

Annexes à énergie 'électrique'

Désignation	PRO 800	PRO 900
B-E1WOK-IND	V02265	V02266



Notice d'installation

Annexes à énergie 'électrique'

« 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) »



Annexes

à énergie 'électrique'

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 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, 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.

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 fait 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.

• Appareil fixe sur pieds :

- Retirer toutes les protections plastique des habillages et accessoires (tiroir).
- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans le four 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 fixe sur socle :

- Vérifier que le socle soit horizontal.
- Le socle ne doit pas venir au droit de la façade, sinon le respect de l'espace d'arrivée d'air ne sera pas assuré. Consulter le constructeur pour un avis.
- Le jeu sous l'appareil est nécessaire à la ventilation des éléments électroniques. Celui-ci ne doit pas être obstrué.

• 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.

- Retirer toutes les protections plastique des habillages et accessoires (tiroir).
- **Mettre les pieds** (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans le placard 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 horizontale à 900 mm.

Annexes

à énergie 'électrique'

1.4. Raccordement 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.

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

Si l'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra 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).
 - Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm.

L'appareil est câblé en usine suivant la tension de la commande :
TRIPHASE 400 V + terre (3 ~ 400 V + T).

CHANGEMENT DE TENSION :

- Le couplage des résistances est réalisé pour cette tension.
- Pour un changement de tension consulter le fabricant.

1.5. Mise sous tension

CONTROLES ET VERIFICATIONS

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 est appropriée à la puissance,
- de l'isolement de l'équipement électrique,
- de la conformité des intensités par phase.

REGLAGES

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

2. MISE EN SERVICE

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)

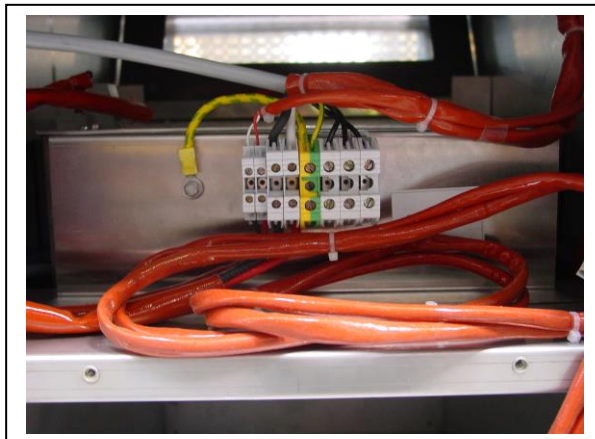


Ne jamais mettre en service l'appareil sans l'accessoire (tiroir de propreté).
Retirer tout objet présent sur les plaques.

- Raccordement :
 - Ouvrir la porte du placard.
 - Démontez le couvercle du coffret de raccordement situé sur la cloison droite. (fixation par clips).
 - Passer le câble par l'orifice droit du plancher du placard, entrer dans le coffret par un passe fils « arrière ».

Annexes à énergie 'électrique'

- Raccorder le câble d'alimentation aux bornes suivant figures ci-dessous en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.
- Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état des câbles).



**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
B-E1WOK-IND	3 ~ 400 V + T	SE0019 / 01

3. INTERVENTIONS

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

L'appareil sera isolé du réseau électricité ou une consignation (informative et physique) sera effectuée le temps de l'intervention.

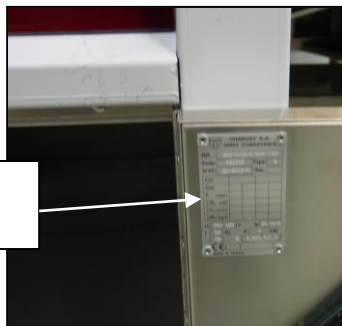
L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil.
(VOIR notice d'utilisation)

Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

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.

