

Sauteuses Braisières Basculantes 'électrique'

Désignation	AEROGAM
E1SBEL55I	V02691
E1SBEL85I	V02689
Option:	V02692
	V02693



Mode d'emploi d'installation

Sommaire

MODE D'EMPLOI D'INSTALLATION	1
1. INSTALLATION	2
1.1. GENERALITES	2
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	2
1.3. IMPLANTATION.....	2
2. RACCORDMENT ELECTRIQUE	3
 Avertissements	 3
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	3
2.2. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE.....	4
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS.	4
2.4. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX ET DES OPTIONS DISPONIBLE.	4
3. RACCORDEMENT EN EAU	5
 3.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	 5
3.2. CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE.....	7
5. SCHEMAS DE CABLAGE ET LES DIFFERENTES OPTIONS :	8

« 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 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)* »



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

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 Electrique 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 électrique ou une consignation (informative et physique) sera effectuée le temps de l'intervention.

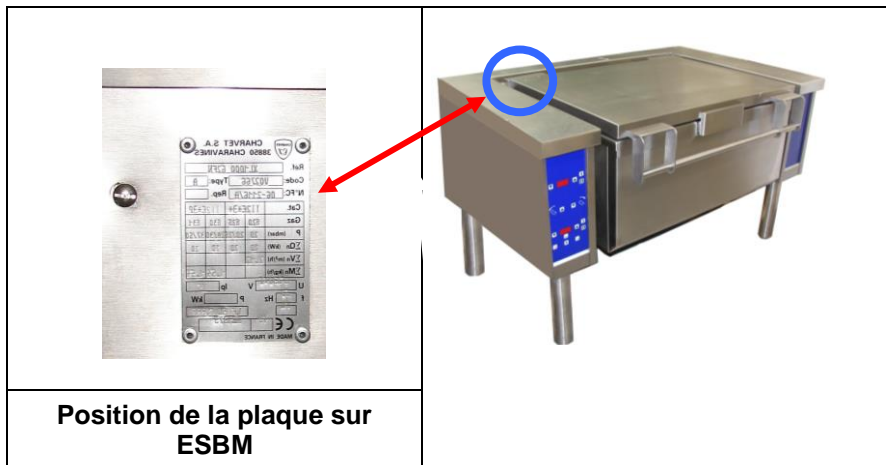
L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil.
(voir notice d'utilisation)

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.

• **Plaquette signalétique**

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque 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.



2. RACCORDMENT 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 de mai 2003

• **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.

2.1. **Contrôles avant raccordements**

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



- **vérifier :**
- 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 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.

2.2. Raccorder l'appareil au réseau électrique



L'appareil est livré avec un câble souple haute température.
 Le câble, est accessible par dessous l'appareil.
 Raccorder l'appareil au réseau électrique.
Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

2.3. Contrôles après raccordements.

- La bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- L'isolement de l'équipement électrique,
- Le bon fonctionnement de l'appareil.

2.4. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux et des options disponible.

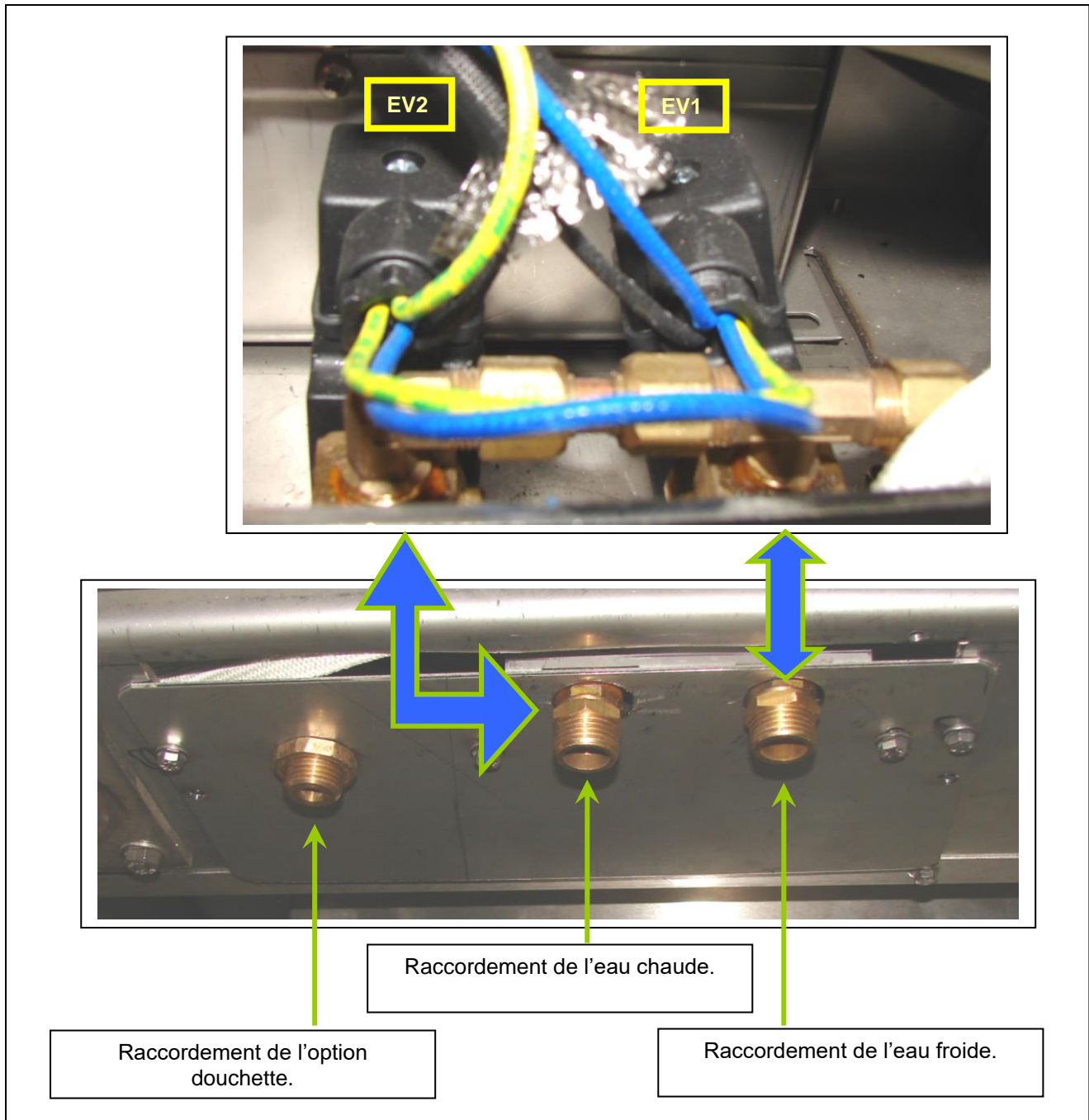
<i>Tension de transformation</i>	⇨	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
<i>Les différentes configurations élect.</i>	⇩				
E1SBEL85I 55I Partis commande		A	B	B	B
Schéma élec.		SE0123/00			
E1SBEL55I Circuite de chauffe		A	B	B	B
Schéma élec.		SE0124/00			
E1SBEL85i V2691 Circuit de chauffe		A	B	B	B
Schéma élec.		SE0125/00			

