



# SALAMANDRES 'gaz' G600-G800

Désignation	Salamandres
V01837	Salam G600-D
V02786	Salam G600-G
V01838	Salam G800-D
V02787	Salam G800-G



## Notice d'instruction installateur



# Sommaire

NOTICE D'INSTRUCTION INSTALLATEUR .....	1
<b><u>1</u> INSTALLATION .....</b>	<b><u>4</u></b>
1.1. GENERALITES .....	4
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	4
1.3. IMPLANTATION .....	4
1.4. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE .....	5
<b><u>2</u> RACCORDEMENT GAZ .....</b>	<b><u>5</u></b>
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS .....	5
2.2. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	6
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS .....	6
<b><u>3</u> ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ .....</b>	<b><u>7</u></b>
3.1. CHANGEMENTS D'INJECTEURS ET REGLAGES D'AIR .....	7
3.2. REGLAGE DU RALENTI BRULEUR ET PRISE DE PRESSION .....	8
3.3. CHANGEMENTS D'INJECTEURS ET REGLAGE D'AIR VEILLEUSE.....	9
3.4. TABLEAU REGLAGE GAZ .....	10
<b><u>4</u> LISTE DES PIÈCES DE PREMIÈRE URGENCE.....</b>	<b><u>11</u></b>
<b><u>5</u> MAINTENANCE.....</b>	<b><u>12</u></b>
5.1. DEPOSE BRULEUR.....	12

**« 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 RECYSTEM-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](mailto: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, RECYSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

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



## 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 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 manuel d'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 puis 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. Implantation

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

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 ou 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 10 cm.

Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement.

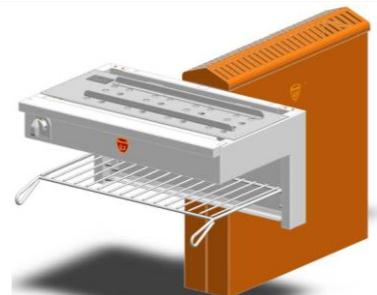
#### Système de fixation salamandre : (en option)



**Equerres de fixation murale**



**Fixation sur colonne**



**Fixation sur mitre renforcée**



**Fixation sur mitre renforcée**

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.  
L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz.**

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

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.

#### 1.4. Plaquette signalétique

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur cette plaquette sur la dernière page du manuel d'utilisation.

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



Position de la plaquette signalétique :

## 2 Raccordement gaz

### Avertissements

- **Appareil fixe :**

Raccorder l'appareil (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.

#### 2.1. Contrôles avant raccordements

**Vérifier :**

- La propreté de la canalisation,
- Que la canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre étant déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Que le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 X m<sup>3</sup>/h/ kW (voir tableaux).
- 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.

Tableau			
Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m <sup>3</sup> /h/kW)
V01837	Salam-G600-D	7.7	15.4
V02786	Salam-G600-G	7.7	15.4
V01838	Salam-G800-D	11.6	23.2
V02787	Salam-G800-G	11.6	23.2

