



PRO800

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CUISEUR BASSE TEMPERATURE ET BAIN MARIE MULTIFONCTION

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO800_CUIS-BASS-TEMP BAIN MARIE
MULTIFONCTION-REV. B
Rédigé par JGD le 17/02/20
Révisé par JGD le 05/03/20

APPLICABLE A :

V03329	V03372	V03330	V03373	V03331
V03374	V03332	V03375		

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
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE CUISEUR BASSE TEMPERATURE	4
3. UTILISATION NORMALE CUISEUR BASSE TEMPERATURE	4
4. PANNEAU DE COMMANDE BAIN MARIE	5
5. UTILISATION NORMALE DU BAIN MARIE	5
6. VIDANGE DU BAC	5
7. MISE HORS SERVICE	5
RÉGLAGES – MAINTENANCE	6
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	6
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	6
3. DECONNECTER LA TETE DU CUISEUR BASSE TEMPERATURE	6
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	7
VUE ECLATEE	9
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	10



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
B	JGD	05/03/2020	Regroupement de notices

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. Déballez et vérifiez 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.

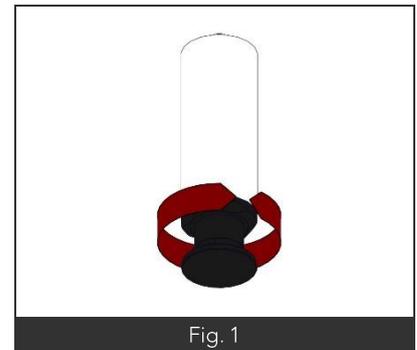


Fig. 1

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

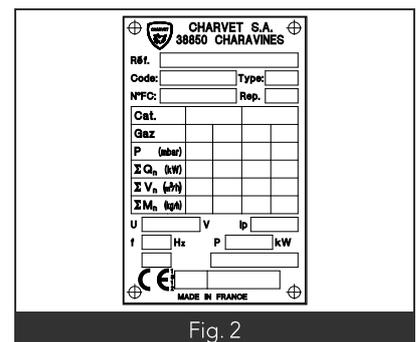


Fig. 2

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.
- 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.

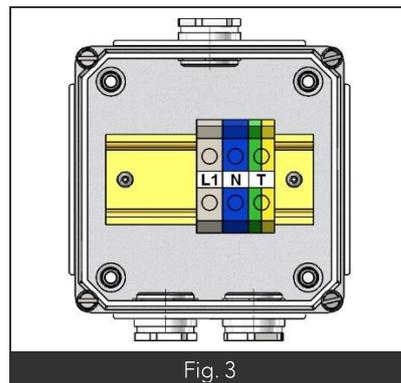


Fig. 3

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclut 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).

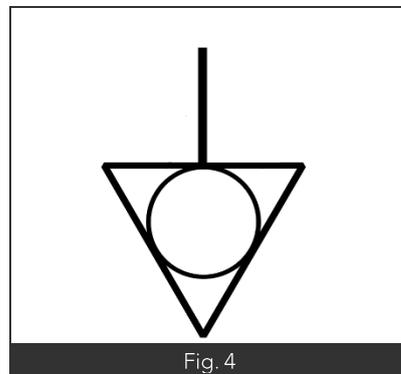


Fig. 4

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.

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 CUISEUR BASSE TEMPERATURE



Fig. 5

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Afficheur de température
2	Sélection de température
3	Touche de mise ne fonction du cuiseur basse température
4	Touche de mise en fonction de l'hélice de brassage

3. UTILISATION NORMALE CUISEUR BASSE TEMPERATURE

- Mettre en fonction l'appareil (Fig5 Rep3) le voyant vert s'allume ce qui signifie la mise en tension.
- Le remplissage de la cuve se pilote automatiquement.
- La mise à niveau de la cuve est contrôlée par la sonde de niveau.
- Sélectionner une température de chauffe (Fig5 Rep2), l'afficheur numérique s'allume (Fig5 Rep1) ce qui signifie la mise en chauffe.
- Appuyer sur V (Fig5 Rep4) pour mettre en fonction le brasseur.

