



G1 Cuiseur à pâtes



Désignation	800	900
PRO800-900-1/2B-G1CUISPAT	V03270	V03271



Notice d'installation



G1 Cuiseur à pâtes



SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	5
1.1	GENERALITES.....	5
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	5
1.3	INSTALLATION	5
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	5
1.5	MONTAGE DE LA MITRE	6
2	RACCORDEMENT GAZ	6
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	6
2.2	RACCORDER L’APPAREIL AU RESEAU GAZ	6
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	6
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	6
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	7
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	7
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	7
4	RACCORDEMENT AUX RESEAUX D’EAU	7
4.1	RACCORDEMENT A L’ALIMENTATION D’EAU	7
4.2	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	7
5	MISE EN SERVICE.....	7
6	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	7
6.1	CHANGEMENT D’INJECTEUR	8
6.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	8
6.3	CONTROLE DE LA PRESSION	8
7	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	9
7.1	SCHEMA DE GAZAGE.....	9
7.2	SCHEMAS DE CABLAGE	9
7.3	SCHEMA DE LA LIGNE D’EAU	10
7.4	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	10
1	INTRODUCTION.....	5
2	PANNEAU DE COMMANDE	5
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	5
4	MISE EN SERVICE.....	5



G1 Cuiseur à pâtes



4.1 AVERTISSEMENT	5
4.2 UTILISATION CUISPAT	6
5 MISE HORS SERVICE	6
6 ENTRETIEN	6
6.1 AVERTISSEMENTS	6
6.2 NETTOYAGE	6
6.2.1 <i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>6</i>
6.2.2 <i>Nettoyage cuve</i>	<i>7</i>
7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	8



G1 Cuiseur à pâtes



« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 aout 2014. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, la société CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. A ce titre, la société CHARVET à adhérer à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. 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.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

- ➔ www.e-dechet.com
- ➔ +33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.





G1 Cuiseur à pâtes



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 instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

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

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien

1.2 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 Installation

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 20 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de l'utilisation.

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

1.4 Plaquette signalétique

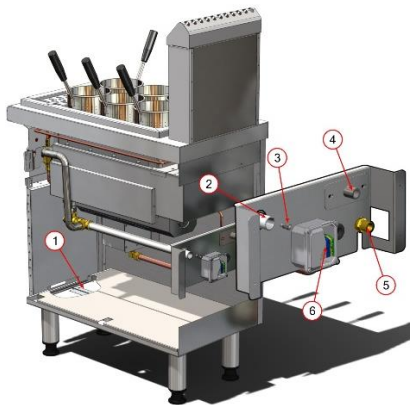


Figure A

Rep	Description
1	Plaquette signalétique.
2	Borne équipotentialité.
3	Remplissage d'eau 12x17 (3/8)
4	Vidange cuve
5	Raccordement électrique
6	Raccordement gaz 15x21 (1/2").

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Après ouverture de la porte rep1, retirer le sceau rep 2, le double plancher rep 3 (Figure A).



G1 Cuiseur à pâtes



1.5 Montage de la mitre

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).

- Déserrer les deux vis (**Figure C rep 4**) afin de faire descendre les crochets de fixation (**Figure C rep 3**) situées sous la mitre du côté droit et gauche.
- Placer la mitre au-dessus de son logement (**Figure C rep 2**), glisser les crochets de fixation sous le dessus (**Figure C rep 5**)
- Resserrer les vis (**Figure C rep 4**) pour sécuriser le positionnement de la mitre.

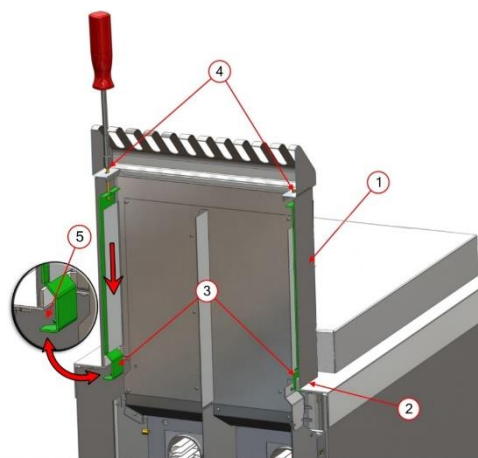


Figure B

2 RACCORDEMENT GAZ

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- La dimension de la canalisation afin de minimiser les pertes de charge, le diamètre est fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et 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), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir Tableau 1).

