

Fourneau à énergie 'gaz'

Série : MODUL1000

SIMPLE SERVICE

Plaques coup de feu sur four électrique

- ✓ **V00671 : MODUL1000 M1PL**
- ✓ **V00673 : MODUL1000 M2PL**

Notice d'installation



Fourneau à énergie 'gaz'

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➡ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➡ ou à l'adresse e-mail suivante : synergdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteurs et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »



Fourneau à énergie 'gaz'

1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

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

1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signaler les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3. Implantation

VOIR fiches techniques

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient 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.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (VOIR réglementation E.R.P).

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

- Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion (voir §1.4.) sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- **Appareil fixe :**

- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans le four de l'appareil).
- Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

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

IMPORTANT : Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

1.4. Montage de la mitre

Insérer une patte de fixation de la mire dans l'appareil.

Pousser la seconde patte à l'aide d'un outil.

Serrer les vis dans le chapeau de mitre.

1.5. Raccordement gaz

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 débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de PN 2 m³/h par kW de débit calorifique :

Fourneau à énergie 'gaz'

VOIR tableaux des réglages § 2

ATTENTION :

Utiliser des matériaux, des moyens d'assemblage et de soudage autorisés (EN 45 204).

- **Appareil fixe :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (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 sur sa rampe en attente (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.

- **Avant raccordement s'assurer que :**

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).

Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette en façade de l'appareil.

1.6. Raccordement électrique

Le raccordement électrique est utilisé pour le four et pour les options "allumage électrique du brûleur".

L'installation doit être faite selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice, règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation.

ATTENTION :

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

- **Appareil fixe :**

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

- **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.

- **Avant raccordement :**

- Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
- 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

L'appareil est câblé en usine en triphasé 400 V avec prise terre (3 ~ 400 V + PE).

2. ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ

En cas de livraison dans un gaz autre que celui du réseau de raccordement.

2.1. Changement d'injecteurs

Se reporter aux tableaux ci-dessous 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 à effectuer sur la bague d'air du brûleur.

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.



Fourneau à énergie 'gaz'

2.1.1. Plaque coup de feu GM

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	280	10	14
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	190	10	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

2.1.2. Plaque coup de feu PM

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	240	0	10,5
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	160	4,5	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

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

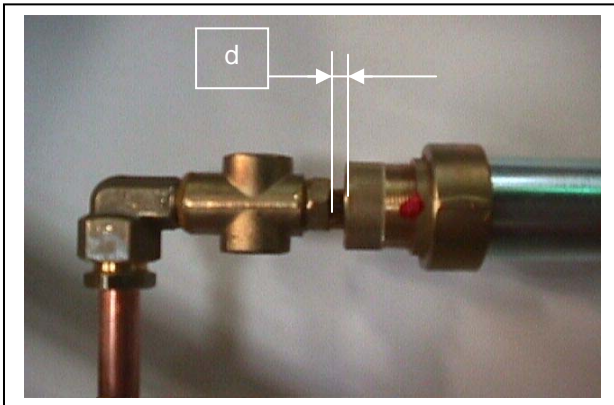
2.1.3. Veilleuses

Plaques coup de feu		
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	40
2	G 25 : Pn = 20 mbar	
3	G 25 : Pn = 25 mbar	
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20
5	G 30 : Pn = 50 mbar	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	
8	G 110 : Pn = 8 mbar	
9	G 120 : Pn = 8 mbar	



Fourneau à énergie 'gaz'

2.2. Réglages d'air



Retirer la plaque,
Retirer la terre.

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)

Régler la distance « d », re bloquer
(écrou /bague), scellement en position après réglage.

2.3. Contrôles et vérifications électriques

(Options allumage & brûleurs séquentiels des appareils raccordés au réseau électrique)

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

- que la tension réseau est conforme,
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions,
- de la bonne mise à la terre,
- que la section du câble,
- de l'isolement de l'équipement électrique.

2.3.1. Réglages

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

2.3.2. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



**Ne jamais mettre en service avec des récipients vides.
Retirer tout objet présent dans le four.
Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.**

3. RACCORDEMENTS

3.1. Gaz



Retirer les manettes de commande.
(fixation par vis pointeau tête creuse de
M 4 mm)

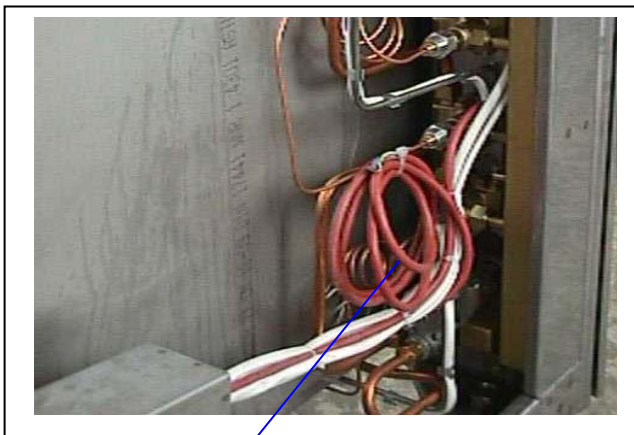
Retirer le bandeau de commande.
(fixation sous le dessous par deux vis tête H de M 4 mm clé de
7 mm)

Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations
supérieures.