4. PANNEAU DE COMMANDE BAIN MARIE

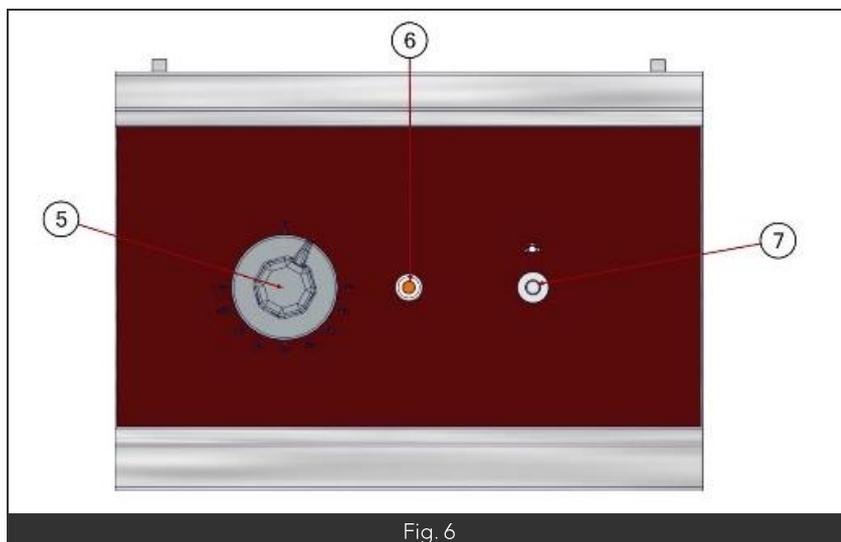


Fig. 6

Nomenclature	
Rep.	Désignation
5	Thermostat bain marie
6	Témoin de chauffe bain marie
7	Poussoir remplissage d'eau

5. UTILISATION NORMALE DU BAIN MARIE

- Remplir le bac à l'aide du poussoir situé sur le capot émaillé de l'appareil (Fig. 6 – Rep. 7) jusqu'à atteindre le niveau minimum (Visuel ci-contre). Si nécessaire, faire l'appoint en eau en appuyant à nouveau sur le poussoir en fonction du contenant utilisé pour la cuisson.
- Placer vos aliments dans leur contenant au-dessus de la cuve.
- Tourner le thermostat du bain-marie (Fig. 61 – Rep. 5) à la valeur désirée. Le voyant orange (Fig. 6 – Rep. 6) s'éclaire, indiquant la chauffe de l'eau. Une fois la température désirée atteinte, le voyant orange s'éteint.

Remarque : L'appareil n'est pas équipé de dispositif de surverse. Bien prendre en compte la profondeur du contenant de vos aliments afin d'éviter tout risque de débordement d'eau.



6. VIDANGE DU BAC

Pour vidanger le bac, utiliser le robinet situé en façade (Module réchaud), ou le robinet boisseau situé derrière la porte de placard, sous le bac (Module placard).

7. 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.

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

Pour démonter le panneau de commande il suffit de dévisser les 2 vis (Fig6 Rep1) et de le tirer vers soit.

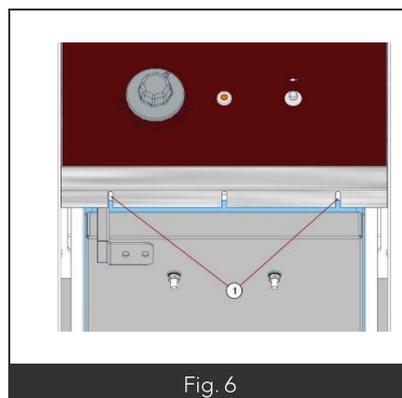


Fig. 6

3. DECONNECTER LA TETE DU CUISEUR BASSE TEMPERATURE

Eteindre le régulateur en appuyant sur la touche 3.

Pour retirer la tête du cuiteur il suffit de tirer cette dernière vers le haut en déconnectant la prise mâle femelle.

Remarque : Le capot amovible situé derrière la tête lorsque celle-ci est enfichée dans le connecteur doit être rabattue dès lors que la tête est déconnectée de l'appareil, ceci afin de protéger le connecteur.