Plaque
signalétique



Annexes à énergie 'électrique'

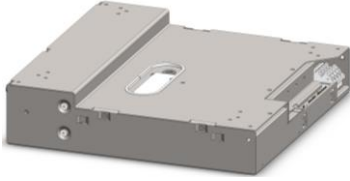
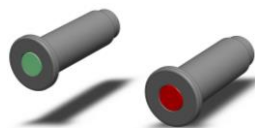



Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

GARANTIE :

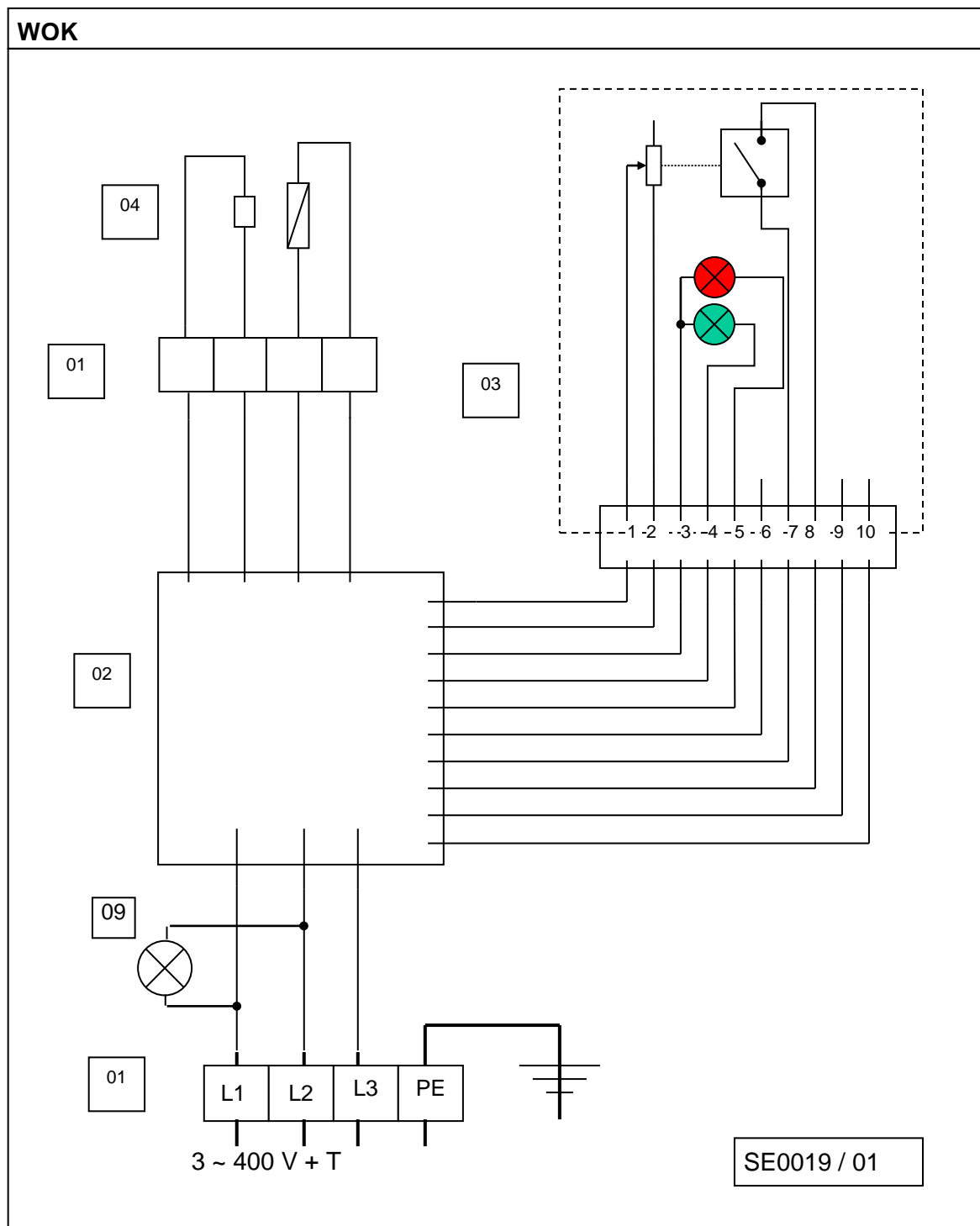
La garantie est portée sur le contrat de vente.

Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Générateur induction pour Woks 5kW	502475		Eléments de commande. Voyant Vert et rouge induction	506623	
Vitro wok Ø300mm	502441		Organe de commande Lin pour induction	506617	
Inducteur 5kW	502477				

Annexes à énergie 'électrique'



Annexes à énergie 'électrique'

NOMENCLATURE :

Repère	Code	Désignation	Qté
01	02468A	Borne Vicking	5
01	03575A	Borne Vicking terre	1
01	02466A	Borne Vicking	2
02	502475	Générateur induction pour woks	1
03	506617	Eléments de commande	1
04	502477	Inducteur 5 kW	1
05	173646	Voyant blanc 400V	1



Annexes à énergie 'électrique'

Désignation	PRO 800	PRO 900
B-E1WOK-IND	V02265	V02266



Notice d'utilisation

Annexes à énergie 'électrique'

« 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) »



Annexes

à énergie 'électrique'

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 :

Longueur : 425 mm.
Profondeur : 800 mm.
Hauteur : 900 mm.

1. PREMIERE MISE EN ROUTE

LE PERSONNEL, LES COLLABORATEURS ET LES VISITEURS DOIVENT ÊTRE INFORMÉS DES DANGERS ÉVENTUELS EN COURUS PAR LES PORTEURS DE STIMULATEUR CARDIAQUE OU D'IMPLANTS MÉTALLIQUES. CES PERSONNES DOIVENT CONSULTER UN MÉDECIN OU LE FABRIQUANT DE L'ÉQUIPEMENT MÉDICAL.

Toutes les personnes ayant un pacemaker ne doivent pas utiliser ces types d'appareil.

- 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.
- d) Mettre l'appareil sous tension.

2. MISE EN SERVICE

- a) Tourner la manette sur la position désirée. Le voyant vert émet de brefs éclairs : l'inducteur se met en marche mais le récipient n'est pas sur la plaque chauffante.
- b) Positionner un récipient sur l'inducteur. Le voyant vert est allumé, l'inducteur chauffe.

CONSEILS PRATIQUES

Le wok à induction permet de réaliser tous types de cuissons.

Cet appareil est uniquement adapté pour des récipients pour woks spécifiques au chauffage par induction.

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

L'efficacité maximale est obtenue avec une casserole adaptée à l'induction, et de bonne qualité

- ☞ Le diamètre de détection est de 12 cm.
- ☞ Ne pas laisser de petits objets métalliques près de la zone de cuisson car ils pourraient s'échauffer.
- ☞ Ne pas porter de bijoux ni de montre lors de l'utilisation.
- ☞ Ne pas poser de papier aluminium sur la zone de cuisson celui-ci peut fondre et endommager la vitrocéramique.
- ☞ Si la casserole est retirée de la zone de cuisson pour un moment, coupez la puissance.



Annexes

à énergie 'électrique'

Attention :

Lors d'une implantation près de brûleurs découverts, prendre les précautions nécessaires lors de cuissons en voie grasse pour éviter l'inflammation.

Ne pas obstruer l'espace entre la porte et le plancher du placard lors de l'utilisation de celui-ci (mauvais fonctionnement de l'appareil).

Le dessus et parois de l'appareil peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée.

MISE HORS SERVICE

Pour l'arrêt de la chauffe : retirer le récipient de l'inducteur.

ATTENTION : EN CAS DE POSE D'UN OBJET METALLIQUE OU UN RECIPIENT VIDE SUR LA PLAQUE VITROCERAMIQUE, CEUX-CI PEUVENT PROVOQUER LA MISE EN CHAUFFE DE L'APPAREIL ET DEVENIR BRULANT.

