



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



Désignation	Code
Pro 700 80 G1MF100BME /C	V07127



Notice d'installation



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALETIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT.....	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT.....	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	6
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	6
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR SAUTEUSE	6
5.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	6
5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	7
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	8
6.1	SCHEMA DE GAZAGE	8
7.	SCHEMA DE CABLAGE G1SBE 50/75 DM²	9
6.2	VUE ECLATEE.....	11
6.3	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	12



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



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

Exclusivement pour la France

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. » »





MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



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 instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

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

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.

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

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, 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 Installation

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, 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 20 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

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

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

1.4 Plaquette signalétique



Figure A



Figure B

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique (Figure A).



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



2 RACCORDEMENT GAZ

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- La dimension de la canalisation afin de minimiser les pertes de charge, le diamètre est fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Le type de gaz utilisé ; vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir **Tableau 1**).

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V07127	PRO700-80-G1MF100BME/C		

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

Connexion gaz sur M ½" à l'arrière de l'appareil **Figure B** rep 5

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz jusqu'au raccord d'alimentation.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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

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

Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B)



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance.
Cette fiche doit être accessible en permanence.

3.1 Contrôles avant raccordement

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil.
- De la bonne fixation du câble, du bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble fourni avec l'appareil. (Figure B rep 4)

3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.
- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement (Voir § 5.2)
- De l'aspect de la flamme
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

4 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



En cas de changement d'injecteur, après remplacement de l'injecteur, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

5.1 Changement d'injecteur marmite

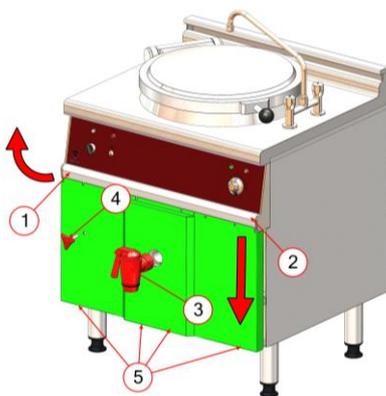


Figure E

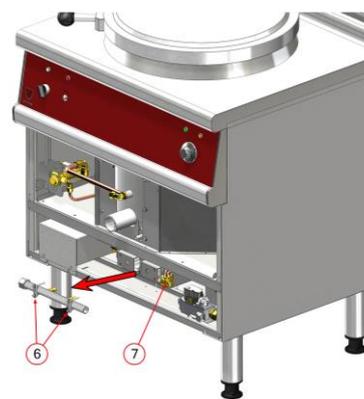


Figure F

- Déposer le capot de commande (Figure E rep 1 et 2 fixations vis)
- Déposer le robinet de vidange (Figure E rep 3)
- Déposer le robinet double effet (Figure E rep 4)
- Déposer le capot central (Figure E rep 5)
- Désaccoupler le raccordement à la rampe (Figure F Rep 7)
- Déposer la rampe (Figure F Rep 6), le remplacer par l'injecteur souhaité (Cf. Tableau 2)

5.2 Tableaux de réglage gaz

	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G 110 : Pn = 8 mbar			
2	G 120 : Pn = 8 mbar			
3	G20 : Pn = 20 mbar			
4	G 25 : Pn = 25 mbar			
5	G 25 : Pn = 20 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

Tableau 2



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



5.3 Contrôle de la pression



Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.

