



AEROGAM

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

SAUTEUSE

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION

FR_AEROGAM_AEROGAM1100G1SBE50I/D-
REV. B
Rédigé par JGD le 20/07/20
Révisé par JGD le 21/10/20

APPLICABLE A :

V02943	V02942			

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. MONTAGE DE LA MITRE	2
6. PLAQUETTE SIGNALETIQUE	3
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
3. APRES RACCORDEMENT	4
RACCORDEMENT GAZ	4
1. AVANT RACCORDEMENT	5
2. RACCORDEMENT GAZ	5
3. CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
RACCORDEMENT EAU	5
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	6
1. GENERALITES	7
2. PANNEAU DE COMMANDE	7
3. UTILISATION NORMALE	7
4. BASCULEMENT DE LA CUVE	8
5. MISE HORS SERVICE	8
RÉGLAGES – MAINTENANCE	7
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	9
2. REGLAGE DE LA CHARNIERE STANDARD	10
3. REGLAGE DU COUVERCLE EQUILIBRE	10
4. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	11
5. CONTROLE DE LA PRESSION	11
6. REGLAGE DU RALENTI	11
7. REGLAGE DES DEBITS REDUITS	12
8. REGLAGE DE LA COMBUSTION (INJECTEURS, APPORT EN AIR)	12
8.1. Tableaux de réglage	12
8.2. Procédure de remplacement des injecteurs et réglages de la bague d'air	12
8.3. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse	12
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	8
VUE PIECES PRINCIPALES DE L'APPAREIL	9
PIÈCES DE RECHANGE	10



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	20/07/2020	CREATION



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



INSTALLATION

1. GENERALITES

Il est impératif que l'installation soit réalisée par un installateur qualifié. Ce dernier procédera à l'installation du matériel dans les règles de l'art, en se conformant aux instructions de cette notice et aux réglementations locales.

Lors de l'installation, une attention toute particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné.

2. MANUTENTIONS

Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle en bois jusqu'à implantation définitive. Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

3. INSTALLATION

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments doivent être faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres du mur minimum.

4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation. Afin d'effectuer ce réglage, il est possible de régler chaque pied (ou boulon de réglage pour les appareils à monter sur socle maçonné) individuellement.

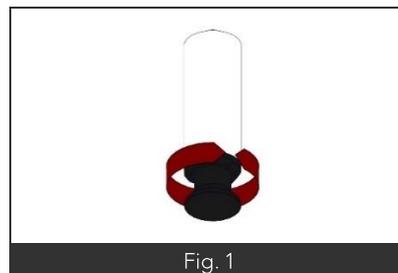


Fig. 1

5. MONTAGE DE LA MITRE

Nos appareils gaz, de type A, ne doivent pas être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Cela implique le montage d'une mitre, fournie avec l'appareil. Pour se faire, il suffit de :

- Positionner la mitre à son emplacement.
- Deux vis de fixation sont accessibles par le dessus de la mitre à droite et à gauche.
- Dévisser les vis afin de faire descendre les pattes de fixation situées sous la mitre du côté droit et gauche.
- 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.

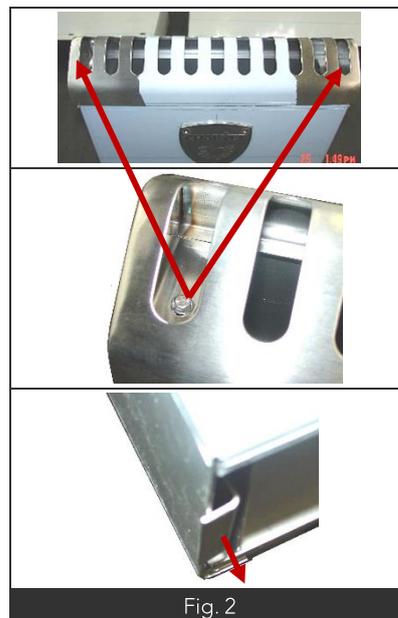


Fig. 2



AVERTISSEMENT

Il est impératif de monter la ou les mitres d'origines, livrées avec l'appareil. Par ailleurs, le dispositif d'accroche de la mitre permettant un certain débattement, il convient de vérifier son bon alignement avec le conduit d'évacuation des produits de combustion interne à l'appareil.

6. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil dispose d'une plaque signalétique. Son emplacement diffère en fonction de la configuration de l'appareil :

- Sur la sauteuse la plaque signalétique se trouve à l'avant de l'appareil.

CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES	
Réf.:	
Code:	Type:
N°FC:	Rep.:
Cat.:	
Gaz:	
P (mbar):	
ΣQ_n (kW):	
ΣV_n (m³/h):	
ΣM_n (kg/h):	
U	V
f	Hz
P	kW
MADE IN FRANCE	

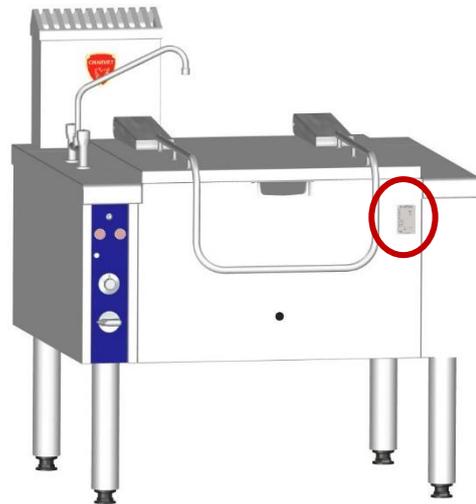


Fig. 3

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

- Ne pas intervenir sur des câbles alimentés.
- L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- Utiliser des câbles normalisés 245 IEC 57 ou 245 IEC 66 (Ou autres câbles présentant des caractéristiques similaires).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335 – I.
- En cas de détérioration du câble il est impératif de faire intervenir une personne qualifiée pour procéder à son remplacement.

Dans le cas d'un appareil mobile, relié au réseau par une prise de courant :

- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccorder la canalisation électrique fixe de l'installation au circuit électrique de l'appareil par l'intermédiaire du boîtier de raccordement.