## 2.2. Raccorder l'appareil au réseau gaz

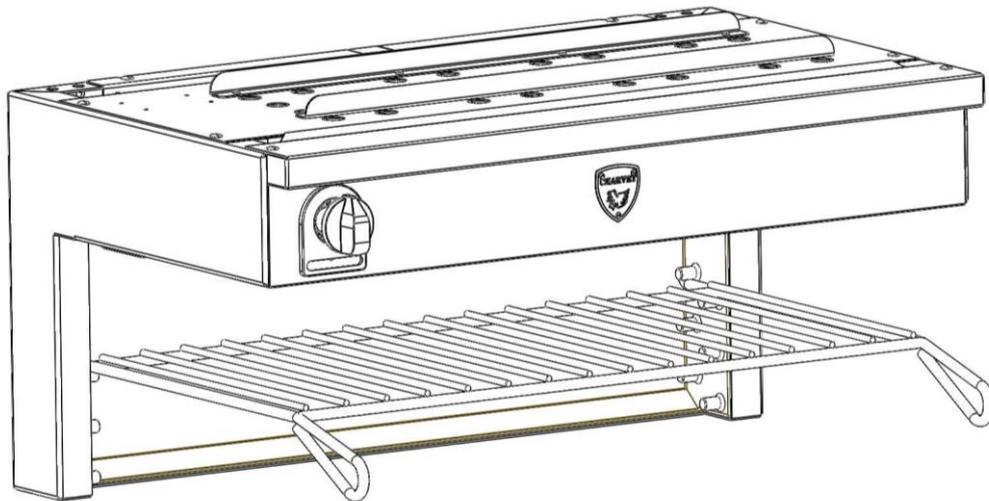
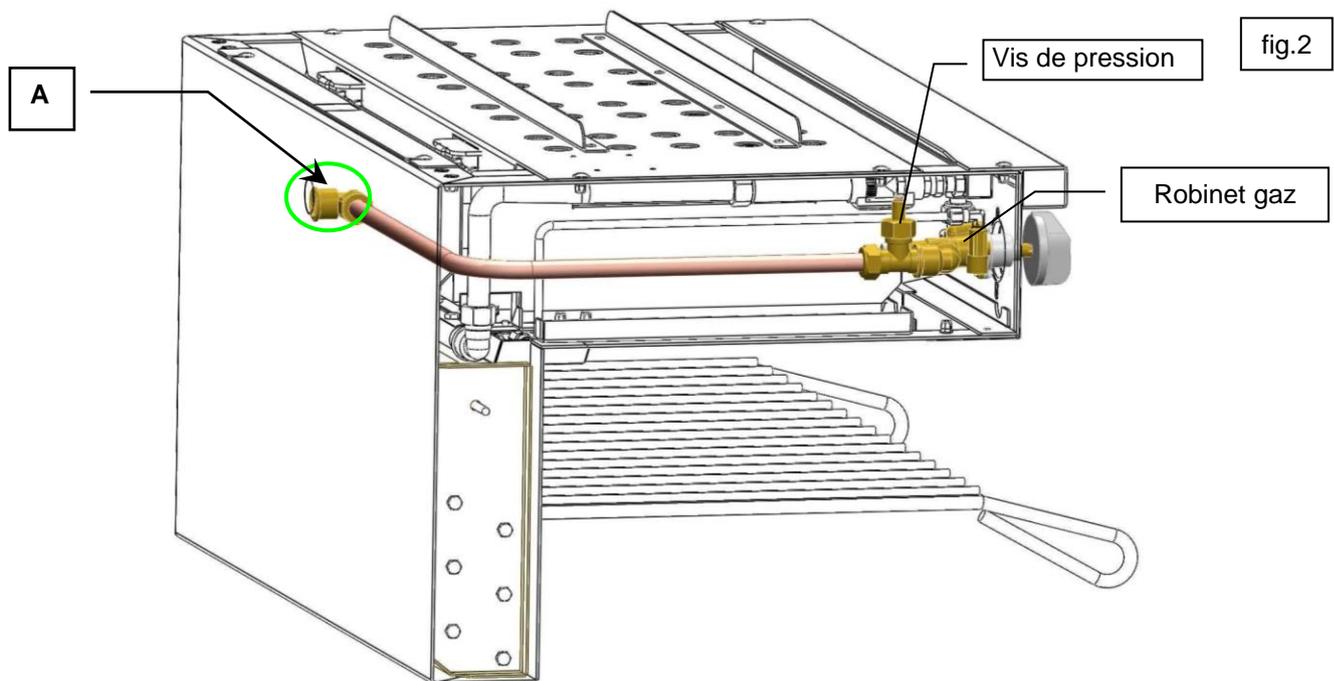


fig.1



- Le raccordement gaz se situe à l'arrière de l'appareil sur tube M1/2.(fig.2 A).

