



PRO700

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

# CUISEUR BASSE TEMPERATURE

## NOTICE D'INSTALLATION



**NOTICE D'INSTALLATION**  
FR\_PRO700\_PRO700-40-B-E1-CUIS-BASSE-  
TEMP-REV. A  
Rédigé par JGD le 14/09/20  
Révisé par JGD le 24/09/20

APPLICABLE A :

V07166				



# 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 SIGNALÉTIQUE	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 DU CUISEUR BASSE TEMPERATURE	5
4. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL	5
RÉGLAGES – MAINTENANCE	6
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	6
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	6
3. REGLAGE DU DEBIT D'EAU	7
VUE ECLATE ECLATEE	7
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	14/09/2020	CREATION



# 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](mailto:info@charvet.fr)

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ [sav@charvet-sa.fr](mailto: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](http://www.e-dechet.com)

+33 (0) 1 30 57 79 14



# INSTALLATION

## 1. GENERALITES

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

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

## 2. MANUTENTIONS

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



AVERTISSEMENT

### En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

## 3. INSTALLATION

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments doivent être faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres du mur minimum.

## 4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

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

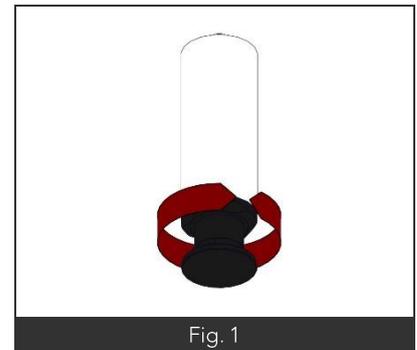


Fig. 1

## 5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

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

- **L'appareil est monté en configuration baie-libre ou placard :**  
La plaque se trouve alors sous le plancher amovible de la baie ou du placard.

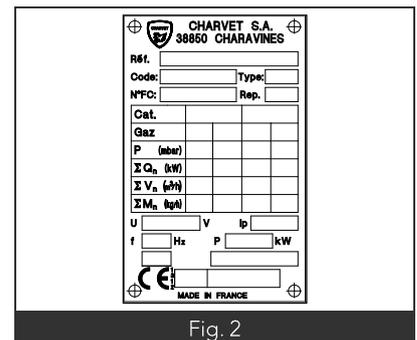


Fig. 2

# 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.

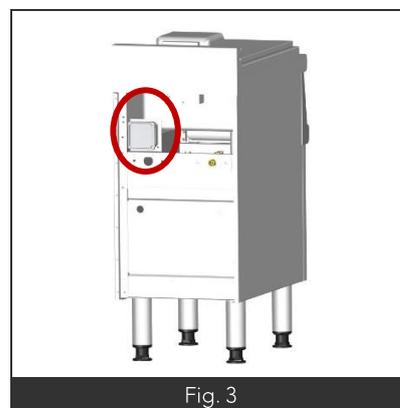


Fig. 3

## 2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

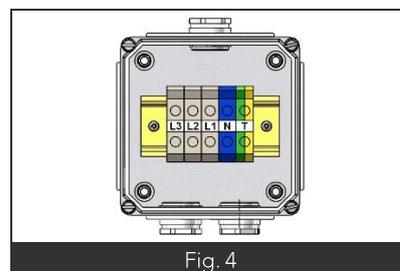


Fig. 4

### Équipotentialité :

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

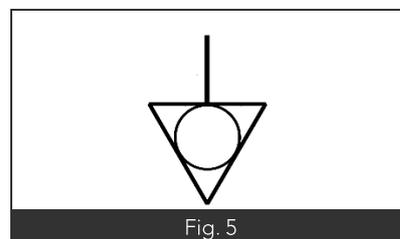


Fig. 5

## 3. APRES RACCORDEMENT

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

# RACCORDEMENT EAU

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

- L'alimentation en eau est raccordée au M1/2 (Fig6) située au derrière de l'appareil.

