



PRO1000

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MARMITE CHAUFFE DIRECTE ELECTRIQUE

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION

FR_PRO1000_PRO1000E1MF75CD PRO1000E1MF150CD PRO1000E1MF200CD-
REV. A
Rédigé par JGD le 21/09/20
Révisé par JGD le 12/10/20

APPLICABLE A :

V03104	V03105	v03103		

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	4
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	5
1. GENERALITES	5
2. PANNEAU DE COMMANDE	5
3. UTILISATION NORMALE	5
4. MISE HORS SERVICE	5
RÉGLAGES – MAINTENANCE	6
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	6
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	6
3. REGLAGE DE LA CHARNIERE STANDARD	7
4. REGLAGE COUVERCLE EQUILIBRE	7
5. ACCES AUX RESISTANCES	8
VUES ECLATEES	7
1. MARMITE 150CD	9
2. CHARNIERE CLASSIQUE	10
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	8
PIÈCES DE RECHANGE	9



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	21/09/2020	REVISION DE LA NOTICE ORIGINALE



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 rencontriez 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.

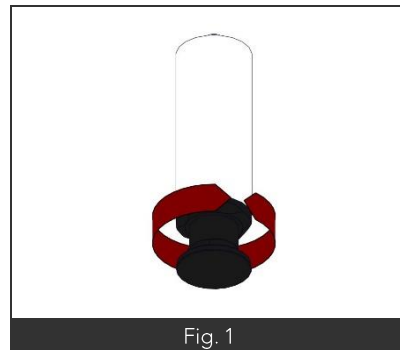


Fig. 1

5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

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

- Sur la marmite la plaque signalétique se trouve sur la face avant de l'appareil (voir fig2).

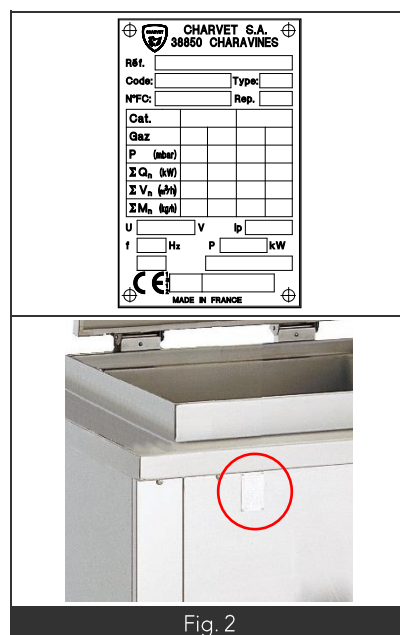


Fig. 2

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.
- 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.

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

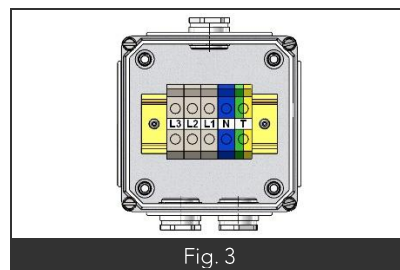


Fig. 3

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).

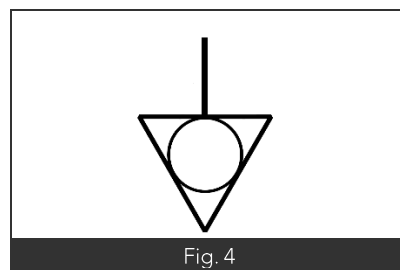


Fig. 4

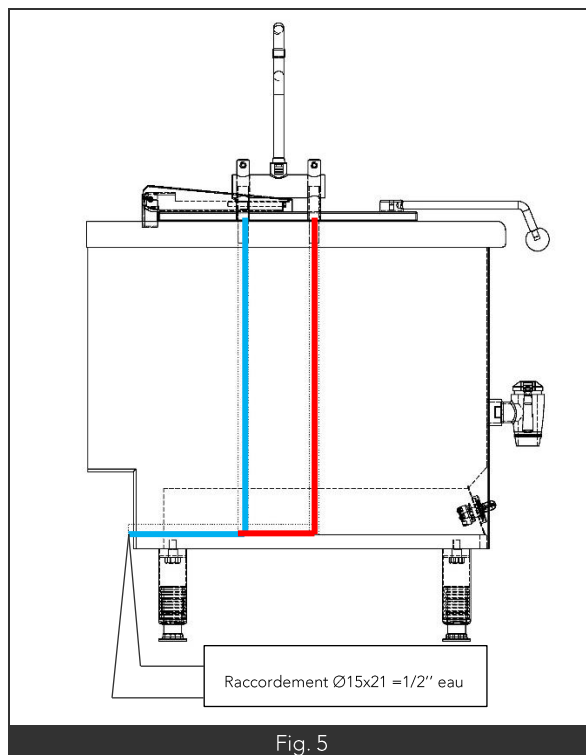
3. APRES RACCORDEMENT

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.