## 2.3. Contrôles après raccordements

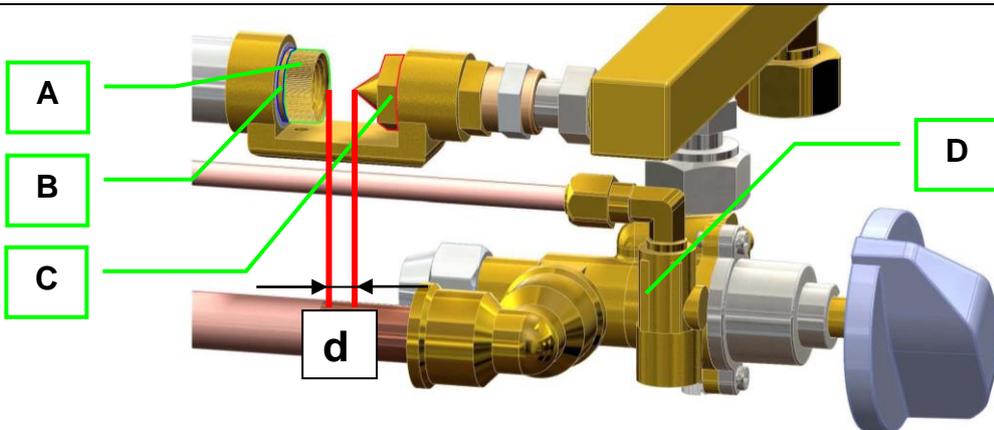
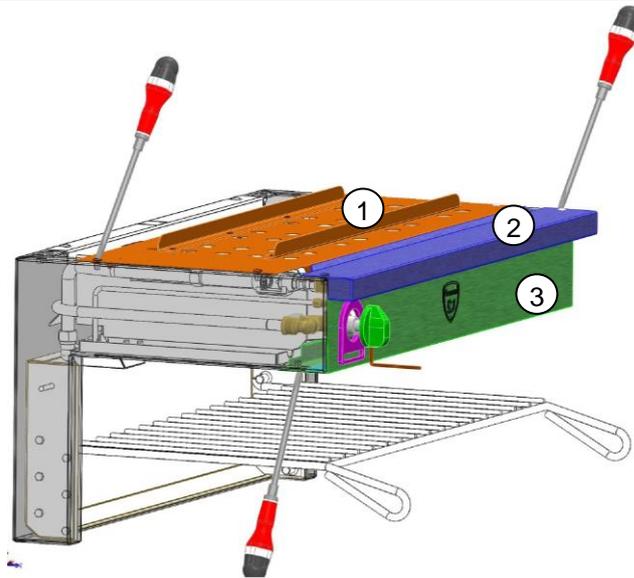
- Étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- Pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement.
- Aspect de la flamme.
- Réglage du ralenti de la vanne gaz (voir § 2.4.).
- Fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

### 3 Adaptation de l'appareil aux différents gaz

- 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.

#### 3.1. Changements d'injecteurs et Réglages d'air

Se reporter aux tableaux (§ 3.4.).