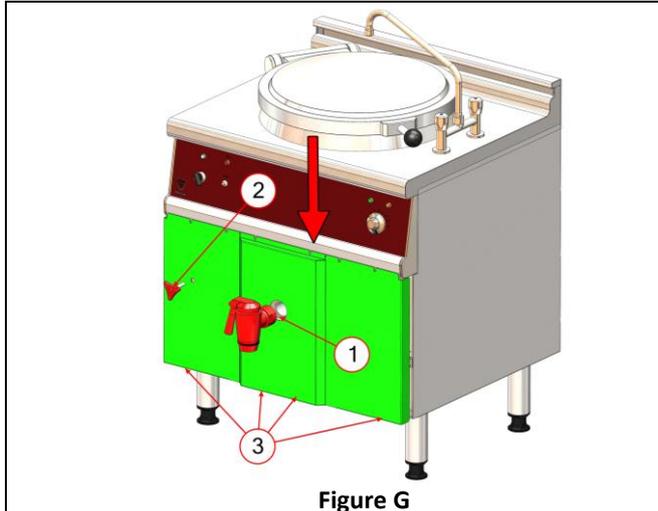


Figure G

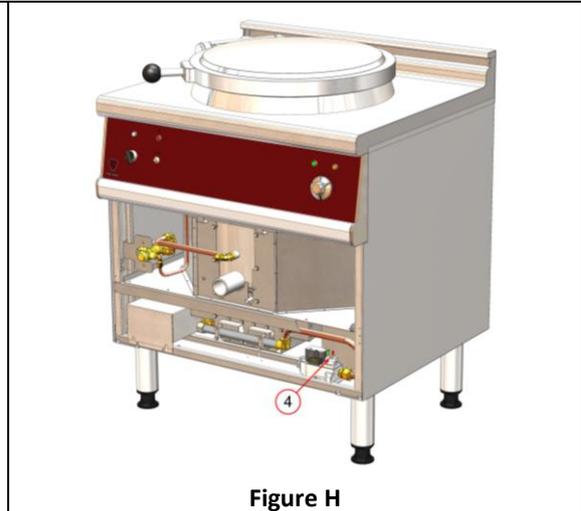


Figure H

- La vanne gaz (Figure H et I) se trouve derrière le capot central (Figure G)
 - Déposer le capot (Figure G rep 1 ,2,3)
 - Contrôle de la pression d'entrée :
 - Enlever la vis (Figure I Repère 4) puis brancher le manomètre sur la prise de pression.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 2)
 - Arrêter l'appareil, resserrer la vis.
 - Réglage de la pression de sortie :
 - Enlever la vis (3) puis brancher le manomètre sur la prise de pression.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 2)
- Pour augmenter la pression tourner la vis de réglage (Figure I Repère 2) dans le sens horaire.
- Arrêter l'appareil, resserrer la vis (Figure I rep 1).

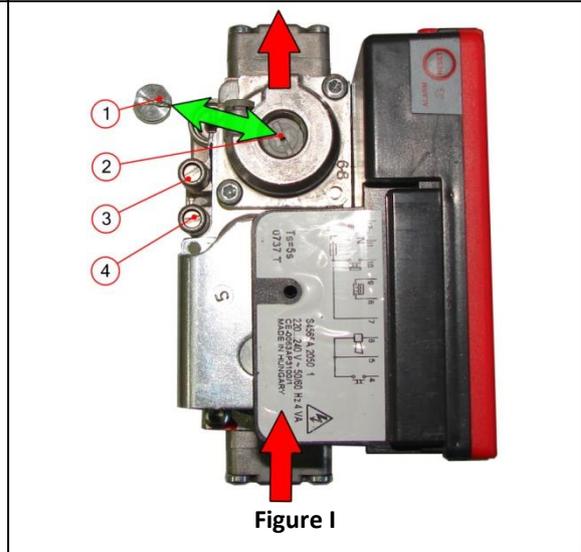


Figure I

Puissance nominale	Pression Entrée régulation	Pression Sortie régulation
20 mbar	18-20 mbar	17-18 mbar
37 mbar	37 mbar	35-37 mbar