Pour l'arrêt de l'appareil : positionner la manette sur la position "arrêt".

ATTENTION : LA PLAQUE VITROCERAMIQUE PEUT ETRE TRES CHAUDE APRES UNE MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL.

3. ENTRETIEN

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de jets d'eau sous pression ou subir d'importantes projections d'eau.
S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**

3.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable

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 frotter **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.

3.2. Nettoyage de l'inducteur

a) Mettre à l'arrêt l'inducteur.

b) Débrancher l'appareil.

Attendre le refroidissement avant toute intervention.

N'utiliser que des produits du commerce spécifique aux plaques en vitrocéramiques.

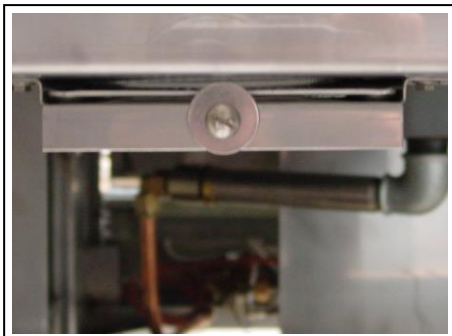
En aucun cas il ne faut remplir la plaque vitrocéramique d'eau. Lors du nettoyage, s'assurer visuellement de la qualité du joint entre le dessus et la plaque vitrocéramique. Si le joint présente des craquelures ou des discontinuités, l'appareil doit être mis immédiatement hors service, séparer le du réseau électrique.

Prévenir votre installateur.

3.3. Nettoyage du filtre à air

Le filtre à air doit être nettoyé régulièrement pour conserver un bon fonctionnement du générateur.

Pour nettoyer le filtre, démonter le support du filtre (fixation par vis accessible après l'ouverture de la porte).



Nettoyer le filtre à l'eau.
Remonter le filtre.

Annexes

à énergie 'électrique'

Attention :





Lors d'une implantation près de brûleurs découverts, prendre les précautions nécessaires lors de cuissons en voie grasse pour éviter l'inflammation.

Ne pas obstruer l'espace entre la porte et le plancher du placard lors de l'utilisation de celui-ci (mauvais fonctionnement de l'appareil.)

Le dessus et parois de l'appareil peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée.

4. MISE EN SERVICE

4.1. Induction multizones:

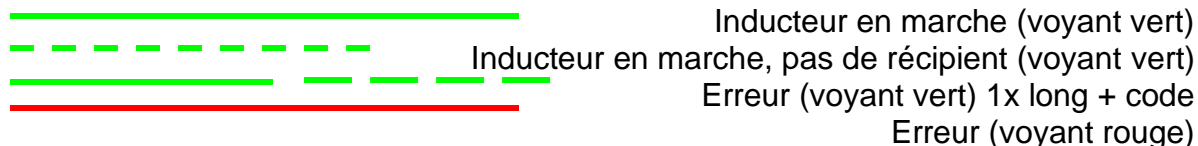
<u>Test des fonctions :</u>	Le générateur doit être entièrement connecté. Remplir les récipients d'eau. → voir également « Manipulation »
A faire pour chaque inducteur :	
<u>Témoins de contrôle</u>	Sans récipient, le témoin de service doit émettre de brefs éclairs (Voyant vert) 
Uniquement pour commutateur à manette	Le témoin d'erreur ne doit s'allumer qu'en cas de disfonctionnement (Voyant rouge) 
<u>Ventilateur :</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Occuper tous les inducteurs avec différent récipients 2) Mettre tous les inducteurs à la puissance maximale 3) Le ventilateur doit se mettre en marche au bout de quelques minutes.
A faire pour chaque inducteur :	Le récipient chauffe + les affichages apparaissent
<u>Détection des récipients</u>	1) Placer le récipient (au moins Ø12cm) (Voyant vert) 
Les inducteurs ne doivent pas se mettre en marche sans récipient !	 2) Retirer le récipient « bref éclair »
Manipulations :	Ne pas faire chauffer des récipients vides sans surveillance. Toujours centre les récipients sur l'inducteur.

