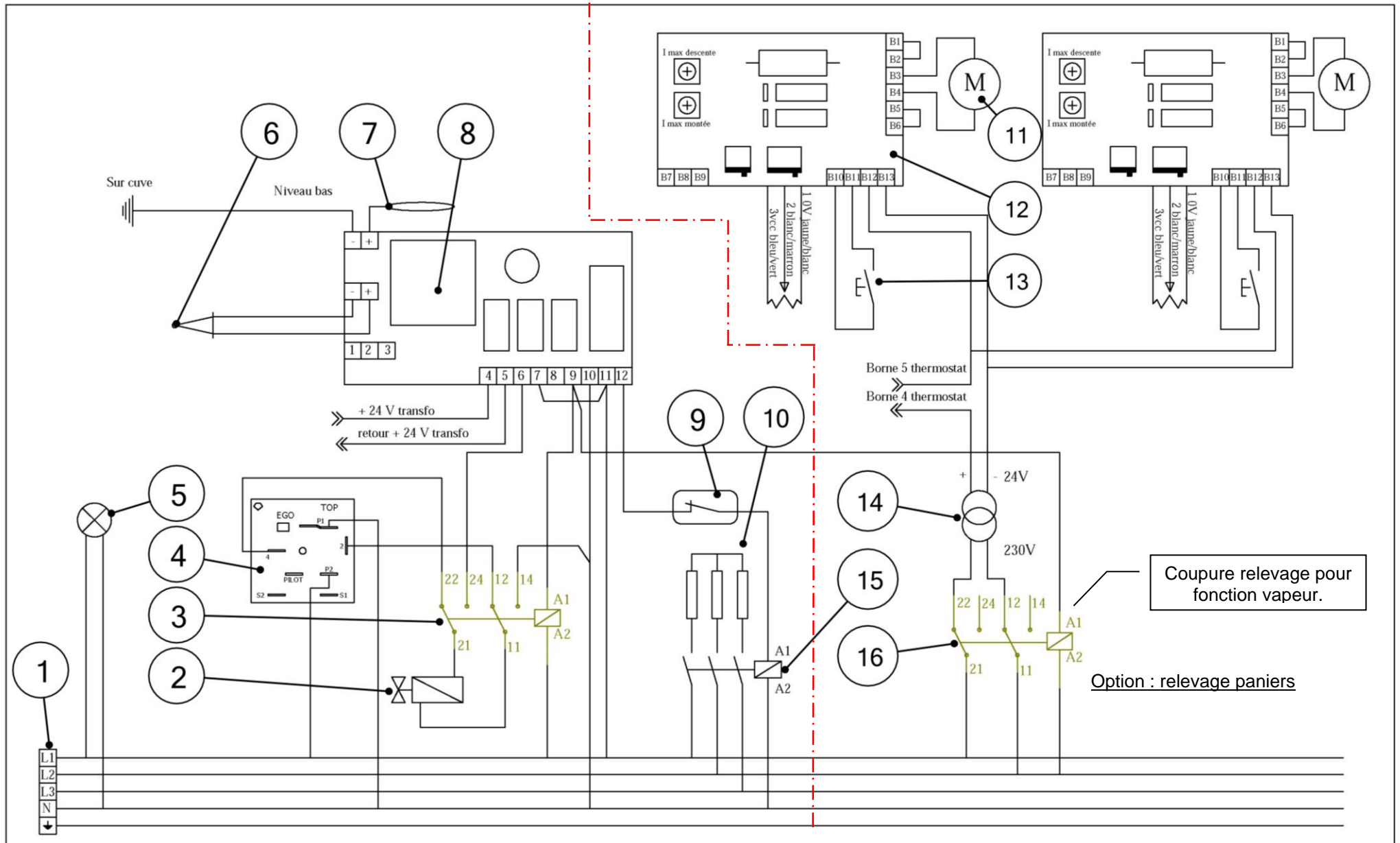
Mise en service : se reporter à la partie « Mise en service » du manuel d'utilisation.

2.4. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux

Tension de transformation	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
Les différentes configurations élect.				
Cuiseur à pâtes	B	B	A	A
Schéma élec.				SE00184/00
Cuiseur à pâtes avec relevage paniers	B	B	B	A
Schéma élec.				SE00184/00

A → Couplage possible B → nous consulter C → Impossibilité de couplage
D → Tension indisponible

3. SCHEMAS ELECTRIQUE :


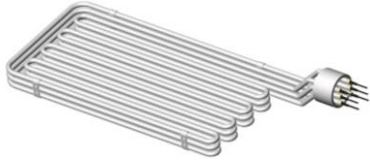


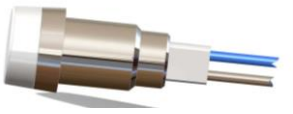



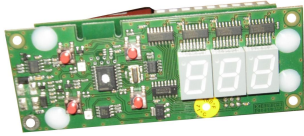












CUISEUR A PÂTES

NOMENCLATURE : Cuiseur à pates GN1/1 11KW 3-400V +T (SE0184/00)

Repère	Référence	Désignation	Qté	Repère	Référence	Désignation	Qté
01	02468A	Borne Vicking 10mm ²	3	09	501099	Micro rupteur	1
01	03575A	Borne Vicking Terre 10mm ²	1	10	504138	Résistance 11KW 400V	1
02	06552A	Electrovanne	1	11	08559A	Vérin électrique (option)	2
03	08164A	Relais embase	1	12	09024A	Carte de relevage (option)	2
04	09088A	Doseur d'énergie 400V	1	13	ELE0018	Bouton poussoir (option)	2
05	173646	Voyant Blanc 400V	1	14	05917A	Transformateur 230V-24V(option)	1
06	168229	Sonde de niveau	1	15	00080A	Contacteur 400V	1
07	504925	Sonde PT100	1	16	08164A	Relais embase	1
08	504923	Carte de régulation 0°-100°C	1				