- Démontez le panneau du côté du robinet mélangeur.
- Raccordez l'alimentation en eau (eau chaude, eau froide) sur le robinet (attente M 1/2 ø15x21).
- Après raccordement vérifiez l'étanchéité du circuit d'eau ainsi que son bon fonctionnement.



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

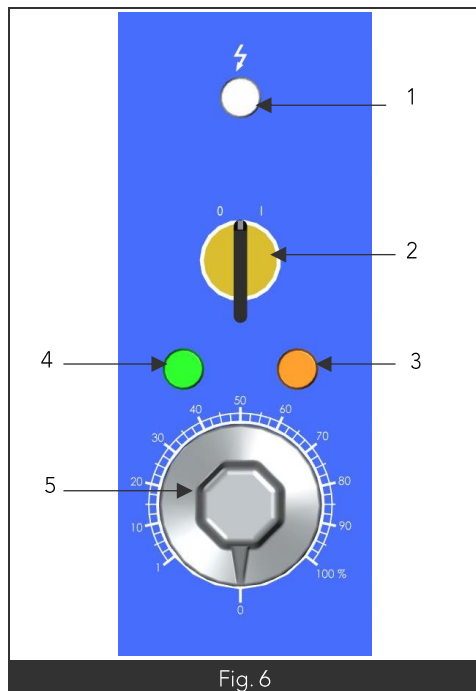


Fig. 6

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant blanc présence tension
2	Commutateur marche/arrêt
3	Voyant orange de chauffe
4	Voyant vert de fonctionnement
5	Manette du doseur d'énergie

3. UTILISATION NORMALE

- L'appareil étant sous tension le voyant blanc s'allume (Fig6 Rep1)
- Tourner la manette du commutateur (Fig6 Rep2) sur la position « 1 » (marche)
- Le voyant vert de fonctionnement s'allume (Fig6 Rep4).
- Tourner la manette du doseur d'énergie (Fig6 Rep5) sur la position 100%
- Le voyant orange s'allume (Fig6 Rep3) ce qui signifie la chauffe de l'appareil.
- Lorsque l'eau contenue à l'intérieur de la cuve se met à bouillir, ramener la manette du doseur d'énergie à une position comprise entre 60 et 80 % pour la cuisson.
- Les aliments peuvent alors être mis en cuisson.



La machine de dois pas fonctionner de manière continue sur la position 100% du doseur.

4. MISE HORS SERVICE

- Tourner la manette sur la position « 0 ».
- Vidanger et nettoyer la cuve après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage de restes d'aliments, de liquide de lavage)
- En fin de service couper l'alimentation au réseau électrique.

RÉGLAGES – MAINTENANCE



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.

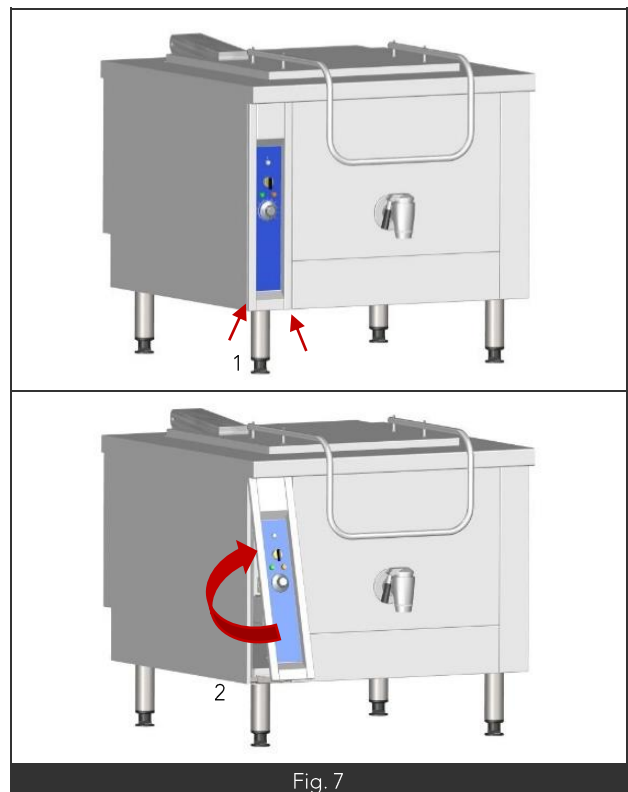
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de réviser l'appareil une fois par an. Cette révision devra, en plus du contrôle du fonctionnement général de l'appareil, inclure à minima :

- La vérification du bon état général des composants électriques et mécaniques.
- La vérification de l'aspect des câbles et connexions (Aspect, serrage).
- La vérification des organes de régulation et sécurité.

