

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

Série : AEROGAM1500

SAUTEUSES 50dm² & 80dm².



- ✓ **V01360 : V01753 : AEROGAM1000 G1SBM50I, G1SBM50I/D**
- ✓ **V01313 : AEROGAM G1SBM80I**

Notice d'installation

Modèle exposé en photo : G1 SBM80I
Révision de la notice 06/10/2020 (schéma elec+liste de pièces détachées)



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

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

Exclusivement pour la France

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

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

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

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

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

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

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

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

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



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

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

1.2. Manutention – Mise en place

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

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

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

1.3. Implantation

VOIR fiches techniques

Installer impérativement sous une hotte d'extraction conformément aux réglementations en vigueur (RSdT – RSCI – E.R.P).

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.

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

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

- Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion (voir §1.4.) sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- **Appareil fixe :**

- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans la cuve de l'appareil).
- 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 :**

- Mettre l'appareil sur son emplacement de travail en zone cuisson près de la réservation Gaz nécessaire à son fonctionnement.

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

1.4. Montage de la mitre

Insérer une patte de fixation de la mire dans l'appareil.

Pousser la seconde patte à l'aide d'un outil.

Serrer les vis dans le chapeau de mitre.

1.5. Raccordement gaz

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

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

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de $PN \times 2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de débit calorifique :

VOIR tableaux des réglages § 2



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

ATTENTION :

Utiliser des matériaux, des moyens d'assemblage et de soudage autorisés (EN 45 204).

- **Appareil fixe :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Appareil mobile :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé équipé d'un connecteur rapide à double obturation automatique, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Avant raccordement s'assurer que :**

La canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre est déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).

Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette en façade de l'appareil.

1.6. Raccordement électrique

Le raccordement électrique est utilisé pour l'allumage électrique et pour le basculement électrique

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

ATTENTION :

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

- **Appareil fixe :**

L'appareil est relié en permanence à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.

- **Appareil mobile :**

L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.

- **Avant raccordement :**

- Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003

L'appareil est câblé en usine en MONOPHASE 230 V + T (1 N ~ 230 V + PE).

2. ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ

En cas de livraison dans un gaz autre que celui du réseau de raccordement.

2.1. Changement d'injecteurs

Se reporter aux tableaux ci-dessous suivant le brûleur :

- Pour le choix du diamètre en fonction du gaz du réseau de raccordement.
- Pour visualiser la cote « d » de réglage d'air à effectuer sur la bague d'air du brûleur.

En cas de changement de gaz à l'installation :

Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

2.1.1. Sauteuse 50dm²

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) ²	Débit calorifique nominal kW ¹
1	G 20 : Pn = 20 mbar	400	3	25,6
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar			25,6
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar	250	6	
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

2.1.2. Sauteuse 80dm²

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) ²	Débit calorifique nominal kW ¹
1	G 20 : Pn = 20 mbar	2 x 340	3	41,9
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	2 x 230	9	41,9
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

- ¹ : Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- ² : Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 1

2.1.3. Veilleuse

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	40
2	G 25 : Pn = 20 mbar	
3	G 25 : Pn = 25 mbar	
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20
5	G 30 : Pn = 50 mbar	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	