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V03270	PRO800-1/2B-G1CUIPAT	13.5	27
V03271	PRO900-1/2B-G1CUIPAT	13.5	27

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

Connexion gaz sur M ½'' à l'arrière de l'appareil (Figure A repaire A page **Erreur ! Signet non défini.**)

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer :

- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement (Voir § 5.8)
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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

S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1

Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B)



G1 Cuiseur à pâtes



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance. Cette fiche doit être accessible en permanence.

3.1 Contrôles avant raccordement

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.
- 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.

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du bornier de raccordement en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret. (Figure A rep 6 et Figure C)

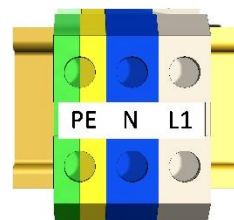


Figure C

3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.

4 RACCORDEMENT AUX RESEAUX D'EAU

4.1 Raccordement à l'alimentation d'eau

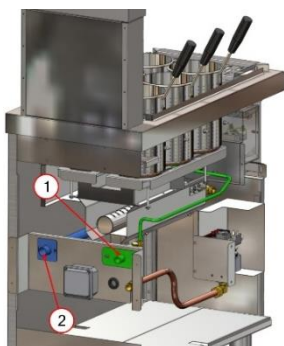


Figure D

Raccordement de l'alimentation en eau

- Raccord M 3/8" (12x17) Figure D Rep 1

Raccordement de la vidange

- Raccord 3/4" (20x27) Figure D Rep 2

4.2 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de l'étanchéité du circuit eau et de son fonctionnement correct.

5 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

6 ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



En cas de changement d'injecteur, après remplacement de l'injecteur, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.



G1 Cuiseur à pâtes



6.1 Changement d'injecteur

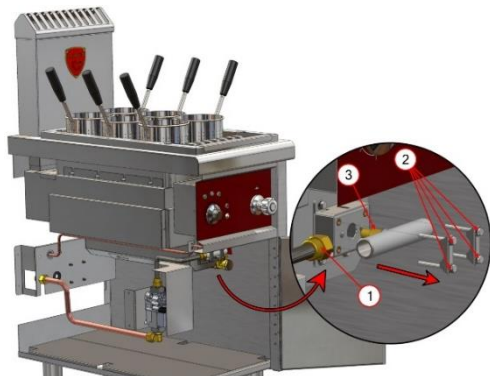


Figure E

- Ouvrir la porte,
- Désaccoupler le raccordement cuivre de la rampe et de la vanne gaz. (Figure E Rep 1)
- Débloquer les écrous de maintien de la nourrice (Figure E Rep 2)
- Déposer l'injecteur (Figure E Rep 3), le remplacer par l'injecteur souhaité (Cf. Tableau 3)

6.2 Tableaux de réglage gaz

	Diamètre injecteur brûleur	Réglage d'air
G20 : Pn = 20 mbar	280	12 mm
G 31 : Pn = 37 mbar	185	32 mm

Tableau 2

6.3 Contrôle de la pression



Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.

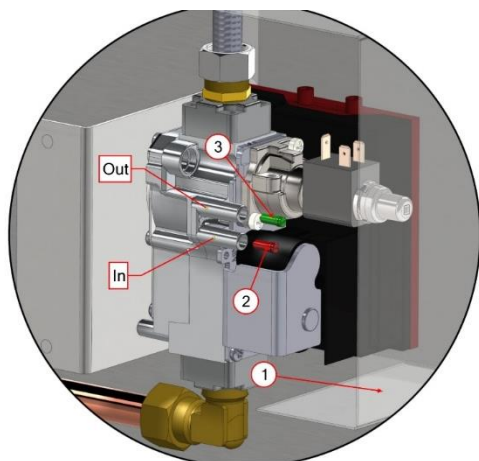


Figure F

Pour accéder à la vanne gaz ouvrir la porte puis déposer le capot de protection (Figure F rep 1)

- Contrôle de la pression d'entrée (In)
 - Enlever la vis (Figure F Rep 3) puis brancher le manomètre sur la prise de pression Rep In.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 2), arrêter l'appareil, resserrer la vis.
- Contrôle de la pression de sortie (Out) :
 - Enlever la vis (Rep 2) puis brancher le manomètre sur la prise de pression. Rep Out.
 - Mettre l'appareil en fonctionnement (en débit maxi)
 - Vérifier vos mesures (Tableau 2), arrêter l'appareil, resserrer la vis.