2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Dévisser les vis situées sous le panneau de commande (Fig7 Rep1).
- Tirer vers soit et enlever le panneau (Fig7 Rep2)



3. REGLAGE DE LA CHARNIERE STANDARD

- Déposer le capot de la charnière en dévissant les 2 vis poellier situées aux extrémités du capot (Fig8 Rep1) et en le tirant vers le haut.
- Le réglage de la charnière s'effectue par serrage ou desserrage de la vis (Fig8 Rep2)

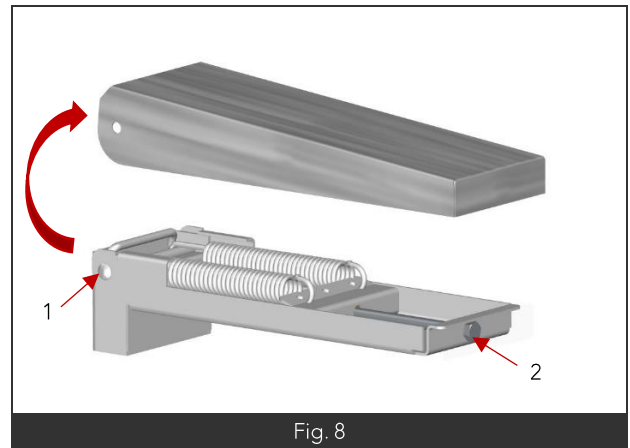


Fig. 8

4. REGLAGE COUVERCLE EQUILIBRE

		<p>Angle d'ouverture possible (A):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 65° 2. 70° 3. 75° 4. 80° 5. 85° 6. 90° <p>Angle d'ouverture mini (B) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10°