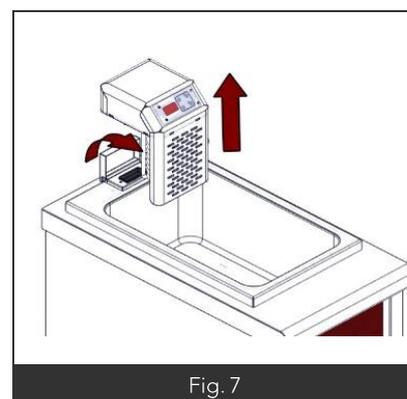


Fig. 7

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

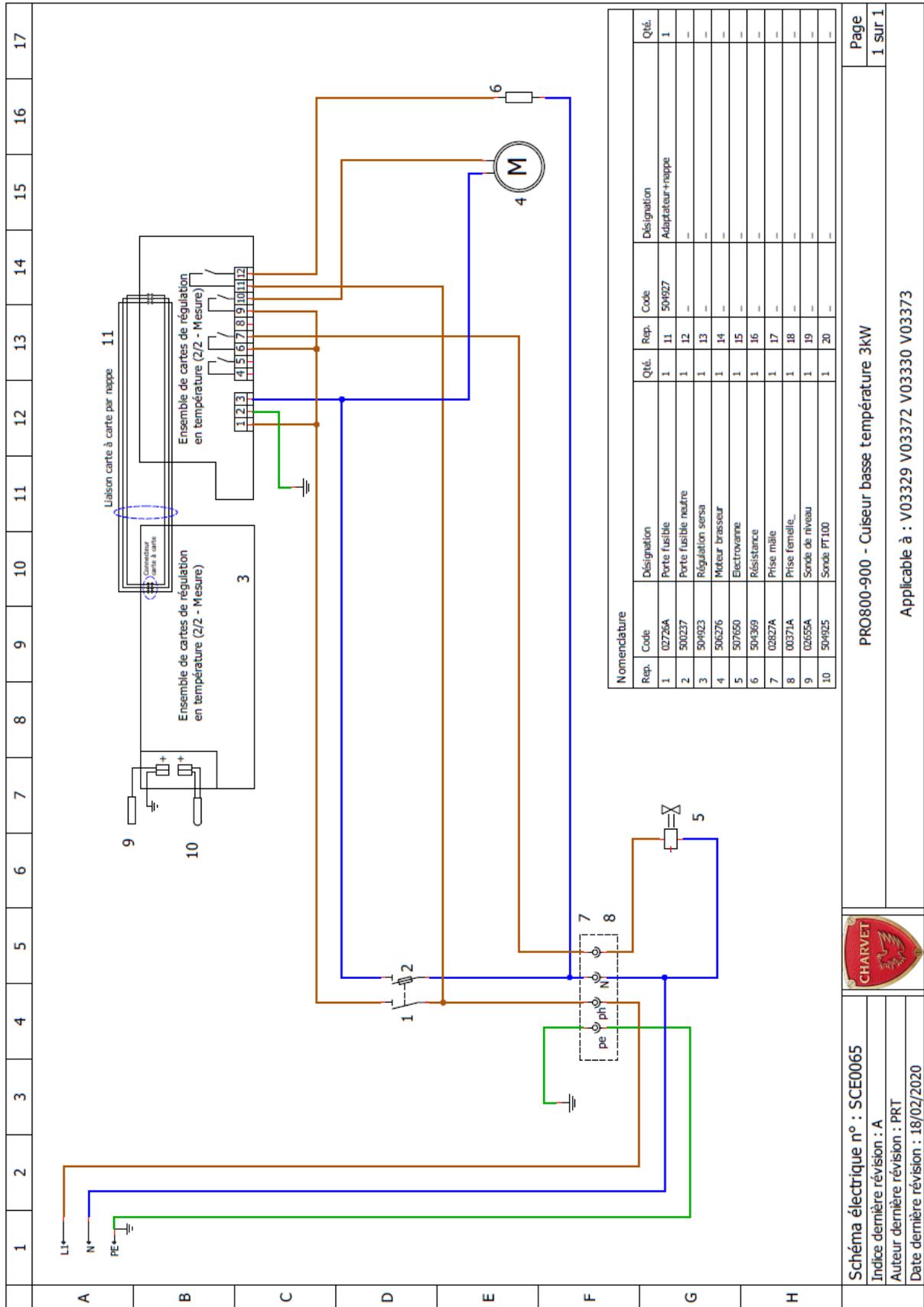
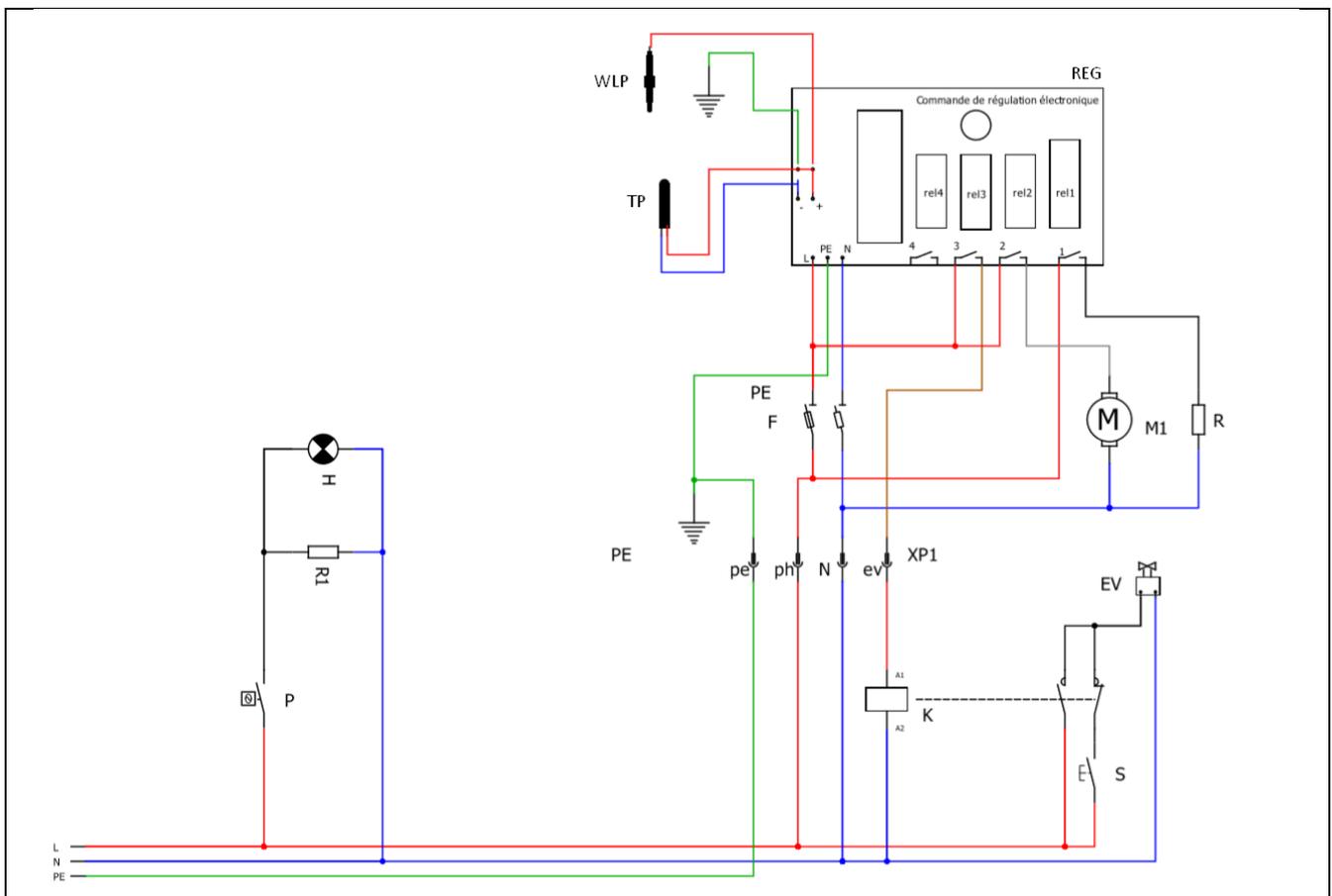