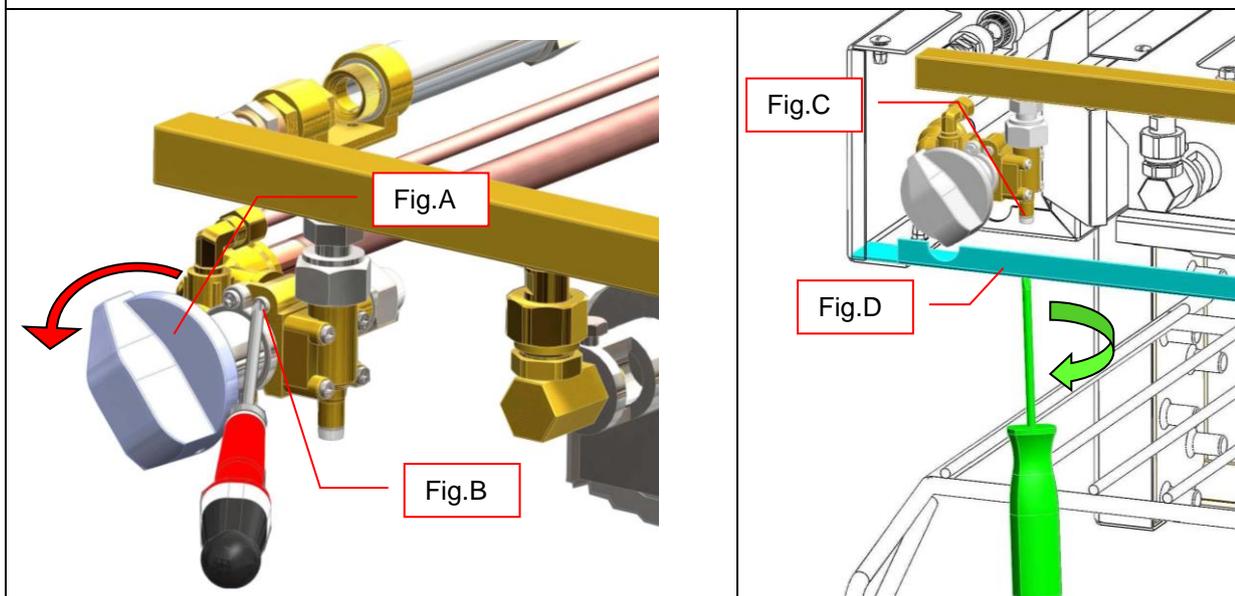
Déposer :

- Le toit de la salamandre.(1)
- La casquette de la salamandre.(2)
- La manette, le plastron et le bandeau.(3)
- Vous avez accès au venturi.
- La bague d'air (A) et l'injecteur (C) sont accessibles.
- Débloquer la bague d'air (écrou (B) / bague(A)).
- Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm).
- Voir tableau § 3.4.
- Régler la distance « d », re bloquer.
- (écrou /bague), scellé en position après réglage.

- A- Bague d'air.
- B- Ecrou bague d'air.
- C- Injecteur.
- D- Robinet gaz.

## 3.2. Réglage du ralenti brûleur et prise de pression

Le réglage sera modifié par du personnel qualifié.  
Un mauvais réglage entraînera de graves conséquences.