Pression nominale	Pression Entrée régulation	Pression Sortie régulation
20 mbar	18-20 mbar	17-18 mbar
37 mbar	37 mbar	35-37 mbar

Tableau 3

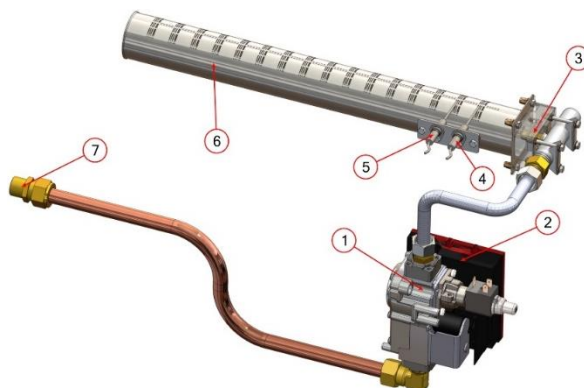


G1 Cuiseur à pâtes



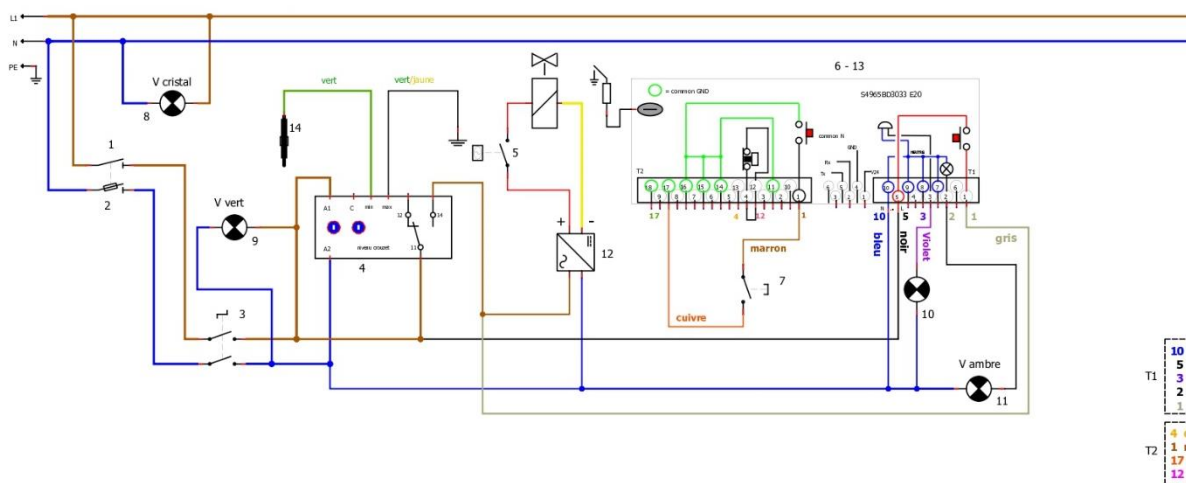
7 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

7.1 Schéma de gazage



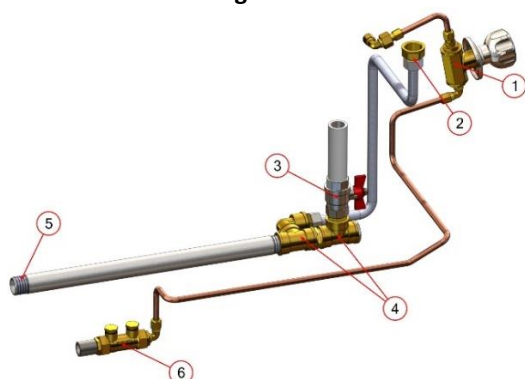
Rep	Désignation	Code	Rep	Désignation	Code
01	Vanne gaz	507173/508268	04	Bougie d'allumage	ELE0530
02	Boitier de contrôle	505402/508266	05	Bougie présence flamme	ELE0530
03	Injecteur brûleur		06	Brûleur	506541
			07	Raccord male	08755A