Schéma électrique n° : SCE0065
 Indice dernière révision : A
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 18/02/2020

PRO800-900 - Cuisseur basse température 3kW
 Applicable à : V03329 V03372 V03330 V03373

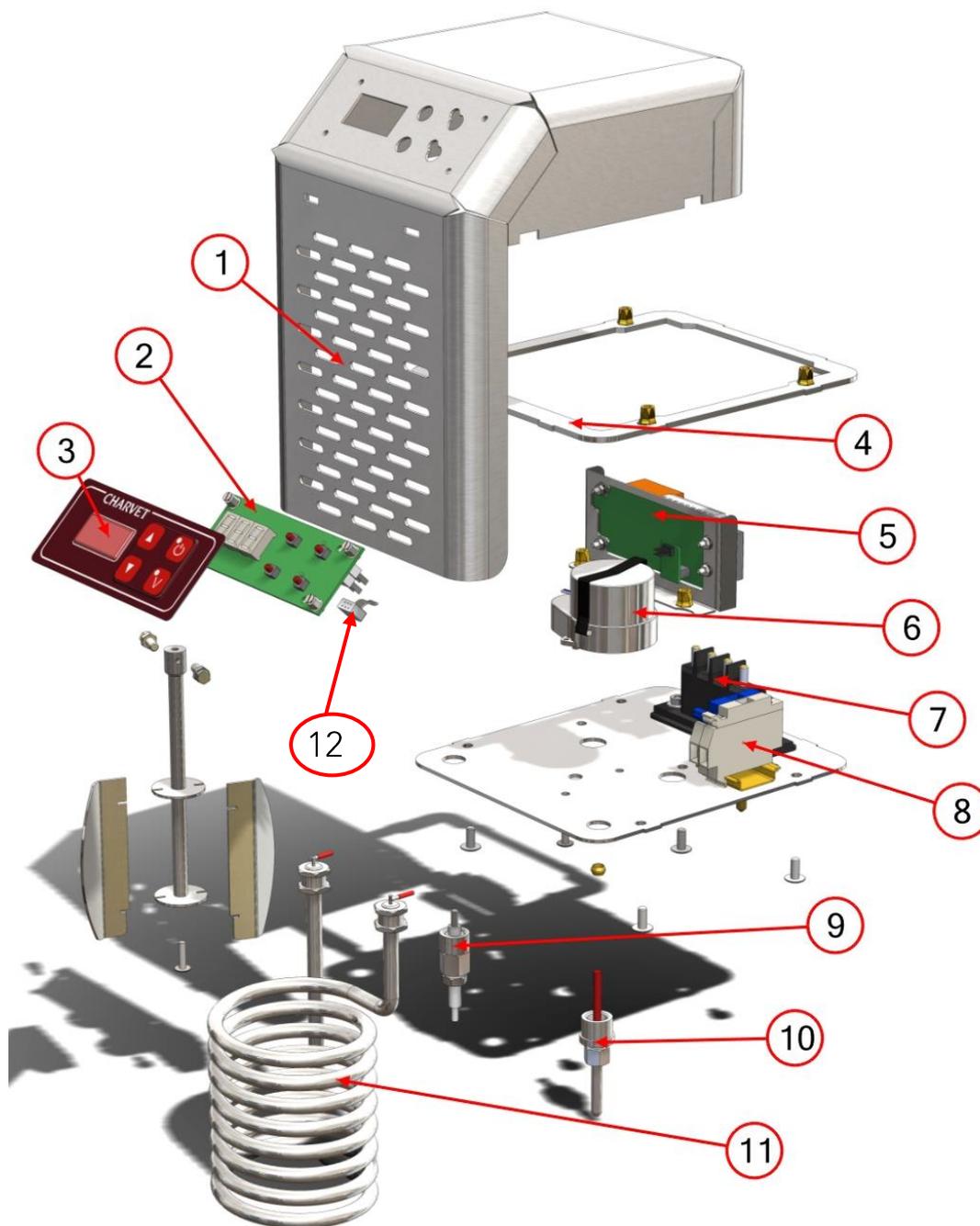
Page
 1 sur 1





N° de repère	Code	Désignation
P	01995A	Thermostat
R1	06835A	Résistance Bain-marie
H	173640	Voyant orange 230V
XP1	F14700	Connecteur complet (M/F) pour connexion Bain-marie/Kit cuisson basse température
K	08243A	Relai Finder
S	ELE0018	Poussoir arrivée d'eau
EV	507650	Électrovanne
TP	504925	Sonde température
WLP	168229	Capteur de niveau d'eau
REG	504923	Régulateur température SERSA
M1	506276	Moteur + réducteur
R	504369	Résistance cuiseur basse température

