

# Sauteuses basculantes 'gaz'



<b>DÉSIGNATION</b>	<b>MODULAIRE</b>
<b>V02688 GSBEL85</b>	<b>AEROGAME 2000</b>
<b>V02690 GSBEL55</b>	



## Notice d'installation

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES  
Tél. : (33)-4-76-06-64-22  
Fax : (33)-4-76-55-78-75  
Email : [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)  
Email : [sav@charvet-sa-fr](mailto:sav@charvet-sa-fr)



NOTICE : Aerogam FR GSBEL55-85i  
ind. E; Date de création : 10.07.06  
Date de mise a jour : 24/03/2011  
Code notice :

# Aérogamme sauteuse 55-85

## **« 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 palettiser 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 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) »*



# Aérogamme sauteuse 55-85

## 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, 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, 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 plastiques des habillages.

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

## Avertissement



### • Appareil fixe :

Mettre les pieds ou les boulons de réglage (ceux-ci sont livrés dans un carton complémentaire.) Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal.

### • Appareil mobile :

Mettre Les roulettes (celles-ci sont livrées dans un carton complémentaire.) Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

## Intervention :

**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.

# Aérogramme sauteuse 55-85

- **Plaquette signalétique**

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaquette signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (Voir la dernière page)  
Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.



## 1.4. Montage de la mitre\*

### FIXATION MITRE BASSE

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

- Description :

<p>Deux vis de fixation sont accessibles par le dessus de la mitre, à droite et à gauche. (fig.1) et (fig.2)</p>	<p style="text-align: center;">Fig.1</p>
<p>Dévisser les vis, afin de faire descendre les pattes de fixation situées sous la mitre du côté droit et gauche. ( fig.3)</p>	<p style="text-align: center;">Fig.2</p>
<p>Placer la mitre au-dessus de son logement, glisser les pattes de fixation sous le dessus, et repositionner les pattes en agissant sur les vis citées ci-dessus. (fig.2)</p>	<p style="text-align: center;">Fig.3</p>

# Aérogramme sauteuse 55-85

√

## PARTIE 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.

- **Appareil mobile :**

Raccorder l'appareil (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. (*Mettre en place le système anti-arrachement.*)

### 2. Contrôles et vérifications avant raccordement gaz :

- La conformité de la pression d'alimentation et de la nature du gaz par rapport au réglage de l'appareil.
- Propreté de la canalisation
- 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).
- Le débit d'air neuf

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h/kW. (voir tableaux)

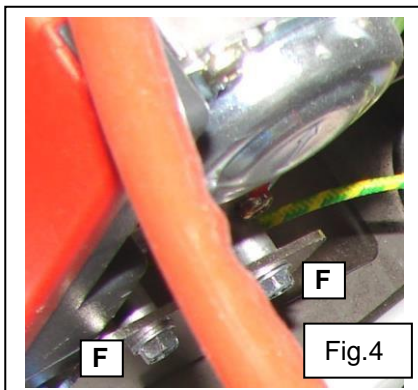
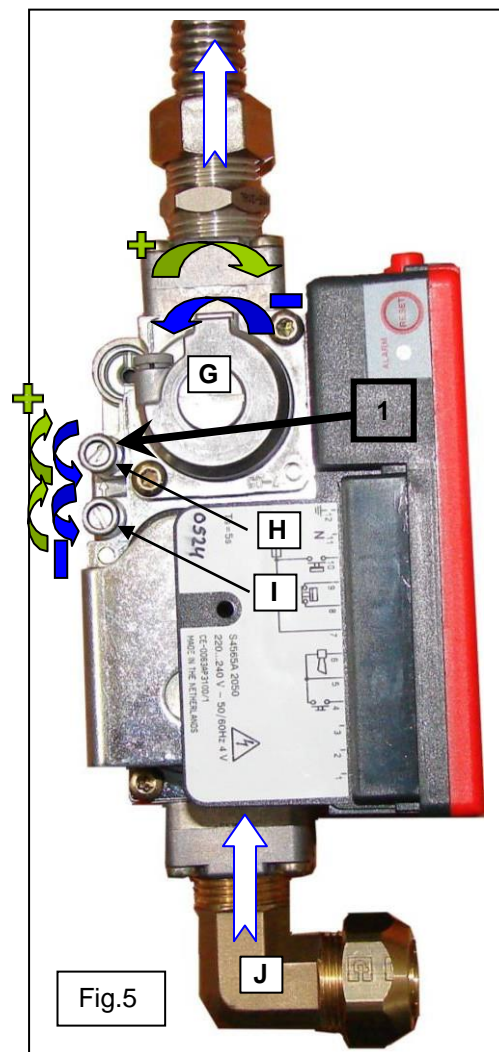
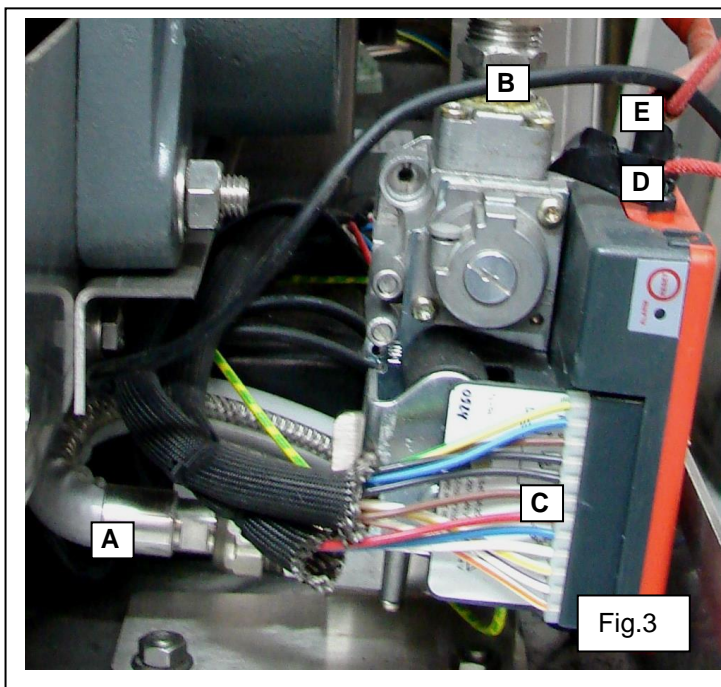
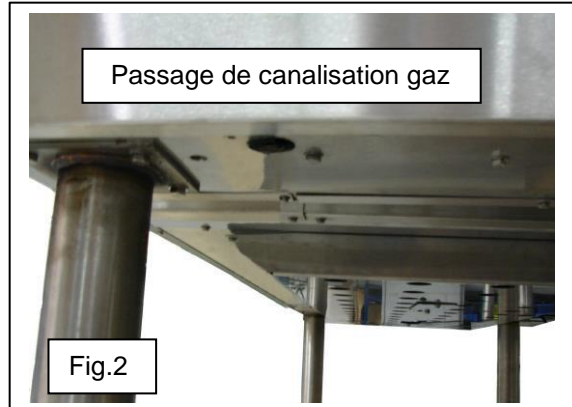
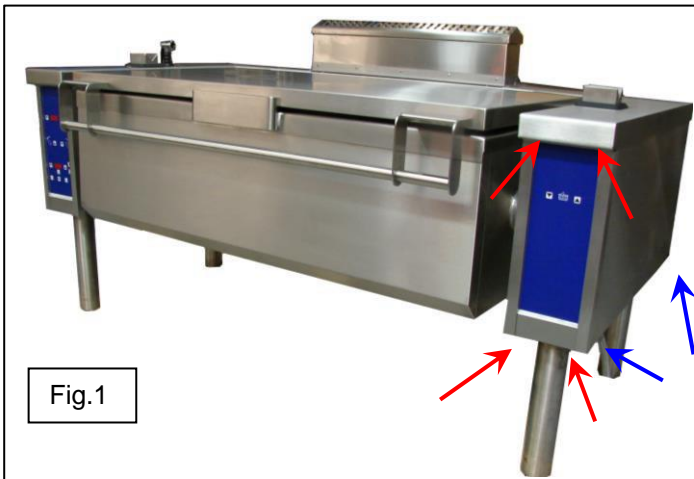
- Le type de gaz utilisé

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.