7.2 Schémas de câblage



Rep.	Désignation	Code	Rep.	Désignation	Rep.
01	Porte fusible	02726A	09	Voyant vert	173641
02	Porte fusible neutre	500237	10	Voyant rouge	173639
03	Commutateur	ELE0085	11	Voyant ambre	173640
04	Contrôleur de niveau	02681A	12	Transformateur	508271
05	Thermostat	505935	13	Vanne Honeywell	506268
06	Boitier Honeywell 505402	508266	14		
07	Bouton poussoir	ELE0018	15		
08	Voyant cristal	173642	16		

7.3 Schéma de la ligne d'eau



Rep.	Désignation	code
1	Robinet d'eau 1/2	07355A
2	Tube de sortie trop plein 20x27-15x21	01816A
3	Robinet boisseau 20x27 3/4	03922A
4	Te laiton FF 20x27 3/4	01849A
5	Tubes inox vidange 3/4 (20x27)	200795
6	Clapet antipollution.	03935A

7.4 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505402 508266		506721		ELE0018	
Boitier de contrôle		Sonde de niveau		Bouton poussoir	
507173 508268		ELE0530		506541	
Vanne gaz		Bougie allumage/Présence flamme		Brûleur L=450 Ø52	
173641		173640			
Voyant blanc		Voyant ambre			
507176		173642		173639	
Connecteur		Voyant vert		Voyant rouge	
07355A		500638		03935A	
Robinet d'eau		Panier		Clapet antipollution	
505935		ELE0085		501146	
Thermostat Unipolaire 30°-110°C		Commutateur		Manette	



G1 Cuiseur à pâtes



Désignation	800	900
PRO800-900-1/2B-G1CUISPAT	V03270	V03271



Notice d'utilisation



G1 Cuiseur à pâtes



SOMMAIRE

1

1	INSTALLATION.....	5
1.1	GENERALITES.....	5
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	5
1.3	INSTALLATION	5
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	5
1.5	MONTAGE DE LA MITRE	6
2	RACCORDEMENT GAZ	6
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	6
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ	6
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	6
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	6
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	7
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	7
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	7
4	RACCORDEMENT AUX RESEAUX D'EAU	7
4.1	RACCORDEMENT A L'ALIMENTATION D'EAU	7
4.2	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	7
5	MISE EN SERVICE.....	7
6	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	7
6.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR	8
6.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	8
6.3	CONTROLE DE LA PRESSION	8
7	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	9
7.1	SCHEMA DE GAZAGE.....	9
7.2	SCHEMAS DE CABLAGE	9
7.3	SCHEMA DE LA LIGNE D'EAU	10
7.4	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	10
1	INTRODUCTION.....	5
2	PANNEAU DE COMMANDE	5
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	5



G1 Cuiseur à pâtes



4	MISE EN SERVICE.....	5
	4.1 AVERTISSEMENT	5
	4.2 UTILISATION CUISPAT	6
5	MISE HORS SERVICE	6
6	ENTRETIEN	6
	6.1 AVERTISSEMENTS	6
	6.2 NETTOYAGE	6
	6.2.1 <i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	6
	6.2.2 <i>Nettoyage cuve</i>	7
7	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	8



G1 Cuiseur à pâtes



« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 aout 2014. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, la société CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. A ce titre, la société CHARVET à adhérer à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. 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.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

- ↳ www.e-dechet.com
- ↳ +33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.





G1 Cuiseur à pâtes



1 INTRODUCTION



Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

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 PANNEAU DE COMMANDE

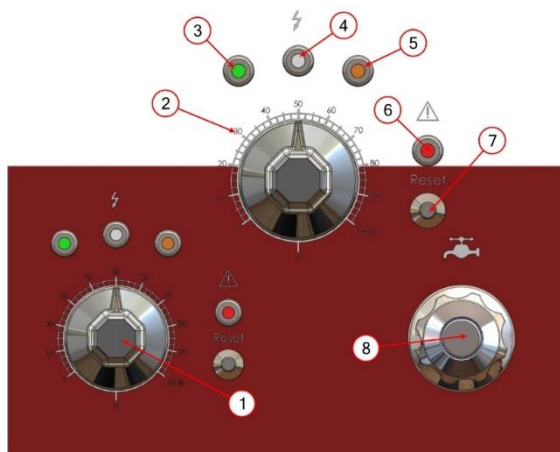


Figure G

Repère	Désignation	Repère	Désignation
01	Manette	05	Voyant ambre (pleine puissance)
02	Indication de température de consigne	06	Voyant rouge Erreur flamme
03	Voyant vert (Mise en service)	07	Bouton de réarmement vanne gaz (Erreur)
04	Voyant blanc 230V (présence tension)	08	Robinet ruissellement d'eau