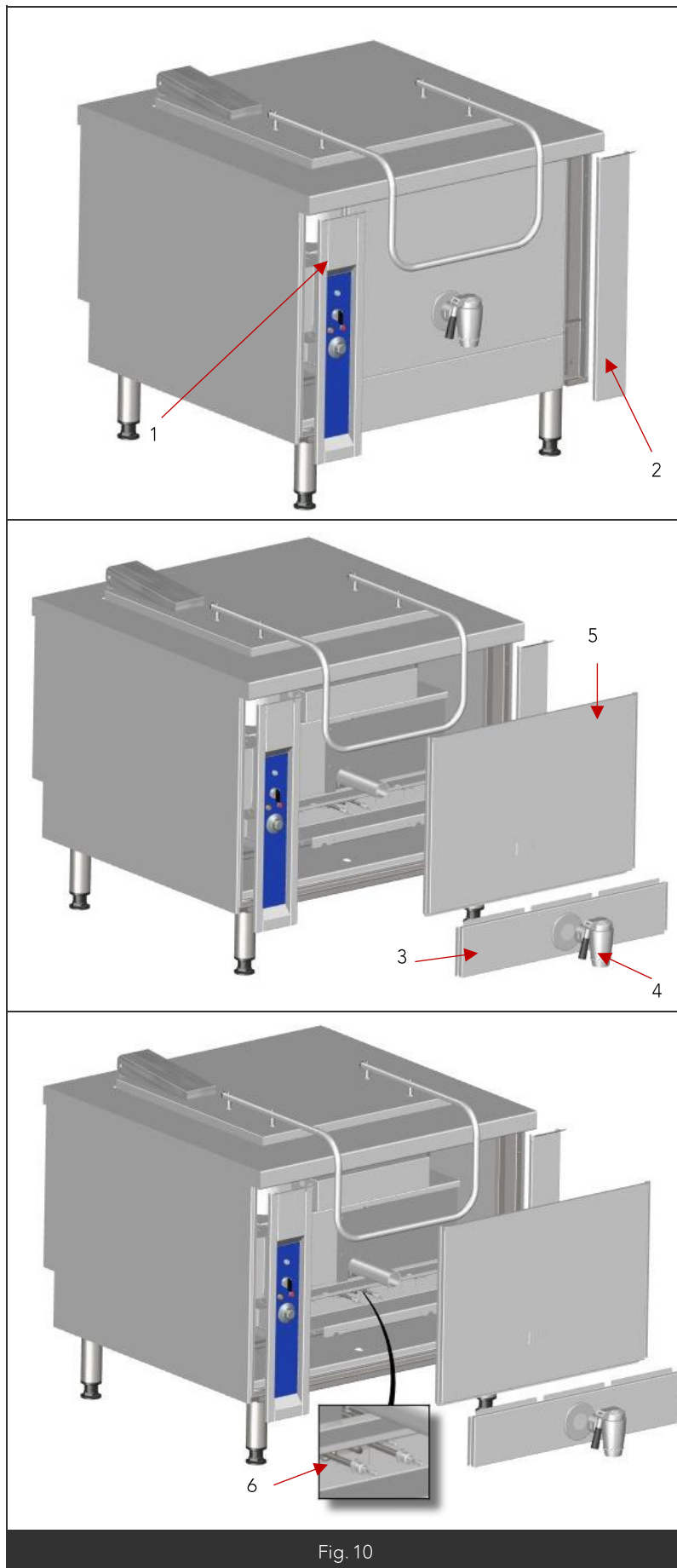
Fig9

- Enlever le bouchon (Fig9 rep1)) avec une clé plate de 24.
- Utiliser une clé plate de 9 (Fig9 Rep2) pour l'écrou suivant.
- Pour le réglage prendre une clé mâle 6 pans (Fig9 Rep3) (voir les angles d'ouvertures ci-dessus)

5. ACCES AUX RESISTANCES

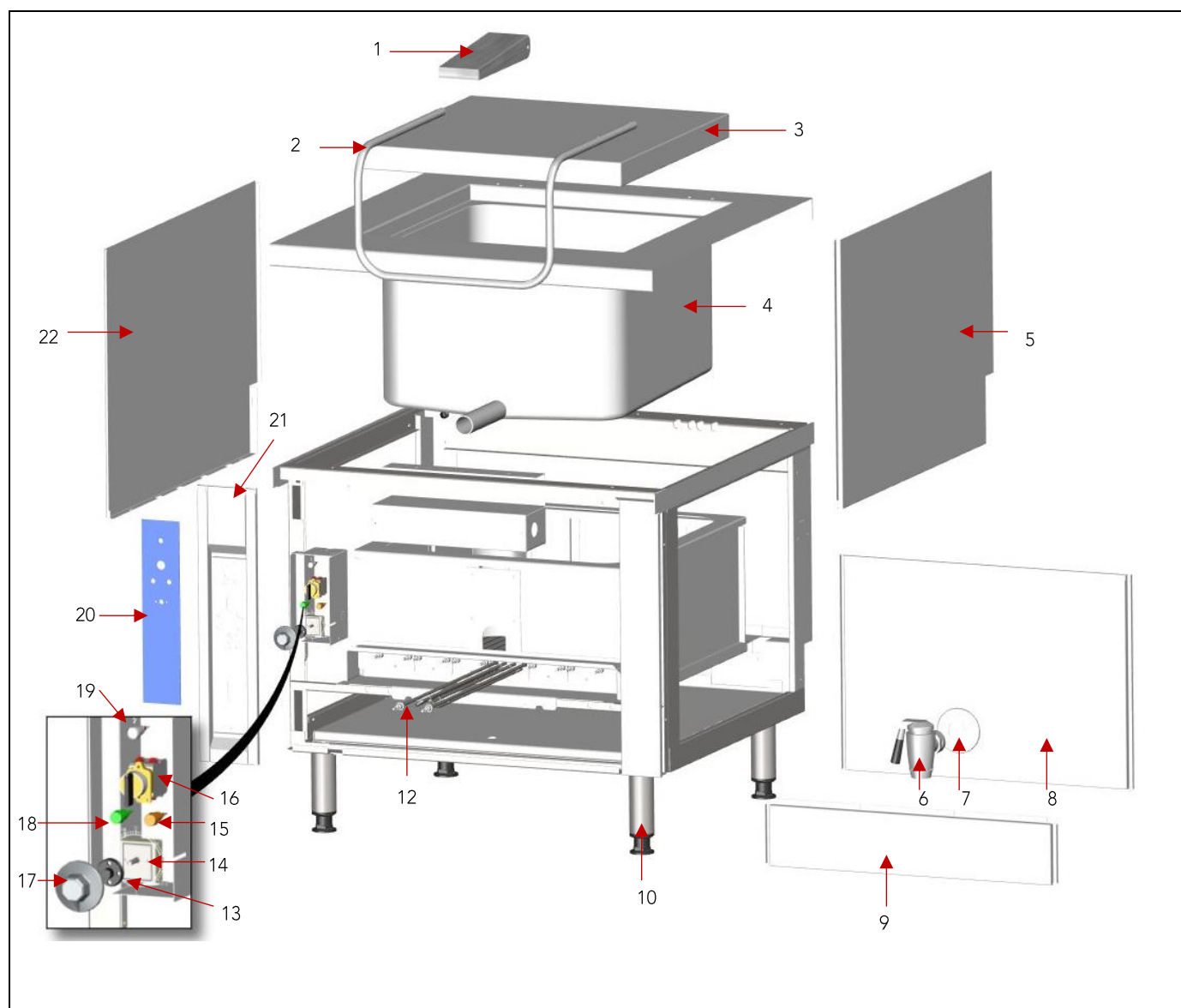
Pour accéder aux résistances il suffit de :