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

3. RACCORDEMENT EN EAU

3.1. Contrôles avant raccordement

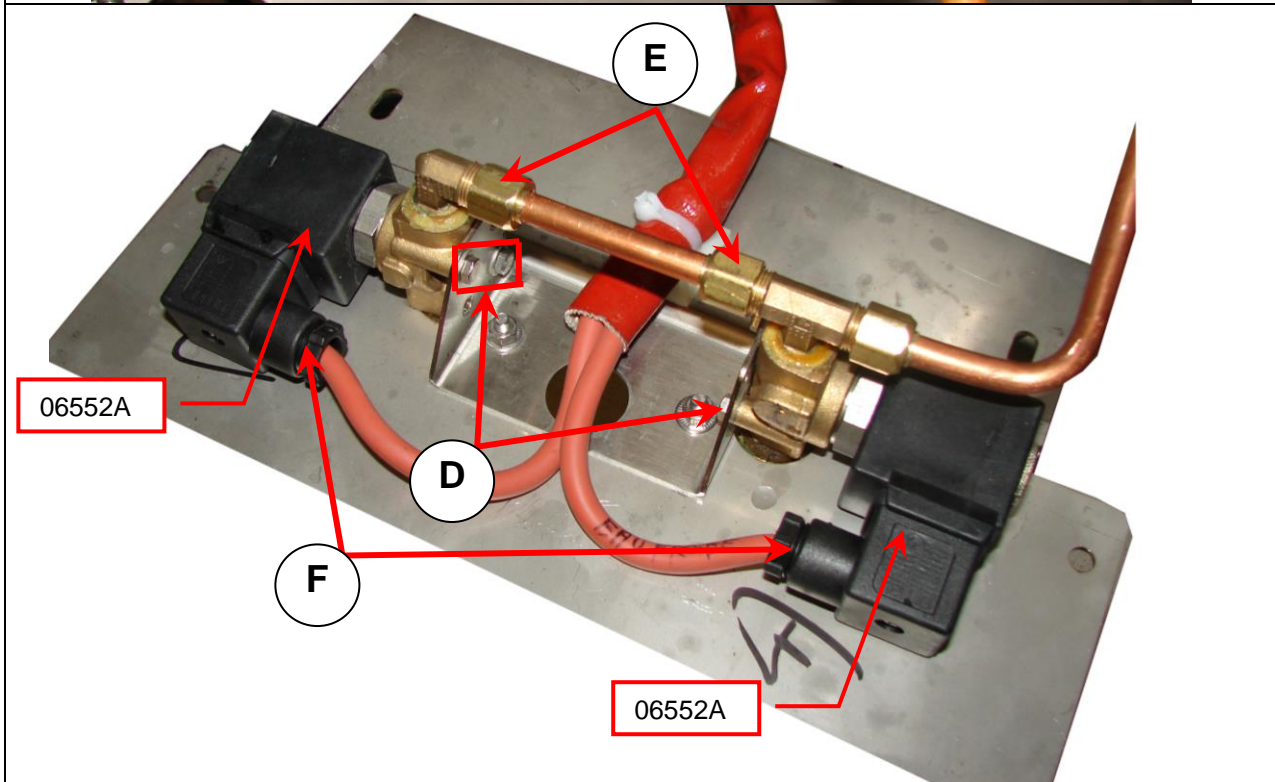
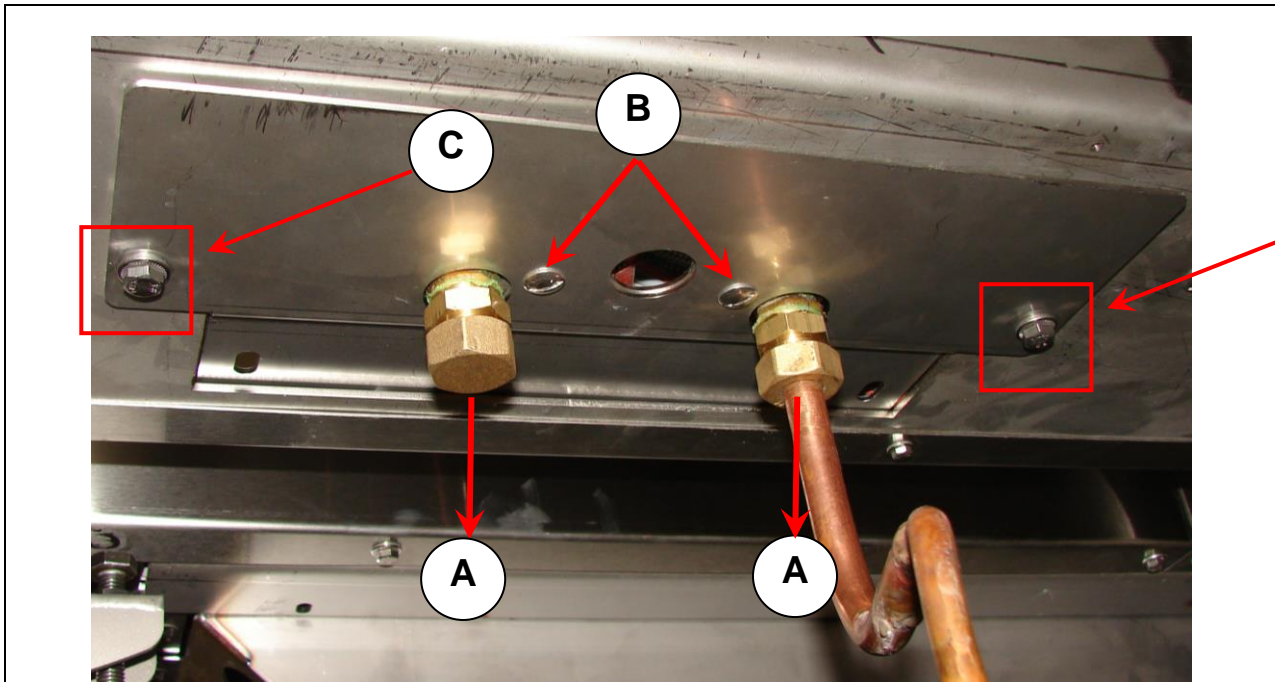
- Purger la tuyauterie d'alimentation et nettoyer le filtre.
- Contrôler la dureté de l'eau et la pression.
- Vérifier que le siphon et la tuyauterie d'écoulement ne sont pas obstrués.