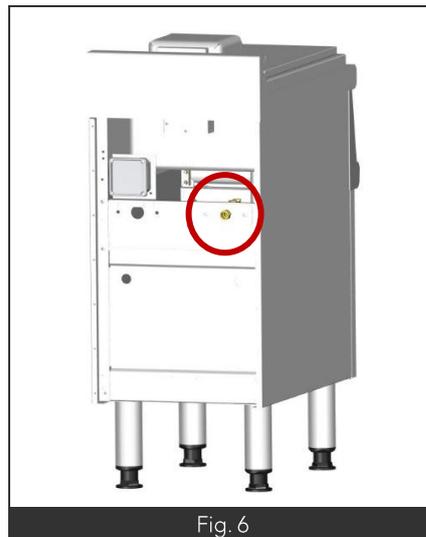


Fig. 6

# 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

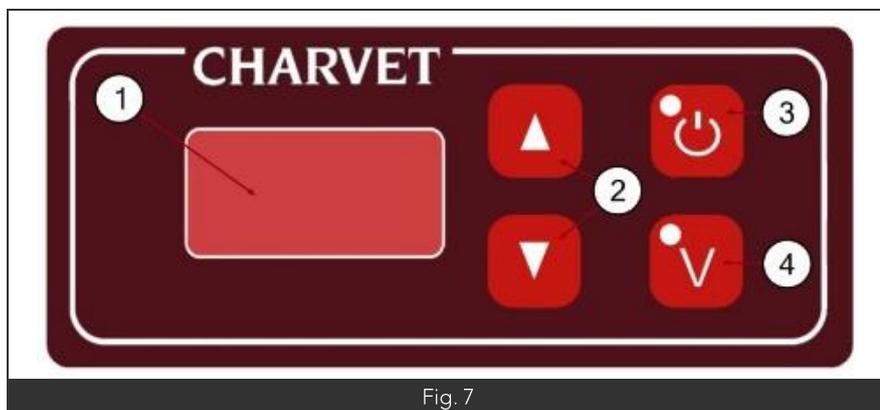


Fig. 7

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 DU CUISEUR BASSE TEMPERATURE

- Mettre en fonction l'appareil (Fig7 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 (Fig7 Rep2), l'afficheur numérique s'allume (Fig7 Rep1) ce qui signifie la mise en chauffe.
- Appuyer sur V (Fig7 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 exposent à un risque de débordement.

## 4. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

- En fin de journée déconnecter l'appareil du 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.
- La réalisation d'un graissage des robinets gaz

## 2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Dévisser les 2 vis situées aux extrémités du panneau situés sous les supports chromés (Fig8 flèche rouge).
- Tirer vers soit et enlever le panneau de commande

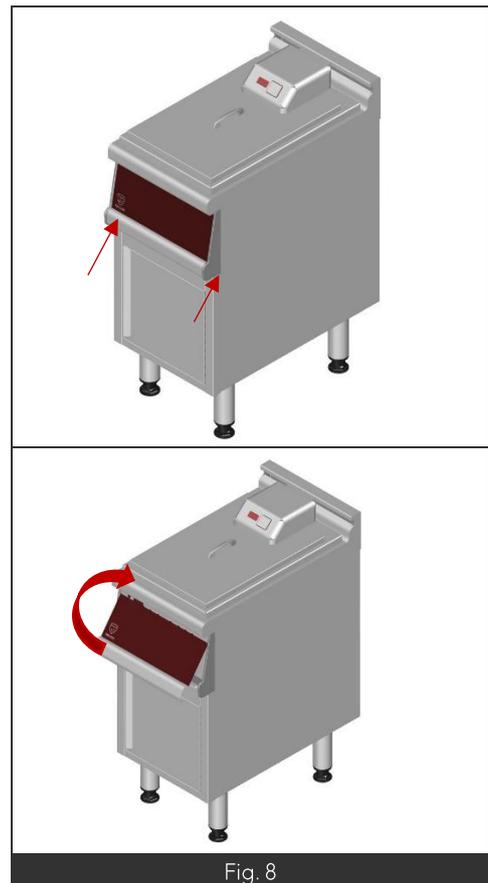


Fig. 8

### 3. REGLAGE DU DEBIT D'EAU

- Déposer le panneau de commande (fig9 rep2) en dévissant les 2 vis situées aux dessous des supports chromés (voir paragraphe 2 ci-dessus)
- Tourner la vis de l'électrovanne dans le sens horaire pour diminuer le débit (fig9 rep3).