Tableau 3



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



6 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

6.1 Schéma de gazage

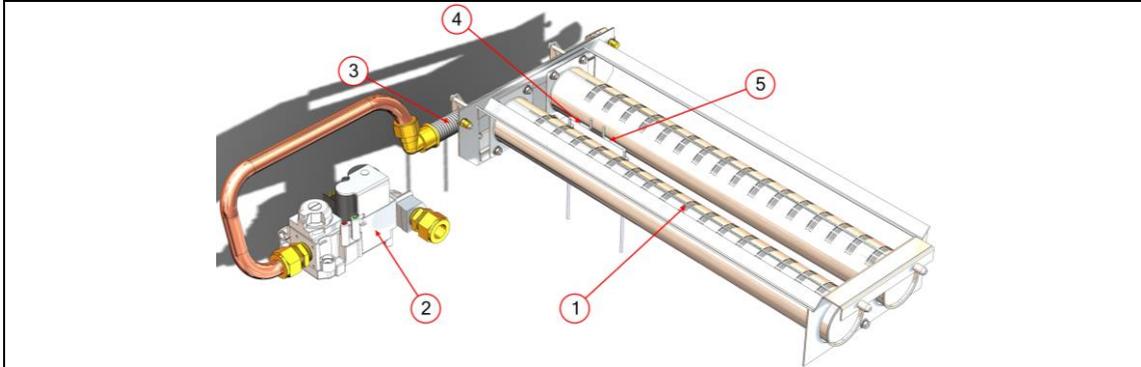
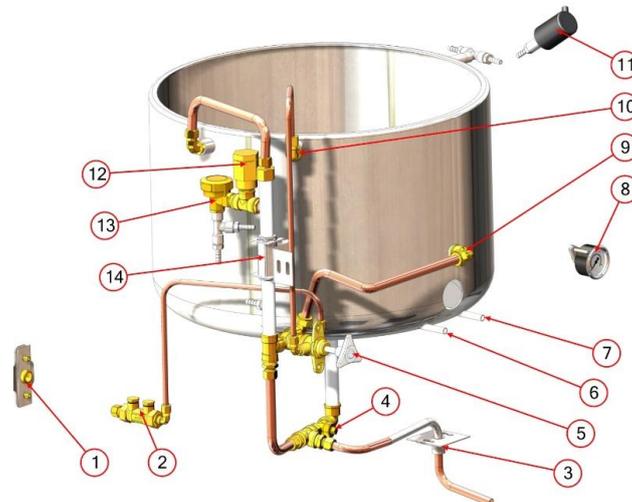


Figure J

Repère	Désignation et caractéristique principale	Code
01	Brûleur micro perforé	506541
02	Vanne gaz	506222/508267
03	Rampe marmite	173305
04	Bougie d'allumage	175188
05	Bougie détection de flamme	