- Démonter le capot de commande (Fig10 Rep1) voir paragraphe 2 figure 7.
- Démonter le panneau latéral droit (Fig10 Rep2).
- Démonter le capot central bas (Fig10 Rep3)
- Dévisser le robinet de vidange (Fig10 Rep4)
- Démonter le capot de façade avant (Fig10 Rep5)
- Vous avez accès aux résistances (Fig10 Rep6)
- Remonter les pièces dans le sens inverse de la dépose.



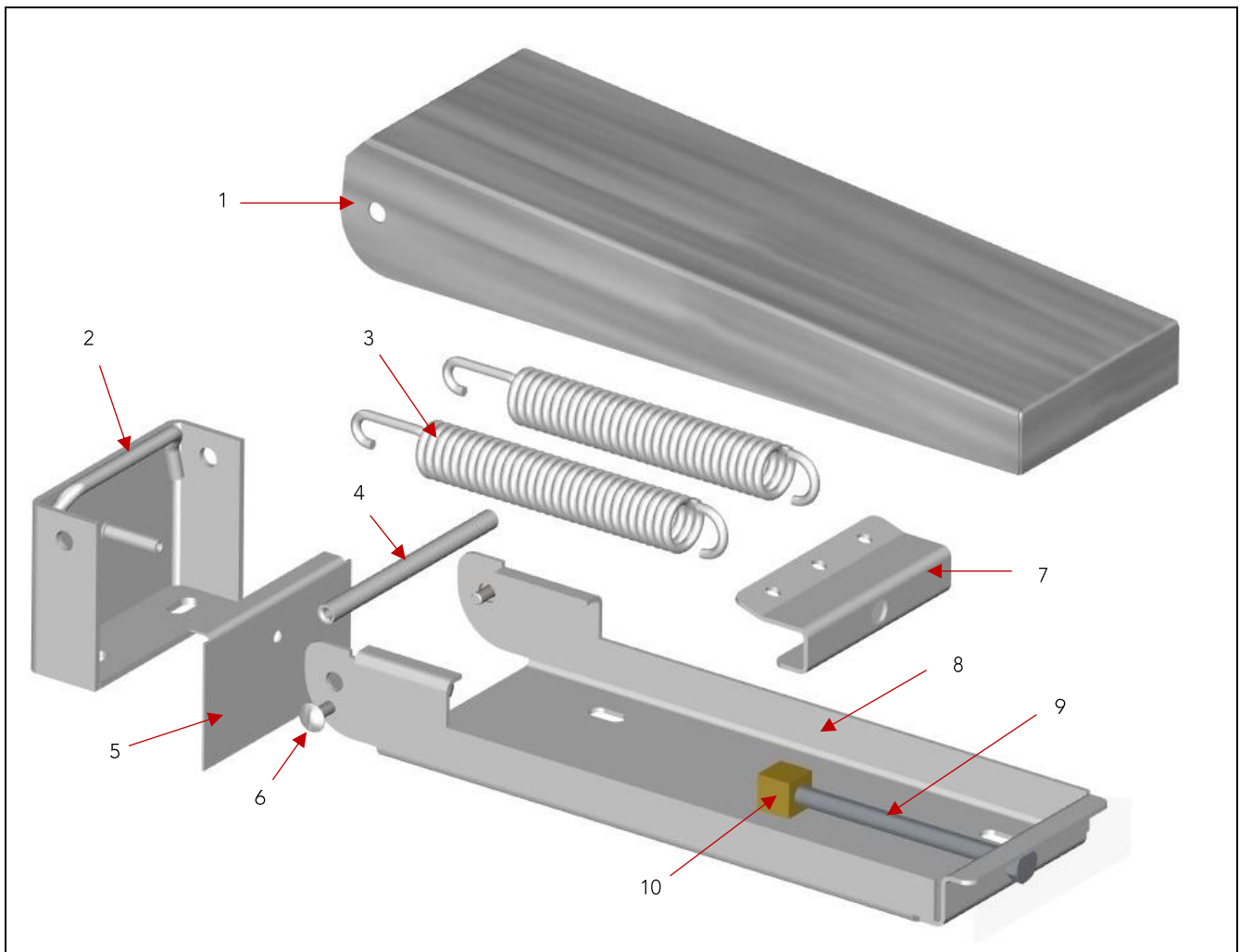
VUES ECLATEES

1. MARMITE 150CD



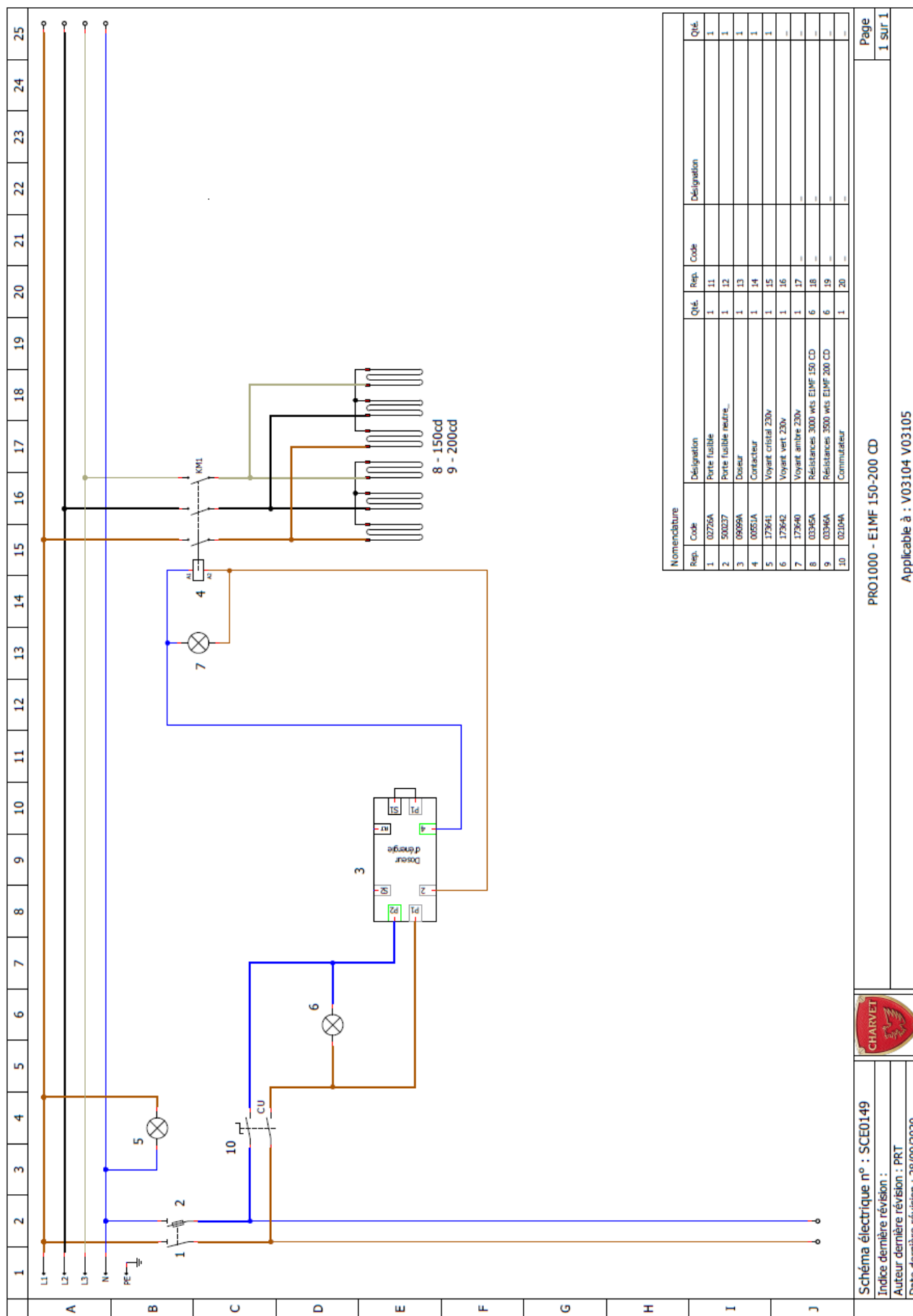
Repère	Code	Désignation	Repère	Code	Désignation
01	F01638	Charnière complète	12	03345A	Résistance 3000W marmite 150L
02	104034	Poignée de couvercle	13	07879A	Insert de manette électrique
03	F10614	Couvercle seul	14	09088A	Doseur énergie 400v
04	F00995A	Cuve	15	173645	Voyant orange 400v
05	102692	Panneau habillage droit	16	02104A	Commutateur marche arrêt
06	03917A	Robinet vidange ø40-49	17	501146	Manette électrique
07	04148A	Rosace de robinet de vidange	18	173647	Voyant vert 400v
08	170122	Capot façade avant	19	173646	Voyant blanc 400v
09	103949	Capot central bas	20	505734	Email marmite pro1000 E150CD
10	F11290	Pieds standard hauteur 180/200mm	21	168018	Capot de commande inox
22	102691	Panneau habillage gauche			