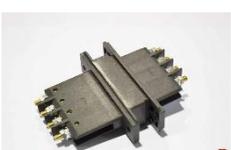
VUE ECLATEE



Rep	Code	Désignation
1	200898	Capot du kit cuisson basse T°
2	504923	Carte régulation partie affichage
3	504977	Lexan rouge
4	200989	Cadre fixation capot
5	504923	Carte régulation partie commande
6	506276	Moteur brasseur 230v
7	F14700	Fiche mâle et femelle
8	500237 02726A	Bloc de jonction neutre gris/bleu 4mm2 Borne porte fusible 5x20
9	168229	Sonde de niveau
10	504925	Sonde PT100
11	504369	Résistance 3000w
12	504927	Nappe de départ



PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
504925	Sonde température		506276	Moteur réducteur	
504923	Carte de régulation		504369	Résistance	
F14700	Connecteur mâle/femelle		504927	Nappe de départ	
504977	Lexan rouge		168229	Sonde de niveau	
507650	Electrovanne eau		03922A	Robinet de vidange	
501146	Manette électrique		504925	Sonde cuiseur basse température	
173640	Voyant orange 230v		Ele0018	Bouton poussoir	
07358A	Robinet vidange réchaud		06835A	Résistance bain marie	



PRO800

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CUISEUR BASSE TEMPERATURE ET BAIN MARIE MULTIFONCTION

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION
FR_PRO800_CUIS-BASS-TEMP BAIN
MARIE MULTIFONCTION_REV. B
Rédigé par JGD le 17/02/20
Révisé par JGD le 05/03/20

APPLICABLE A :

V03329	V03372	V03330	V03373	V03331
V03374	V03332	V03375		

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. PANNEAU DE COMMANDE BAIN MARIE _____	3
5. UTILISATION NORMALE DU BAIN MARIE _____	3
6. VIDANGE DU BAC _____	3
7. MISE HORS SERVICE _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 4

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



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
B	JGD	05/03/2020	Regroupement de notices



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. 9

Nomenclature

Rep.	Désignation
1	Afficheur de température
2	Sélection température
3	Touche de mise en fonction cuiseur basse température
4	Touche de mise en fonction hélice de brassage

3. UTILISATION NORMALE

- Mettre en fonction l'appareil (Fig9 Rep3) le voyant vert s'allume ce qui signifie la mise en tension.
- Le remplissage de la cuve se pilote automatiquement.
- La mise à niveau de la cuve est contrôlée par la sonde de niveau.
- Sélectionner une température de chauffe (Fig9 Rep2), l'afficheur numérique s'allume (Fig9 Rep1) ce qui signifie la mise en chauffe.
- Appuyer sur V (Fig9 Rep4) pour mettre en fonction le brasseur.
- Pour vidanger le bac, utiliser le robinet à boisseau qui se situe sous le bac.



AVERTISSEMENT

Il est nécessaire de placer les aliments dans la cuve de l'appareil avant de procéder à l'allumage du module de cuisson basse température. En effet ce module commande de manière autonome le remplissage et la remise à niveau de la cuve en eau. De plus, placer les aliments après la mise en route du module et le remplissage à vide expose à un risque de débordement.

4. PANNEAU DE COMMANDE BAIN MARIE

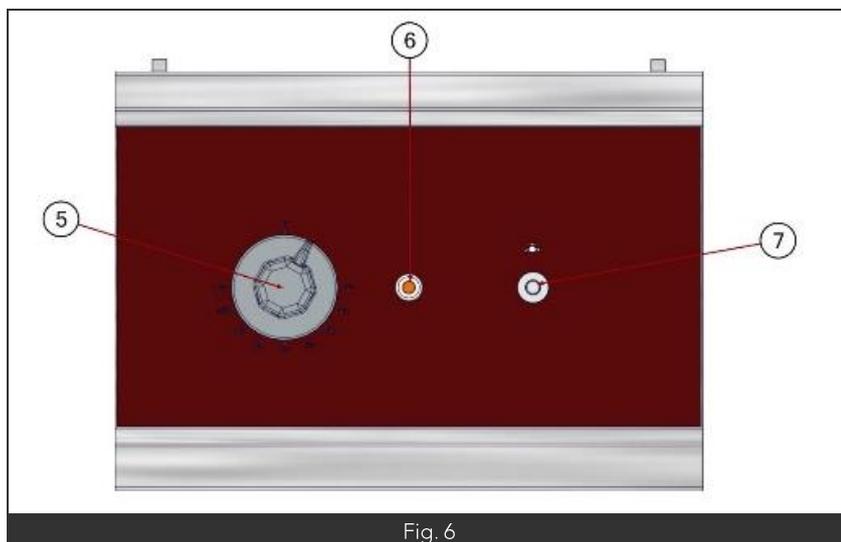


Fig. 6

Nomenclature	
Rep.	Désignation
5	Thermostat bain marie
6	Témoin de chauffe bain marie
7	Poussoir remplissage d'eau