6.1 Schéma de la ligne d'eau



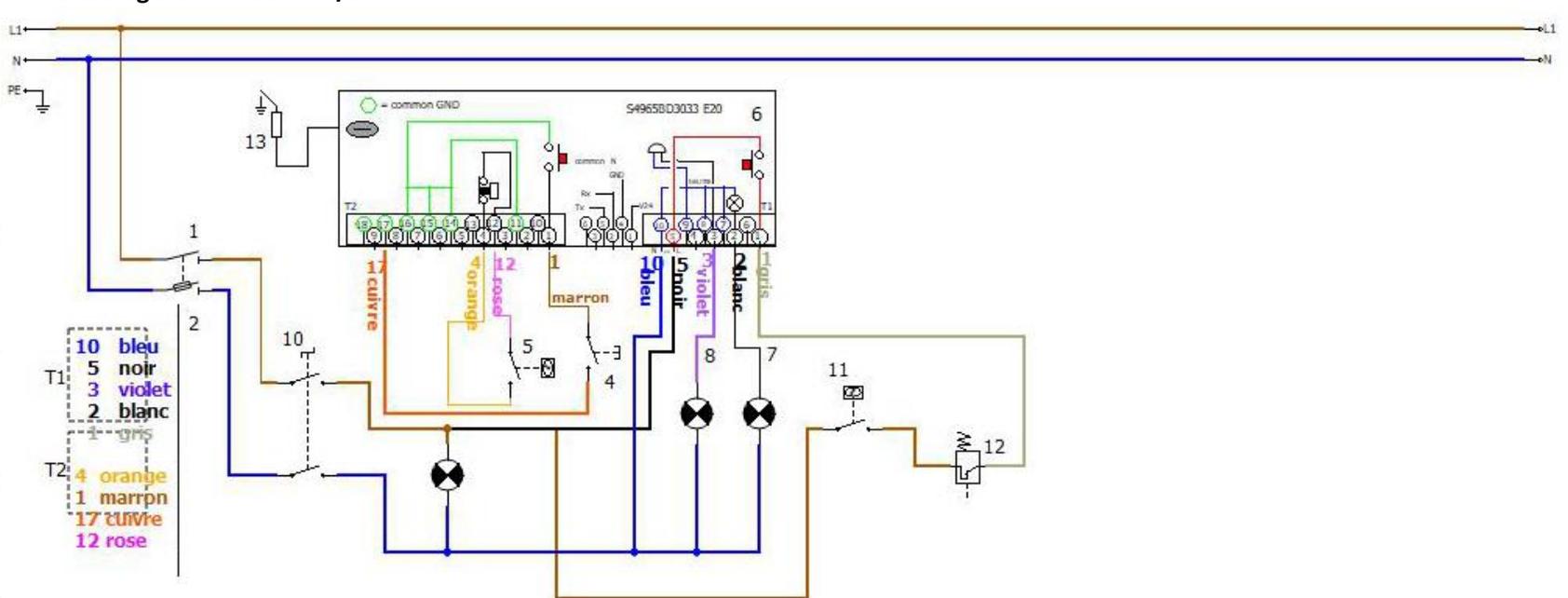
Rep.	Désignation	code	Rep.	Désignation	Rep.
1	Raccord M1/2"		8	Manomètre	506627
2	Clapet antipollution.	03935A	9	Trop plein	01532A
3	Évacuation trop plein	176786	10	Remplissage double enveloppe	GAZ0114
4	Robinet de vidange double enveloppe	03895A	11	Pressostat.	07399A
5	Robinet double effet.	03865A	12	Case vide (15x21)	506711
6	Thermostat 30°-110°	01995A	13	Éliminateur de gaz	506710
7	Thermostat de sécurité 155°	505992	14	Clapet anti-retour 0.5 Bar	506564