2.2. Réglages d'air

2.2.1. Brûleur 50dm²

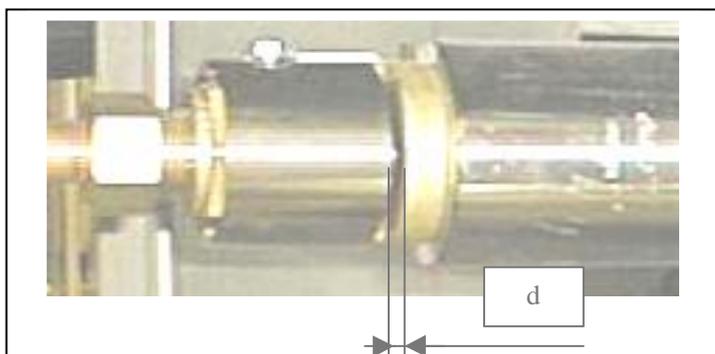
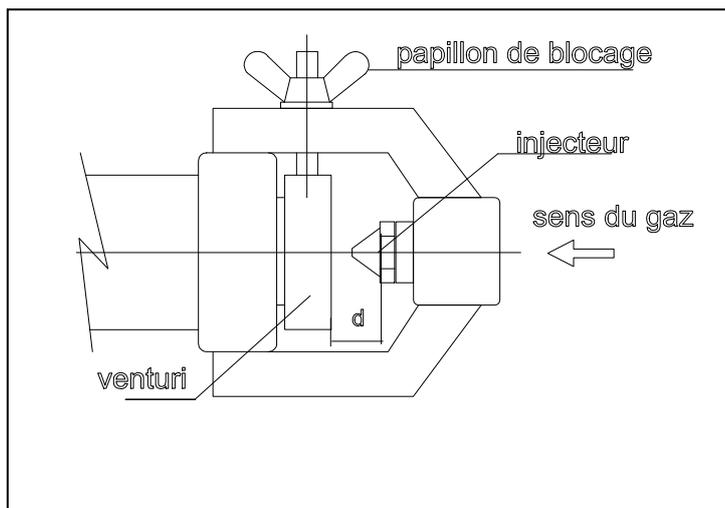


Figure 1

Retirer la manette de commande.
Démonter le panneau de commande (fixé par 4 vis en façade).
Lever légèrement et tirer le capot.
ATTENTION AUX FILS ELECTRIQUES.
La veilleuse et la bague de réglage d'air sont accessibles.
Desserrer la bague de réglage d'air (fixée par une vis hexagonale 7mm).
Dégager la bague.
Changer l'injecteur.
Régler l'arrivée d'air (distance d).
Serrer la bague de réglage.

2.2.2. Brûleur 80dm²

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'



Retirer la manette de commande.
Démonter le panneau de commande (fixé par 4 vis en façade).
Lever légèrement et tirer le capot.
ATTENTION AUX FILS ELECTRIQUES
La veilleuse et le venturi sont accessibles.
Desserrer la bague papillon de blocage.
Dégager le venturi.
Changer l'injecteur.
Régler le venturi (distance d).
Serrer la bague papillon de blocage.

2.3. Contrôles et vérifications électriques

(Options allumage & brûleurs séquentiels des appareils raccordés au réseau électrique)

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

- que la tension réseau est conforme,
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions,
- de la bonne mise à la terre,
- que la section du câble,
- de l'isolement de l'équipement électrique.
- du calibre des protections.

2.3.1. Réglages

Aucun réglage n'est normalement nécessaire sur la partie électrique.

2.3.2. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



Ne jamais mettre en service avec une cuve vide.

Retirer tout objet présent dans la cuve.

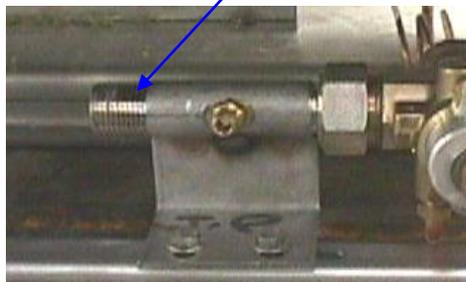
Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

Raccordements :

GAZ

Tube fileté M 1/2"



Retirer la manette de commande.

Retirer Le panneau de commande.
(fixation par vis en façade)

Lever légèrement et tirer le capot.
ATTENTION AUX FILS ELECTRIQUES

Raccorder sur tube M 1/2" en attente de la rampe.

ELECTRICITE

Câble



L'appareil est livré avec un câble souple haute température.

Mettre en place une fiche normalisée TRIPHASE 400 V + T si le basculement est électrique ou MONOPHASE 230 V + T si le basculement est manuel

Brancher votre appareil sur une prise de courant normalisée.

S'assurer que la prise de courant est correctement protégée au tableau.

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



**L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

SCHEMAS DE CABLAGE :

Appareil	Tension	N° schéma électrique
Régulation et allumage	1 ~ 230 V + PE	SE0028 / 00

3. INTERVENTIONS



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

L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz.

L'appareil sera isolé du réseau électricité par déconnexion de la prise de courant.

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

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

Plaquette signalétique



Chaque appareil comporte une plaque signalétique.

Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.