- Réglage du ralenti

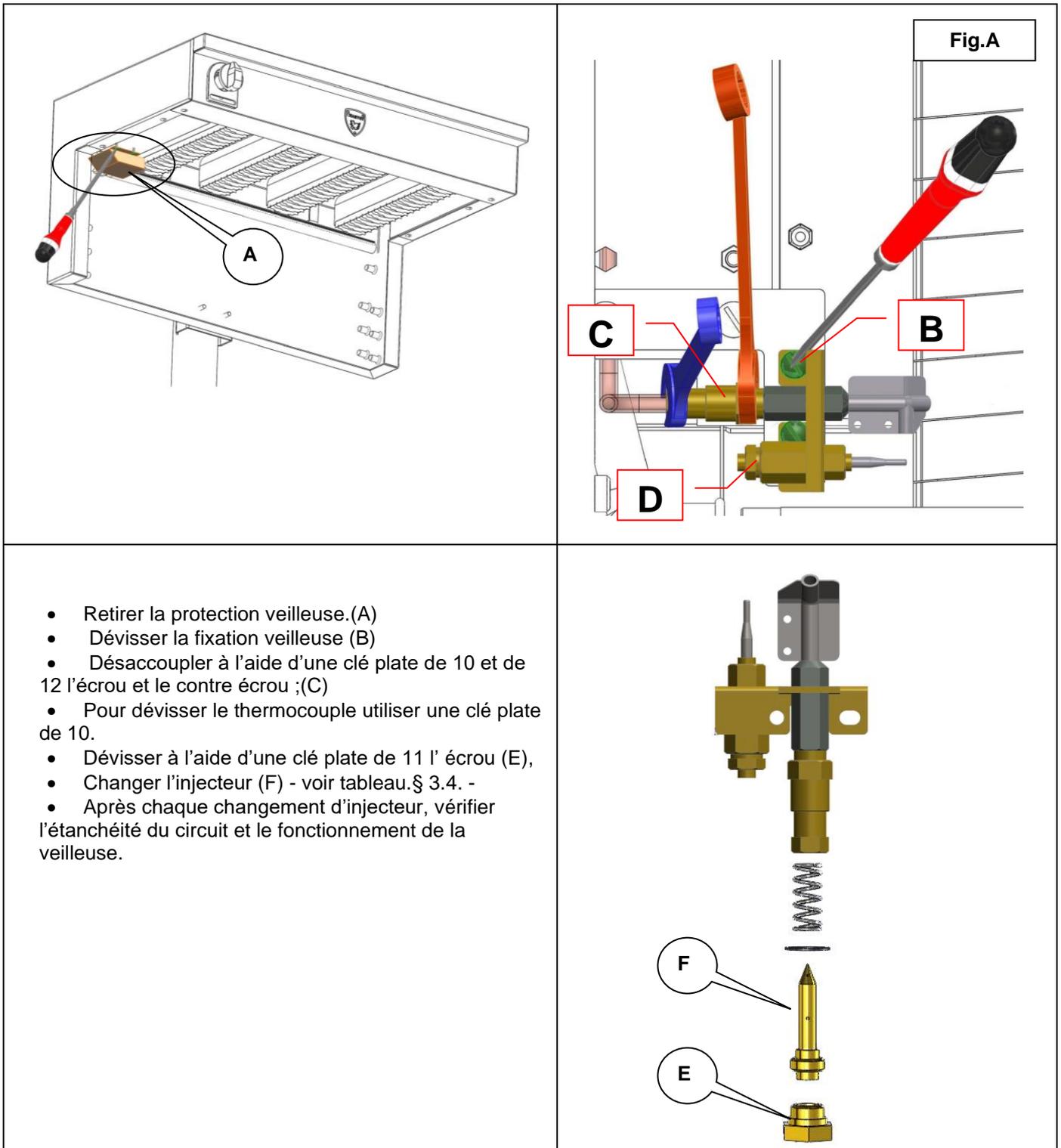
Pour accéder à la vis de réglage. (déposer les habillages voir § 3.1.)  
Vous aurez accès à la vis de réglage. Repositionner la manette.(fig.A)  
Procéder à la mise en service. (voir partie utilisateur § 3.1.)  
Mettre la manette sur la position ralenti (fig.A)  
Pour augmenter le ralenti, dévisser la vis du ralenti. (fig.B)

- Contrôles de pression d'alimentation

- Pour accéder à la vis de pression,(fig.c)
- Déposer les habillages voir §3.1. puis la traverse.(fig.d)
- Enlever la vis sur la prise de pression.
- Brancher le manomètre sur la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max,
- Vérifier vos mesures (voir le tableau des réglages gaz).

Note : tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement lors de ce contrôle.

## 3.3. Changements d'injecteurs et réglage d'air veilleuse



## 3.4. Tableau réglage gaz

**Salamandre G600**

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Injecteur		Inter allumage		Débit calorifique nominal kW <sup>1</sup>
		Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	
1	G 20 : Pn = 20 mbar	120	Sans	110	4	7,7
2	G 25 : Pn = 20 mbar					
3	G 25 : Pn = 25 mbar					
4	G 30 : Pn = 29 mbar	70	Sans	70	8	
5	G 30 : Pn = 50 mbar					
6	G 31 : Pn = 37 mbar					
7	G 31 : Pn = 50 mbar					

**Salamandre G800**

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Injecteur		Inter allumage		Débit calorifique nominal kW <sup>1</sup>
		Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	
1	G 20 : Pn = 20 mbar	135	Sans	120	4	11,6
2	G 25 : Pn = 20 mbar					
3	G 25 : Pn = 25 mbar					
4	G 30 : Pn = 29 mbar	80	Sans	90	4	
5	G 30 : Pn = 50 mbar					
6	G 31 : Pn = 37 mbar					
7	G 31 : Pn = 50 mbar					