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m <sup>3</sup> /h/kW)
V02688	GSBEL85I	37	74
V02690	GSBEL55I	23	46

# Aérogamme sauteuse 55-85

## 2.1. Annexe raccordement, remplacement, réglage vanne gaz.



# Aérogramme sauteuse 55-85

## • Raccordement gaz

- Sauteuse basculante

-Retirer le capot de commande. (fig.1)Fixa. 4 vis)  
-Puis le panneau de côté. (Fixa. 3vis)  
-Raccorder sur tube M 1/2“.

## • Remplacement bloc vanne gaz

### • Procédure

Retirer le capot de cde (fig.1 4 vis)  
Puis le panneau de côté (fig.1 3 vis)

Vous aurez ainsi accès au bloc vanne gaz.

- A) Débrancher le raccordement d'entrée de gaz.
- B) Débrancher le raccordement sorti de gaz.
- C) Déconnecter le raccordement électrique.



! Avertissement :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de mauvais branchement.

- D) et E) Déconnecter les deux branchements du report réarmement.
- F) Déposer le support électrovanne écrou M6 « clé de 10 »

Note : Pour les étapes D et E noté l'ordre de branchement des connectiques.

Pour les étapes A et B lord du remontage contrôler et vérifier l'étanchéité du circuit gaz.

Note : Le bloc vanne gaz VK41 est à remplacer pour passer des gaz de deuxième famille réglable de 1.5 à 20 mbar au gaz de troisième famille réglable de 37 à 50 mbar.

## • Réglage du régulateur

- Sauteuse basculante

-Retirer le capot de commande. Fig.1 (Fixation 4 vis)  
-Puis le panneau de côté. (Fixation 3vis).



Les vis de réglage du régulateur.

Leurs réglages seront modifiés que par du personnel qualifié. Un mauvais réglage entraînera de graves conséquences surtout si celle-ci est trop dévissée.

- G) Pression du Gaz (Enlever le bouchon pour pouvoir accéder à la vis de réglage)
- H) Vise de Pression en entre régulation.
- I) Vise de pression en sortie régulation.
- J) Direction du gaz.

# Aérogramme sauteuse 55-85

## 2.2. Contrôles et vérifications après raccordement gaz :

- **Points de contrôles et de vérifications :**

- Étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- Pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement

Procédure de prise de pression.

- Retirer le capot de commande.
- Retirer le renfort.
- Brancher le manomètre sur la prise de pression (1)
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures (voir tableau A-C)

Note : (Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement lors de ce contrôle)

- Aspect de la flamme
- Réglage régulateur (voir § 3.3.)
- Du bon 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

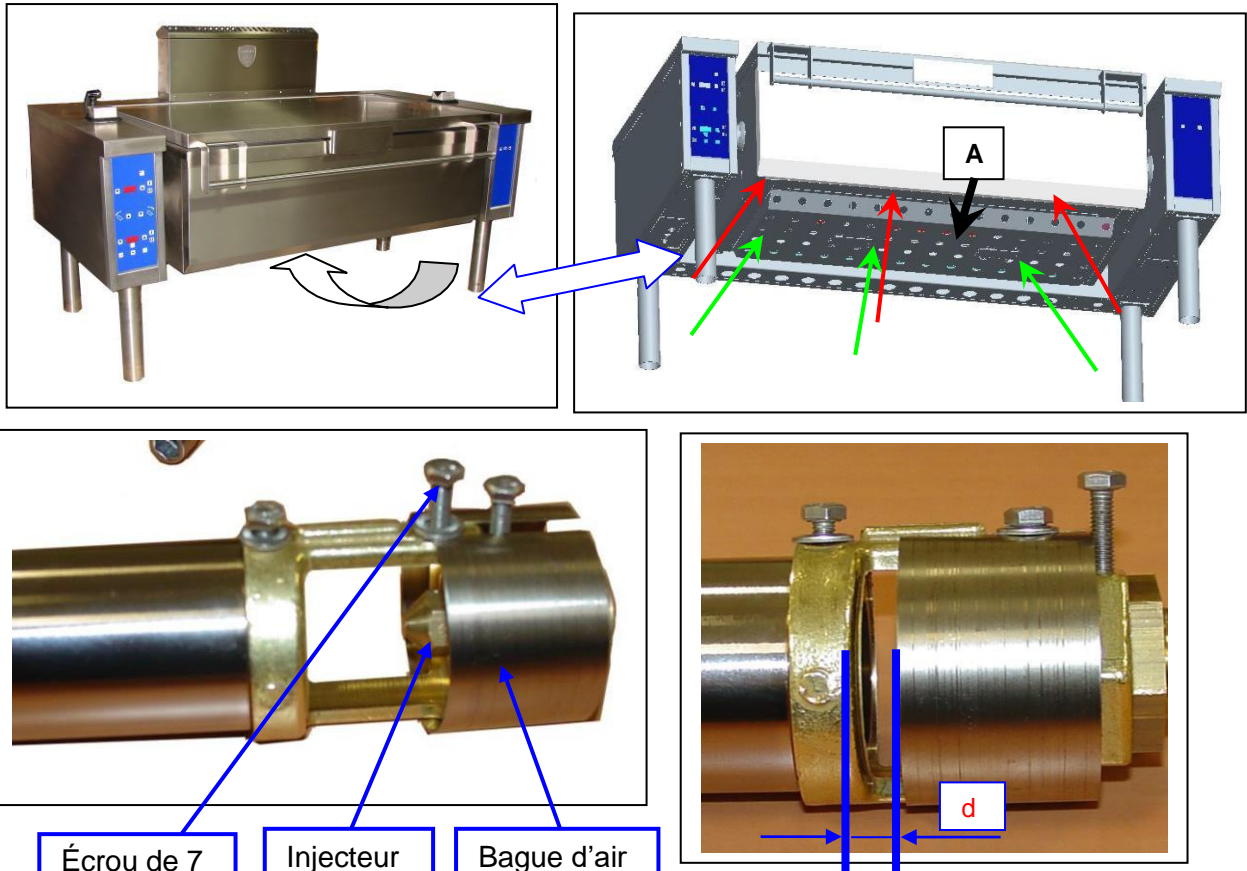
Se reporter aux tableaux § 3.2. suivant le brûleur.

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



# Aérogramme sauteuse 55-85

- Changements d'injecteurs et réglage d'air



Écrou de 7    Injecteur    Bague d'air

d

- Sauteuse basculante
  - Retirer la pièce (A). (fixa.6vis) pour avoir accès au venturi
  - La bague d'air et l'injecteur sont accessibles
  - Débloquer la bague d'air (écrou /bague)
  - Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm) Voir tableau A § 3.2.
  - Régler la distance « d », re bloquer (écrou /bague), scellé en position après réglage.