3.2. Contrôles après raccordement

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

Dépose électrovanne

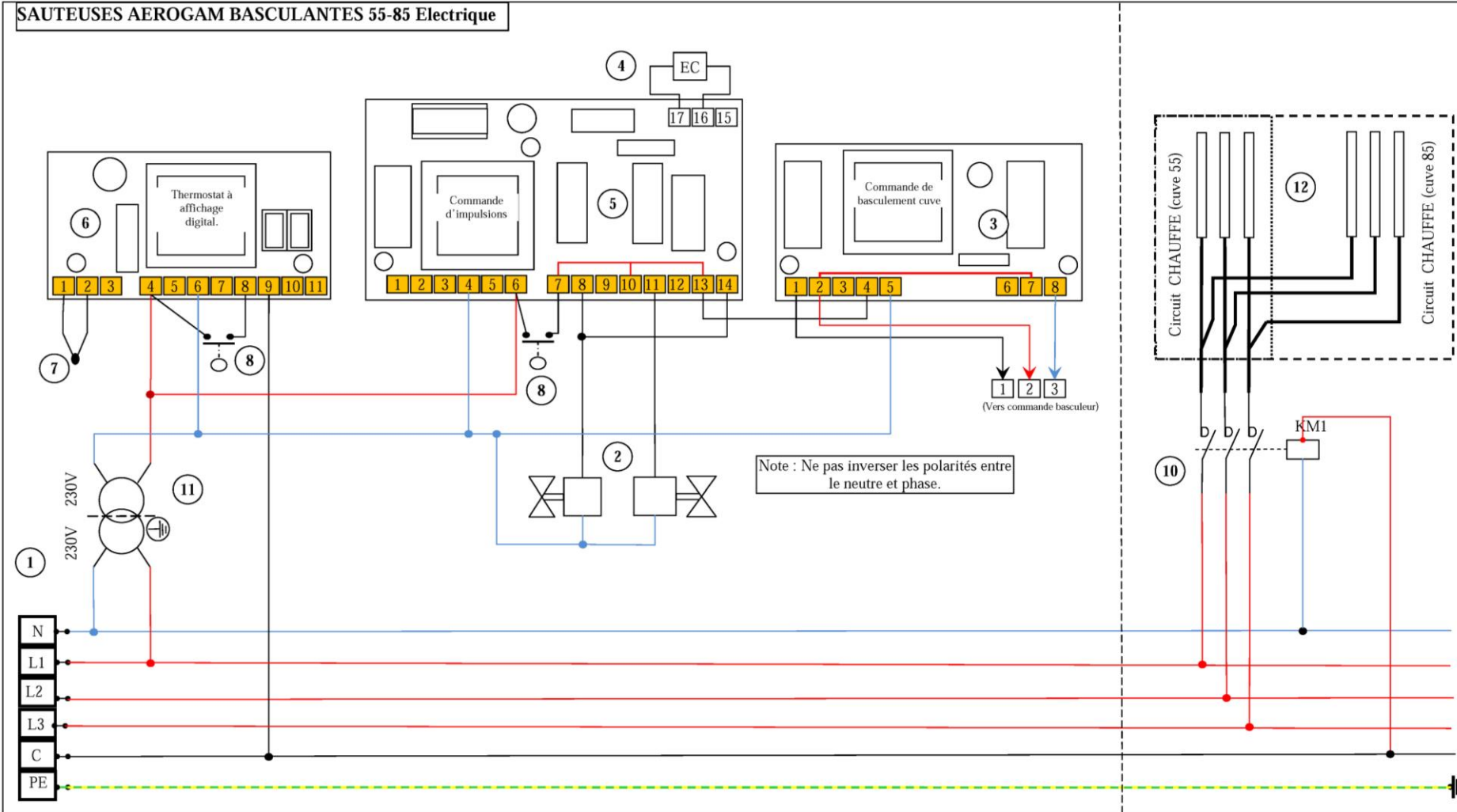


- a) Déposer les arrivés d'eau.
- b) Dévisser le petit support. (fixation 2 vis).
- c) Dévisser le grand support électrovanne. (fixation 2 vis).
- d) Dévisser la fixation des électrovannes. (fix 4 vis).
- e) Défaire le raccord cuivre.
- f) Déconnecter le branchement des électrovannes.

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

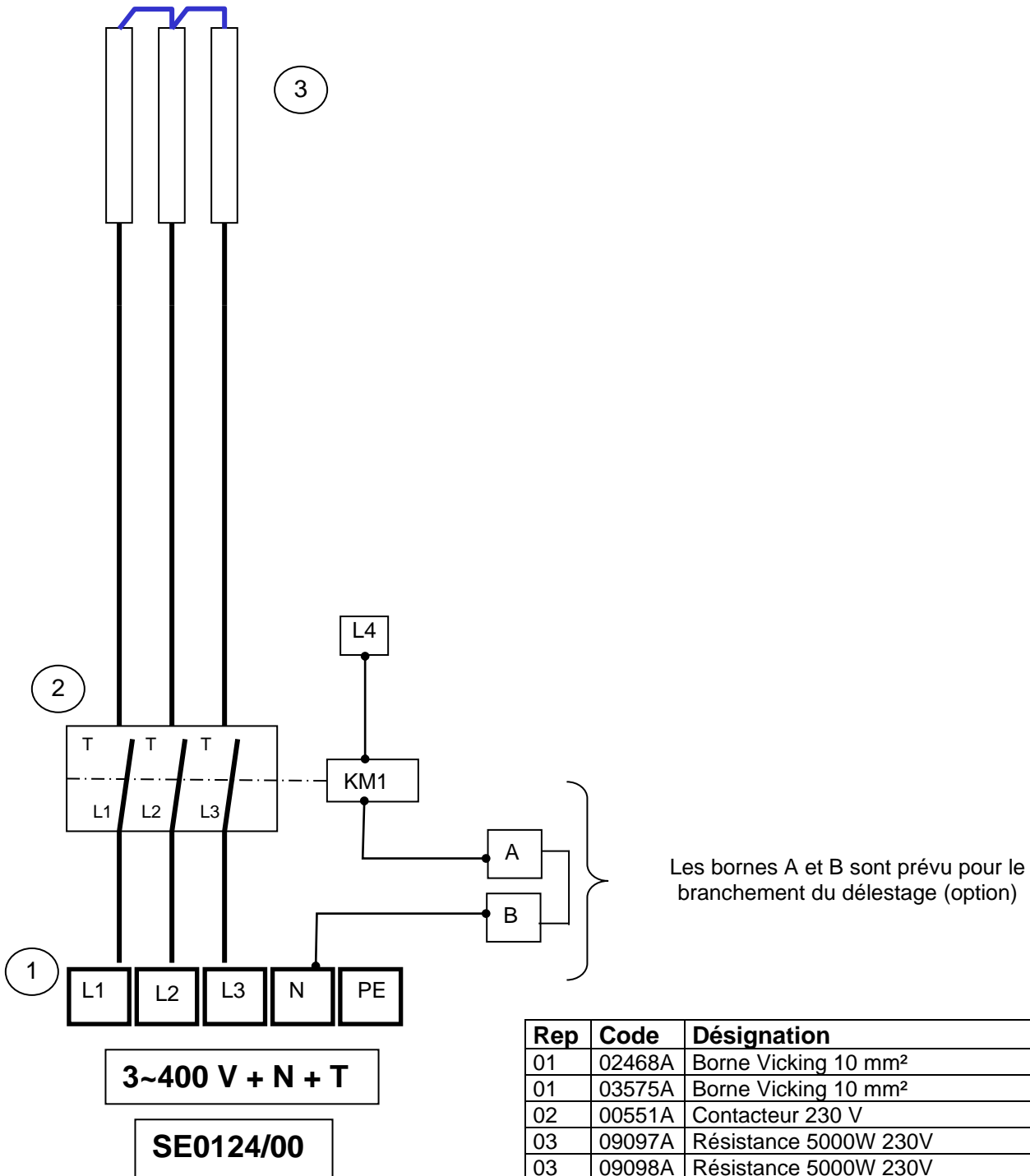
Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Carte électronique de commande de basculement cuve	08793A		Electrovanne eau	06552A	
Carte électronique de commande d'impulsions	08794A		Resistance Centrale 5000w 230v	09098A	
Thermostat à affichage digital	504860		Résistance latérale 5000W 230V	09097A	
Compteur d'eau	08796A		Vérin électrique	08785A	
Emetteur d'impulsion	09103A		Boîtier de contrôle câble	08786A 08787A	
Commutateur de sécurité	506116		Contacteur 55AMP400v Contacteur 55AMP230V	02200A 00551A	
Joint de couvercle 85dm2	09193A		Joint de couvercle 55dm2	09194A	