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



7. Schéma de câblage G1MF100 BME/C

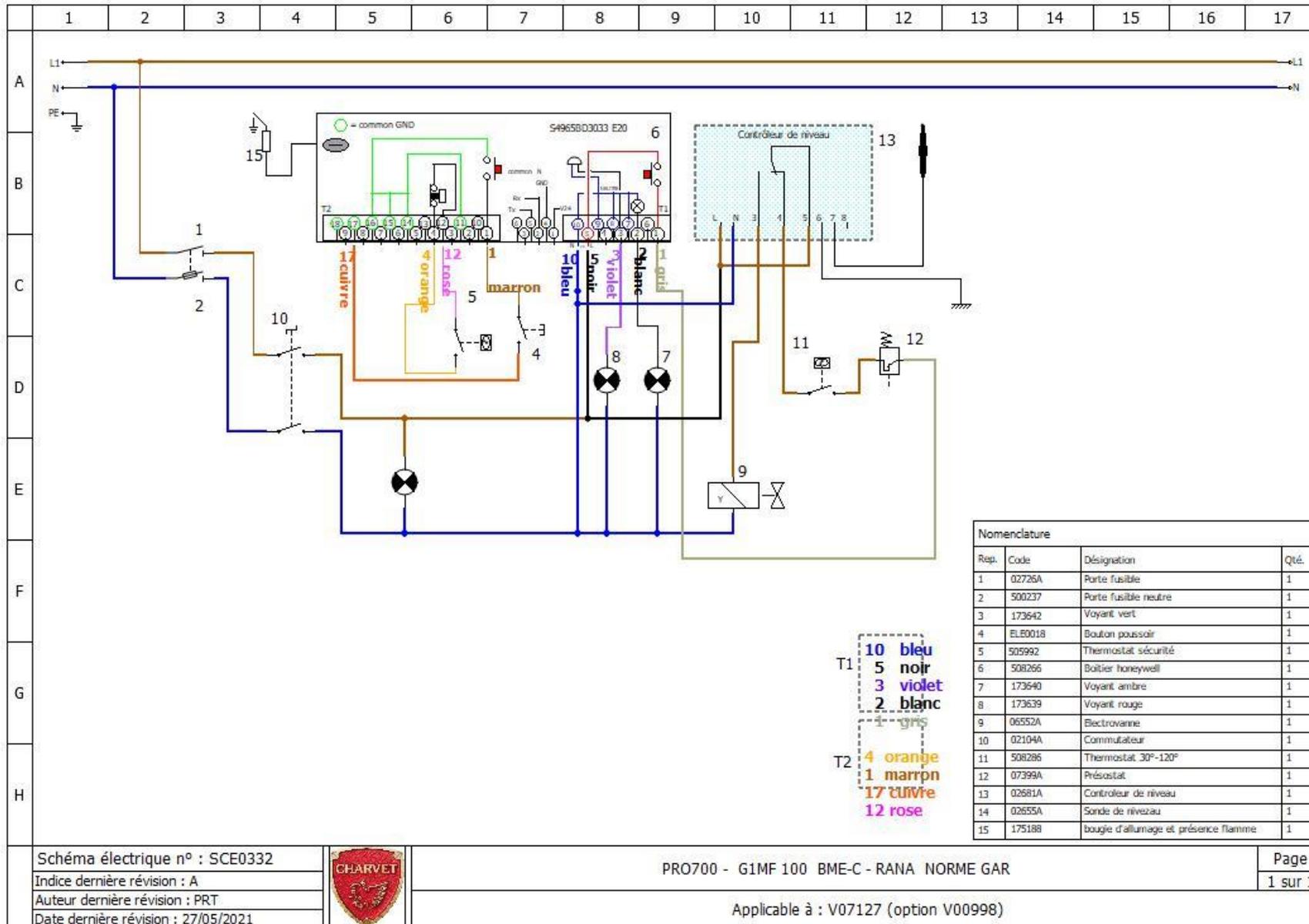


Repère	Code	Désignation	Qté	Repère	Code	Désignation	Qté
01	02466A	Borne Vicking 4 mm ²	6	06	07399A	Pressostat	1
01	07067A	Borne Vicking bleu	2	07	173639	Voyant rouge	1
01	07690A	Borne Vicking terre 4 mm ²	2	08	01996A	Thermostat de sécurité 180°	1
02	173641	Voyant blanc	1	09	ELE0018	Bouton poussoir réarmement défaut	1
03	02104A	Commutateur Arrêt /Marche	1	10	01995A	Thermostat 110°	1
04	173642	Voyant vert	1	11	508266	Boitier électronique d'allumage (505402)	1
05	173640	Voyant orange	1				

CHARVET
 F-38850 – CHARAVINES
 Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
 Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
 e-mail : info@charvet-sa.fr
 e-mail : sav@charvet-sa.fr



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



Rep.	Code	Désignation	Qté.
1	02726A	Parte fusible	1
2	500237	Parte fusible neutre	1
3	173642	Voyant vert	1
4	EL60018	Bouton poussoir	1
5	505992	Thermostat sécurité	1
6	508266	Boîtier honeywell	1
7	173640	Voyant ambre	1
8	173639	Voyant rouge	1
9	06552A	Electrovanne	1
10	02104A	Commutateur	1
11	508286	Thermostat 30°-120°	1
12	07399A	Présostat	1
13	02681A	Contrôleur de niveau	1
14	02655A	Sonde de niveau	1
15	175188	bougie d'allumage et présence flamme	1