# Aérogramme sauteuse 55-85

## 3.2. Tableau réglage gaz

<b>GSBEL85</b>					
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW *1	Réglage régulateur
1	G20 : Pn = 20 mbar	2x370	1	37	Vissé a font
2	G 25 : Pn = 20 mbar				
3	G 25 : Pn = 25 mbar	2x370	1	34.5	
4	G 30 : Pn = 29 mbar				
5	G 30 : Pn = 50 mbar	2x230	6	39.23	Sortie à 29 mbar
6	G 31 : Pn = 37 mbar	2x230	3	37	Vissé à font
7	G 31 : Pn = 50 mbar	2x230	3	37.4	Sortie à 37 mbar
8	G 110 : Pn = 8 mbar				
9	G 120 : Pn = 8 mbar				

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI) pour 1 brûleur.
- 2 Réglages d'air primaire mesuré suivant figure 1

<b>GSBEL 55</b>					
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW *1	Réglage régulateur
1	G20 : Pn = 20 mbar	420	6	28	Vissé à fond
2	G 25 : Pn = 20 mbar				
3	G 25 : Pn = 25 mbar	420	6	25.15	
4	G 30 : Pn = 29 mbar				
5	G 30 : Pn = 50 mbar	290	8	27.7	29mbar
6	G 31 : Pn = 37 mbar	290	8	29.88	Vissé à fond
7	G 31 : Pn = 50 mbar	290	8	29.39	37mbar
8	G 110 : Pn = 8 mbar				
9	G 120 : Pn = 8 mbar				

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI) pour 1 brûleur.
- 2 Réglage d'air primaire mesuré

Le bloc vanne gaz VK41 est à remplacer pour passer des gaz de deuxième famille (réglable de 1,5 à 20mbar) au gaz de troisième famille (réglable de 37 à 50mbar)

# Aérogramme sauteuse 55-85

## √ PARTIE ELECTRIQUE

### Avertissements



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.

- **Appareil fixe et mobile :**

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.

- **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.

- **ATTENTION :**

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

#### 4. Contrôles et vérifications avant raccordements électriques

Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.

- **Points de contrôles et de vérifications :**

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

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (voir § 5.)
- De la bonne fixation du câble,
- Du bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

#### 4.1. Raccordement électrique

- **ALLUMAGE ELECTRIQUE**

L'appareil est livré avec un câble souple haute température.  
Le câble est accessible par-dessous le plancher.  
Raccorder l'appareil au réseau électrique.

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



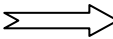

# Aérogamme sauteuse 55-85

## 4.2. Contrôles et vérifications après raccordements électriques

- Après raccordement vérifier :
  - La bonne mise à la terre (voir les avertissements)
  - L'isolement de l'équipement électrique,
  - Le bon fonctionnement de l'appareil (allumage, fonctionnement du thermostat...)

Mise en service : (Se reporter à la partie mise en service utilisateur)

## 5. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux et des options disponibles.

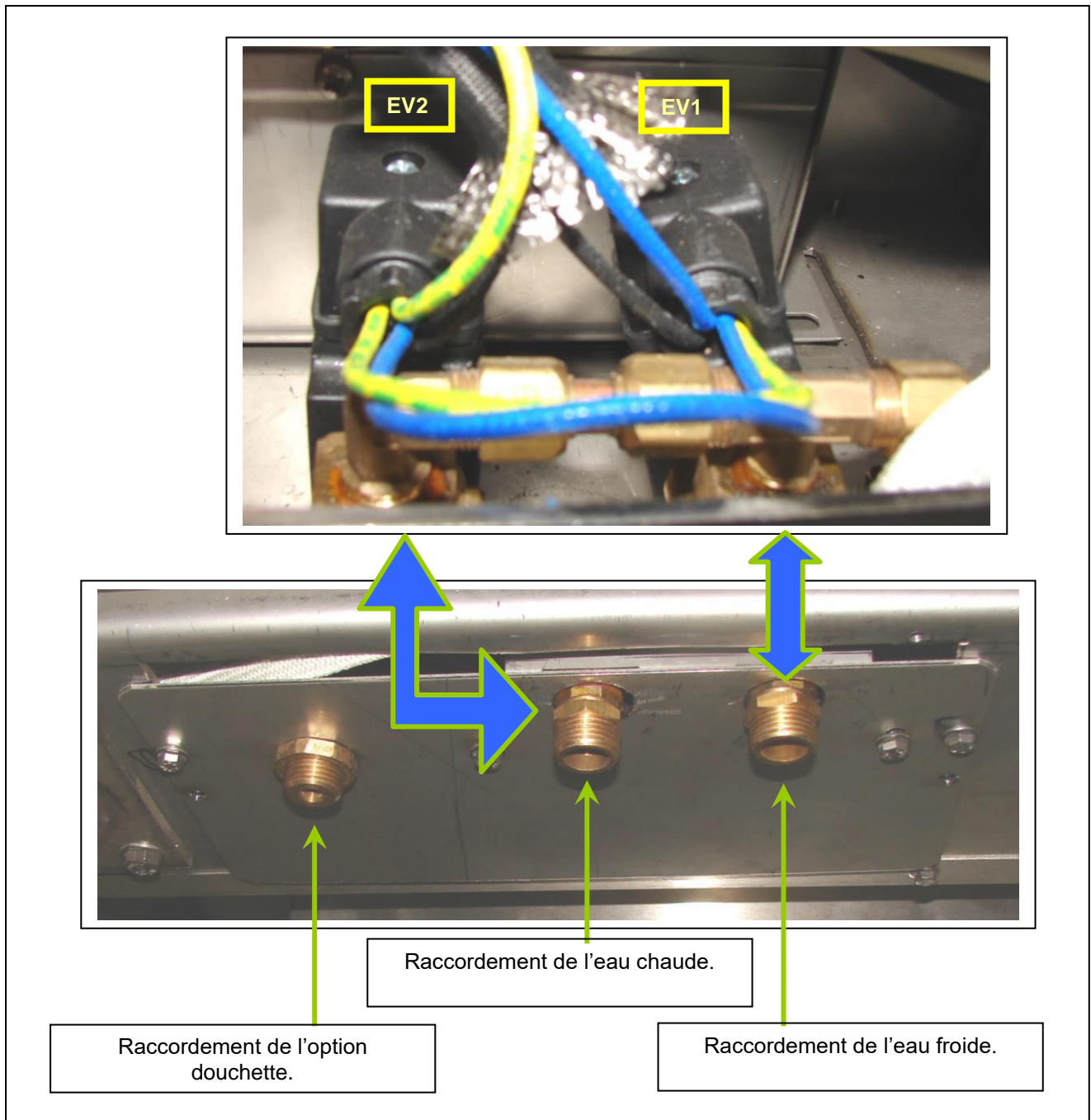
<i>Tension de transformation</i> 	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
<i>Les différentes configurations élect.</i> 				
<b>G1SBEL85I V02688 boîtier d'allumage</b> <b>G1SBEL55I V02690 boîtier d'allumage</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>B</b>
Schéma élec.	SE0114/00			
<b>G1SBEL85I V02688 la partie commande</b> <b>G1SBEL55I V02690 la partie commande</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>B</b>
Schéma élec.	SE0115/00			