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- 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.
- Mettre de l'eau chaude dans la cuve (1 à 2 cm), additionnée d'un produit nettoyant.
- Donner un coup d'éponge sur les parois et sur le fond de cuve pour éliminer les particules restantes.
- Vidanger la cuve par ouverture du robinet de vidange, rincer correctement.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que l'organe de commande est fonctionnel.
- Rincer abondamment le fond de cuve.

4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissement



Attention : Ne pas utiliser l'appareil lorsque le niveau d'eau est en dessous du niveau minimal.

Ne pas respecter ces avertissements aura pour conséquence une détérioration de l'appareil.



G1 Cuiseur à pâtes

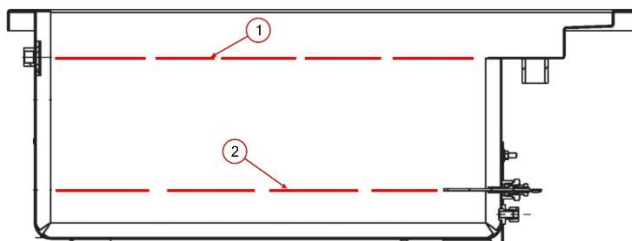


Figure H (capacité 20L) (Rep 1: Maxi Rep 2: Mini)



Lors des premières mises en route de l'appareil, la vanne gaz peut se mettre en défaut voyant rouge (Figure G rep 3), réarmer la vanne en appuyant sur le bouton « RESET » (Figure G rep 2)

ATTENTION

Tous les défauts doivent être analysés avant réarmement

4.2 Utilisation Cuispat

- Le voyant blanc est allumé (présence tension)
- Remplir la cuve. (Le niveau doit être compris entre le Mini et la Maxi (Figure H))
- Tourner la manette choisir une température de consigne (Figure G rep 2)
- Le voyant vert s'allume (Mise en service)
- Lors que le voyant orange s'allume, le brûleur est en fonctionnement. (Figure G rep 5)
- Il s'éteint lorsqu'il a atteint la température de consigne.

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « Arrêt » ou 0
En fin de journée, couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

6 ENTRETIEN

6.1 Avertissements



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

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

La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



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

6.2 Nettoyage



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

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

6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

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



G1 Cuiseur à pâtes



- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué.

6.2.2 Nettoyage 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.

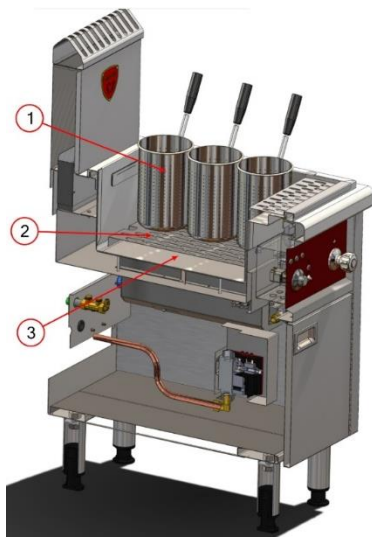


Figure I

- Mettre l'appareil à l'arrêt et vider la cuve de son contenu.
- Remplir la cuve d'eau additionnée d'un produit lessiviel neutre.
- Faire chauffer légèrement (60°C).
- Eteindre de nouveau l'appareil, vider la cuve, retirer les paniers (Rep1), le double fond (Rep2), nettoyer à l'aide d'une éponge, rincer abondamment et sécher la cuve. (Rep3)



G1 Cuiseur à pâtes



7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505402 508266		506721		ELE0018	
Boitier de contrôle		Sonde de niveau		Bouton poussoir	
507173 508268		ELE0530		506541	
Vanne gaz		Bougie allumage/Présence flamme		Brûleur L=450 Ø52	
173641		173640			
Voyant blanc		Voyant ambre			
Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
507176		173642		173639	
Connecteur		Voyant vert		Voyant rouge	
07355A		500638		03935A	
Robinet d'eau		Panier		Clapet antipollution	
505935		ELE0085		501146	
Thermostat Unipolaire 30°-110°C		Commutateur		Manette	