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation Code	Photo	Désignation Code	photo
Contacteur bobine 400 V 00080A		Résistance 11kw 400V 504138	
Doseur d'énergie 400 V 09088A		Relais embase 08164A	
Voyant blanc 400V Présence tension 173646		Relais 08243A	
Micro rupteur 501099		Lexan bleu 505001	
Régulateur de température 0°-100°C 504923		Sonde de niveau cuiseur 168229	
Sonde PT100 régulateur de température 0°-100°C 504925		Electrovanne à 2 voies 06552A	
Surverse fonction cuiseur 168065 Joint torique Div0839		Surverse fonction Vapeur 169389 Joint torique Div0839	

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Option Bouton poussoir relevage ELE0018		Option Ensemble support verin de relevage 168063 doit 168065 gauche	
Option Transformateur 05917A		Option Vérin électrique 08559A	
Option Carte de relevage 09024a Potentiomètre 09025A Manette 05919A			

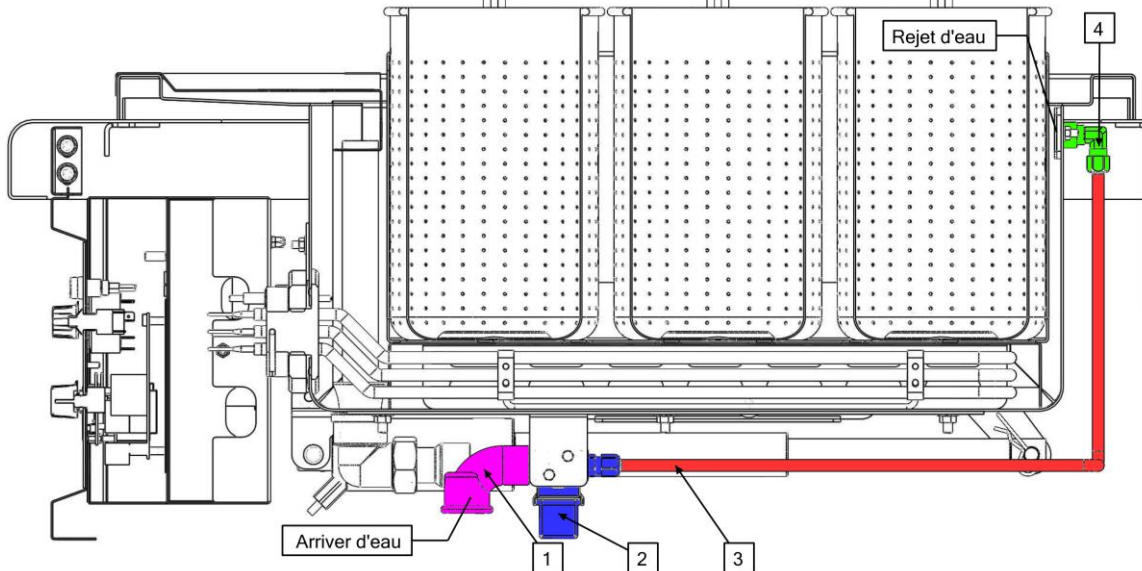
5. RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU

5.1. Contrôles avant raccordements

- Purger la tuyauterie d'alimentation et nettoyer le filtre.
- Vérifier que le siphon et la tuyauterie d'écoulement ne sont pas obstrués.

5.2. Raccorder l'appareil au réseau d'eau

Raccordement du remplissage



(1) Raccorder la canalisation d'amenée d'eau au raccord coude 15/21.

(2) Electrovanne 2 voies.

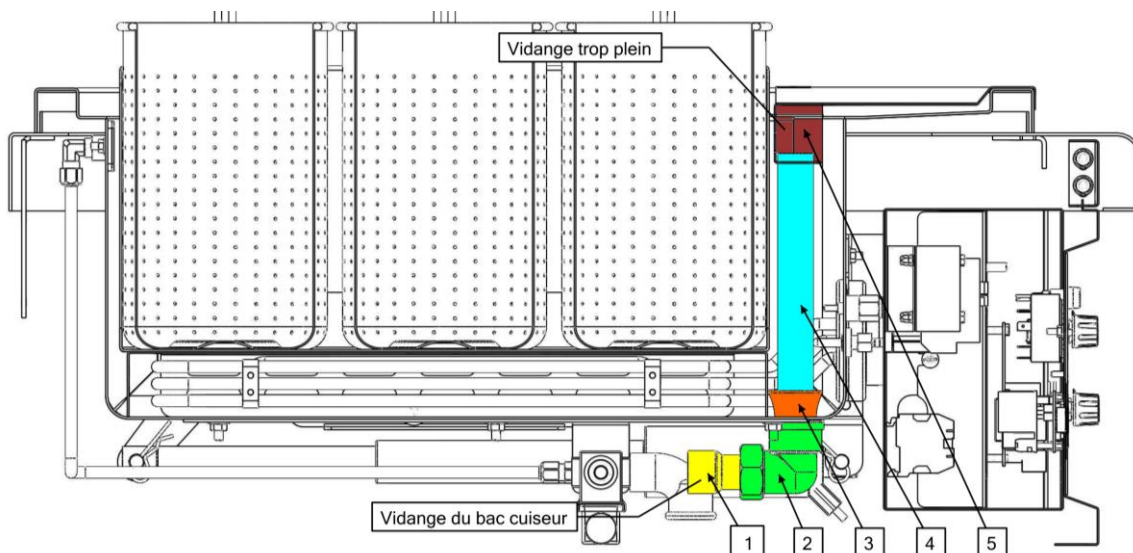
06552A

(3) Raccord cuivre alimentation en eau 6/8.

(4) Mamelon 15x21 pour raccord flexible.

05094A

Raccordement de la vidange



(1) Raccordement des eaux usée. (souche 40/49.)

Eau0043

(2) Coude 26x34

502693

(3) Bonde de vidange. (Pour vidanger le bac enlever la surverse.)