A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible

# Aérogramme sauteuse 55-85

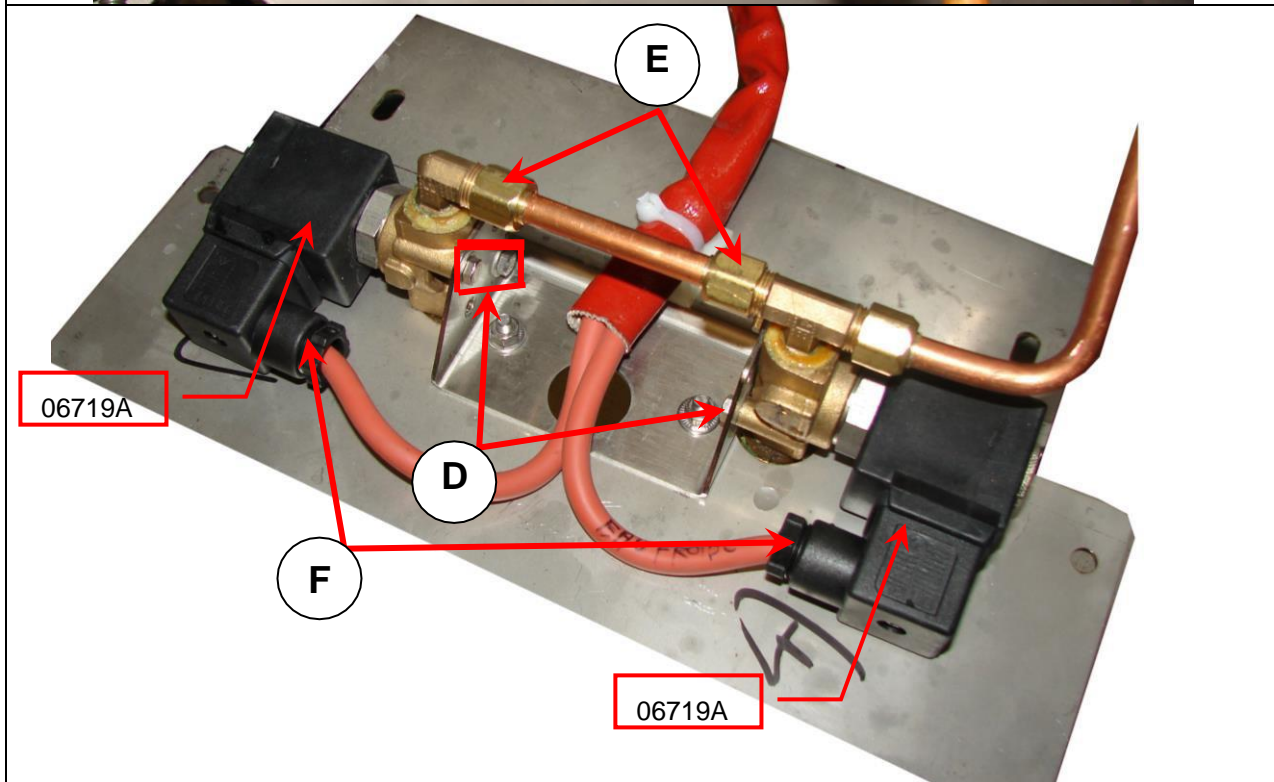
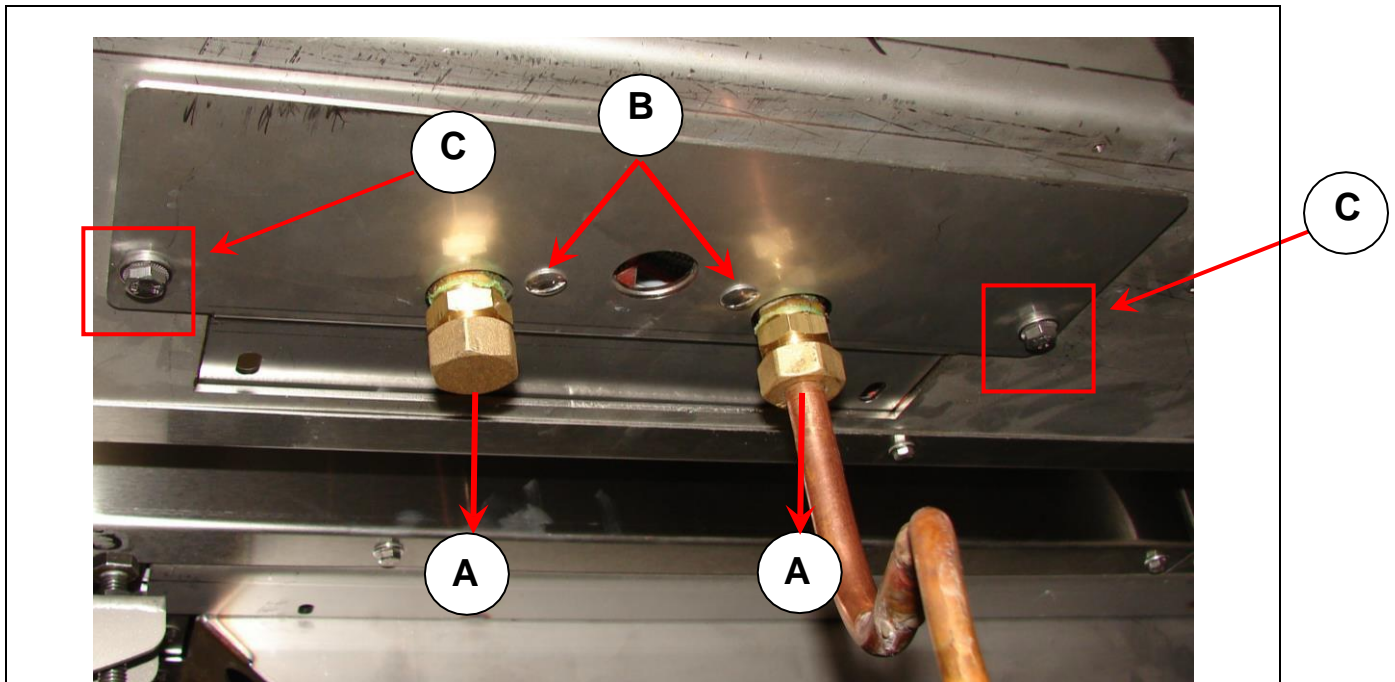
## √ PARTIE BRANCHEMENT EN EAU

### 6. Raccordement en eau :



# Aérogramme sauteuse 55-85

## Dépose électrovanne



- a) Déposer les arrivées d'eau.
- b) Dévisser le petit support. (Fixation 2 vis).
- c) Dévisser le grand support électrovanne. (Fixation 2 vis).
- d) Dévisser la fixation des électrovannes. (fix 4 vis).
- e) Défaire le raccord cuivre.
- f) Déconnecter le branchement des électrovannes.