2. CHARNIERE CLASSIQUE



Repère	Code	Désignation
01	F07028	Dessus de charnière
02	F01634	Talon de charnière (plusieurs hauteurs possibles 4, 6, ou 7cm)
03	09017A	Ressort de charnière de marmite
04	04267A	Axe inox de charnière
05	F08978	Cache talon de charnière
06	01253A	Vis poellier fendue
07	F07801	Tirant de charnière
08	F07030	Renfort de charnière
09	07204A	Vis filetée
10	01256A	Ecrou laiton carré
	F01638	Ensemble complet de charnière

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



Nomenclature							
Rep.	Code	Désignation	Qté.	Rep.	Code	Désignation	Qté.
1	02726A	Porte fusible	1	11			1
2	500237	Porte fusible neutre	1	12			1
3	09089A	Doeur	1	13			1
4	0025JA	Contacteur	1	14			1
5	17364L	Voyant cristal 230v	1	15			1
6	17364Z	Voyant vert 230v	1	16			1
7	17364O	Voyant ambré 230v	1	17			1
8	03345A	Résistances 3000 wts EIMF 150 CD	6	18			1
9	03346A	Résistances 3900 wts EIMF 200 CD	6	19			1
10	02104A	Commutateur	1	20			1

PRO1000 - EIMF 150-200 CD









Page
1 sur 1

Applicable à : V03104 V03105



PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
173640 173641 173642	Voyant ambre 400v Voyant blanc 400v Voyant vert 400v	
00551A	contacteur	
03345A	Résistance marmite 150L	
03346A	Résistance marmite 200L	
09017A	Ressort de charnière	
506388	Robinet mélangeur 360°	
506389	Robinet mélangeur 180°	
04030A	Charnière équilibrée OPTION (se renseigner auprès du SAV pour modèle exact en fonction de la marmite et de l'année)	
07608A	Entretoise	

Code	Désignation	Visuel
09099A	Doseur énergie 230v	
01996A	Thermostat de sécurité	
501146 07879A	Manette électrique Insert de manette	
02104A	Commutateur marche/arrêt	
03917A	Robinet vidange ø40-49 marmite 150L	
03919A	Robinet vidange ø50-60 marmite 200L	
03915A	Robinet vidange ø33-42 marmite 75L	
504953 504952 507754	Joint robinet vidange ø40-49 Joint robinet vidange ø50-60 Joint robinet vidange ø33-42	
F01634-4 F01634-6 F01634-7	Talon charnière 4cm Talon charnière 6cm Talon charnière 7cm	
F01638	Charnière complète	



PRO1000

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MARMITE CHAUFFE DIRECTE ELECTRIQUE

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_PRO1000_PRO1000E1MF75CD PRO1000E1MF150CD PRO1000E1MF200CD_REV.
A
Rédigé par JGD le 21/09/20
Révisé par JGD le 12/10/20

APPLICABLE A :

V03104	V03105	v03103		

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 NORMALE _____	2
4. CONSEILS PRATIQUES _____	3
5. MISE HORS SERVICE _____	3
6. TABLEAU DE PANNÉS EVENTUELLES _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	4
3. NETTOYAGE DE LA CUVE _____	4
3. NETTOYAGE DE LA CREPINE _____	4

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	21/09/2020	REVISION DE LA NOTICE ORIGINALE



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 rencontriez 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

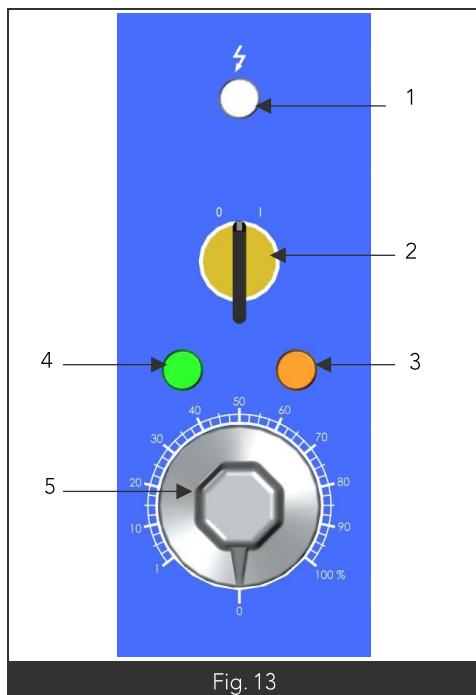


Fig. 13

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant blanc présence tension
2	Commutateur marche/arrêt
3	Voyant orange de chauffe
4	Voyant vert de fonctionnement
5	Manette du doseur d'énergie