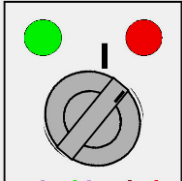
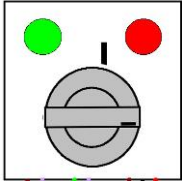
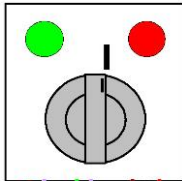


Annexes à énergie 'électrique'

Manipulations :

Commutateur à manette :



MARCHE	+/-	ARRET
Tourner la manette sur la position voulue	Tourner la manette sur la position voulue	Tourner la manette sur la position Arrêt.
		

Témoin d'erreur

Une éventuelle défaillance est affichée au moyen de la lampe témoin pour chacune des zones de cuisson. En cas de défaut, la zone concernée ne fournit plus de puissance, la lampe verte s'éteint et la lampe rouge s'allume (se reporter au chapitre messages d'erreur).

Annexes à énergie 'électrique'

ATTENTION

NE PAS METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL SANS LE FILTRE.

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, sont protégées par le fabricant, en cas de dysfonctionnement faire appel à un installateur qualifié.

6. CAS DE PANNE

Les cas de pannes détectés par le générateur sont mis en évidence par l'allumage des voyants rouge et vert. Le voyant vert définit le type de la panne suivant un cycle prédéterminé : un allumage long + un code (nombre de clignotements entre les allumages longs).

Code	Erreur	Cause	Mesure
1	Pas de courant d'inducteur	Matériau du récipient inadéquat	Utiliser une casserole adéquate
2	Courant d'inducteur très élevé	Matériau du récipient inadéquat	Utiliser une casserole adéquate
3	Température du radiateur trop élevée	Canaux d'aération obturés Ventilateur encrassé	Dégager les canaux d'aération Nettoyer le ventilateur
4	Température de la zone de cuisson trop élevée	Récipient vide	Retirer le récipient et couper l'alimentation
5	Interrupteur sur la manette	Manette défectueuse	Contrôler/remplacer la manette
6	Température intérieure trop élevée	Canaux d'aération obturés Ventilateur encrassé	Dégager les canaux d'aération Nettoyer le ventilateur
7	Sonde de température de la zone de cuisson	Court-circuit de la sonde mesurant la température de l'inducteur	Contrôler/remplacer la sonde
10	Erreur de communication	Pas de connexion entre le clavier et le générateur	Débrancher l'alimentation du réseau et contrôler la connexion

La lampe rouge et la lampe verte, allumées en permanence :

Erreur	Cause	Mesure
La zone de cuisson chauffe trop peu	Matériau du récipient inadéquat Une phase du réseau manque	Utiliser une casserole adéquate Contrôler la connexion au réseau
La zone de cuisson chauffe en permanence à la puissance maximale	Commutateur défectueux	Contrôler le commutateur
La zone de cuisson vide se met en marche	Système de détection des récipients défectueux	Remplacer/faire réparer le générateur
Les petits objets métalliques sont chauffés	Système de détection des récipients défectueux	Remplacer/faire réparer le générateur

La lampe verte luit brièvement :

Erreur	Cause	Mesure
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre du fond du récipient inférieur à 12 cm Une phase du réseau manque	Utiliser une casserole adéquate Contrôler la connexion au réseau

Les voyants sont éteints :

Erreur	Cause	Mesure
L'appareil ne réagit pas	Fusible secteur / câble électrique défectueux	Contrôler la connexion au réseau
Les fusibles sautent à la mise en marche	Court-circuit dans le générateur	Remplacer/faire remplacer le générateur
Certaines zones de cuisson ne chauffent pas	Générateur défectueux	Remplacer/faire remplacer le générateur

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



Seul un électricien habilité peut remplacer les éléments électriques.





Annexes

à énergie 'électrique'

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.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE APPAREIL

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

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