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

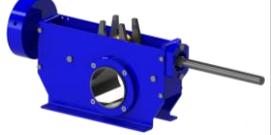
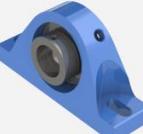
GARANTIE :

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.

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Code	Désignation	P	Code	Désignation	Pr	Code	Désignation	Prix
506245			09088A			173647		
Thermostat 300° unipolaire			Doseur d'énergie 400V			Voyant vert 230V		
05091A			06046A			173640		
Micro fin cours			Basculeur P.M			Voyant ambre 230V		
501146			04197A			ELE0018		
Manette électrique			Palier de manivelle			Bouton poussoir		
505690			507649			05315A		
Manette gaz			Electrovanne gaz 2 voies			Bougie d'allumage		
506389 en 180° Ou 506388 en 360°			F01638			02161A		
Robinet mélangeur			Charnière standard complète			Allumeur électrique		
05071A			04118A			07550A en GP ou 07551A en GN		
Robinet gaz			Ressort charnière couvercle			Veilleuse		
F10018			F10020			502910		
Brûleur G1SBM /E80			Brûleur G1SBM/E50			Volant de basculement		
00170A			00171A			F15849		
Venturi G1SBM80			Venturi G1SBM50			Thermocouple		

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

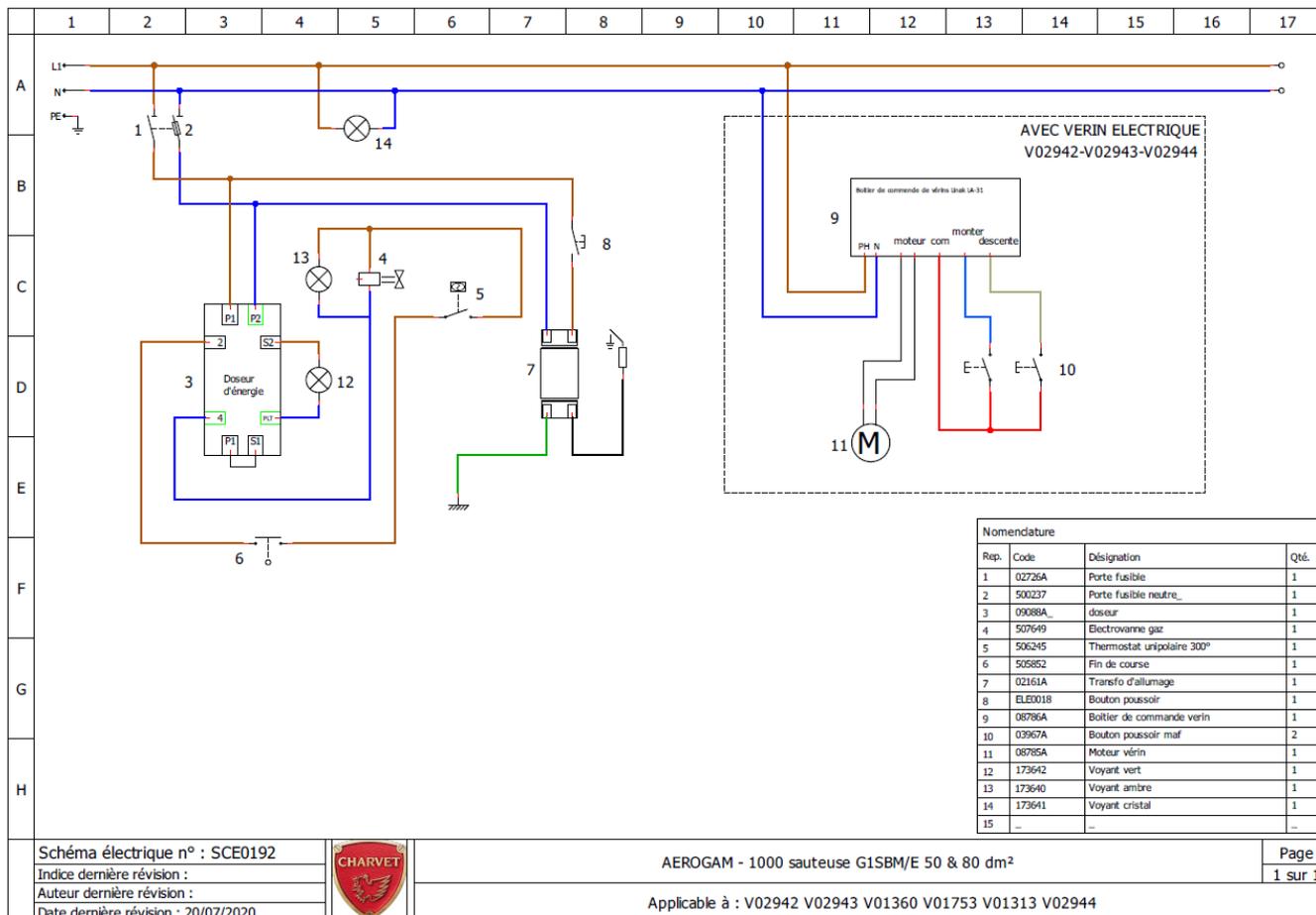


Schéma électrique n° : SCE0192

Indice dernière révision :

Auteur dernière révision :

Date dernière révision : 20/07/2020



AEROGAM - 1000 sauteuse G1SBM/E 50 & 80 dm²

Applicable à : V02942 V02943 V01360 V01753 V01313 V02944

Page

1 sur 1



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

Série : AEROGAM1500

SAUTEUSES 50dm² & 80dm²



- ✓ V01360 . V01753 : AEROGAM1000 G1SBM50I, G1SBM50I/D
- ✓ V01313 : AEROGAM G1SBM80I

Notice d'utilisation

Modèle exposé en photo : G1 SBM80I

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

« 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 : synergdeee@recystempro.com

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

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

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

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



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

INTRODUCTION

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

Dimensions :

Sauteuses G1SBM50I : L : 1000 mm x P : 1000 mm x H : 900 mm
Sauteuses G1SBM50I/D : L : 1100 mm x P : 1000 mm x H : 900 mm