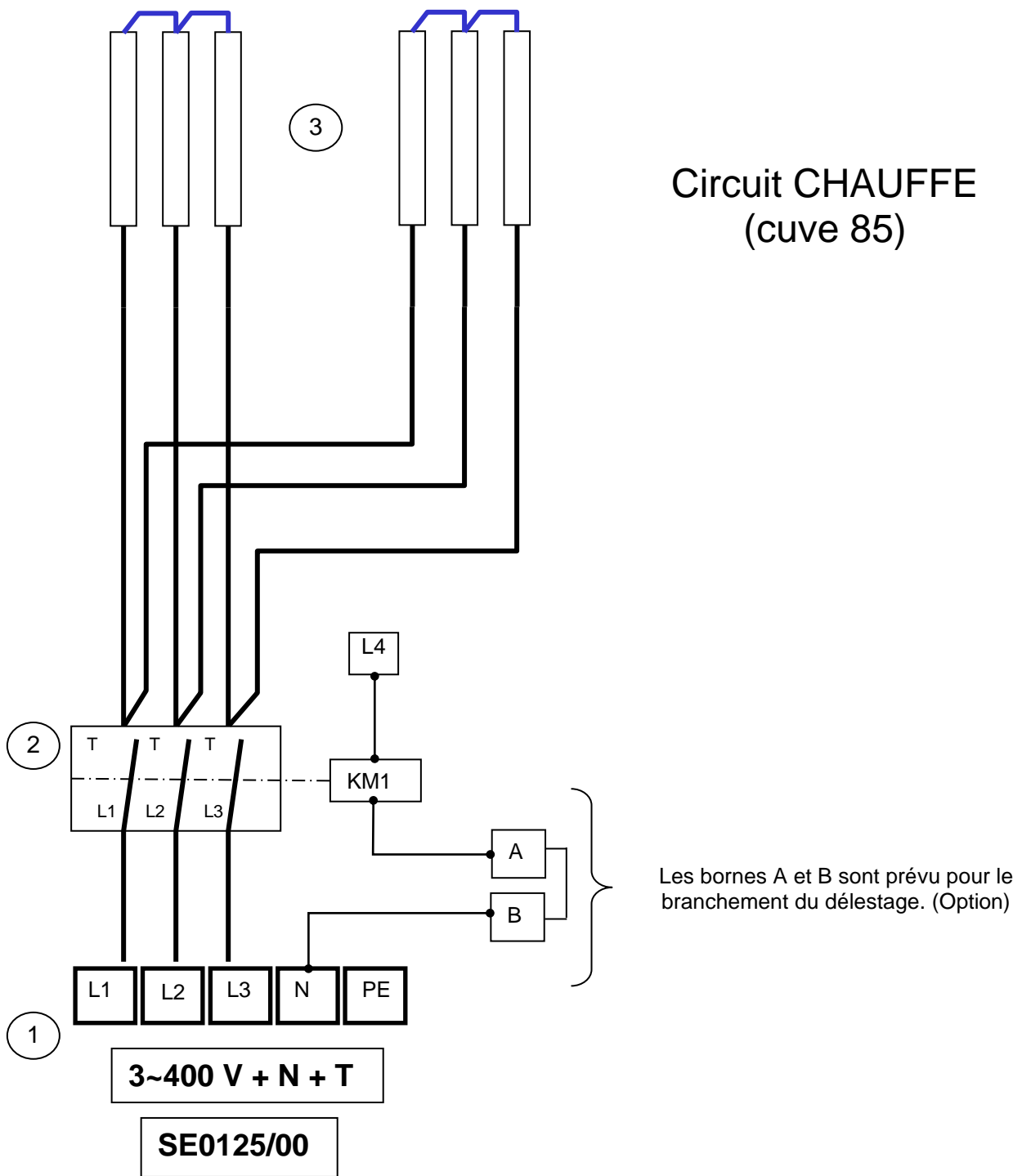
5. SCHEMAS DE CABLAGE ET LES DIFFERENTES OPTIONS :