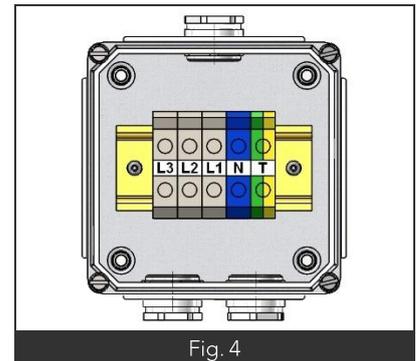


Fig. 4

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Raccorder la borne d'équipotentialité, dont l'emplacement est repéré par le symbole normalisé CEI60417-502 2002-10 (Représentation ci-contre).

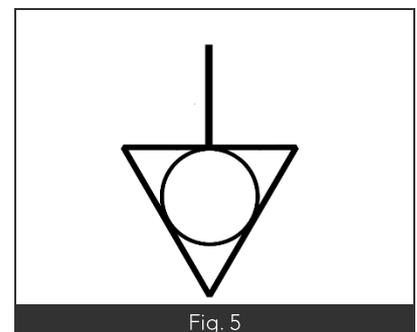


Fig. 5

3. APRES RACCORDEMENT

Après avoir raccordé l'appareil, il convient de s'assurer du bon serrage des câbles au bornier, mais également de la bonne mise à la terre du système.

RACCORDEMENT GAZ



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement de l'appareil au gaz :

- L'appareil doit être installé dans les règles de l'art, ou à défaut, en conformité avec les normes de références ou instructions de cette notice.
- Cet appareil de type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustions.
- Le local d'installation de cet appareil doit être suffisamment aéré, et équipé d'un système d'extraction mécanique des gaz brûlés.
- Attention au débit d'air neuf requis (exprimé en m³/h) qui doit être de 2 x P_n (Puissance nominale en kW).
- Interposer une vanne de barrage gaz entre l'appareil et la canalisation fixe de l'utilisateur. Cette vanne doit être accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT

Avant de procéder au raccordement gaz de l'appareil, vérifier :

- La propreté de la canalisation.
- La dimension de la canalisation, afin de minimiser les pertes de charge. Le diamètre du tuyau est fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, et du parcours (Longueur, nombre de coudes).
- Le type de gaz utilisé : Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (Nature/pression). Ces indications sont portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'apport en air de combustion est suffisant (Voir tableau ci-dessous).

Code appareil	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (En m ³ /h)
V02942	AEROGAM1000G1SBE50I	25.6	51.2
V02943	AEROGAM1100G1SBE50I/D	25.6	51.2

2. RACCORDEMENT GAZ

Connecter l'appareil au gaz, via le raccord fileté M1/2" situé à l'arrière de l'appareil

Remarque : Un raccordement par flexible est possible sous réserve que ce dernier soit homologué selon les conditions du pays d'installation et adapté à la nature de gaz employé. La longueur de ce flexible est limité à 1.50m.

3. CONTROLES APRES RACCORDEMENT

Après raccordement, contrôler :

- L'étanchéité du circuit jusqu'à la rampe porte-robinets gaz.
- La pression de l'appareil en fonctionnement (Voir section « Réglages – Maintenance » ci-dessous).
- L'aspect de la flamme.
- Le bon fonctionnement de l'appareil

RACCORDEMENT EAU

Si l'appareil est équipé d'un rejet ou d'un mélangeur eau chaude eau froide le raccordement doit être effectué au niveau du ou des raccords en attente sur l'appareil. Il en va de même pour les évacuation d'eau.

- Les raccordements se trouvent sur le côté gauche de l'appareil accessible en retirant le panneau de côté.



Fig. 6

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. GENERALITES

À l'issue de l'installation, il convient de retirer tous les films plastiques de protection, puis de procéder à un essai de chaque fonction de l'appareil, merci de vous reporter au paragraphe « Utilisation normale » de la notice d'utilisation.

Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

La livraison du chantier doit également donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de chaque appareil à l'utilisateur ou à la personne en charge.

2. PANNEAU DE COMMANDE

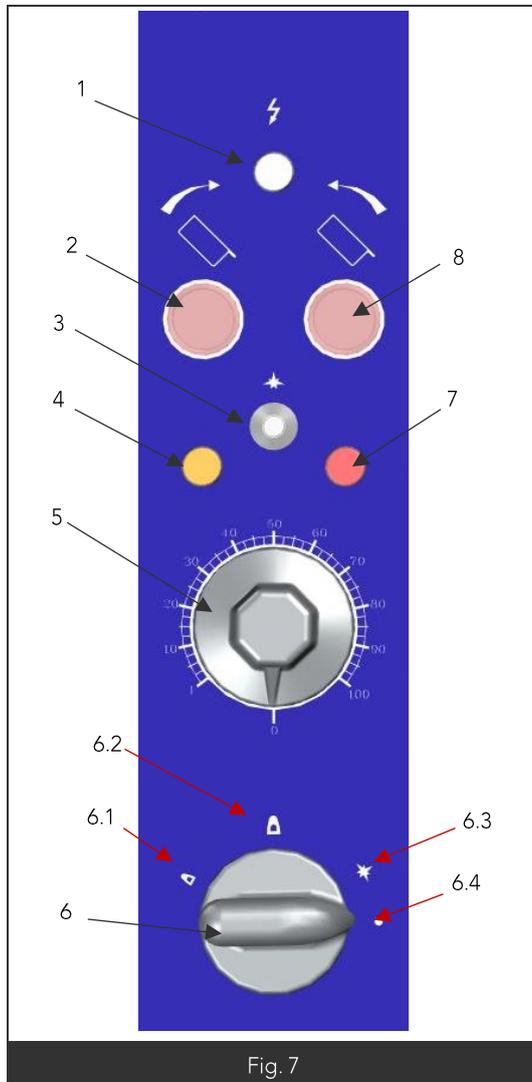


Fig. 7

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant blanc présence tension
2	Bouton poussoir basculement cuve monté
3	Bouton poussoir allumage électrique
4	Voyant orange de chauffe
5	Manette doseur énergie
6	Manette robinet gaz
6.1	Position ralenti
6.2	Position débit maxi
6.3	Position veilleuse/allumage
6.4	Position arrêt
7	Voyant rouge sous tension
8	Bouton poussoir basculement cuve descente