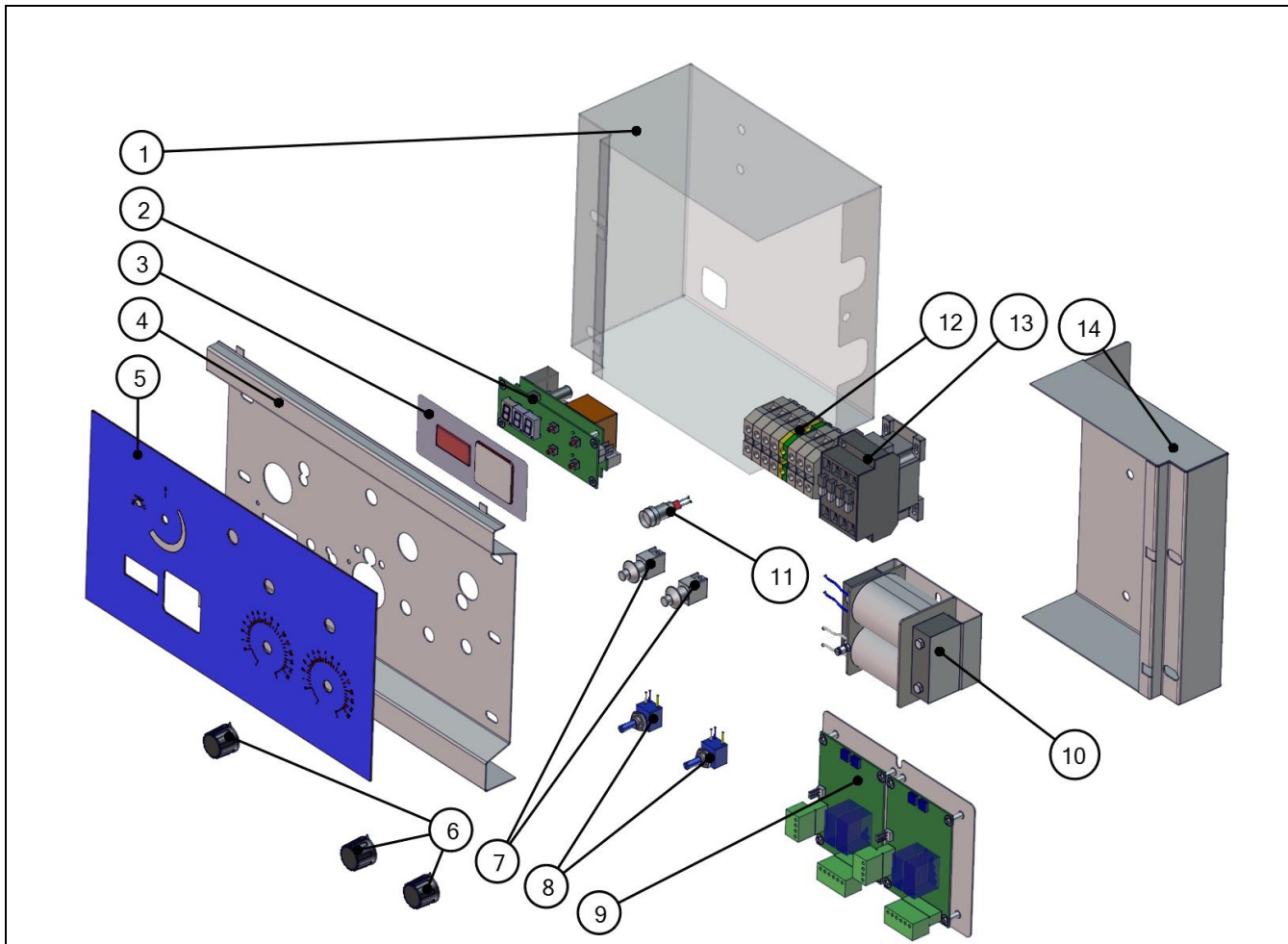
501072

(4) Tube surverse.

168046

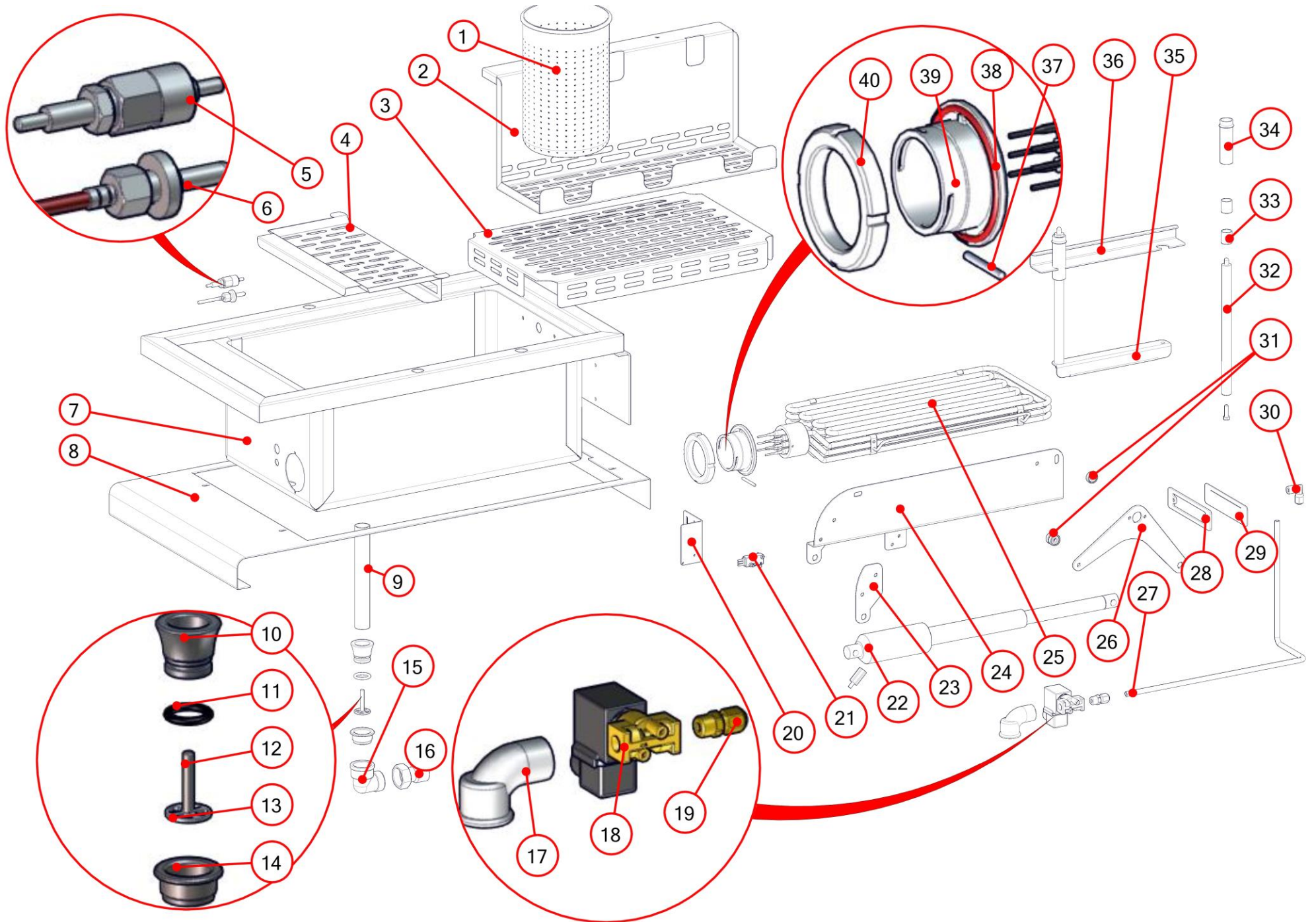
(5) Boîtier vidange trop plein.