### 6.1. Contrôles et vérifications après raccordement en eau

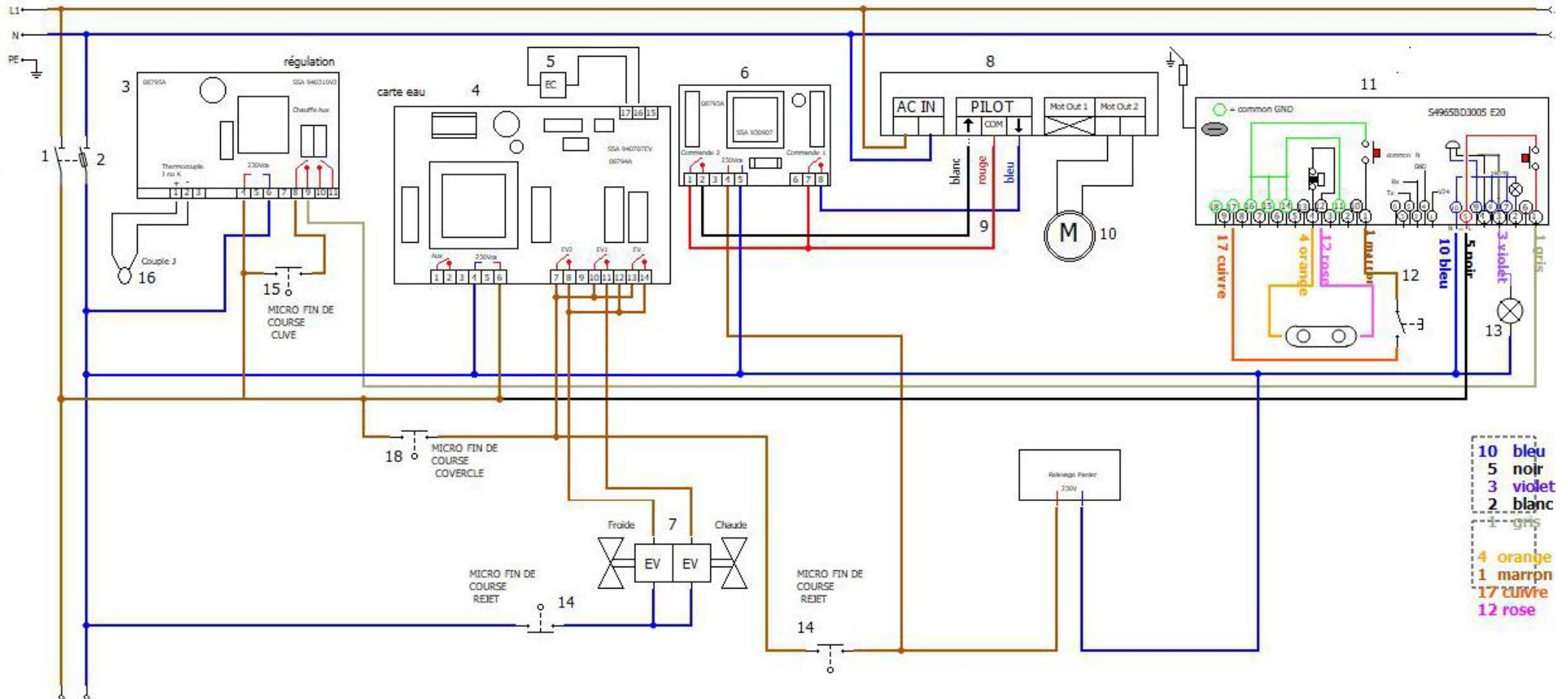
- Après raccordement vérifier :
  - L'étanchéité du circuit d'eau.
  - Le bon fonctionnement du circuit d'eau.

# Aérogramme sauteuse 55-85

## 7. LISTE DES PIÈCES DE PREMIÈRE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Injecteur Ø 3.70 Naturel Ø2.30 Propane	00221A 00207A		Bouton poussoir Reset du Boîtier élect.	03967A  Ou ELE0018	
Carte électronique de commande de basculement cuve	08793A		Electrovanne eau	06719A	
Carte électronique de commande d'impulsions	08794A		Bougie d'allumage	172072	
Thermostat à affichage digital	08795A		Émetteur d'impulsion	09103A	
Vanne gaz :  Propane Naturel Boîtier électro.	506222 508267		Sonde de température	08783A	
Compteur d'eau	08796A		Boitier de contrôle	08786A 08787A	
Vérin	08785A				

## 8. SCHEMAS DE CALAGE ET LES DIFFÉRENTES OPTIONS:



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

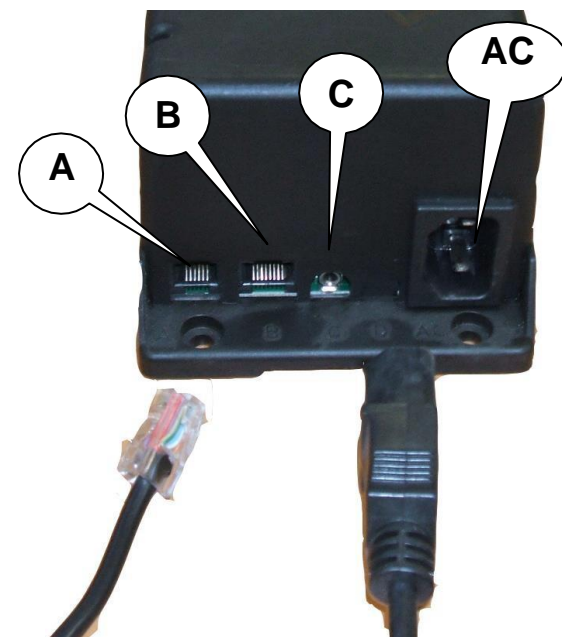
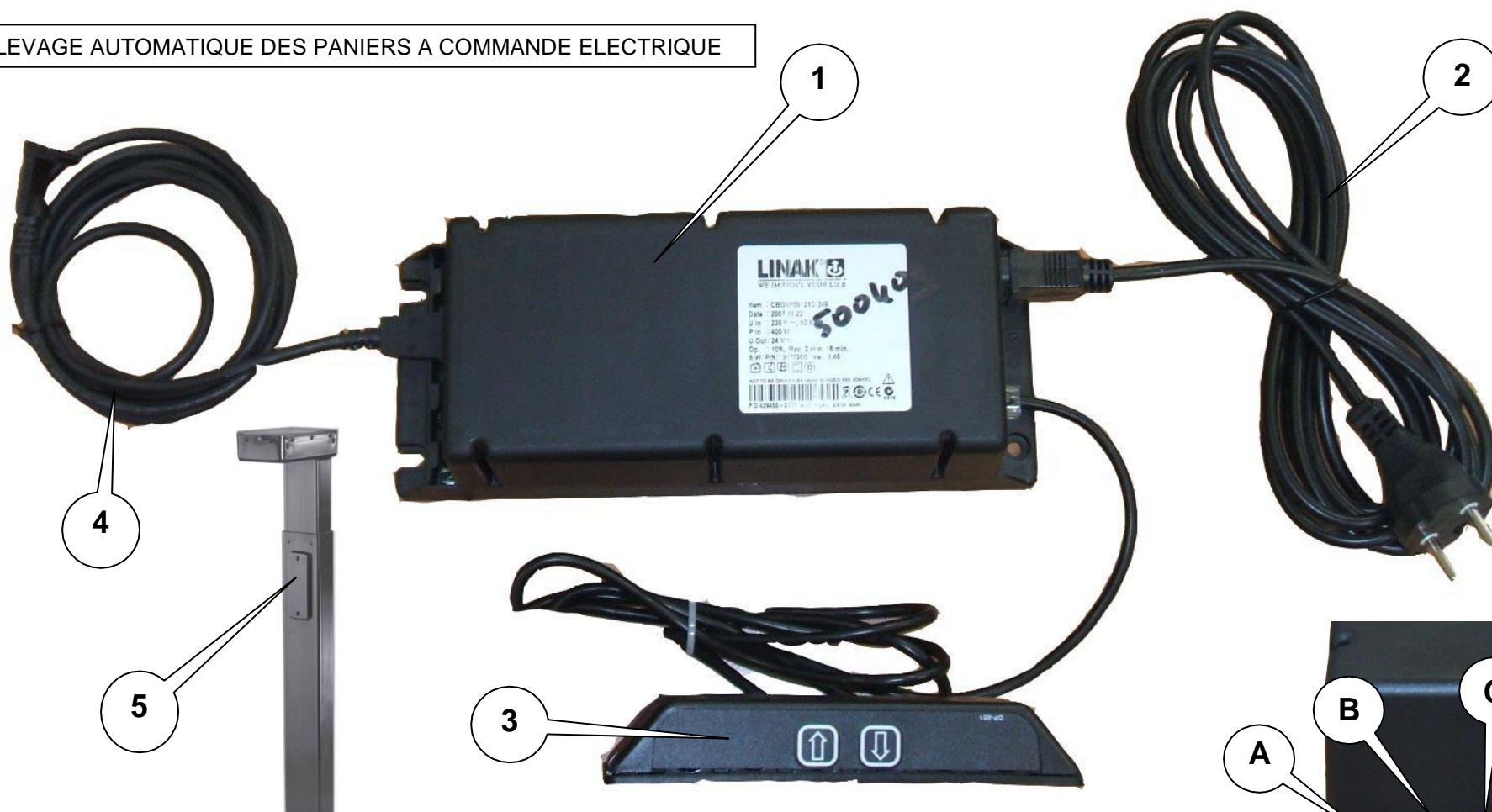
Rep	Code	Désignation	Qté	Rep	Code	Désignation	Qté
01	02726A	Porte fusible	3	10	08785A	Vérin	1
02	500237	Pote fusible neutre	1	11	508266	505402 Boitier Honeywell	1
03	08795A	Carte de régulation	2	12	ELE0018	Bouton poussoir	1
04	08794A	Carte de commande d'impulsion	1	13	173639	Voyant rouge	1
05	09103A	Emetteur d'impulsion	1	14	505852	Fin de course rejet	2
06	08793A	Carte de commande basculement	1	15	506116	Fin de course cuve	1
07	06719A	Electrovanne	1	16	08783A	Sonde	1
08	08786A	Boitier de contrôle	1	17	172072	Bougie	2
09	08787A	Cable de liaison	1	18	05091A	Fin de course couvercle	1



RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS A COMMANDE ELECTRIQUE



OPTION : V02692



REP	CODE	DESIGNATION	QTé
1	500409	Boitier de contrôle	1
2	500412	Câble d'alimentation boitier	1
3	500413	Panneau de commande	1
4	500410	Câble 900 mm	1
4	500411	Câble 2300 mm	1
5	500408	COLONNE DE RELEVAGE BAC AERO SAUTEUSE 85-55	2
A			
B		Raccord pour câble RJ45	
C			
AC		Raccord pour l'alimentation 230 V 400 W	

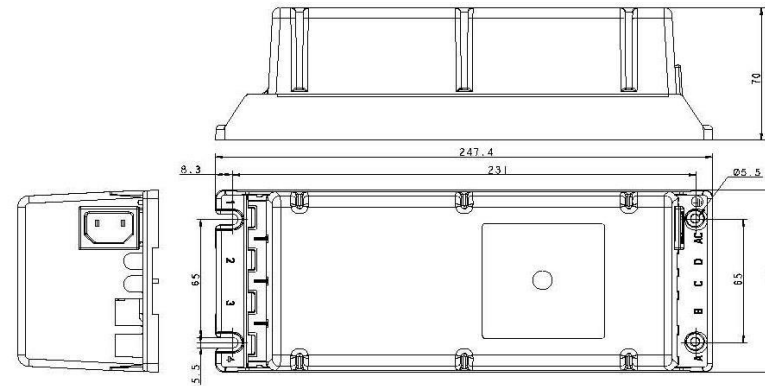
## CBD3

Exemple de désignation:

CBD 3 P 0 0 0 2 0 D - 3 0 9

<b>Classe:</b>	9 = Câble 2 conducteurs (sans terre classe 2) J = Câble 3 conducteurs (avec terre classe 1)
<b>Coupe-courant:</b>	0 = Sans coupe-courant F = Coupe-courant, câble noir de 3 m, fixe, sans terre (incompatible avec le WDPL)
<b>Tension d'alimentation:</b>	3 = 230V 4 = 120V 5 = 100V
<b>Couleur:</b>	- = Noir
<b>Type d'interface:</b>	D = Interface série
<b>Anti-coincement:</b>	0 = Aucune entrée 1 = 1 entrée 2 = 2 entrées
<b>Canaux:</b>	1 - 4
<b>Utilisation:</b>	0 = DB1/DB3 1 = DL1/DL3
<b>0</b>	
<b>0</b>	
<b>Fonctionnalités:</b>	A = 2 canaux synchronisés avec rappel impulsionnel C = 3 canaux synchronisés D = 3 canaux synchronisés avec rappel impulsionnel I = 2 x 2 canaux synchronisés J = 2 x 2 canaux synchronisés avec rappel impulsionnel M = 1 canal indépendant (possible jusqu'à 4) P = 2 canaux synchronisés R = 2 canaux synchronisés avec arrêt à 25 mm U = 3 canaux synchronisés avec arrêt à 25 mm V = 2 x 2 canaux synchronisés avec arrêt à 25 mm
<b>Nom:</b>	3
<b>Famille:</b>	CBD

Dimensions (mm):



Repères de montage:

- B = Télécommande (DPA/DP1/WDP/DC)
- AC = Câble secteur
- 1-4 = Connexions pour les vérins DB1/DB3 ou colonnes DL1/DL3

Le câble d'alimentation doit être commandé séparément.

# Sauteuses basculantes 'gaz'

<b>DÉSIGNATION</b>	<b>MODULAIRE</b>
<b>V02688 GSBEL85</b>	<b>AEROGAME 2000</b>
<b>V02690 GSBEL55</b>	



## *Notice d'utilisation*

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES  
Tél. : (33)-4-76-06-64-22  
Fax : (33)-4-76-55-78-75  
Email : [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)  
Email : [sav@charvet-sa-fr](mailto:sav@charvet-sa-fr)



NOTICE : Aerogam FR GSBEL55-85i  
ind. E; Date de création : 10.07.06  
Date de mise a jour : 24/03/2011  
Code notice :

# Aérogamme sauteuse 55-85

## **« 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 palettiser 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/RECYS'TEM-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](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, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

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



# Aérogramme sauteuse 55-85

## 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) 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.

## 1. PREMIERE 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. (voir mise en service § 2)
- 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) Avant le remplissage de la cuve, nettoyez-la. Pour cela :
  - Remplir la cuve d'eau légèrement savonneuse un peu au-dessus du niveau maxi indiqué sur la cuve. Le niveau nominal est de 165 litres. (GSBEL85) et 50 Litres. (GSBEL55)
  - faire bouillir l'eau, maintenir à ébullition quelques minutes.
  - Éteindre le brûleur et vidanger après le refroidissement. Lorsque les parois sont à une température supportable, nettoyer en frottant à l'aide d'une éponge non abrasive et imbibée d'un produit lessiviel.
  - Rincer abondamment et sécher la cuve.
- e) S'assurer que la cuve est bien sèche avant le remplissage.