3. UTILISATION NORMALE

- L'appareil étant sous tension le voyant blanc est allumé (Fig7 Rep1)
- Mettre de l'eau dans la cuve (1 à 2cm)
- Pousser et tourner la manette de commande gaz du brûleur (Fig7 Rep6) jusqu'à la position veilleuse/allumage (Fig7 Rep6.3)
- Pousser a fond la manette en la maintenant sur cette position pendant une quinzaine de seconde en appuyant sur le bouton poussoir d'allumage (Fig7 Rep3).
- Une fois la veilleuse allumée, tourner la manette gaz (Fig7 Rep6) jusqu'à la position débit maxi (Fig7 Rep6.2) votre brûleur fonctionne à sa puissance.
- Tourner la manette du doseur (Fig7 Rep5) jusqu'à la température désirée. L'appareil est en chauffe le voyant orange (Fig7 Rep4) s'allume.

4. BASCULEMENT DE LA CUVE

- Arrêter le chauffage.
- Pour basculer la cuve et la vidanger agir sur le bouton poussoir (Fig7 Rep2).
- Ramener la cuve en position horizontale avec le bouton inverse (Fig7 Rep8)

Remarque : la sauteuse est équipée d'une sécurité de basculement ce qui coupe le fonctionnement du brûleur lors de son basculement.



**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 en cas de mauvaise utilisation.

5. MISE HORS SERVICE

- Ramener les manettes gaz et électrique sur la position arrêt.
- En fin de journée couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

Remarque : Nettoyer la cuve après chaque fin d'utilisation (éviter le séchage de reste d'aliment, de liquide de lavage).

RÉGLAGES – MAINTENANCE

 AVERTISSEMENT	<p><u>Consignes relatives aux opérations de maintenance sur un appareil électrique ou mettant en œuvre l'énergie électrique :</u></p> <p>Avant toute intervention :</p> <ul style="list-style-type: none">• Déconnecter l'appareil de son alimentation au disjoncteur.• Vérifier l'absence de tension à l'aide d'un dispositif de vérification approprié. <p><i>Les règles édictées dans la section « Raccordement électrique » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après mise hors tension de l'appareil.</i></p> <p><i>Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.</i></p>
 AVERTISSEMENT	<p><u>Consignes relatives aux opérations de maintenance ou de réglage sur un appareil gaz ou mettant en œuvre l'énergie gaz :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Il est impératif d'interrompre l'alimentation de l'appareil en gaz en cas d'intervention sur l'une des pièces du circuit gaz de l'appareil (Utiliser la vanne de barrage prévue à cet effet). Cette consigne ne s'applique pas aux opérations nécessitant la présence de gaz dans le système (Ex. : Contrôle de la pression).• Bien que nos appareils soient pré-réglés selon les caractéristiques du réseau gaz au lieu d'installation (Nature de gaz, pression de gaz attendue), des ajustements du réglage d'air peuvent s'avérer nécessaire lors de l'installation.• Lors du contrôle de la pression, merci d'effectuer votre mesure sur les prises de pression de rampes et non des robinets. <p><i>Les règles édictées dans la section « Raccordement gaz » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après fermeture de la vanne de barrage alimentant l'appareil.</i></p> <p><i>Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.</i></p>
 AVERTISSEMENT	<p><u>La sauteuse ne doit pas être destinée à la cuisson en bain d'huile (Norme EN 203-2-8)</u></p> <p>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.</p>
 AVERTISSEMENT	<p>Ne jamais mettre en service une cuve vide. Retirer tout objet présent dans la cuve.</p>

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de réviser l'appareil une fois par an. Cette révision devra, en plus du contrôle du fonctionnement général de l'appareil, inclure à minima :

- La vérification du bon état général des composants électriques et mécaniques.
- La vérification de l'aspect des câbles et connexions (Aspect, serrage).
- La vérification des organes de régulation et sécurité.
- La réalisation d'un graissage des robinets gaz

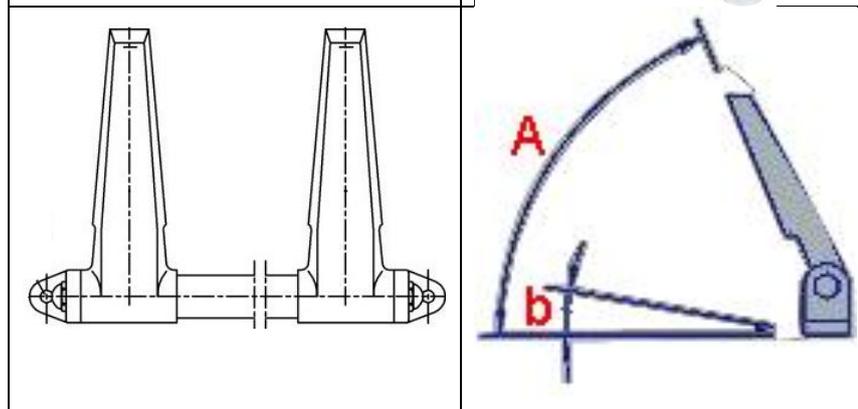
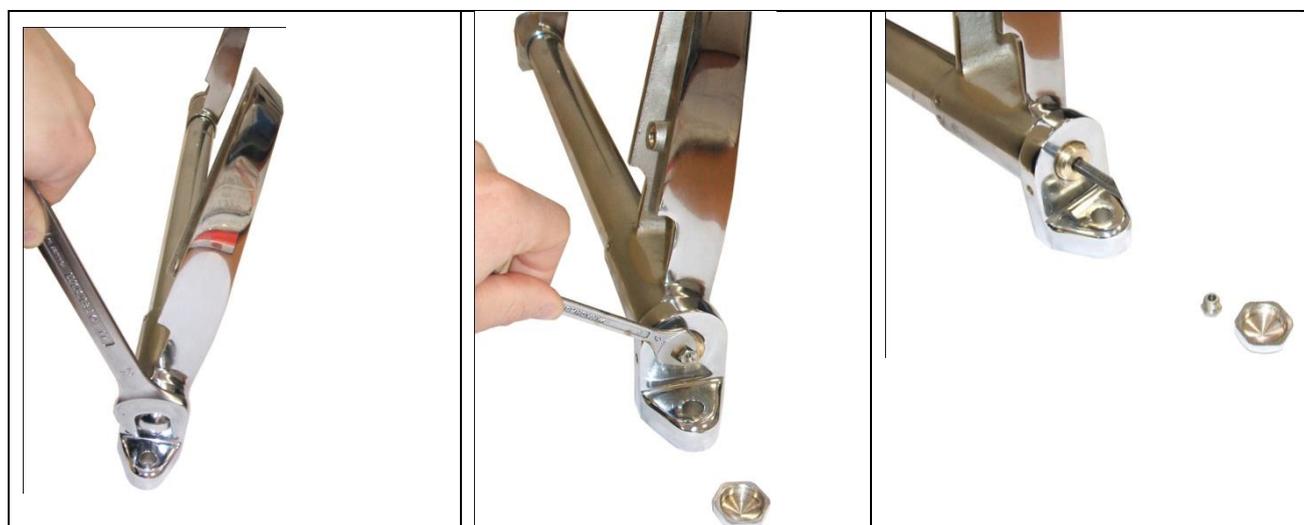
2. REGLAGE DE LA CHARNIERE STANDARD