5.3. Vue éclatée : Capot de commande et coffret électrique



Désignation	Code
(1) Coffret électrique. (Côté gauche)	168066
(2) Carte régulateur de température.	504923
(3) Lexan Bleu.	505001
(4) Capot commande inox.	101579
(5) Email cuispat.	504981
(6) Manette de potentiomètre.	05919A
(7) Bouton relevage	Ele0018
(8) Potentiomètre.	09025A
(9) Carte de relevage.	09024A
(10) Transformateur	05917A
(11) Voyant blanc 400V (Présence tension)	173646
(12) Borne 10 mm ²	02468A
(13) Contacteur 400V	00080A
(14) Coffret électrique. (Côté droite)	168067

CUISEUR A PÂTES

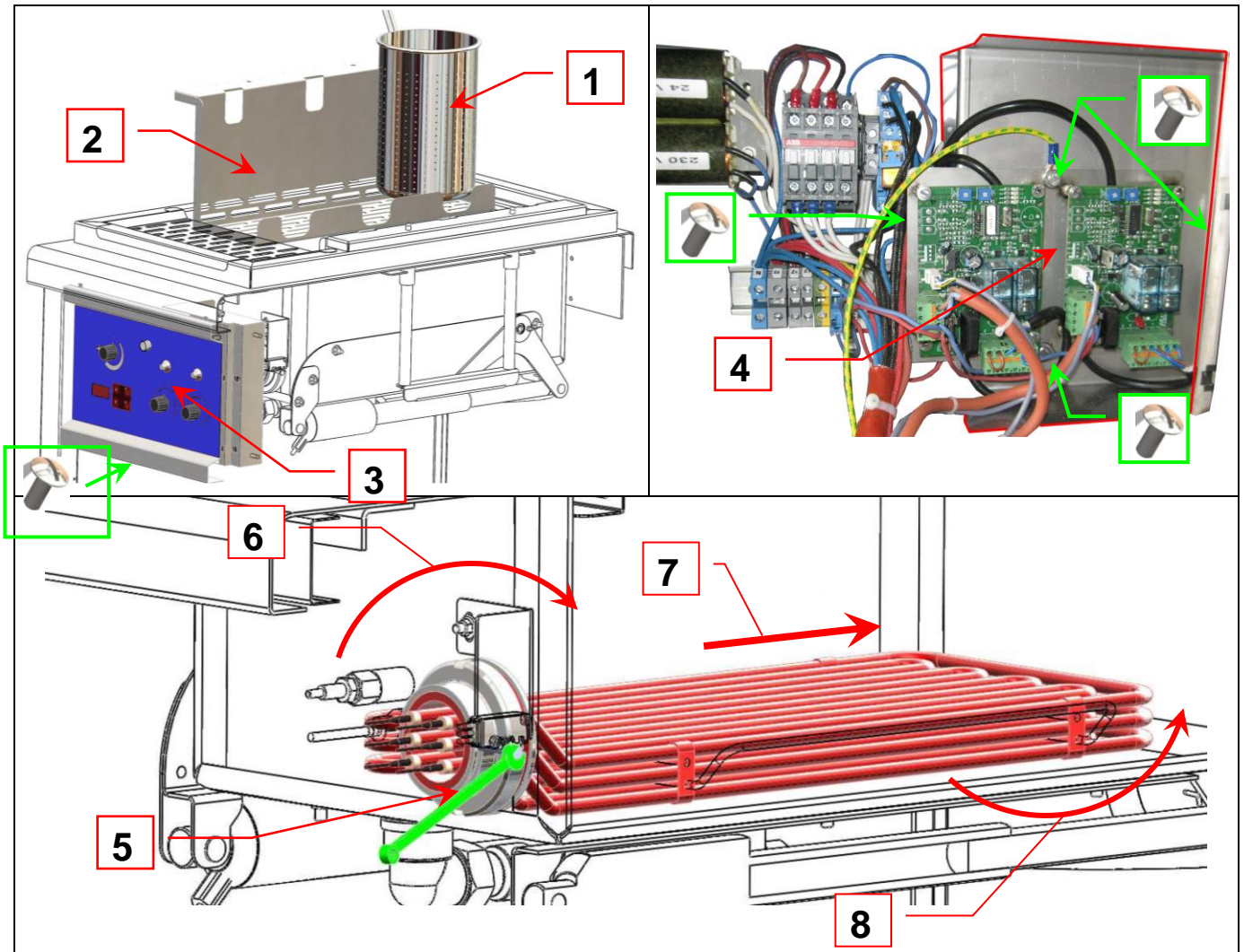


Nomenclature vue éclatée :