## Avertissements :

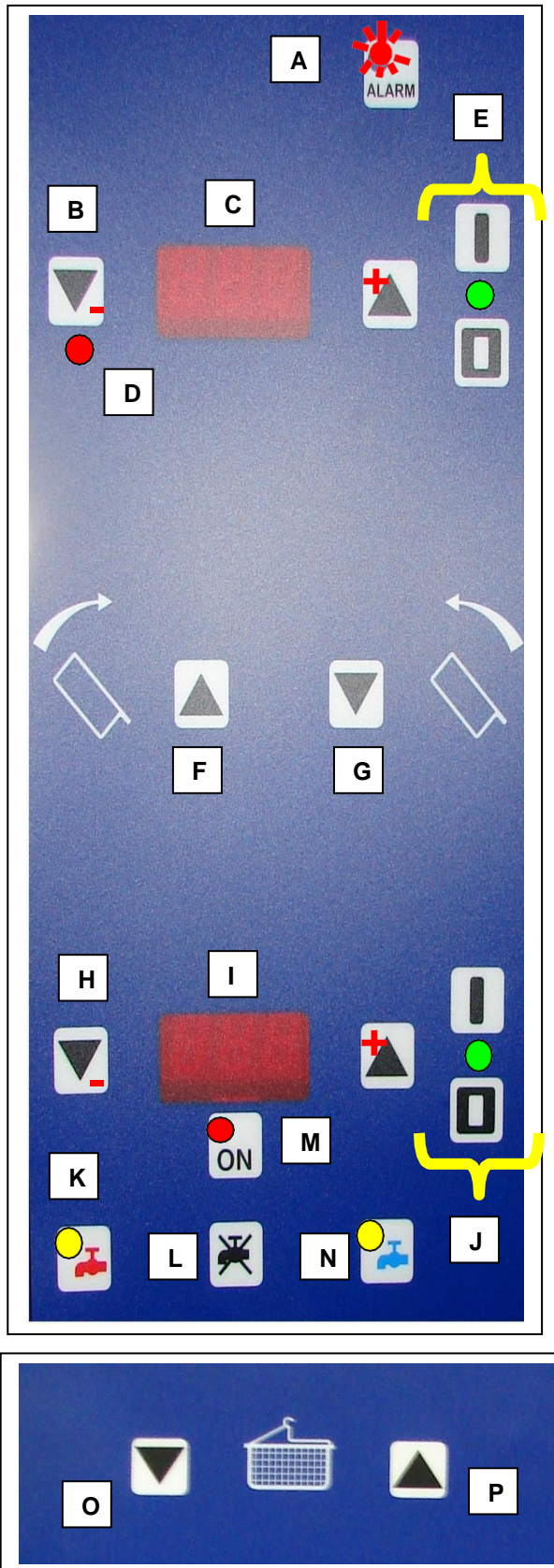
**La sauteuse Aérogramme E1SBE85/55 ne doit pas être destinée à la cuisson en bain d'huile.  
(Norme EN 203-2-8)**

**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.**

# Aérogramme sauteuse 55-85

## Légende de la sérigraphie :



### COMMANDE DE MISE EN MARCHÉ

- A) « Alerte » Arrêt de la vanne gaz\*   
(Note : avant tout réarmement analyser l'alerte.) Voir procédure de réarmement.
- B) Diminue ou augmente la température.
- C) Afficheur digital de température.
- D) Voyant rouge de chauffe
- E) Marche / Arrêt  
(Voyant vert de mise sous tension)


### COMMANDE DE BASCULEMENT

- F) Basculement avant.
- G) Basculement arrière.

### COMMANDE D'EAU ET PROGRAMATION

- H) Diminue ou augmente le volume d'eau.
- I) Afficheur digital du volume d'eau.
- J) Marche / Arrêt  
(Voyant vert de mise sous tension)
- K) Eau chaude
- L) Couper l'eau
- M) Mise en marche programmation du volume d'eau
- N) Eau froide

### COMMANDE DU RELEVAGE PANIERS (OPTION)

 **Avant toute manipulation des commandes de relevage, vérifier qu'il n'y a aucun objet qui empêche le levage des bacs.**

- O) Descendre paniers
- P) Monter paniers

# Aérogramme sauteuse 55-85

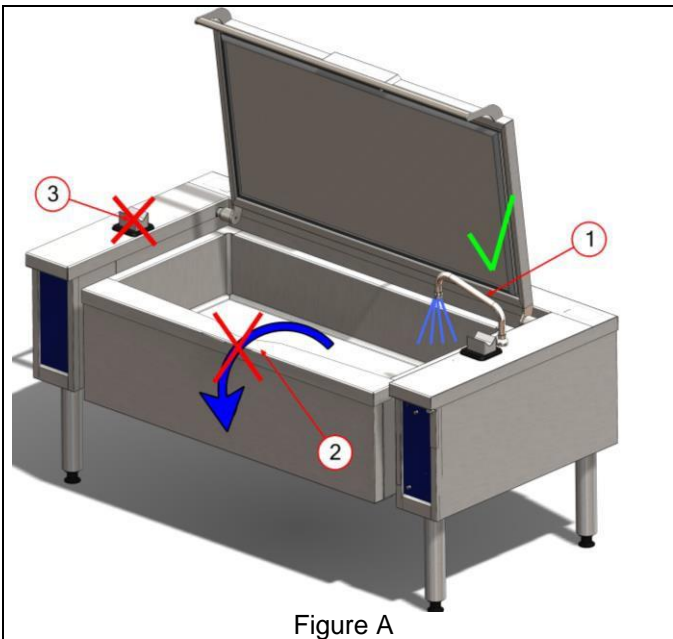


Figure A

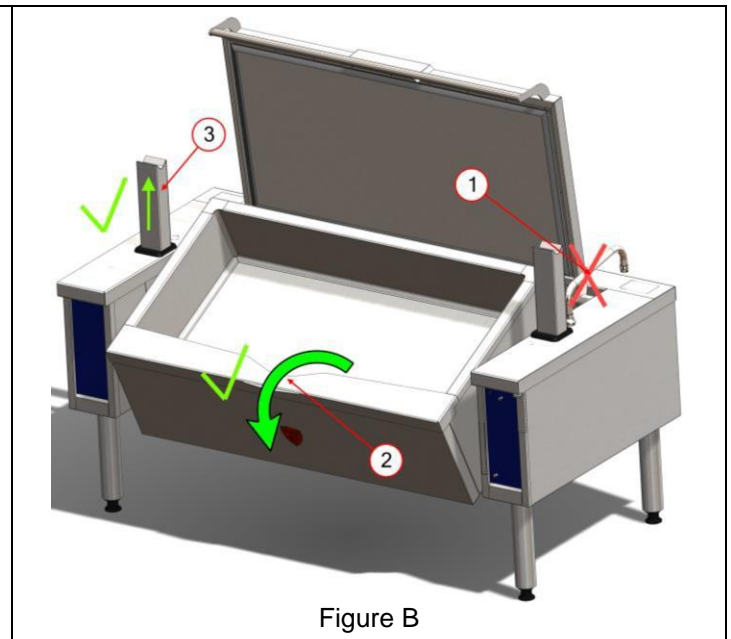


Figure B

## **Information:**

Les sauteuses Aérogam équipées du relevage panier et du basculement de la cuve, dispose d'un détecteur de position sur le rejet d'eau.

Lorsque le rejet d'eau est en position horizontale, il est en fonctionnement (Figure A rep 1)  
Le basculement de la cuve et le relevage panier sont fonctionnements et coupés. (Figure A rep 2 et 3).