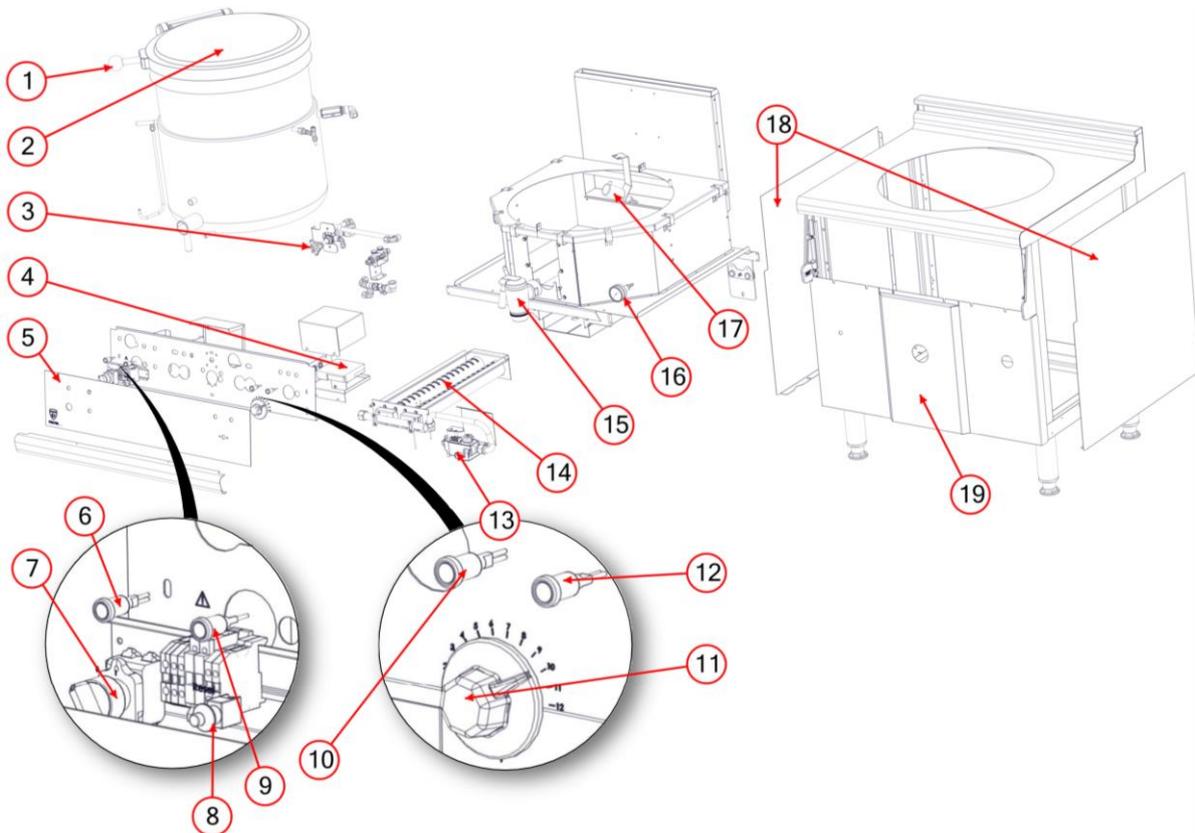
- 10 bleu
- 5 noir
- 3 violet
- 2 blanc
- 4 orange
- 1 marron
- 17 cuivre
- 12 rose