Rep	Code	Désignation
01	500638	Panier rond cuiseur à pâtes. Ø152
02	168030	Support panier
03	168040	Double fond cuiseur à pâtes
04	168029	Tôle d'égouttoir cuiseur.
05	168229	Sonde de niveau cuiseur.
06	504925	Sonde PT100 (Régulation de température 0°-100°C)
07	168057	Cuve finie cuiseur
08	168231	Dessus complet
09	168046	Tube pour surverse Ø25x1.25
10	501072	Bonde surverse conique
11	Div0839	Joint torique pour bonde de vidange
12	Vis0120	Goujon (pour blocage résistance)
13	168225	Crépine pour filtre amovible.
14	09230A	Bonde de vidange 26/34
15	502693	Coude 26x34
16	Eau0043	Raccord à souder 26/34 \ Cuivre écrou laiton
17	500986	Coude 15x21
18	06552A	Electrovanne 2 voies1/4
19	07953A	Raccord union male
20	168064	Support fin de course résistance basculante.
21	501099	Micro rupteur étanche
22	08559A	Vérin électriques (Relevage paniers)
23	168051	Bride pour support vérin
24	168053	Support vérin droit
25	504138	Résistance basculante 11 KW 3~400V
26	168031	Bielle pour relevage paniers
27		Cuivre 6/8 d'alimentation en eau.
28	169386	Rejet cuiseur à pâtes
29	505410	Joint silicone pour rejet remplissage
30	08957A	Coude male
31	04254A	Roulement inox relevage automatique
32	504903	Rond Ø16 relevage paniers
33	05736A	Bague de glissement relevage panier
34	504338	Tube guide relevage paniers
35	168052	Guide pour roulement relevage paniers
36	168047	Bride de fixation
37	504138	Vis de blocage de résistance
38	504138	Joint torique de l'axe (résistance)
39	504138	Axe de résistance
40	504138	Ecrou de résistance

6. MAINTENANCE.

6.1. Changer la résistance du cuiseur à pâtes



- (1) Enlever les paniers.
- (2) Lever les 2 supports paniers et le double fond.
- (3) Déposer le capot de commande.
- (4) Déposer le coffret électrique.
- (5) Dévisser la vis de blocage (résistance.)
- (6) Tourner la résistance dans le sens horaire.
- (7) (8) Tirer puis lever la résistance

500638
168030/168040
504138

6.2. Carte de régulation de température

The top photograph shows the front of the PCB. It features a three-digit digital display (1) with a yellow '71.0°C' indicator below it. To the left of the display are four red push-buttons: the top one is labeled 2 (decrease temperature), the bottom one is labeled 3 (increase temperature), and the two side ones are labeled 4 (steam cooking mode). A green LED (5) is located near the bottom left. The bottom photograph shows the back of the PCB. It has a brown cover for a potentiometer. On the left, there are two terminal blocks labeled A and B. On the right, there are two terminal blocks labeled C and D. A terminal block with six screws is labeled 7 and 8. Various electronic components like capacitors and relays are visible on the board.

Carte de régulation de température 50°-100°C

1. Afficheur numérique.
2. Diminuer la température.
3. Augmenter la température.
4. Mode cuisson vapeur.
5. Marche /Arrêt (Voyant vert de mise sous tension).
 - A. Sortie régulation.
 - B. Entrée température.
6. Entrée alimentation.
7. Autre branchement.
8. Electrovanne.
 - C. Autre branchement.
 - D. Régulation.



Annexes 'électrique'

B-E1CUISPAT1/1-R-E1CUISPAT1/1

Désignation	PRO 1000
B-E1 CUISPAT 1/1	V02927
B-E2CUISPAT	V02776
AERO C-E1CUISPAT 1/1	V02928
Option : Relevage paniers	V02929



Notice d'utilisation

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22
Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr
Email : sav@charvet-sa-fr



NOTICE: 1000 FR cuispat
ind. A; Date de création : 26/04/11
Date de mise a jour :
Code notice :

Sommaire

NOTICE D'UTILISATION	1
« CONFORMITE AU DECRET FRANÇAIS N°2005-829 DU 20 JUILLET 2005. »	3
1. PREMIERE MISE EN ROUTE.....	4
2. MISE EN SERVICE DU CUISEUR A PÂTES	5
2.1. LEGENDE CAPOT DE COMMANDE :.....	5
3. MISE EN SERVICE DU RELEVAGE CUISEUR	6
4. MISE EN SERVICE DE LA CUISSON VAPEUR.....	7
5. ENTRETIEN	7
5.1. ENTRETIEN DE LA CUVE.....	8
5.2. NETTOYAGE DES HABILLAGES EN ACIER INOXYDABLE :	9

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. 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.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYSTEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »

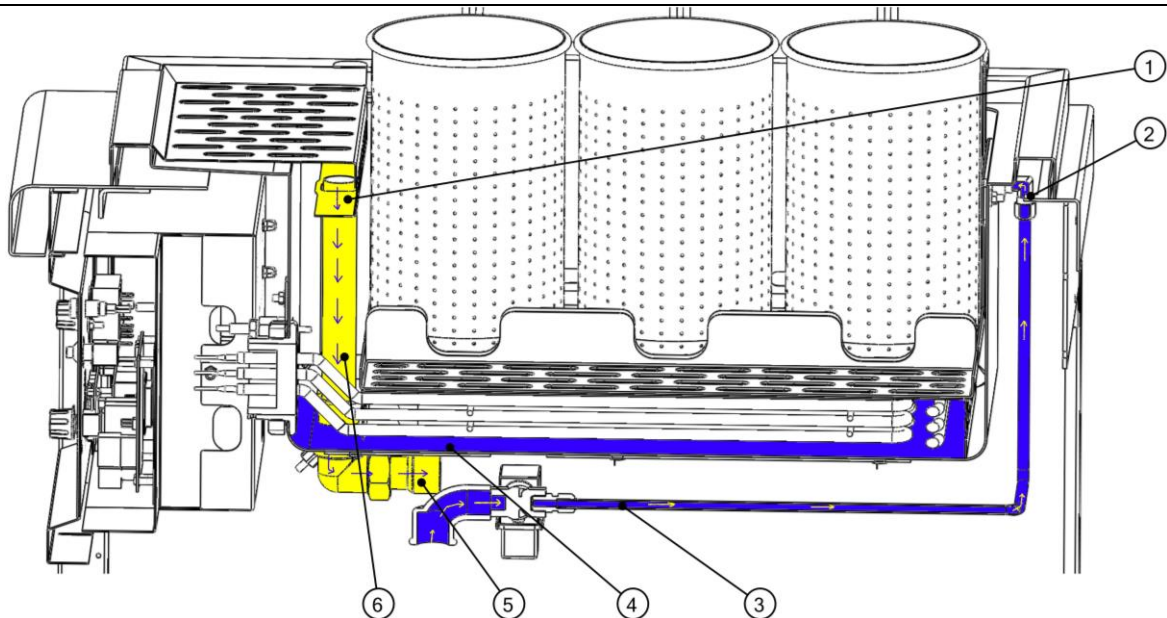


INTRODUCTION :

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) **GARANTIE** : 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.

1. PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer la cuve afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage. (voir entretien de la cuve)
- Remplissage d'eau** : tourner la manette (voir capot de commande) jusqu'à ce que l'eau passe dans la bonde de trop plein.
- b) Couper le remplissage d'eau.
 - c) Mettre en chauffe : Allumer le cuiseur puis sélection une température de chauffe. (§ 2)
 - d) Laisser chauffer environ 10 minutes.
 - e) Vidanger la cuve.
 - S'assurer que l'appareil n'est plus en chauffe (température de chauffe "0°"),
 - Enlever la bonde de surverse pour que l'eau s'écoule.
 - f) Donner un coup d'éponge sur les parois et sur le fond de cuve pour éliminer les particules restantes.



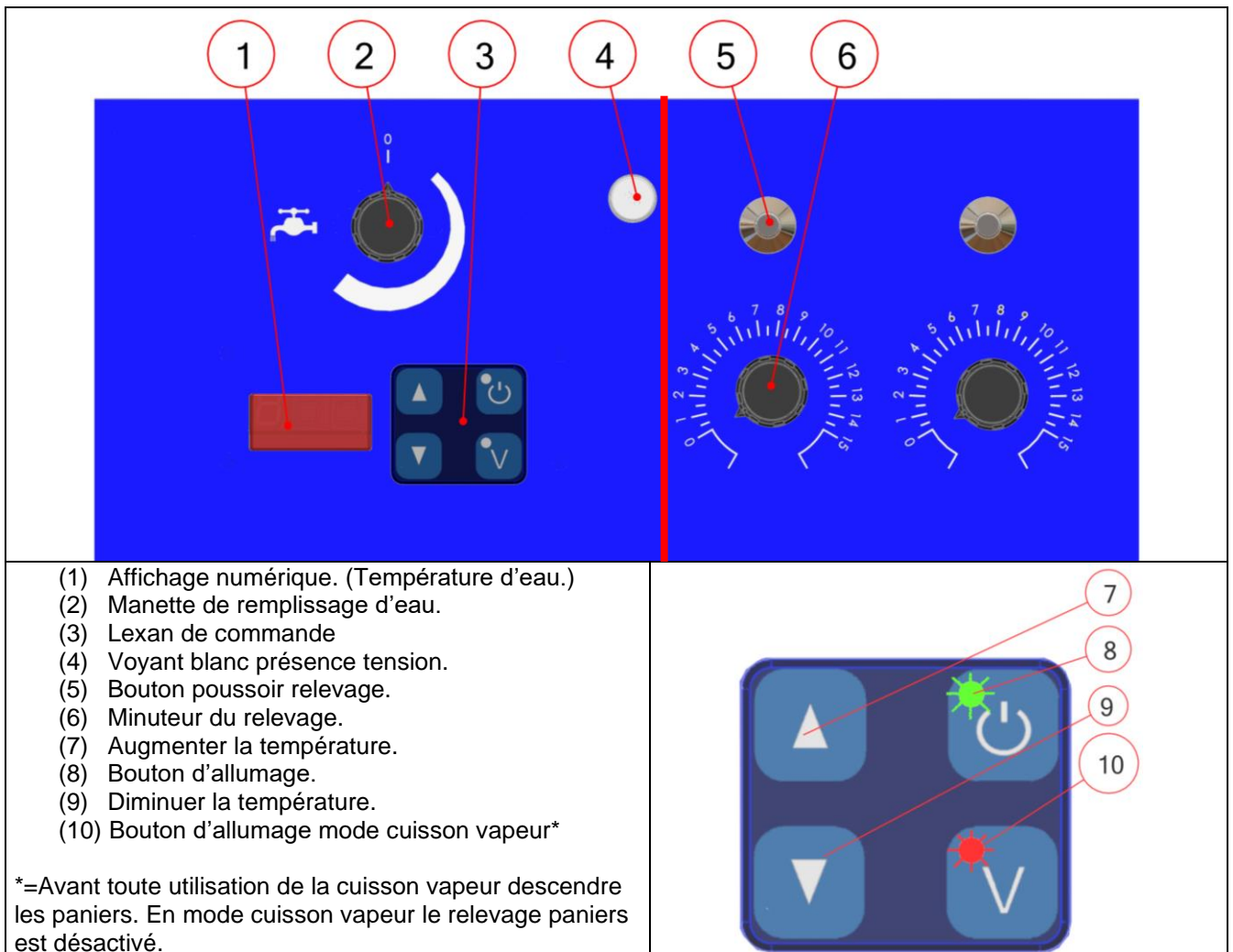
- (1) Niveau maxi (vidange trop plein)
- (2) Boîtier d'écoulement d'eau.
- (3) Arrivé d'eau
- (4) Fond de cuve.
- (5) Evacuation des eaux usagées.
- (6) Bonde de surverse