- Démontez le capot de la charnière en dévissant les vis de chaque côté (Fig8 Rep1)
- Le réglage de la charnière s'effectue par serrage ou desserrage de la vis (Fig8 Rep2)



Fig. 8

3. REGLAGE DU COUVERCLE EQUILIBRE



- Enlever le bouchon (a) (clés plates de 24)
- Utiliser une clé plate de 9 (b) pour l'écrou suivant.
- Pour le réglage prendre une clé mâme 6 pans ©(voir les angles d'ouverture)

- Angle d'ouverture possible (A) :
 1. 65°
 2. 70°
 3. 75°
 4. 80°
 5. 85°
 6. 90°
- Angle d'ouverture mini (B) :

4. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Retirer les manettes gaz et électriques.
- Dévisser les 2 vis situées sous le capot de commande.
- Tirer le bandeau vers le bas pour le déposer.

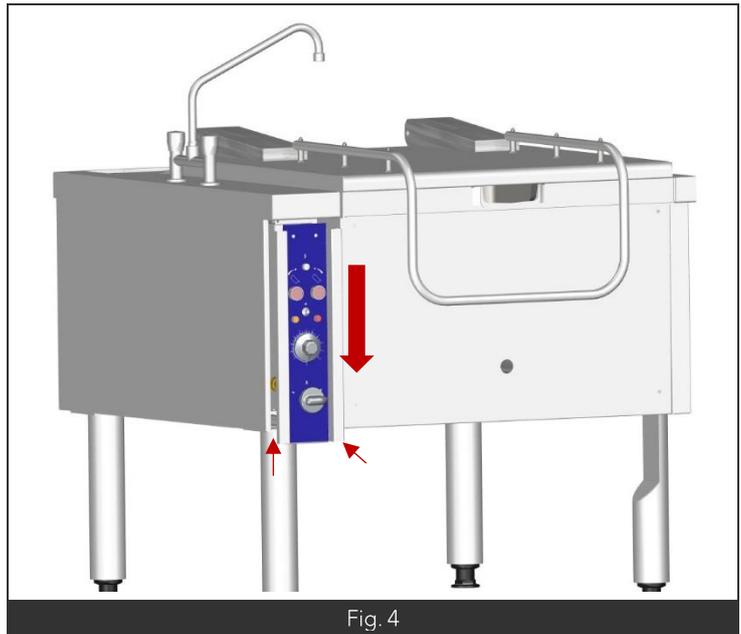


Fig. 4

5. CONTROLE DE LA PRESSION

Le contrôle de pression du gaz doit être réalisé à l'issue de l'installation de l'appareil. En effet, une pression de gaz trop faible peut avoir une incidence sur le fonctionnement de l'appareil pouvant se traduire par des performances dégradées (Puissance réelle du foyer inférieure à la puissance annoncée, rendement insatisfaisant, ...), voire, dans certains cas, le dysfonctionnement complet de l'appareil (Le foyer ne s'allume pas).

En cas de dysfonctionnement sur la partie gaz d'un appareil, il est possible que notre service après-vente vous demande d'effectuer un relevé de la pression du gaz.

Le paragraphe suivant décrit le mode opératoire à suivre afin de réaliser une mesure pertinente de pression sur votre appareil.

- Retirer la manette de commande gaz.
- Retirer le bandeau de commande (voir paragraphe 2 ci-dessus)
- Desserrer la vis de pression.
- Brancher le manomètre sur la vis de pression.
- Mettre l'appareil en fonctionnement en débit max.
- Vérifier vos mesures

Remarque : Afin d'obtenir une mesure correcte, veiller à ce que tous les appareils gaz connectés à la même canalisation fonctionnent à leur puissance nominale lors de la mesure.

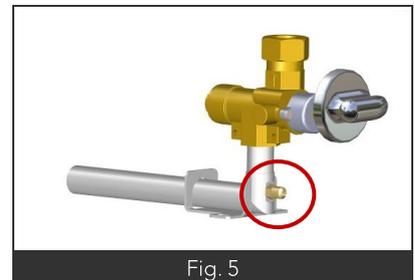


Fig. 5

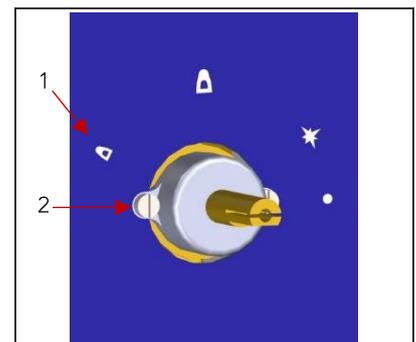


INFORMATION

Astuce :

La prise de pression peut également servir d'orifice de purge pour le circuit gaz avant la mise en service de l'appareil.

6. REGLAGE DU RALENTI



- Retirer la manette de commande gaz.
- Déposer le capot de commande
- Repositionner la manette sur le robinet
- Mettre la position ralenti (Fig6 Rep1)
- Visser la vis de réglage (Fig6 Rep2) pour augmenter le ralenti.