**By-pass G600-G800**

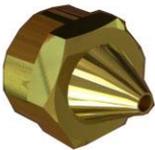
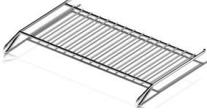
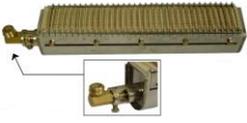
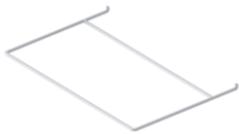
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>
1	G 20 : Pn = 20 mbar	bouchon	Sans
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar	200	Sans
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar		
7	G 31 : Pn = 50 mbar		

**Veilleuses**

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>
1	G 20 : Pn = 20 mbar	35	Sans
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20	Sans
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar		
7	G 31 : Pn = 50 mbar		

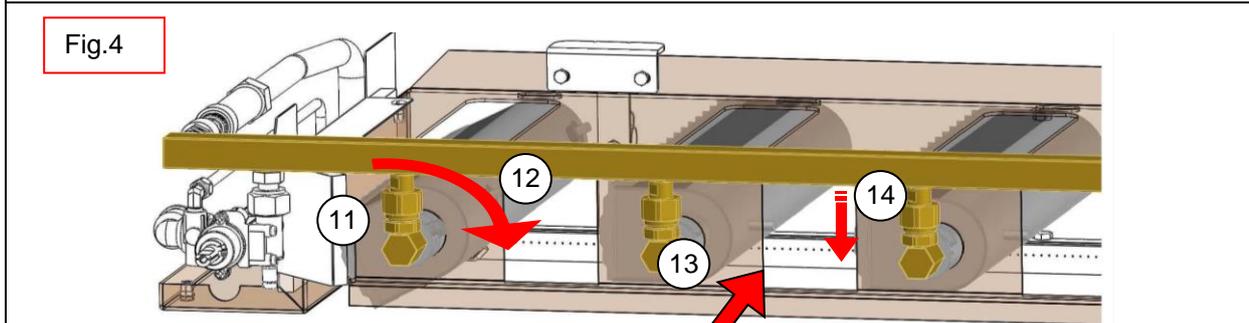
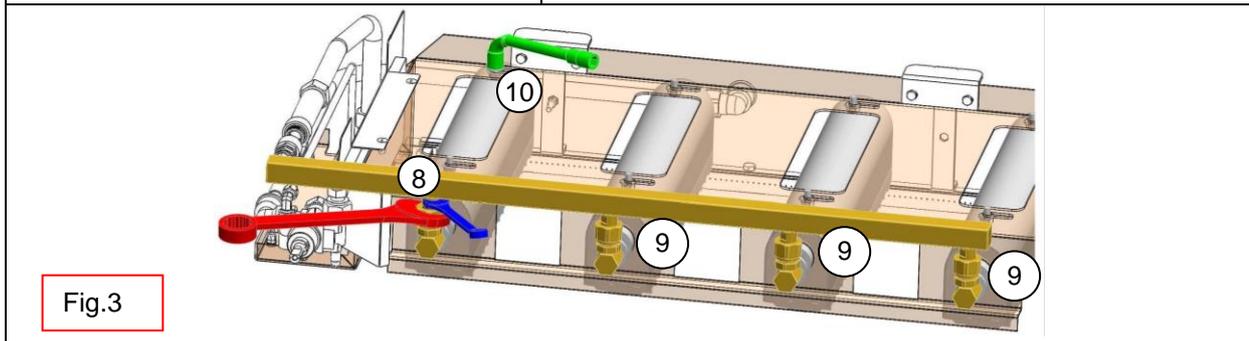
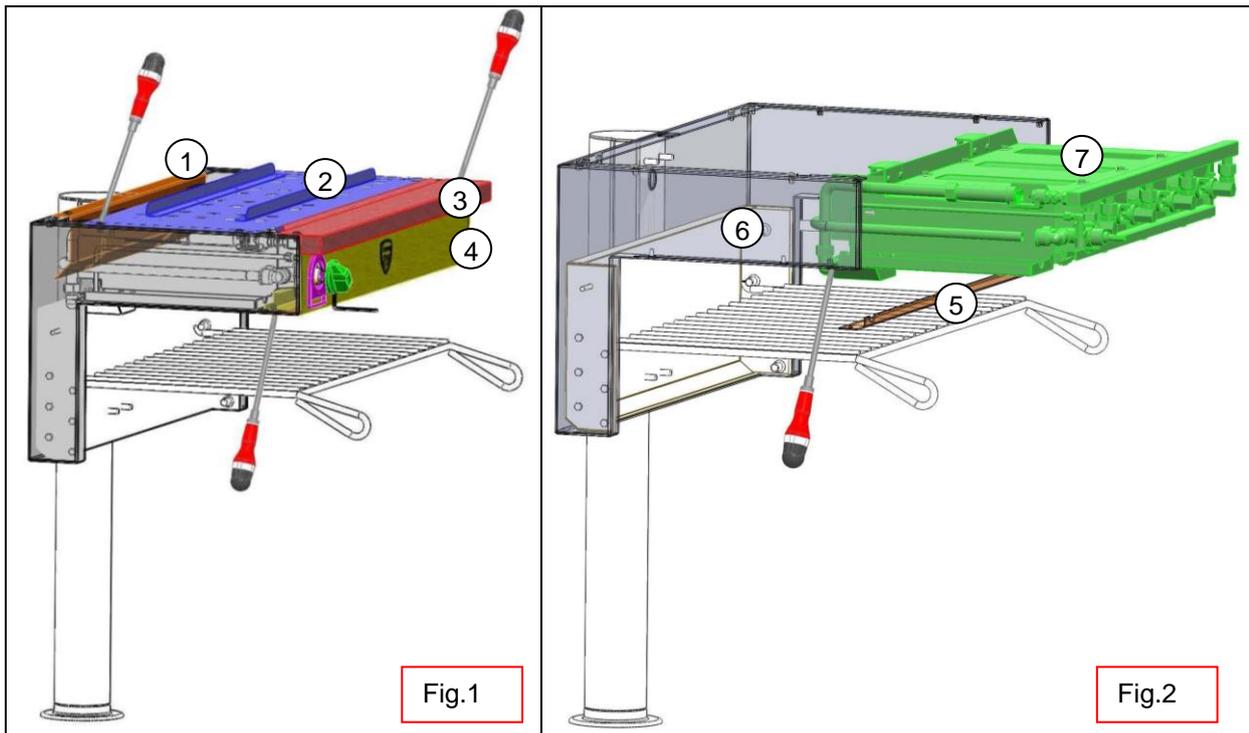
- <sup>1</sup> : Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- <sup>2</sup> : Réglage d'air primaire mesuré suivant figure