Rep	Code	Désignation	Qté	Rep	Code	Désignation	Qté
01	02468A	Borne vicking 10mm ²	4	06	08795A	Thermostat à affichage digital	1
01	03575A	Borne Vicking Terre 10mm ²	1	07	08783A	Sonde de température	1
02	06552A	Electrovanne	2	08	05091A	Micro fin de cours	2
03	08793A	Carte de commande de basculement cuve	1	09	173639	Voyant rouge	1
04	08796A	Compteur d'eau	1	10	02200A	Contacteur 400V	1
04	09103A	Emetteur d'impulsion	1	11	500723	Transformateur de séparation 230V-230V 100VA	1
05	08794A	Carte de commande d'impulsion	1				

Circuit CHAUFFE (cuve 55)





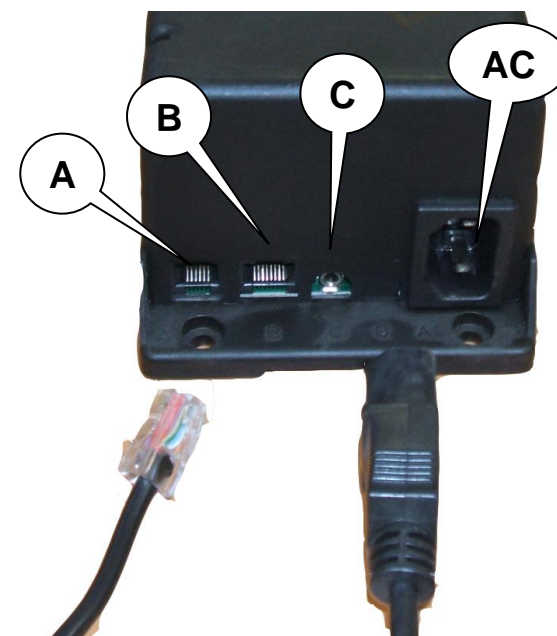
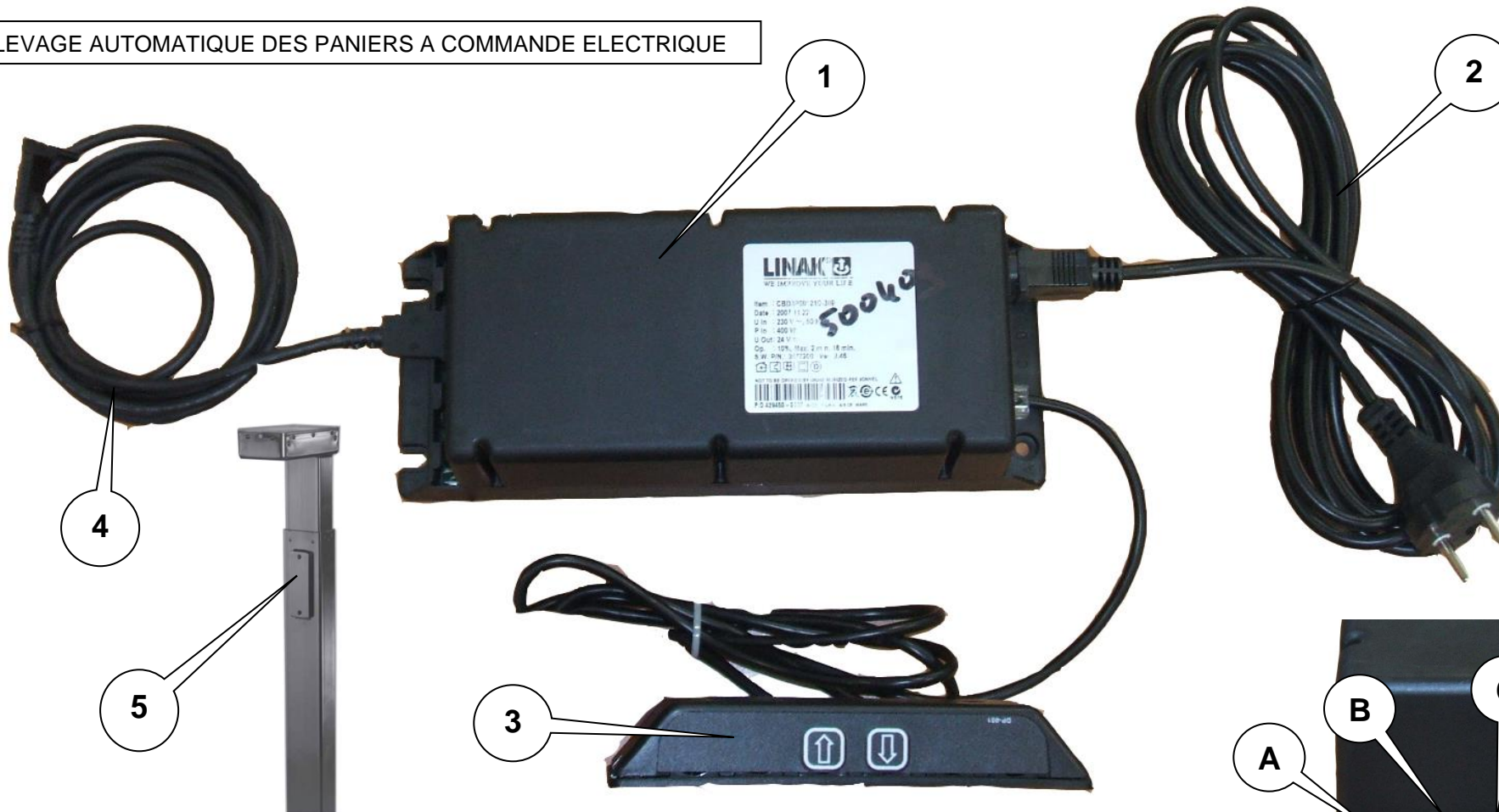
Rep	Code	Désignation	Qté
01	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	3
01	03575A	Borne Vicking 10 mm ²	1
02	00551A	Contacteur 230 V	1
03	09097A	Résistance 5000W 230V	
03	09098A	Résistance 5000W 230V	