5. UTILISATION NORMALE DU BAIN MARIE

- Remplir le bac à l'aide du poussoir situé sur le capot émaillé de l'appareil (Fig. 6 – Rep. 7) jusqu'à atteindre le niveau minimum (Visuel ci-contre). Si nécessaire, faire l'appoint en eau en appuyant à nouveau sur le poussoir en fonction du contenant utilisé pour la cuisson.
- Placer vos aliments dans leur contenant au-dessus de la cuve.
- Tourner le thermostat du bain-marie (Fig. 61 – Rep. 5) à la valeur désirée. Le voyant orange (Fig. 6 – Rep. 6) s'éclaire, indiquant la chauffe de l'eau. Une fois la température désirée atteinte, le voyant orange s'éteint.

Remarque : L'appareil n'est pas équipé de dispositif de surverse. Bien prendre en compte la profondeur du contenant de vos aliments afin d'éviter tout risque de débordement d'eau.



6. VIDANGE DU BAC

Pour vidanger le bac, utiliser le robinet situé en façade (Module réchaud), ou le robinet boisseau situé derrière la porte de placard, sous le bac (Module placard).

7. MISE HORS SERVICE

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

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.
L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

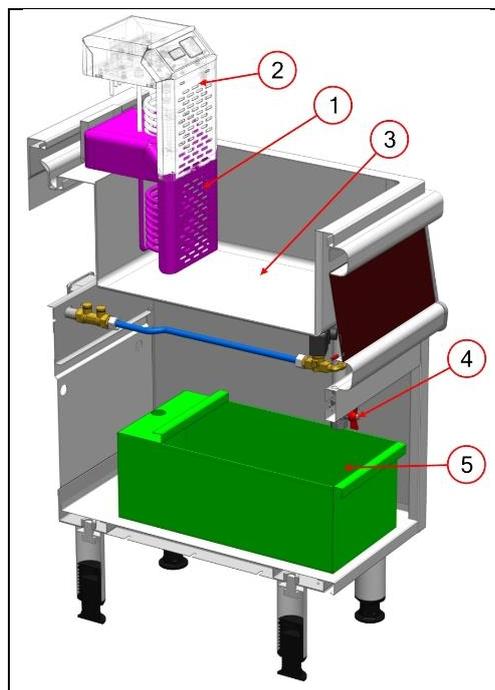
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

Le nettoyage des habillages sera réalisé au moyen d'une éponge imbibée d'eau savonneuse ou autre produit détergent neutre.
Utiliser un chiffon propre et sec pour le séchage, puis passer un chiffon gras sur les surfaces après séchage afin de préserver 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. Il est également possible de procéder par un détrempage en cas de salissures incrustées. Dans ce cas veillez à bien rincer la cuve afin d'éliminer tout le dépôt de sel.

- Mettre le cuiseur à l'arrêt et vider la cuve de son contenu.
- Remplir la cuve d'eau additionnée d'un produit nettoyant neutre ou d'un produit lessiviel spécial.
- Faire chauffer légèrement (60°).
- Eteindre de nouveau l'appareil, vider la cuve en tournant le robinet à boisseau (Rep4) dans un seau (non fourni Rep5).
- Lever la tête du cuiseur (Rep2), nettoyer à l'aide d'une éponge.
- Rincer et sécher.
- Procéder dans le sens inverse pour le remontage des éléments.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AU MOYEN DE PROJECTIONS D'EAU, DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU PAR UN APPAREIL A VAPEUR.
S'ASSURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.

PIECES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
504925	Sonde température		506276	Moteur réducteur	
504923	Carte de régulation		504369	Résistance	
F14700	Connecteur mâle/femelle		504927	Nappe de départ	
504977	Lexan rouge		168229	Sonde de niveau	
507650	Electrovanne eau		03922A	Robinet de vidange	
501146	Manette électrique		504925	Sonde cuiseur basse température	
173640	Voyant orange 230v		Ele0018	Bouton poussoir	
07358A	Robinet vidange réchaud		06835A	Résistance bain marie	