2. MISE EN SERVICE DU CUISEUR A PÂTES

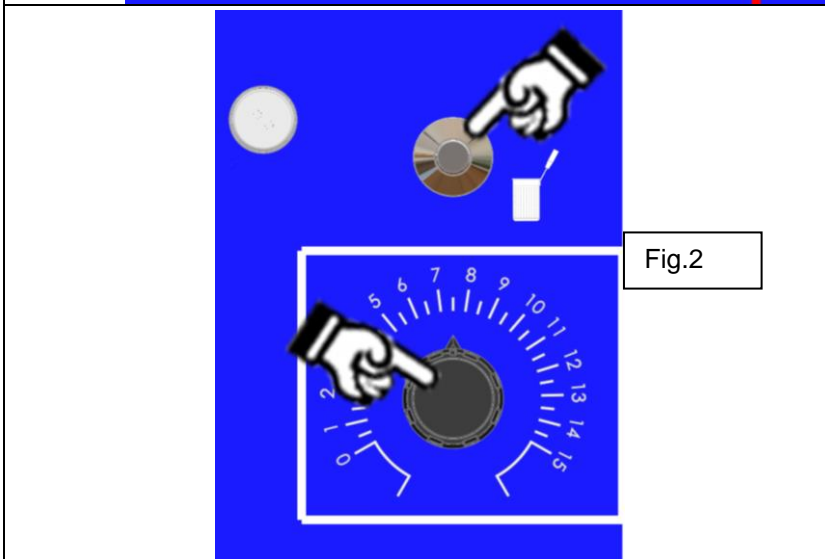
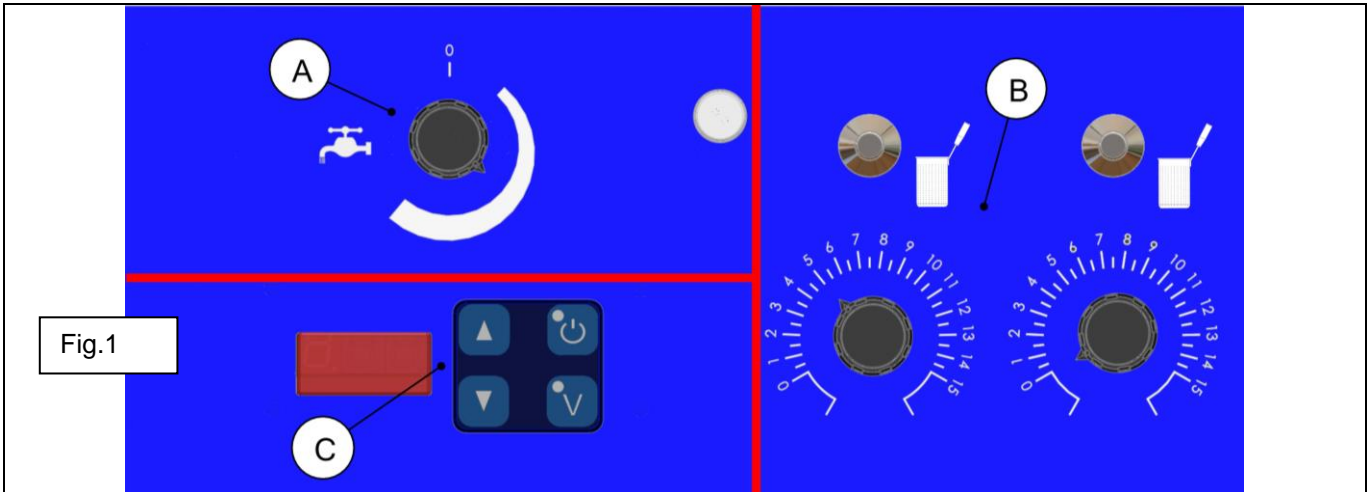
L'appareil étant sous présence tension : Voyant blanc allumé.

- Remplissage cuve : Agir sur la manette (2).
- L'opérateur doit s'assurer du bon remplissage de la cuve avant la mise en chauffe.
- Mettre sous tension le cuiseur (8) (voyant vert s'allume signe de mise sous tension).
- Sélectionner une température de chauffe (7) (9).
(L'afficheur numérique s'allume signe de mise en chauffe).

2.1. Légende capot de commande :



3. MISE EN SERVICE DU RELEVAGE CUISEUR

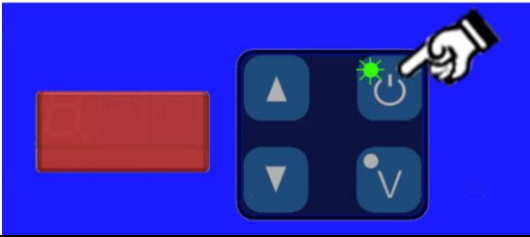
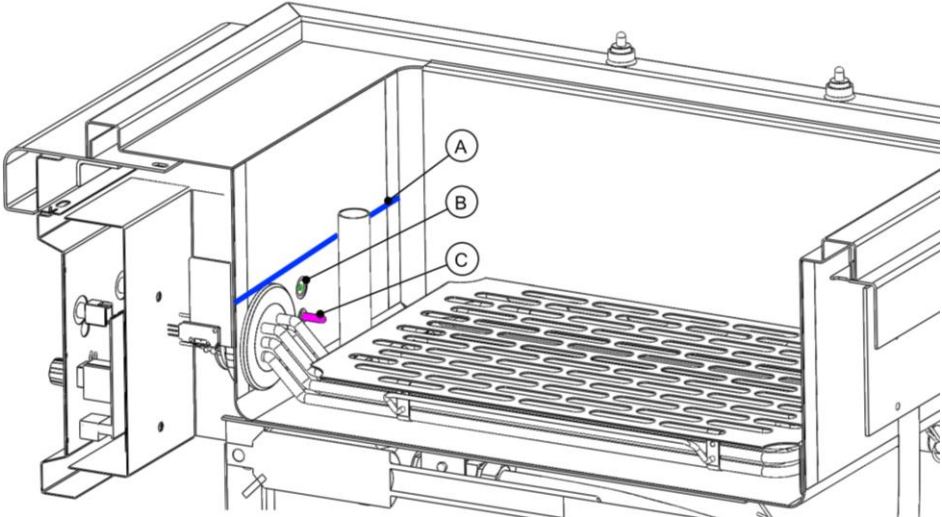




- (A) Partie remplissage.
- (B) Partie relevage.
- (C) Partie température.

Mettre en fonction l'appareil. (voir mise en service)
(Voyant blanc allumé présence tension).

Agir sur manette du remplissage d'eau jusqu'au niveau du trop plein.
Le relevage est automatique si la manette du minuteur = 0
Appuyer sur le bouton du relevage pour lever les paniers. (B)
Sélectionner le temps de plongée, fig.2 puis appuyé de nouveau sur bouton pour plonger les paniers.