Remarque : Le brûleur ne doit pas s'éteindre lors du passage en débit maxi au débit mini.

7. REGLAGE DES DEBITS REDUITS



INFORMATION

Le réglage des débits réduits est fait en usine. Il ne peut être modifié que par du personnel qualifié. Il peut être nécessaire de l'ajuster.

8. REGLAGE DE LA COMBUSTION (INJECTEURS, APPORT EN AIR)

8.1. Tableaux de réglage

Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)		Débit calorifique minimal kW
	Brûleur principal	Veilleuse	Brûleur principal	Veilleuse	
G20 : Pn = 20 mbar	4.00	0.40	3mm1/2	vis	25.6
G 25 : Pn = 25 mbar	4.00	0.40	3mm1/2		
G 25 : Pn = 20 mbar	4.50	0.40	15mm		
G 31 : Pn = 37 mbar	2.50	0.20	6mm		
G 31 : Pn = 50 mbar	2.30	0.20	6mm		

8.2. Procédure de remplacement des injecteurs et réglages de la bague d'air

- Desserrer la bague papillon de blocage du venturi.
- Changer l'injecteur (selon tableau ci dessus)
- Régler le venturi (distance « d »).
- Serrer la bague papillon de déblocage.

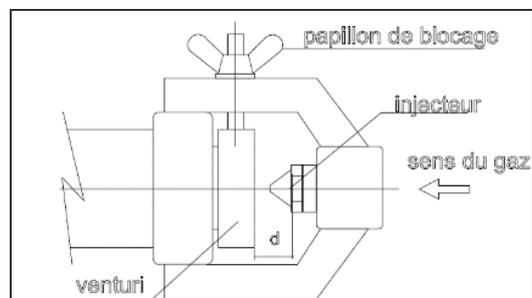


Fig. 12

8.3. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse

- Dévisser le support veilleuse (Fig13 Rep1)
- Dévisser le raccord gaz veilleuse (Fig13 Rep2)
- Dévisser l'écrou (Fig13 Rep3) pour changer l'injecteur (Fig13 Rep4)
- Régler l'arrivée d'air.

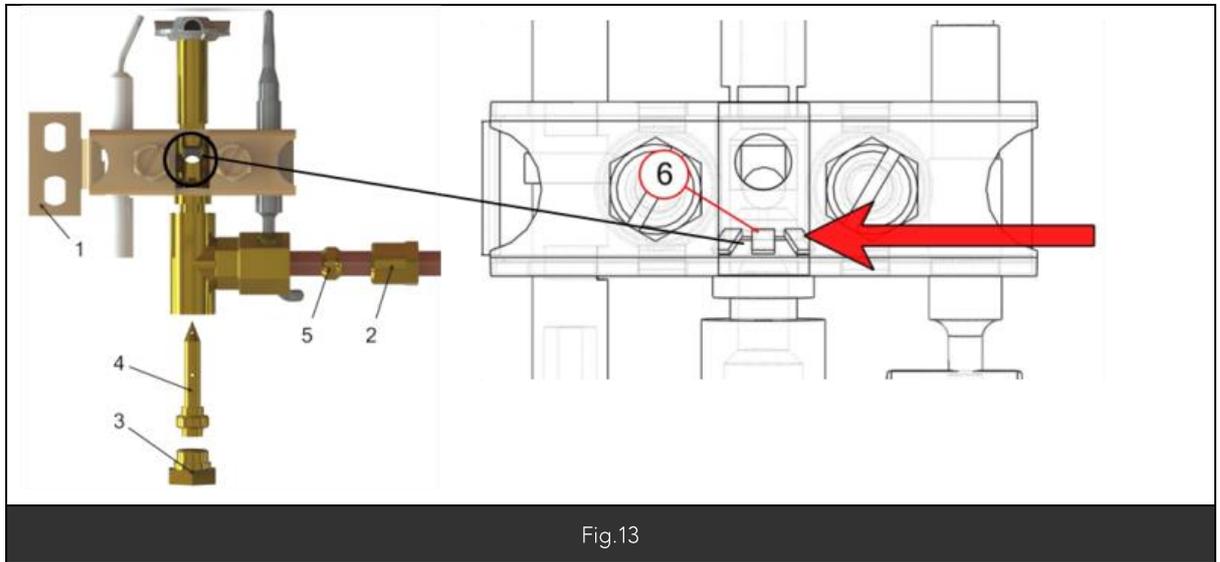
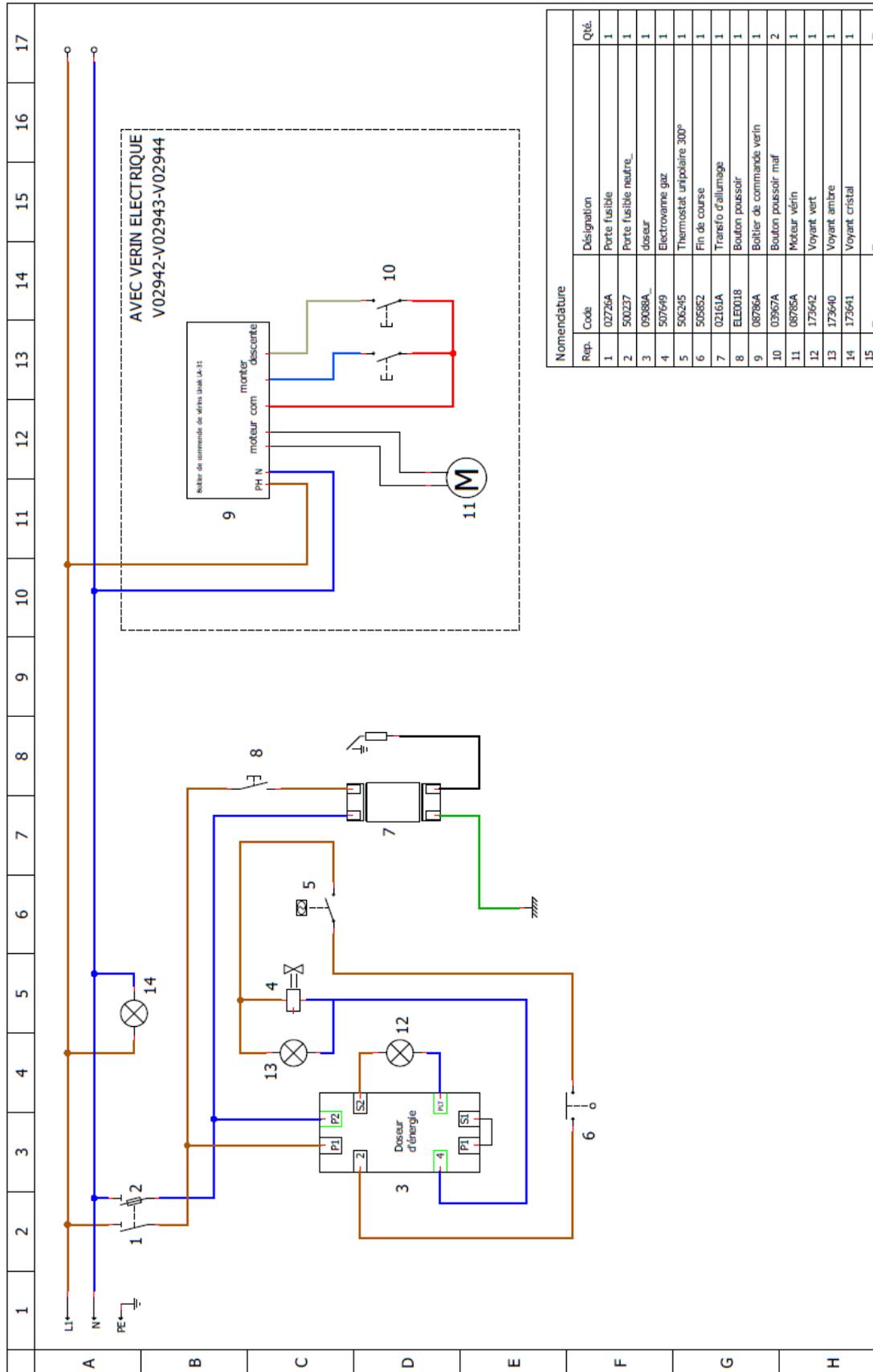