## 4 LISTE DES PIÈCES DE PREMIÈRE URGENCE

Code	Désignation	Prix	Code	Désignation	Prix	Code	Désignation	Prix
00311A			00560A Ø 0.90			GAZ014 6 Ø0.80		
Robinet gaz PL			Injecteur gaz brûleur			Injecteur secondaire		
504674			172635			08485A Ø2.00		
Brûleur complet propane			Veilleuse Oxypilot propane			By-pass robinet		
504608			00325A			00290A		
Rampe interallumge			Bobine thermocouple			Thermocouple		
505018			500603			GAZ0137		
Grille salamandre			Plat ramasse graisse			Joint viton		
07284A			DIV0220			505691		
Brûleur			Support plat G800			Manette gaz		

## 5 Maintenance

### 5.1. Dépose brûleur



Déposer : (fig.1)

- Le cache tube (1)
- Le toit de la salamandre.(2)
- La casquette de la salamandre.(3)
- La manette, le plastron et le bandeau.(4)
- La traverse supérieur.(5)
- Le corps de la salamandre (6)
- Faire glisser le support brûleur complet.fig.2 (7)

Pour la dépose d'un brûleur (fig.3<sup>e</sup> et 4)

- Desserré les fixations des ports injecteur sur les 4 brûleurs (8 et 9). (clé plate de 11 et 24)
- Dévisser l'écrou de 10 de la fixation du brûleur (10)
- Tourner le brûleur puis le pousser vers l'arrière et le tirer vers le bas.