Sauteuses 80dm² : L : 1500 mm x P : 1000 mm x H : 900 mm

Construction :

Châssis porteur monobloc en acier inoxydable 18-10, épaisseur 1 à 3 mm, assemblé par soudures électriques.
Dessus (encadrement) en acier inoxydable 18-10, épaisseur 3 mm avec bord avant tombé de 55 mm (angle supérieur rayon de 18 mm) et contre pli.
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10, épaisseur 1 mm, montage sans vis apparentes.
Panneau de commande en tôle émaillée monté en retrait, repères sérigraphiés.
Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, manettes de commande en aluminium micro-billé.
Pieds de hauteur 400 mm en tube d'acier inoxydable de diamètre 76,1 mm avec embases réglables permettant la mise à niveau (+ 40 / - 00 mm) disposés aux extrémités et aux assemblages des appareils.

Cuve :

Cuve en acier inox 18-10, fond épaisseur 10 mm – virole d'épaisseur 2,5 mm avec face avant en biseau à large bec verseur intégré.
Cotes intérieures :
Sauteuses 50 dm² : L : 730 mm x P : 680 mm x H : 250 mm.
Sauteuses 80 dm² : L : 1210 mm x P : 680 mm x H : 250 mm.
Couvercle en acier inox 18-10, d'épaisseur 1,5 mm avec charnières à ressorts inox pour le maintien en position ouvert et poignée en tube inox 18-10.
Basculement manuel par volant escamotable et vis de rappel entraînant l'axe de la cuve –micro-contact de sécurité de basculement.

Avertissements :

**La sauteuse 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.**

**Ne jamais mettre en service avec une cuve vide.
Retirer tout objet présent dans la cuve.
Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.**



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

1. PREMIERE MISE EN ROUTE :

Généralités : Le brûleur de cet appareil est équipé d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que l'organe de commande est fonctionnel, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.
- 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.

Pour cela mettre de l'eau dans la cuve (1 à 2 cm).

Pousser et tourner la manette de commande du brûleur (figure 1) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle).

Pousser à fond la manette, la maintenir dans cette position 15 secondes en appuyant sur le bouton poussoir de l'allumeur électrique, afin d'enclencher la sécurité thermoélectrique et de libérer le gaz à la veilleuse.