Fig.13

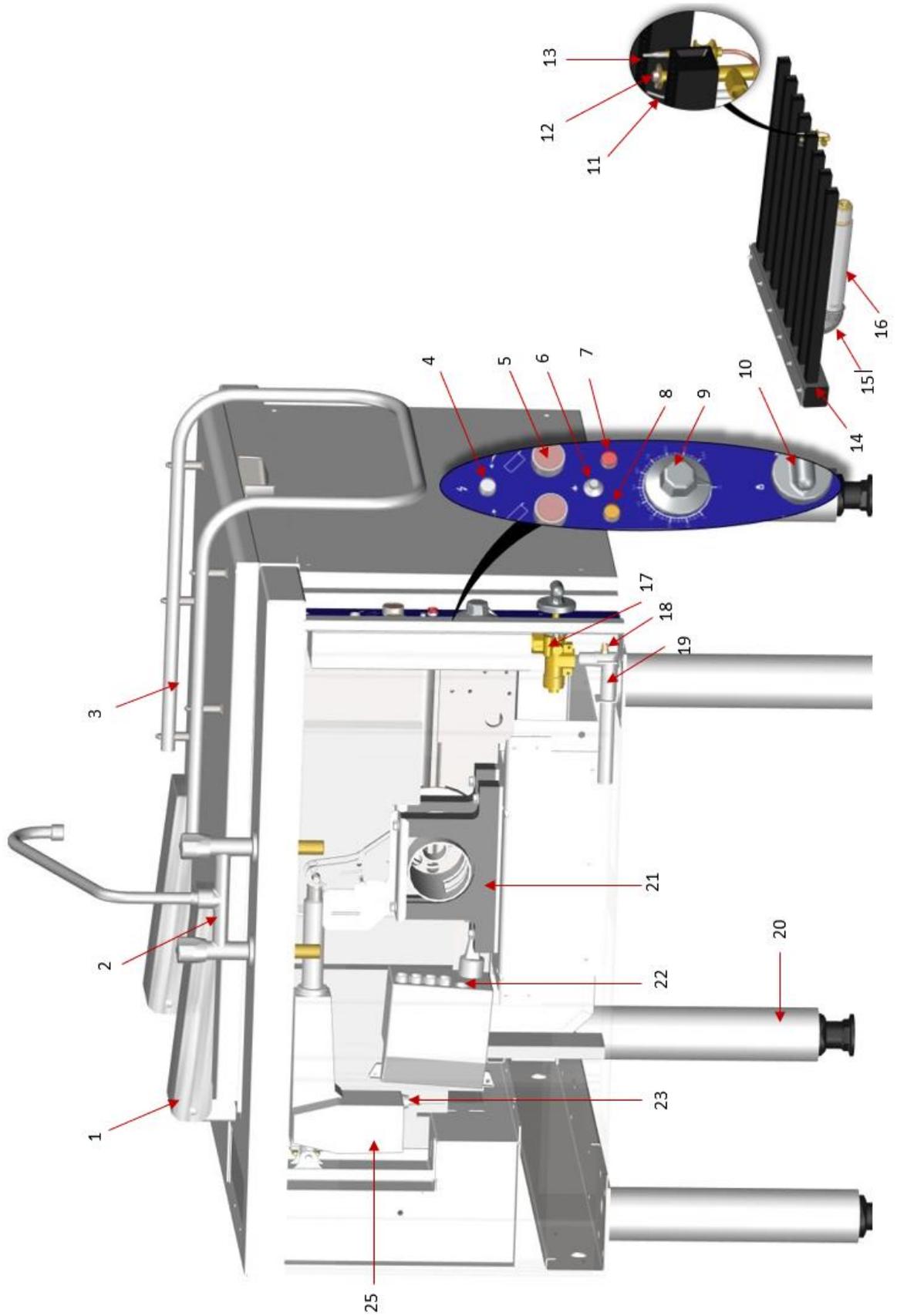
SCHÉMA ÉLECTRIQUE



Nomenclature		Qté.
Rep.	Code	Désignation
1	02726A	Porte fusible
2	500237	Perte fusible neutre
3	09088A	docteur
4	507649	Electrovanne gaz
5	506245	Thermostat unipolaire 300°
6	505852	Fin de course
7	02161A	Transfo d'allumage
8	ELE0018	Bouton poussoir
9	08786A	Boîtier de commande verin
10	03907A	Bouton poussoir maf
11	08786A	Moteur vélin
12	173642	Voyant vert
13	173640	Voyant ambre
14	173641	Voyant cristal
15	-	-