Sauteuses Braisières Basculantes 'électrique'

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	

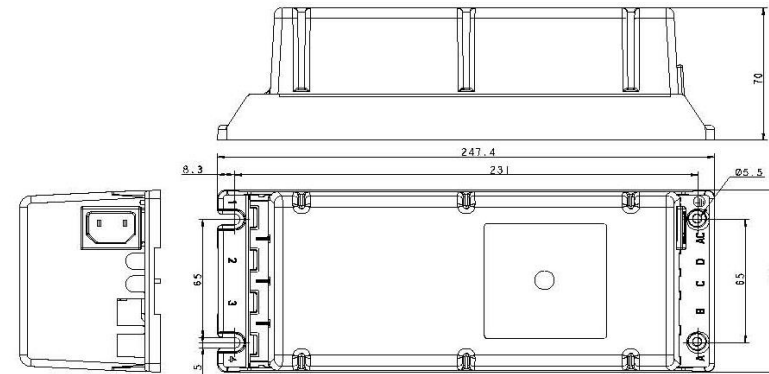
CBD3

Exemple de désignation:

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

- Classe:** 9 = Câble 2 conducteurs (sans terre classe 2)
J = Câble 3 conducteurs (avec terre classe 1)
- Coupe-courant:** 0 = Sans coupe-courant
F = Coupe-courant, câble noir de 3 m, fixe, sans terre (incompatible avec le WDPL)
- Tension d'alimentation:** 3 = 230V
4 = 120V
5 = 100V
- Couleur:** - = Noir
- Type d'interface:** D = Interface série
- Anti-coincement:** 0 = Aucune entrée
1 = 1 entrée
2 = 2 entrées
- Canaux:** 1 - 4
- Utilisation:** 0 = DB1/DB3
1 = DL1/DL3
- 0**
- 0**
- Fonctionnalités:** 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
- Nom:** 3
- Famille:** 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 Braisières Basculantes 'électrique'

Désignation	AEROGAM
E1SBEL55I	V02691
E1SBEL85I	V02689
Option:	V02692
	V02693



Mode d'emploi utilisateur

Sommaire

MODE D'EMPLOI UTILISATEUR	13
1. INTRODUCTION :	3
2. PREMIERE MISE EN ROUTE :	3
PANNEAU DE COMMANDE :	4
3. MISE EN SERVICE.....	5
3.1. REMPLISSAGE MANUELLE :	5
3.2. REMPLISSAGE PAR PROGRAMMATION :	5
3.3. MISE EN CHAUFFE SAUTEUSE BRAISIERE	5
3.4. COMMANDE DE BASCULEMENT CUVE	5
3.5. OPTION RELEVAGE AUTOMATIQUE PANIERS :	5
4. MISE HORS SERVICE	7
5. ENTRETIEN.....	7
5.1. NETTOYAGE DES HABILLAGES EN ACIER INOXYDABLE :	7
5.2. NETTOYAGE DE LA CUVE	7

« 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) »



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 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.