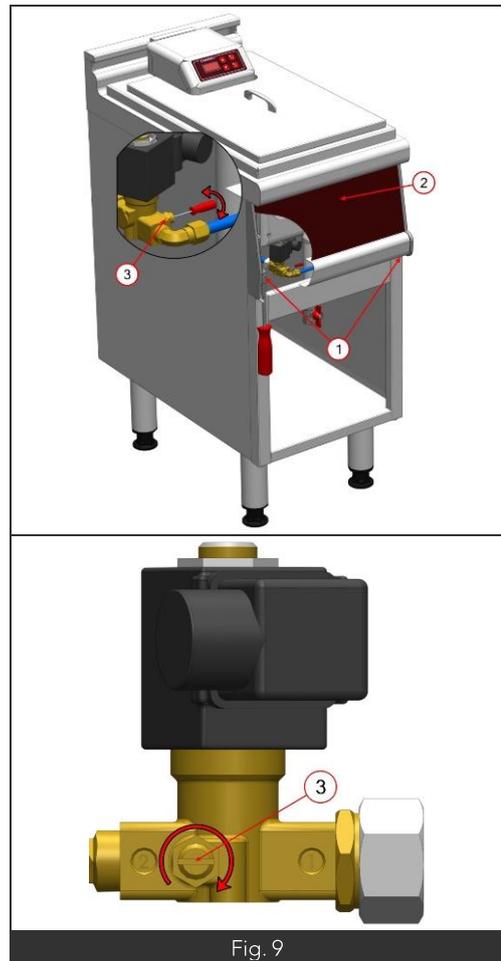
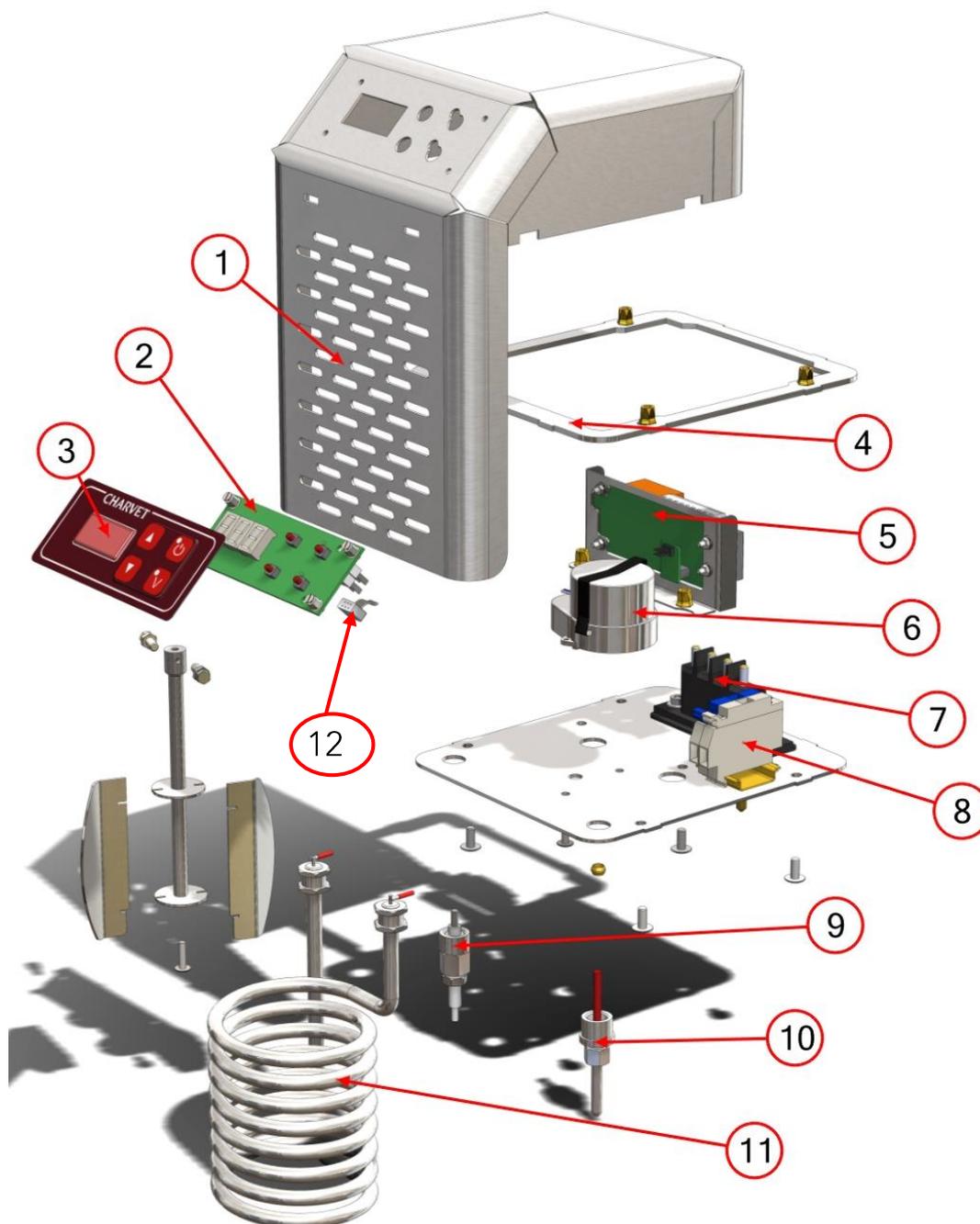