Lorsque le rejet d'eau est en position verticale son fonctionnement est coupé (Figure B rep 1)  
Le basculement de la cuve et le relevage panier sont en fonctionnements. (Figure B rep 2 et 3)



**OUVERTURE TOTALE DU COUVERCLE AVANT  
DE BASCULER LA CUVE.**



**FULL OPENING OF THE LID PRIOR TO THE  
TILTING THE TANK.**

Charvet ne pourra être tenu responsable de toutes détériorations dues à une mauvaise utilisation

# Aérogramme sauteuse 55-85

Attention :



LORS DES 1<sup>ERES</sup> MISES-EN ROUTE DE L'APPAREIL : LA VANNE GAZ PEUT SE METTRE EN « DÉFAUT » VEUILLEZ RÉARMER CETTE DERNIÈRE.  
ATTENTION : TOUS : LES « DÉFAUTS » DOIVENT ÊTRE ANALYSES AVANT REARMEMENT

- Procédure de réarmement :

Figure 1



Figure.2

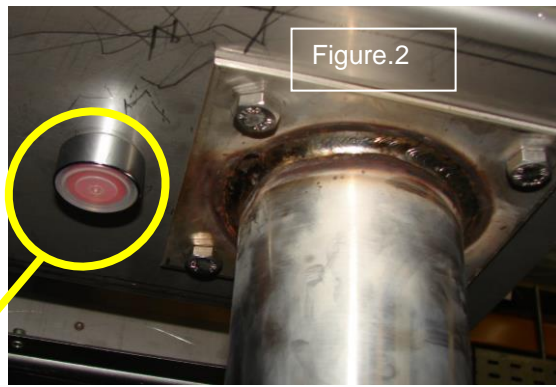
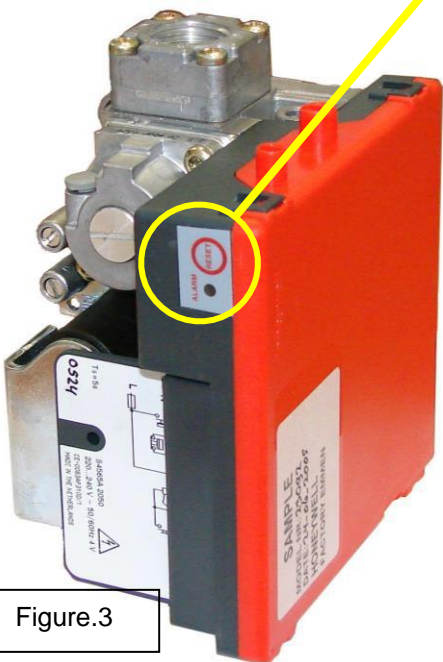


Figure.3



Lorsque le voyant alarme est allumer = La vanne gaz se met en alerte. Fig.3  
Appuyez sur le bouton reset pour le réarmement de la vanne gaz. Il y un rapport du bouton reset. Qui est situé sous le châssis à l'arrière du pied (fig.1 et fig.2)



# Aérogramme sauteuse 55-85

## 2. MISE EN SERVICE

**Généralités :** Le brûleur est équipé d'une bougie d'allumage.  
D'une sonde de température sous la cuve.

### **Mise en service parti eau :** G1SBEL85i55i

- 1) Brancher l'appareil (voir partis raccordement électrique)

Avant toute utilisation remplir la cuve d'eau soit :

Par programmation. Ou manuellement.
--

### **Mise en service parti chauffe :** G1SBEL85i55i

Après avoir rempli la cuve d'eau.  
Mettre en fonction la sauteuse.

- 1) Appuyer sur le bouton marche « le voyant vert s'allume signe de mise en marche.



Note : Si le voyant alarme se déclenche à la 1<sup>er</sup> mise en service  
(voir procédure de réarmement dans avertissement.)

Vidanger la cuve par basculement à l'aide de la partie commande basculement. (Voir légende sérigraphie.)

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

### **Procédure de remplissage d'eau manuellement :**

- a) Appuyez sur marche « le voyant jaune s'allume » signe de mise sous tension.  
(voir légende sérigraphie)
- b) Rester appuyé sur le bouton, une fois le volume d'eau atteint relâcher le bouton.

### **Procédure de remplissage en programmation :**

- a) Appuyez sur marche « le voyant vert s'allume » signe de mise sous tension
- b) Choisir le volume d'eau en agissant sur : **+ ou -** (voir légende)
- c) Le volume choisi s'affiche sur le petit écran digital.
- d) Puis appuyez sur ON le voyant rouge s'allume  
signe de mise en marche.

### **Procédure de commande de basculement de la cuve :**



- a) L'appareil étant sous tension.
- b) Pour faire basculer la cuve en avant appuyer sur A voir fig.1.
- c) Pour remonter la cuve appuyer sur B

### **Procédure de relevage automatique des bacs (option)**

- d) L'appareil étant sous tension.
- e) Pour faire descendre le bac appuyé sur O (voir légende)
- f) Pour remonter le bac appuyer sur P.

## CONSEILS PRATIQUES

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

NOTE : Si la sauteuse est équipée de l'option sécurité de chauffe au basculement, durant le basculement le chauffage de la cuve est systématiquement mis à l'arrêt par un détecteur de position de la cuve.

# Aérogramme sauteuse 55-85

## **Attention :**

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

**Lors du vidage :**

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

Attention : Les parois de l'appareil peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

Mise en route voir § 1



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

### **3. MISE HORS SERVICE**

Appuyer sur le bouton ARRET le voyant s'éteint.

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

### **4. ENTRETIEN**

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

#### **4.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :**

a) Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.

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

*Proscrire l'eau de javel et tout 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.

#### **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.*

#### **Nettoyage du brûleur :**

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

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

# Aérogamme sauteuse 55-85

## Tableau à titre indicatif :

Désignation	Capacité nominale
La cuve	165 litres

\*Note : Manipuler avec précaution ses pièces, pour votre sécurité.

**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.**

## 5. Tableau de panne éventuel.


<u>Cas de panne</u>	<u>Causes probables</u>
Manque de chauffe	Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs...
	Pression du réseau gaz non conforme.
	Injecteurs mal calibrés.
Allumage défectueux	Cuve n'étant mise en place (voir partis commande)
	Bougie défectueuse
	Lors des 3 premières mises en service (voir partis réarmement)
	Contrôler l'absence d'humidité sur le brûleur.

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

**TOUTES RESPONSABILITÉS 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 SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

# Aérogramme sauteuse 55-85

	<b>CHARVET S.A.</b> <b>38850 CHARAVINES</b>
<b>Réf.</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>Code:</b>	<input style="width: 50%;" type="text"/> <b>Type:</b> <input style="width: 50%;" type="text"/>
<b>N°FC:</b>	<input style="width: 50%;" type="text"/> <input style="width: 50%;" type="text"/>
<b>N°OF:</b>	<input style="width: 50%;" type="text"/> <b>Rep.</b> <input style="width: 50%;" type="text"/>
<b>Cat.</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>Gaz</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>P (mbar)</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b><math>\Sigma Q_n</math> (kW)</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b><math>\Sigma V_n</math> (m<sup>3</sup>/h)</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b><math>\Sigma M_n</math> (kg/h)</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>U</b>	<input style="width: 50%;" type="text"/> <b>V</b> <input style="width: 50%;" type="text"/> <b>Hz Ip</b> <input style="width: 50%;" type="text"/>
<b>P</b>	<input style="width: 50%;" type="text"/> <b>kW</b> <input style="width: 50%;" type="text"/>
<b>CE</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>UK CA</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>MADE IN FRANCE</b>	

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