2. PREMIERE MISE EN ROUTE :

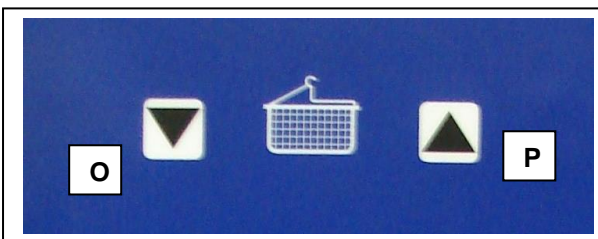
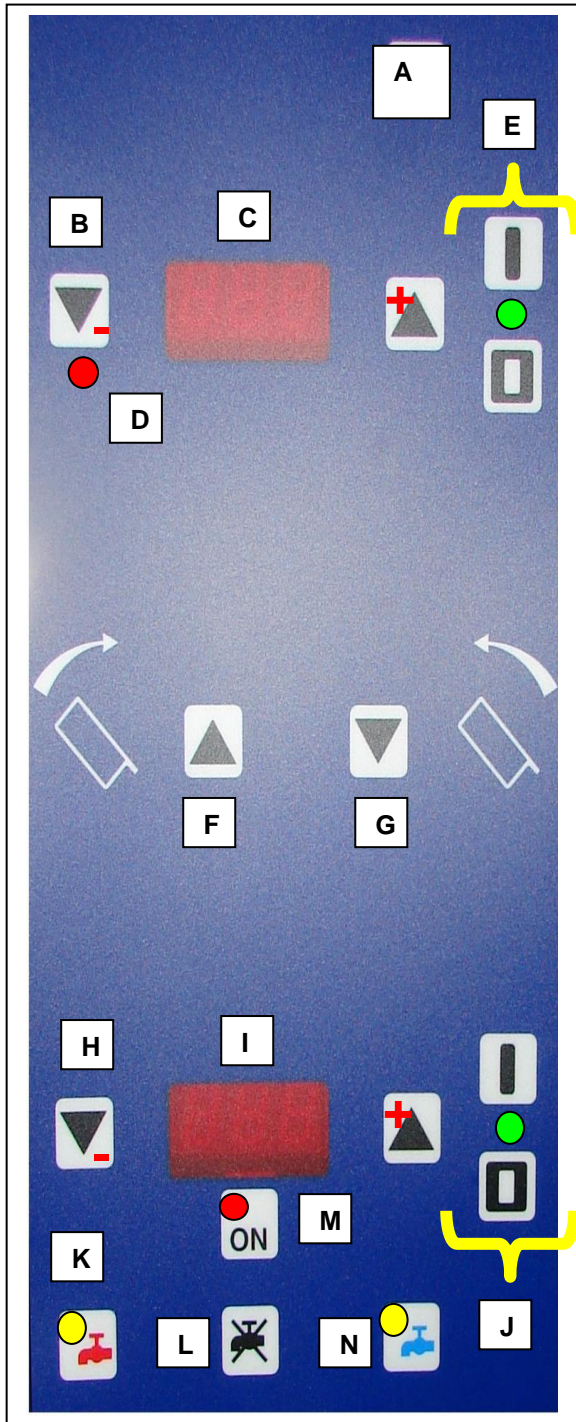
- a) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage. (voir mise en service § 2)
- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- c) S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.
- d) Mettre en fonction l'appareil.
- e) Avant le remplissage de la cuve nettoyer-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 170 litres 85/ 110 litres 55.
 - Faire bouillir l'eau, maintenir à ébullition quelques minutes.
 - Eteindre 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.
- f) 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.
L'utilisation prolongée à vide de la cuve et sans surveillance peut endommager l'appareil.
Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.



AEROGAM SAUTEUSE BASCULANTES E1SBL



COMMANDE DE MISE EN MARCHÉ

- A) Marche / Arrêt
(Voyant vert de mise sous tension)
- B) Diminue ou augmente la température.
- C) Afficheur digital de température.
- D) Voyant rouge de chauffe

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) Descend paniers
- P) Monter paniers

3. MISE EN SERVICE

- a) Brancher l'appareil au réseau électrique. (Voir parties raccordement électrique)
- b) Remplir la cuve avant toute utilisation

3.1. Remplissage manuelle :

- a) Appuyer sur marche (J) « Le voyant vert s'allume » signe de mise sous tension.
- b) Appuyer sur le bouton « robinet d'eau »(N)
- c) Une fois le volume atteint relâcher le bouton.

3.2. Remplissage par programmation :

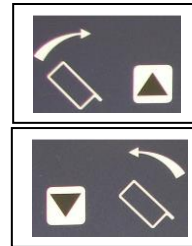
- a) Appuyer sur marche (J) « voyant vert s'allume »
 - b) Choisir le volume d'eau en agissant sur + ou - (H)
- Note : Le volume s'affiche sur le petit écran digital.(I)
- c) Appuyer sur ON pour la mise en route la programmation.

3.3. Mise en chauffe sauteuse braisière

Après avoir rempli la cuve d'eau. Appuyer sur le bouton marche (E) « Voyant vert s'allume »
 Pour vidanger la cuve utilisée la commande basculement.

3.4. Commande de basculement cuve

- a) L'appareil étant sous tension
- b) Pour basculer la cuve en avant appuyer sur :
- c) Pour remonter la cuve appuyer sur :



Note : durant le basculement la chauffe de la cuve est systématiquement mise à l'arrêt par un détecteur de position de la cuve.

3.5. Option relevage automatique paniers :

- a) L'appareil étant sous tension.
- b) pour lever les paniers appuyer sur :
- c) Pour faire descendre les paniers appuyer sur :



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 l'organe de basculement.



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.



**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.

4. MISE HORS SERVICE

Appuyer sur le bouton ARRET le voyant s'éteint.
En fin de journée, l'alimentation au réseau électrique.

5. ENTRETIEN

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

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- a) Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage 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.

5.2. 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.

Tableau à titre indicatif :

Désignation	Capacité nominale
<i>La cuve 85</i>	170 litres
<i>La cuve 55</i>	110 litres

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.

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 de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

 CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES	
Réf.	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Code:	<input style="width: 50%;" type="text"/> Type: <input style="width: 50%;" type="text"/>
N°FC:	<input style="width: 50%;" type="text"/> <input style="width: 50%;" type="text"/>
N°OF:	<input style="width: 50%;" type="text"/> Rep. <input style="width: 50%;" type="text"/>
Cat.	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 100%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
U <input style="width: 50%;" type="text"/>	V <input style="width: 50%;" type="text"/> Hz Ip <input style="width: 50%;" type="text"/>
P <input style="width: 50%;" type="text"/>	kW <input style="width: 50%;" type="text"/>
 <input style="width: 100%;" type="text"/>	
MADE IN FRANCE	

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