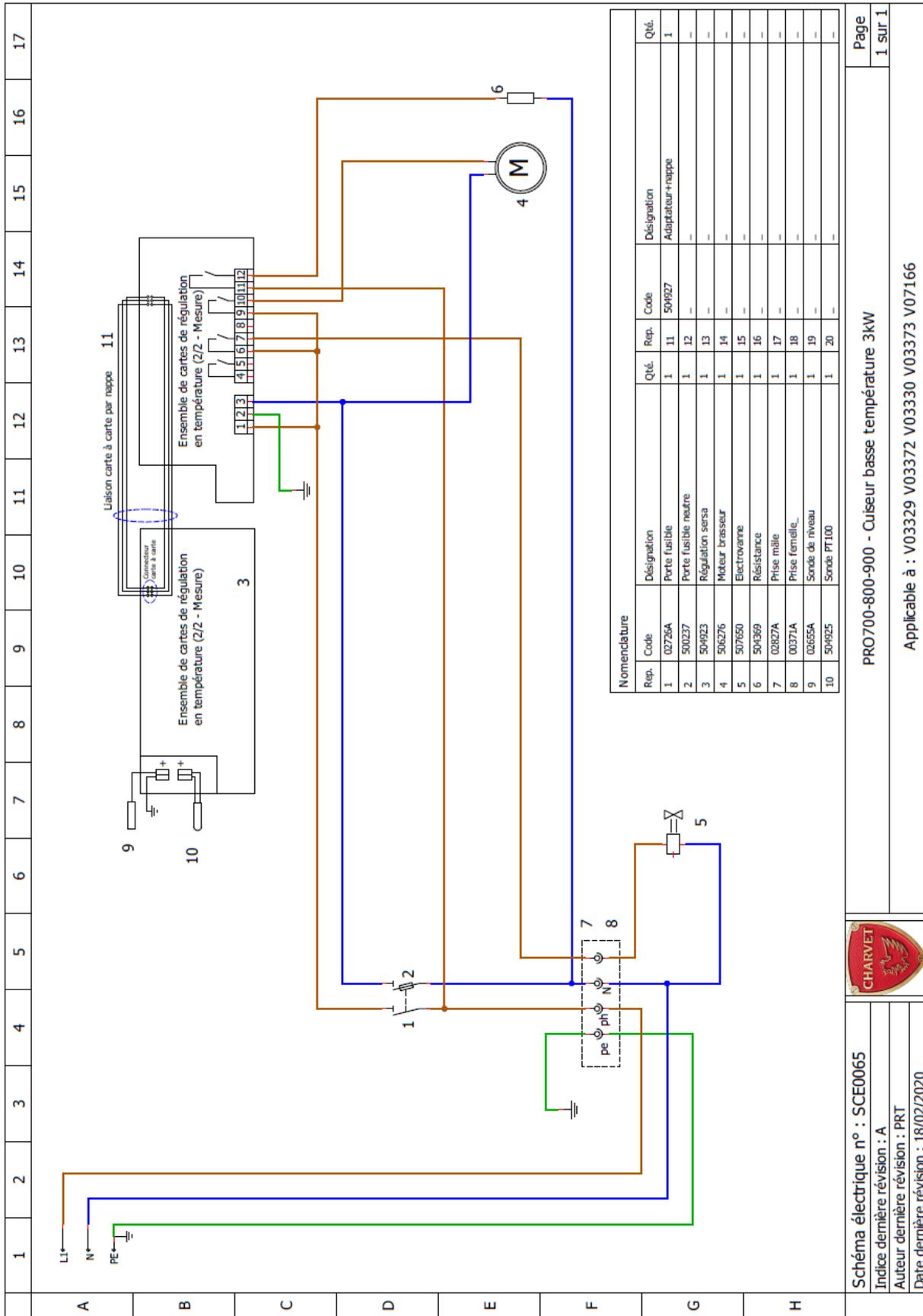
Fig. 9

# VUE ECLATE 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

# SCHÉMA ÉLECTRIQUE



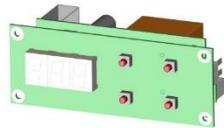
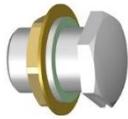
Nomenclature									
Rep.	Code	Désignation	Qté.	Rep.	Code	Désignation	Qté.		
1	02726A	Porte fusible	1	11	504927	Adaptateur+nappe	1		
2	500237	Porte fusible neutre	1	12	-	-	-		
3	504923	Régulation sensa	1	13	-	-	-		
4	506276	Moteur brasseur	1	14	-	-	-		
5	507650	Electrovanne	1	15	-	-	-		
6	504369	Résistance	1	16	-	-	-		
7	02827A	Prise mâle	1	17	-	-	-		
8	00371A	Prise femelle	1	18	-	-	-		
9	02655A	Sonde de niveau	1	19	-	-	-		
10	504925	Sonde PT100	1	20	-	-	-		