# SALAMANDRES 'gaz' G600-G800

Désignation	Salamandres
V01837	Salam G600-D
V02786	Salam G600-G
V01838	Salam G800-D
V02787	Salam G800-G



## *Notice d'utilisation*



# Sommaire

*NOTICE D'UTILISATION*-----13

**1 INTRODUCTION** ----- 4

**2 PREMIÈRE MISE EN ROUTE** ----- 4

**3 MISE EN SERVICE** ----- 4

**3.1. SALAMANDRE**----- 4

**4 MISE HORS SERVICE**----- 5

**5 ENTRETIEN**----- 5

**6 TABLEAU DES PANNES EVENTUELLES**----- 5

**« 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](mailto: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) »**



## 1 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 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) **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.

### Avertissements

## 2 PREMIÈRE MISE EN ROUTE

- a) 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.
- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- c) S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.
- d) Ne pas oublier de mettre en place le plat ramasse graisse.

« Dans le cas de présence d'huile dans le bac, ne pas laisser l'appareil en fonctionnement. »  
 « Cet appareil ne doit pas être installé en dessus d'une friteuse. »

## 3 MISE EN SERVICE

Généralités : Tous les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

### 3.1. Salamandre

#### **Position allumage :**

-Enfoncer la manette et tourner pour l'amener en position 'allumage'.

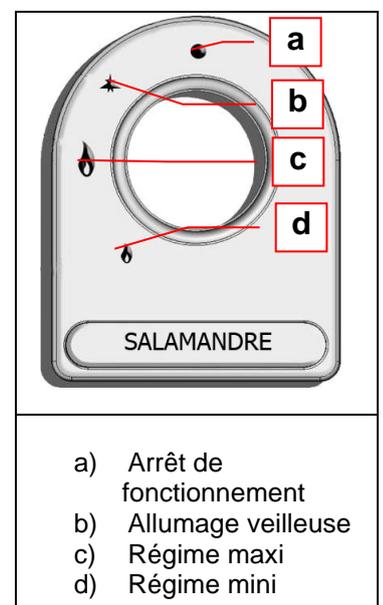
En appuyant à fond sur la manette, approcher la flamme d'allumage de la veilleuse et attendre au moins 5 secondes avant de relâcher. Si la veilleuse s'éteint (voir liste pièce de pièces de première urgence), recommencer l'opération en augmentant le temps d'appui.

#### **Position régime maxi :**

-Pour allumer le brûleur, continuer à tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### **Position Ralenti :**

Pour passer en position ralenti, appuyer sur la manette et tourner celle-ci dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au régime mini.



Ramasse graisse

#### 4 MISE HORS SERVICE

En fin de journée, couper la vanne gaz.

#### 5 ENTRETIEN

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

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.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Nettoyer la grille après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments).

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

Nettoyage de la grille et de la cuvette.

La grille et la cuvette de propreté peuvent être lavées, rincées, séchées.

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression.  
Eviter des projections d'eau sur le brûleur (risque d'obturation des orifices de sortie du gaz).  
Ne jamais nettoyer avec une brosse métallique les brûleurs, cela endommagerait la céramique**

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

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

#### 6 Tableau des pannes éventuelles

**MANQUE DE CHAUFFE** : Causes probables

Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mal calibrés.

**ALLUMAGE DEFECTUEUX** :

Encrassement des orifices de la veilleuse,

Encrassement du thermocouple (partie sensible),

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

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



**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 écrites sur la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

 <b>CHARVET S.A.</b> <b>38850 CHARAVINES</b>	
Réf.	<input type="text"/>
Code:	<input type="text"/> Type: <input type="text"/>
N°FC:	<input type="text"/> <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"/>
$\Sigma Q_n$ (kW)	<input type="text"/>
$\Sigma V_n$ (m <sup>3</sup> /h)	<input type="text"/>
$\Sigma M_n$ (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"/> <input type="text"/>	
MADE IN FRANCE	

Ces renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance et la fourniture des pièces de rechange.