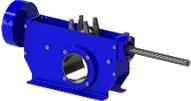
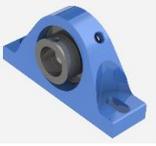
Schéma électrique n° : SCE0192			AEROGAM - 1000 sauteuse G1SBM/E 50 & 80 dm ² Applicable à : V02942 V02943 V01360 V01753 V01313 V02944	
Indice dernière révision :				Page
Auteur dernière révision :				1 sur 1
Date dernière révision : 20/07/2020				

VUE PIECES PRINCIPALES DE L'APPAREIL



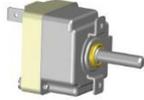
Repère	Code	désignation
01	168259	Ensemble charnière couvercle
02	506388 506389	Robinet mélangeur rotation 360° Robinet mélangeur rotation 180°
03	104033	Poignée couvercle sauteuse
04	173641	Voyant blanc
05	03967A	Bouton poussoir
06	Ele0018	Bouton poussoir allumage
07	173639	Voyant rouge
08	173640	Voyant orange
09	501146	Manette du doseur Energie
10	505690	Manette du robinet gaz
11	05315A	Bougie allumage
12	07551A 07550A	Veilleuse 3 flammes GN Veilleuse 3 flammes GP
13	505957	thermocouple
14	F10020	Brûleur émaillé 8 branches
15	01636A	Coude 40x49
16	00171A	Venturi 40x49
17	05071A	Robinet gaz
18	00469A	Vis de pression
19	169825	Rampe robinet gaz
20	104737	Pied aerogam hauteur 400mm
21	06424A	Palier
22	08786A	Boitier de contrôle
23	08787A	Câble de commande
25	08785A	Vérin électrique gris

PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
08785A	Vérin de basculement	
08786A	Boîtier de contrôle	
08787A	Câble de commande	
06046A	Basculeur	
04197A	Palier de basculement	
08389A	Flexible gaz brûleur	
08390A	Flexible gaz veilleuse	
ELE0018	Bouton allumage	
505852	Interrupteur de position	
02161A	Allumeur	
505957	Thermocouple	
03967A	Bouton poussoir	

Code	Désignation	Visuel
09088A	Doseur énergie	
501146	Manette doseur énergie	
05071A	Robinet gaz	
505690	Manette robinet gaz	
507649	Electrovanne gaz	
F10020	Brûleur	
01636A	Coude 40x49	
00171A	Venturi	
174004	Fil de bougie	
05315A	Bougie	
07551A 07550A	Veilleuse 3 flammes GN Veilleuse 3 flammes GP	

173640	Voyant orange 230v	
173641	Voyant blanc 230v	
173642	Voyant vert 230v	

506245	Thermostat 0-300°	
00224A 00209A	Injecteur brûleur GN Injecteur brûleur GP	



AEROGAM

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

SAUTEUSE

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_AEROGAM_AEROGAM1100G1SBE50I/D_REV.
B
Rédigé par JGD le 20/07/20
Révisé par JGD le 21/10/20

APPLICABLE A :

V02943	V02942			

SOMMAIRE

INTRODUCTION _____ 1

1. AVANT-PROPOS _____	1
2. CONTACTS UTILES _____	1
3. GARANTIE _____	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE _____	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE _____	1

UTILISATION _____ 2

1. AVERTISSEMENTS _____	2
2. PANNEAU DE COMMANDE _____	2
3. UTILISATION NORMALE _____	3
4. BASCULEMENT DE LA CUVE _____	3
5. MISE HORS SERVICE _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	4
3. NETTOYAGE DE LA CUVE _____	4
4. NETTOYAGE DU BRULEUR _____	4

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	20/07/2020	CREATION



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, Par conséquent, il doit être utilisé par du personnel qualifié, dans le cadre prévu et selon les instructions du présent document.
Toute utilisation anormale de cet équipement pourrait avoir des conséquences sur son fonctionnement, mais aussi sur la sécurité des biens et des personnes.
Cet appareil est équipé de plusieurs organes de sécurité. En cas de dysfonctionnement, merci de mettre l'appareil hors alimentations (électricité, gaz, eau, ...) et contacter un installateur qualifié pour intervention.

- **Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux par vous-même, en cas de dysfonctionnement, merci de consigner l'appareil (l'isoler de ses sources d'alimentation, et limiter son accès aux seules personnes habilitées), dans l'attente de l'intervention de l'installateur.**
- **Ne pas utiliser un appareil en cas de mise en sécurité de ce dernier, ne pas tenter de by-passer le/les dispositifs de sécurité de l'appareil.**
- **Ne jamais faire fonctionner un appareil, en particulier à vide, sans surveillance.**
- **Ce matériel doit être révisé à minima une fois par an par un installateur qualifié.**
- **Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant, en cas de défaillance, il convient de faire intervenir l'installateur pour remplacement ou réparation.**

Ni la société CHARVET, ni la société d'installation, ne pourraient être tenues pour responsables des dégradations et/ou blessures consécutives à un mauvais entretien, une mauvaise utilisation, ou modification non-autorisée de cet appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