3. UTILISATION NORMALE

- L'appareil étant sous tension le voyant blanc s'allume (Fig13 Rep1)
- Tourner la manette du commutateur (Fig13 Rep2) sur la position « 1 » (marche)
- Le voyant vert de fonctionnement s'allume (Fig13 Rep4).
- Tourner la manette du doseur d'énergie (Fig13 Rep5) sur la position 100%
- Le voyant orange s'allume (Fig13 Rep3) ce qui signifie la chauffe de l'appareil.
- Lorsque l'eau contenue à l'intérieur de la cuve se met à bouillir, ramener la manette du doseur d'énergie à une position comprise entre 60 et 80 % pour la cuisson.
- Les aliments peuvent alors être mis en cuisson.



La machine ne doit pas fonctionner de manière continue sur la position 100% du doseur.

4. CONSEILS PRATIQUES

- Les marmites chauffe directe permettent toutes les variétés de cuisson en voie humide grande eau (légumes, riz, pâtes...)
- Pour des cuissons en voie humide pâteuse on choisira de préférence les marmites bain marie (ragoût, préparation à base de laitage...)
- Pour les sautés ou brassage on utilisera exclusivement les sauteuses.
- Le couvercle sera ouvert ou fermé suivant les types de cuissons.



En aucun cas une marmite ne doit chauffer à vide.



- A l'ouverture du couvercle en cuisson « humide » à l'échappement des vapeurs lors du passage du bras au-dessus de la cuve, risques de brûlures.
- Lors du vidage de la cuve ,se maintenir hors de la zone de versement des produits cuisinés , risques de brûlures par éclaboussures.
- Les parois de la cuve , le couvercle et le corps du robinet de vidange peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée. Ne manœuvrer le robinet de vidange ou le couvercle que par les poignées.

5. MISE HORS SERVICE

- Tourner la manette sur la position « 0 ».
- Vidanger et nettoyer la cuve après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage de restes d'aliments).
- En fin de service couper l'alimentation au réseau électrique

6. TABLEAU DE PANNES EVENTUELLES

Cas de panne	Causes probables
Manque de chauffe	Pannes thermostat Résistances coupées = mise en sécurité de la marmite



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

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

Le nettoyage des habillages sera réalisé au moyen d'une éponge imbibée d'eau savonneuse ou d'un produit détergent neutre.

Utiliser un chiffon sec et propre pour le séchage, puis passer un chiffon gras sur les surfaces après séchage afin de conserver l'aspect du matériel dans le temps.

3. NETTOYAGE DE LA CUVE

Le nettoyage de la cuve peut être réalisé selon le même protocole que les habillages en acier inoxydable (voir paragraphe 2 ci-dessus). Il est également possible de procéder à un détrempage en cas de salissure incrustées. Dans ce cas merci de bien rincer la cuve afin d'éliminer tout dépôt de sel évitant ainsi un risque de piqûre de l'acier inoxydable.

4. NETTOYAGE DE LA CREPINE

- Pour retirer la crépine de la cuve il vous suffit de tirer vers le haut (Fig14 flèche rouge)
- Vous pouvez la nettoyer en lavage manuel ou en passage en lave batterie.
- Pour remettre en place la crépine pousser la vers le fond de la cuve en ayant pris soin préalablement de positionner les trous de fixation dans les pions prévus à cet effet.



Fig. 14

PIECES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
173640 173641 173642	Voyant ambre 400v Voyant blanc 400v Voyant vert 400v	
00551A	contacteur	
03345A	Résistance marmite 150L	
03346A	Résistance marmite 200L	
09017A	Ressort de charnière	
506388	Robinet mélangeur 360°	
506389	Robinet mélangeur 180°	
04030A	Charnière équilibrée OPTION (se renseigner auprès du SAV pour modèle exact en fonction de la marmite et de l'année)	
07608A	Entretoise	

Code	Désignation	Visuel
09099A	Doseur énergie 230v	
01996A	Thermostat de sécurité	
501146 07879A	Manette électrique Insert de manette	
02104A	Commutateur marche/arrêt	
03917A	Robinet vidange ø40-49 marmite 150L	
03919A	Robinet vidange ø50-60 marmite 200L	
03915A	Robinet vidange ø33-42 marmite 75L	
504953 504952 507754	Joint robinet vidange ø40-49 Joint robinet vidange ø50-60 Joint robinet vidange ø33-42	
F01634-4 F01634-6 F01634-7	Talon charnière 4cm Talon charnière 6cm Talon charnière 7cm	
F01638	Charnière complète	