4. MISE EN SERVICE DE LA CUISSON VAPEUR

	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en fonction l'appareil. (Voyant vert allumé mise sous tension)
	
<ul style="list-style-type: none"> • Le remplissage en mode cuisson vapeur se pilot automatique. • Vidange par surverse. • (A) Niveau d'eau./ (B) Sonde de niveau 02655A/ (C) Sonde PT100 régulation 504925. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Avant d'utiliser la cuisson vapeur descendre les paniers. • L'alimentation des paniers sera coupée lors du passage en fonction vapeur.
	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner la température de consigne. • Puis activer le mode cuisson vapeur. (V)

5. ENTRETIEN

Avertissements :

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projection d'eau et de jets d'eau

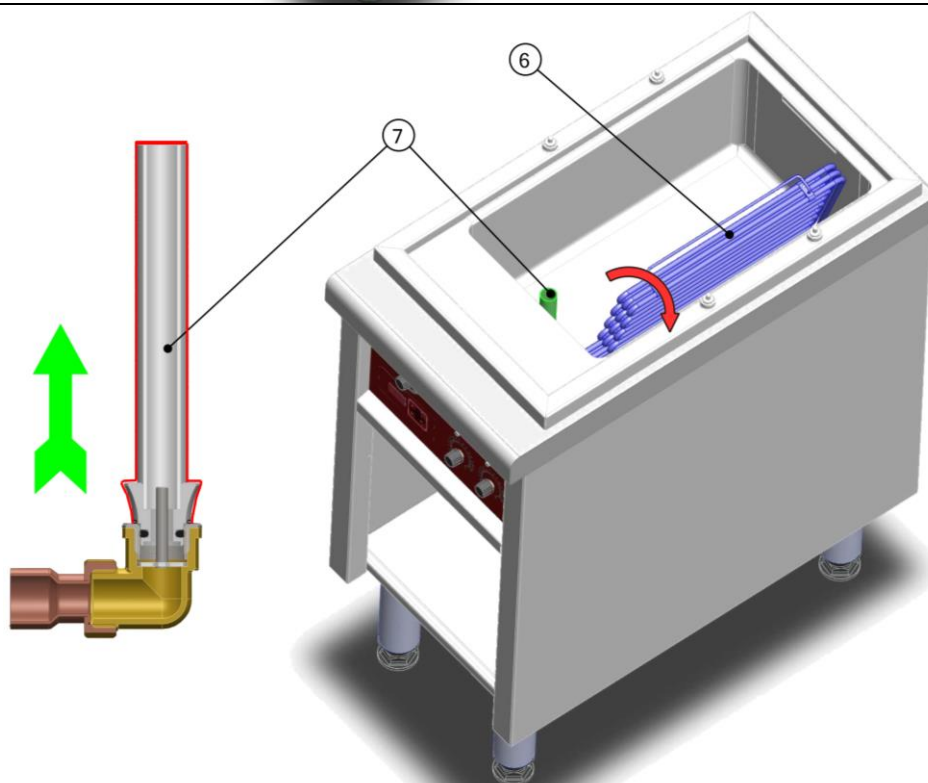
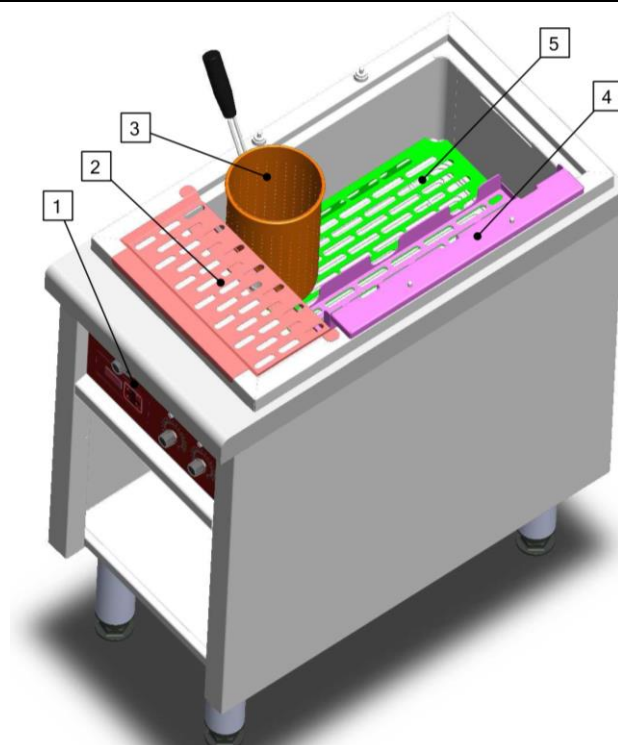
Sous pression s'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Pensez à arrêter la chauffe des résistances avant chaque nettoyage

L'entretien de la cuve doit être effectué à température ambiante.

L'utilisation prolongée à vide de la cuve et sans surveillance peut endommager l'appareil.

5.1. Entretien de la cuve



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

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

(4) Enlever ensuite les 2 supports paniers, puis le double fond. (5)

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

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

Puis rincer abondamment et vidanger par la surverse. (7)

Essuyer correctement l'ensemble cuve et pièces démontées

Remonter dans l'ordre inverse.

5.2. **Nettoyage des habillages en acier inoxydable :**

- Arrêt 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.



Attention : Certaines pièces de cet appareil, sont protégées par le fabricant, en cas de dysfonctionnement faire appel à un installateur qualifié.

Prévenir votre installateur pour remplacer les composants électriques défectueux en vue d'une prochaine utilisation.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage. TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

		CHARVET S.A.	
		38850 CHARAVINES	
Réf.	<input type="text"/>		
Code:	<input type="text"/>	Type:	<input type="text"/>
N°FC:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
N°OF:	<input type="text"/>	Rep.	<input type="text"/>
Cat.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Gaz	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
P (mbar)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>
		Hz	<input type="text"/>
P	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	
MADE IN FRANCE			

Ces renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance, des fournitures de pièces de rechange.