En cas de non-fonctionnement de l'allumage électrique, l'allumage peut être réalisé suivant le même procès en présentant une torche d'allumage par l'orifice en façade. Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position (index du volant en face de la grande flamme), le brûleur fonctionne à sa puissance.

En tournant jusqu'à la position suivante (index du volant en face de la petite flamme) on obtient la veille, le voyant jaune s'allume.

- Turner le thermostat jusqu'à la température désirée. L'appareil est en chauffe et le voyant rouge est allumé.
- Arrêter le chauffage.
- Vidanger la cuve par basculement à l'aide du volant.
- Ramener la cuve en position horizontale, commande inverse.
- Donner un coup d'éponge sur les parois et sur le fond de cuve pour éliminer les particules restantes.

2. CONSEILS PRATIQUES

La sauteuse permet toutes les variétés de cuisson (sautés, grillades, braisage, cuissons humides comme légumes, riz, pâtes...).

Le couvercle sera levé pour toutes les cuissons sèches et grasses, il peut être fermé pour certaines cuissons humides, le mijotage...

Le basculement de la cuve en manuel est sécurisé par une position verrouillage par la poignée de basculement.

NOTE : Durant le basculement le chauffage de la cuve est systématiquement mis à l'arrêt par un détecteur de position de la cuve.

Pour les grillades il est conseillé de faire appel à l'appareil grillade.

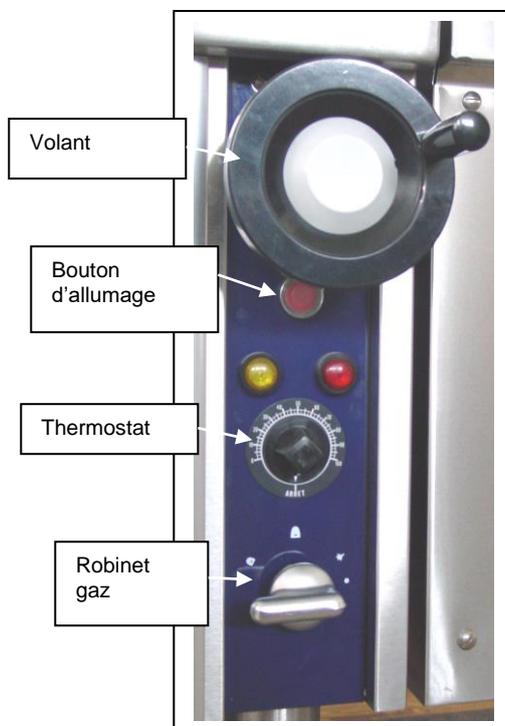
Attention :

A 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.**
- **Accompagner la cuve pour maîtriser le versement dans la zone du bec verseur.**
- **Ramener la cuve dans la position repos pour éviter tout déversement de produits durant l'échange des récipients récupérateurs.**

Les parois de la cuve peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer la cuve que par la poignée de basculement.



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

3. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande du gaz et le thermostat sur la position "arrêt".

Nettoyer la cuve, après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage de restes d'aliments, de liquides de lavage).

En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électricité (ou débrancher à la prise).

4. ENTRETIEN

ATTENTION
CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE LAVE A L'AIDE DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR
D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU PROCHE DE CELUI-CI.

4.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- a) Mettre à l'arrêt le chauffage.
- b) Attendre le refroidissement avant toute intervention.

Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide même très dilué.

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours froter **dans le sens du polissage**.

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

4.2. Nettoyage de la cuve

Ce nettoyage peut être réalisé par détrempage, 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.



Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

4.3. Nettoyage du 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.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation; et ce, par un installateur qualifié.

Attention : Certaines pièces de cet appareil, protégées par le fabricant, ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.

5. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties du brûleur, des injecteurs...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteur mal calibré.

ALLUMAGE DEFECTUEUX :

Encrassement des orifices de la veilleuse,

Encrassement du thermocouple (partie sensible),

Armement du thermocouple difficile, débit de veilleuse, positionnement, poussée sur le volant de commande insuffisante.

Allumeur électrique défectueux. : Contrôler l'absence d'humidité sur le brûleur.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue de l'utilisation suivante.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.

TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

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

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

Sauteuses basculantes à énergie 'gaz'

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