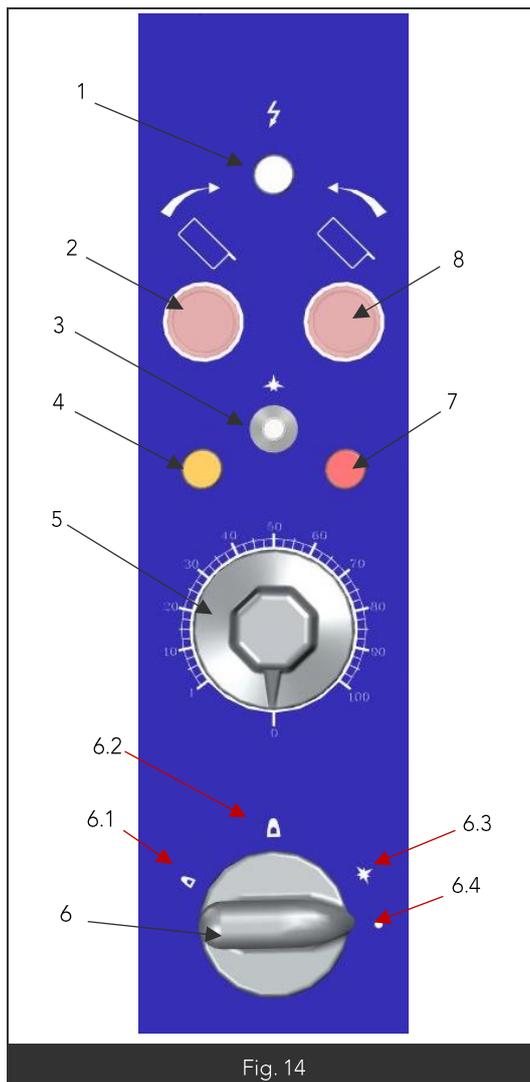


Fig. 14

Nomenclature

Rep.	Désignation
1	Voyant blanc présence tension
2	Bouton poussoir basculement cuve monté
3	Bouton poussoir allumage électrique
4	Voyant orange de chauffe
5	Manette doseur énergie
6	Manette robinet gaz
6.1	Position ralenti
6.2	Position débit maxi
6.3	Position veilleuse/allumage
6.4	Position arrêt
7	Voyant rouge sous tension
8	Bouton poussoir basculement cuve descente

3. UTILISATION NORMALE

- L'appareil étant sous tension.
- Mettre de l'eau dans la cuve (1 à 2cm)
- Pousser et tourner la manette de commande gaz du brûleur (Fig14 Rep6) jusqu'à la position veilleuse/allumage (Fig14 Rep6.3)
- Pousser à fond la manette en la maintenant sur cette position pendant une quinzaine de seconde en appuyant sur le bouton poussoir d'allumage (Fig14 Rep3).
- Une fois la veilleuse allumée, tourner la manette gaz (Fig14 Rep6) jusqu'à la position débit maxi (Fig14 Rep6.2) votre brûleur fonctionne à sa puissance.
- Tourner la manette du doseur (Fig14 Rep5) jusqu'à la température désirée. L'appareil est en chauffe le voyant orange (Fig14 Rep4) s'allume.

4. BASCULEMENT DE LA CUVE

- Arrêter le chauffage.
- Pour basculer la cuve et la vidanger agir sur le bouton poussoir (Fig14 Rep2).
- Ramener la cuve en position horizontale avec le bouton inverse (Fig14 Rep8)

Remarque : la sauteuse est équipée d'une sécurité de basculement ce qui coupe le fonctionnement du brûleur lors de son basculement.

5. MISE HORS SERVICE

- Ramener les manettes gaz et électrique sur la position arrêt.
- En fin de journée couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

Remarque : Nettoyer la cuve après chaque fin d'utilisation (éviter le séchage de reste d'aliment, de liquide de lavage).



**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 en cas de mauvaise utilisation.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS

 AVERTISSEMENT	Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées. Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension. Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau. <u>L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.</u>
 AVERTISSEMENT	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.
 AVERTISSEMENT	Lors du vidage se maintenir hors de la zone de versement des produits cuisinés, risque de brûlures par éclaboussures. Les parois de la cuve peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

- Mettre à l'arrêt l'appareil.
- Laver avec une éponge à eau savonneuse ou avec un produit détergent neutre.
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

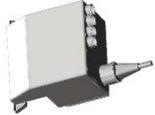
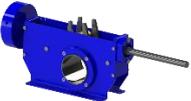
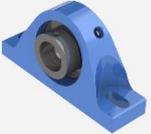
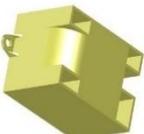
3. NETTOYAGE DE LA CUVE

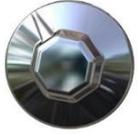
- Attendre que la cuve redescende en température avant de commencer le nettoyage de celle-ci.
- Ce nettoyage peut être réalisé par détrempage, lavage à l'eau et produits de lavage vaisselle.
- Lors de salage au gros sel des aliments den cuisson sèche ou semi humide dans la cuve, on rincera abondamment le fond de celle-ci à grandes eaux pour éliminer tous les restes de sel, évitant ainsi le risque de piqûre de l'acier inoxydable.
- Après les cuissons salée ou acides, rincer la cuve à l'eau claire.

4. NETTOYAGE DU BRULEUR

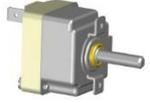
- Si un nettoyage devient nécessaire, faire appel à votre installateur.
- Il est proscrit de nettoyer votre brûleur à l'eau.

PIECES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
08785A	Vérin de basculement	
08786A	Boîtier de contrôle	
08787A	Câble de commande	
06046A	Basculeur	
04197A	Palier de basculement	
08389A	Flexible gaz brûleur	
08390A	Flexible gaz veilleuse	
ELE0018	Bouton allumage	
505852	Interrupteur de position	
02161A	Allumeur	
505957	Thermocouple	
03967A	Bouton poussoir	

Code	Désignation	Visuel
09088A	Doseur énergie	
501146	Manette doseur énergie	
05071A	Robinet gaz	
505690	Manette robinet gaz	
507649	Electrovanne gaz	
F10020	Brûleur	
01636A	Coude 40x49	
00171A	Venturi	
174004	Fil de bougie	
05315A	Bougie	
07551A 07550A	Veilleuse 3 flammes GN Veilleuse 3 flammes GP	

173640	Voyant orange 230v	
173641	Voyant blanc 230v	
173642	Voyant vert 230v	

506245	Thermostat 0-300°	
00224A 00209A	Injecteur brûleur GN Injecteur brûleur GP	