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

PRO700-800-900 - Cuiseur basse température 3kW  
 Applicable à : V03329 V03372 V03330 V03373 V07166  
 Page 1 sur 1



# PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
507650	Electrovanne eau	
04109A	Poignée chromée	
504369	Résistance 3000w	
504923	Régulateur de température	
201049	Ensemble de rejet	
F14700	Fiche mâle/femelle (non dissociable à la vente)	
03922A	Robinet à boisseau	
504927	Adaptateur + nappe	

Code	Désignation	Visuel
03935A	Clapet anti-pollution	
504925	Sonde PT100 régulateur température	
506276	motoréducteur	
168229	Sonde de niveau	
504977	Lexan rouge	
02726A	Borne fusible	
500237	Bloc de jonction neutre gris/bleu 4mm2	



PRO700

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

# CUISEUR BASSE TEMPERATURE

## NOTICE D'UTILISATION



**NOTICE D'UTILISATION**  
FR\_PRO700\_PRO700-40-B-E1-CUIS-  
BASSE-TEMP\_REV. A  
Rédigé par JGD le 14/09/20  
Révisé par JGD le 24/09/20

APPLICABLE A :

V07166				



# 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. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL \_\_\_\_\_ 2

## NETTOYAGE & ENTRETIEN \_\_\_\_\_ 3

- 1. AVERTISSEMENTS \_\_\_\_\_ 3
- 2. NETTOYAGE DES HABILLAGES \_\_\_\_\_ 3
- 3. NETTOYAGE DES FONCTIONS \_\_\_\_\_ 3

## PIECES DE RECHANGE \_\_\_\_\_ 4



# HISTORIQUE DES RÉVISIONS

---

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	14/09/2020	CREATION



# 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](mailto:info@charvet.fr)

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ [sav@charvet-sa.fr](mailto: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](http://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. 10

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 (Fig10 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 (Fig10 Rep2), l'afficheur numérique s'allume (Fig10 Rep1) ce qui signifie la mise en chauffe.
- Appuyer sur V (Fig10 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. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

- En fin de journée déconnecter l'appareil du réseau électrique.

# 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.

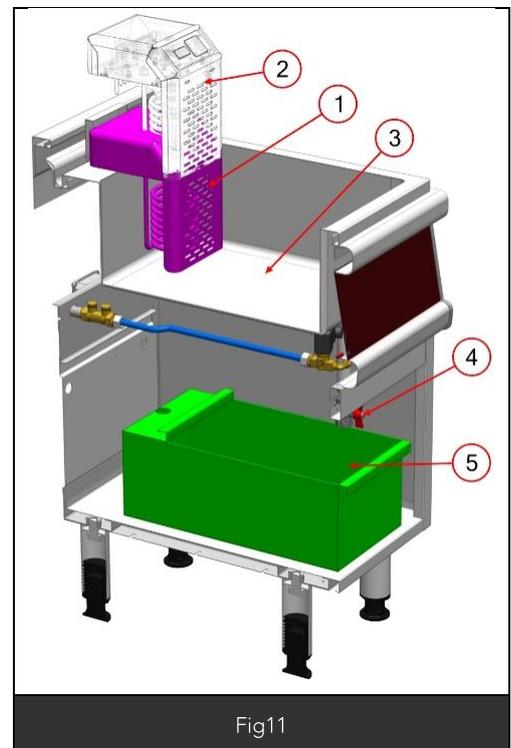
## 2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

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

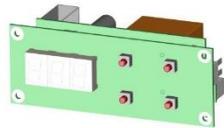
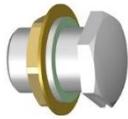
## 3. NETTOYAGE DES FONCTIONS

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.



# PIECES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
507650	Electrovanne eau	
04109A	Poignée chromée	
504369	Résistance 3000w	
504923	Régulateur de température	
201049	Ensemble de rejet	
F14700	Fiche mâle/femelle (non dissociable à la vente)	
03922A	Robinet à boisseau	
504927	Adaptateur + nappe	

Code	Désignation	Visuel
03935A	Clapet anti-pollution	
504925	Sonde PT100 régulateur température	
506276	motoréducteur	
168229	Sonde de niveau	
504977	Lexan rouge	
02726A	Borne fusible	
500237	Bloc de jonction neutre gris/bleu 4mm2	