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



6.2 Vue éclatée



Rep	Désignation	Code
01	Boule lisse noire	04035A
02	Couvercle + charnière Pro 700	506602 506603
03	Robinet double effet	03865A
04	Boitier électrique allumage	(505402) 508266
05	Capot email Pro 700	506300
06	Voyant blanc 230V	173641
07	Commutateur	02104A
08	Bouton poussoir allumage	ELE0018
09	Voyant rouge 230V	173639
10	Voyant vert 230V	173642
11	Manette électrique chromée	501146
12	Voyant ambre 230V	173640
13	Vanne gaz	(506222) 508267
14	Brûleur Micro perforé	506541
15	Robinet de vidange F 40x49	03917A
16	Manomètre	06645A
17	Pressostat Jaeger	07399A
18	Panneau d'habillage G	170680 170682
19	Capot central Pro 700	173627



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



6.3 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
173640		506603		02104A	
Voyant ambre 230V		Ensemble charnière		Commutateur	
173639		175188		506541	
Voyant rouge 230V		Bougie d'allumage		Brûleur Pro 700	
173642		506222 508267		501146	
Voyant vert 230V		Vanne gaz		Manette électrique	
173641		505402 508266		ELE0018	
Voyant blanc		Boitier électrique d'allumage		Bouton poussoir d'allumage	
03895A		03935A		03917A	
Robinet boisseau 12x17 MF		Clapet antipollution FF		Robinet de vidange	
06645A		07399A		03865A	
Manometre		Pressostat		Robinet double effet	
01996A		01995A			
Thermostat sécurité 180°		Thermostat 110°			
176786		176788			
Évacuation amovible trop plein		Cuivre évacuation trop plein			



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



Désignation	Code
Pro 700 80 G1MF100BME	V07127



Notice d'utilisation



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT.....	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT.....	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	6
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	6
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR MARMITE.....	6
5.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	6
5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	7
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	8
6.1	SCHEMA DE GAZAGE	8
6.1	SCHEMA DE LA LIGNE D'EAU	8
7.	SCHEMA DE CABLAGE G1MF100 BME/C.....	9
6.2	VUE ECLATEE.....	11
6.3	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	12
7	INTRODUCTION.....	4
8	PANNEAU DE COMMANDE	4
9	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	4
10	MISE EN SERVICE.....	5
10.1	AVERTISSEMENTS.....	5
10.2	MARMITE G1MF100 BME	5
11	MISE HORS SERVICE	5
12	ENTRETIEN	6
12.1	AVERTISSEMENTS.....	6
12.2	NETTOYAGE.....	6
12.2.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>6</i>
12.2.2	<i>Nettoyage cuve.....</i>	<i>6</i>
12.2.3	<i>Nettoyage brûleur</i>	<i>6</i>
13	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	7



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



« 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. » »





MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



7 INTRODUCTION



Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

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.

8 PANNEAU DE COMMANDE

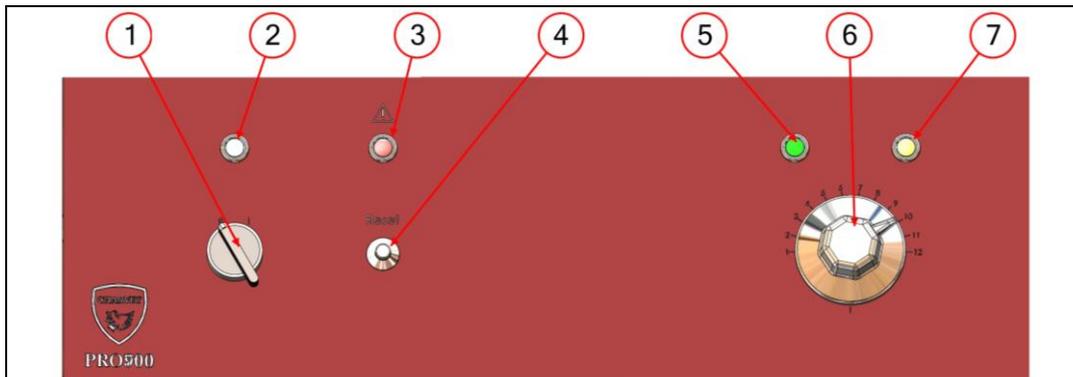


Figure N

- (1) Commutateur Marche / Arrêt
- (2) Voyant blanc « présence tension »
- (3) Voyant rouge « Alarme-Arrêt de la vanne gaz »
- (4) Bouton reset « Réarmement de la vanne gaz »
- (5) Voyant vert « Allumage brûleur »
- (6) Manette du doseur d'énergie.
- (7) Voyant ambre « Fonctionnement brûleur »

9 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.
- Nettoyer la cuve avant tout utilisation.



Lors des 1ERES, mise en route de l'appareil : La vanne gaz peut se mettre en « DÉFAUT » Veuillez réarmer en appuyant sur « Reset. »



ATTENTION : TOUS : LES « DÉFAUTS » doivent être analysés avant réarmement



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



10 MISE EN SERVICE

10.1 Avertissements



La marmite ne doit pas être destinée à la cuisson en bain d'huile. (Norme EN 203-2-8)
Toute utilisation anormale de l'appareil pourra avoir des conséquences au bon fonctionnement de ce dernier ou pour la sécurité des biens et des personnes.
Notre responsabilité ne saurait être engagée.



L'utilisation prolongée à vide de la cuve et sans surveillance peut endommager l'appareil.
Retirer tout objet présent dans la cuve.

Attention :

À l'ouverture du couvercle en cuissons « voie humide » à l'échappement des vapeurs lors du passage du bras au-dessus de la cuve, risque de brûlures.

Lors du vidage :

- *Se maintenir hors de la zone de versement des produits cuisinés, risque de brûlures par éclaboussures.*

Les parois de la cuve, le couvercle, le corps du robinet de vidage, peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer le robinet de vidage et le couvercle que par les poignées.

10.2 Marmite G1MF100 BME

- Remplir la cuve (Un peu en-dessous du niveau maxi (voir indication sur la cuve))
- Mettre le commutateur sur 1 (Figure N rep)
- Tourner la manette du doseur d'énergie sur la température désiré. (Figure N Rep. 2)
- Le voyant vert s'allume (Allumage bruleur) Figure N rep 3
- Lors que le voyant ambre s'allume (le brûleur est en fonctionnement) Figure N 6 .

11 MISE HORS SERVICE

Mettre la manette sur la position « 0 »

En fin de journée, fermer la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



12 ENTRETIEN

12.1 Avertissements



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne saurait être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



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

12.2 Nettoyage



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.

12.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué.

12.2.2 Nettoyage cuve

Ce nettoyage peut être réalisé par détrempeage, 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.

12.2.3 Nettoyage brûleur

Si un nettoyage de brûleur devient nécessaire, faire appel à votre installateur.

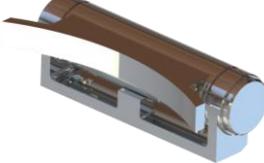
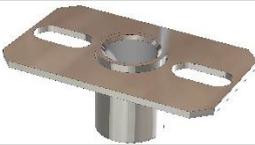
Attention il est proscrit de nettoyer le brûleur avec de l'eau.



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU



13 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
173640		506603		02104A	
Voyant ambre 230V		Ensemble charnière		Commutateur	
173639		175188		506541	
Voyant rouge 230V		Bougie d'allumage		Brûleur Pro 700	
173642		506222 508267		501146	
Voyant vert 230V		Vanne gaz		Manette électrique	
173641		505402 508266		ELE0018	
Voyant blanc		Boitier électrique d'allumage		Bouton poussoir d'allumage	
03895A		03935A		03917A	
Robinet boisseau 12x17 MF		Clapet antipollution FF		Robinet de vidange	
06645A		07399A		03865A	
Manometre		Pressostat		Robinet double effet	
01996A		01995A			
Thermostat sécurité 180°		Thermostat 110°			
176786		176788			
Évacuation amovible trop plein		Cuivre évacuation trop plein			