Raccorder sur tube M 1/2" en attente de la rampe.

Fourneau à énergie 'gaz'

3.2. Electricité



Câble

L'appareil est livré avec un câble souple haute température.

Mettre en place une fiche normalisée.

Brancher votre appareil sur une prise de courant normalisée.

S'assurer que la prise de courant est correctement protégée au tableau.

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



**L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

SCHEMAS DE CABLAGE :

Option	Tension	N° schéma électrique
Allumage électrique	1 ~ 230 V + T	SE0001 / 00
Four 600 mm x 800 mm	3 ~ 400 V + T	SE0011 / 00

4. INTERVENTIONS



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

L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz.

L'appareil sera isolé du réseau électricité par déconnexion de la prise de courant.

L'appareil étant prêt, assurer la formation au bon usage de l'appareil des utilisateurs (VOIR notice d'utilisation).
Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

Chaque appareil comporte une plaque signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.

Fourneau à énergie 'gaz'

Plaquette
signalétique



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

GARANTIE :

La garantie est portée sur le contrat de vente.

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

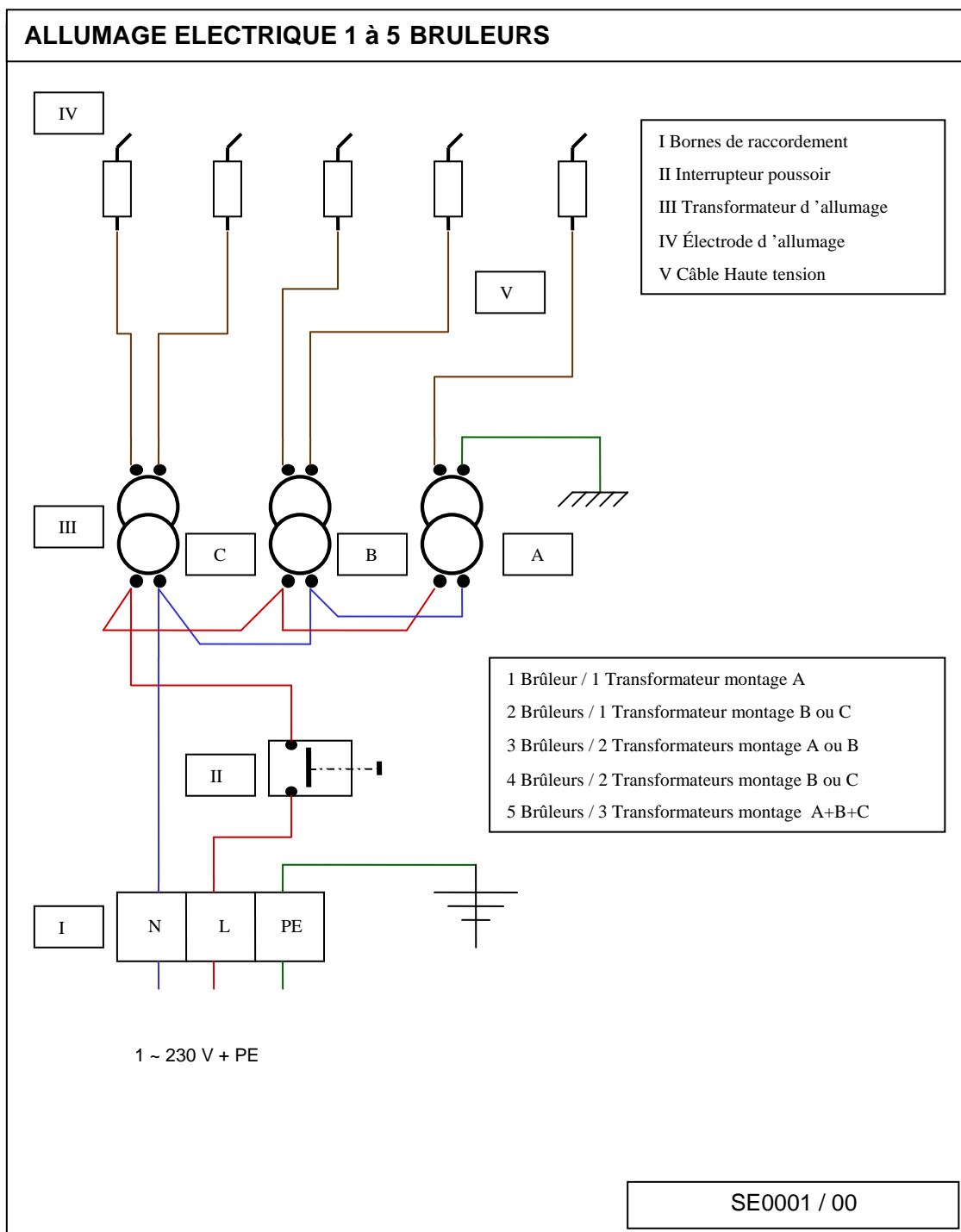
LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code
Robinet à gaz : Four Feux nus, plaque, four, grill Baie libre	00503A 05226A 00502A		Injecteurs gaz plaque Ø1.60 PL PM Ø2.40 PL PM Ø2.90 PL GM Ø1.90 PL GM	
Commutateur pour four 1000 02105A			Veilleuses gaz : Naturel 07551A Propane 07550A	

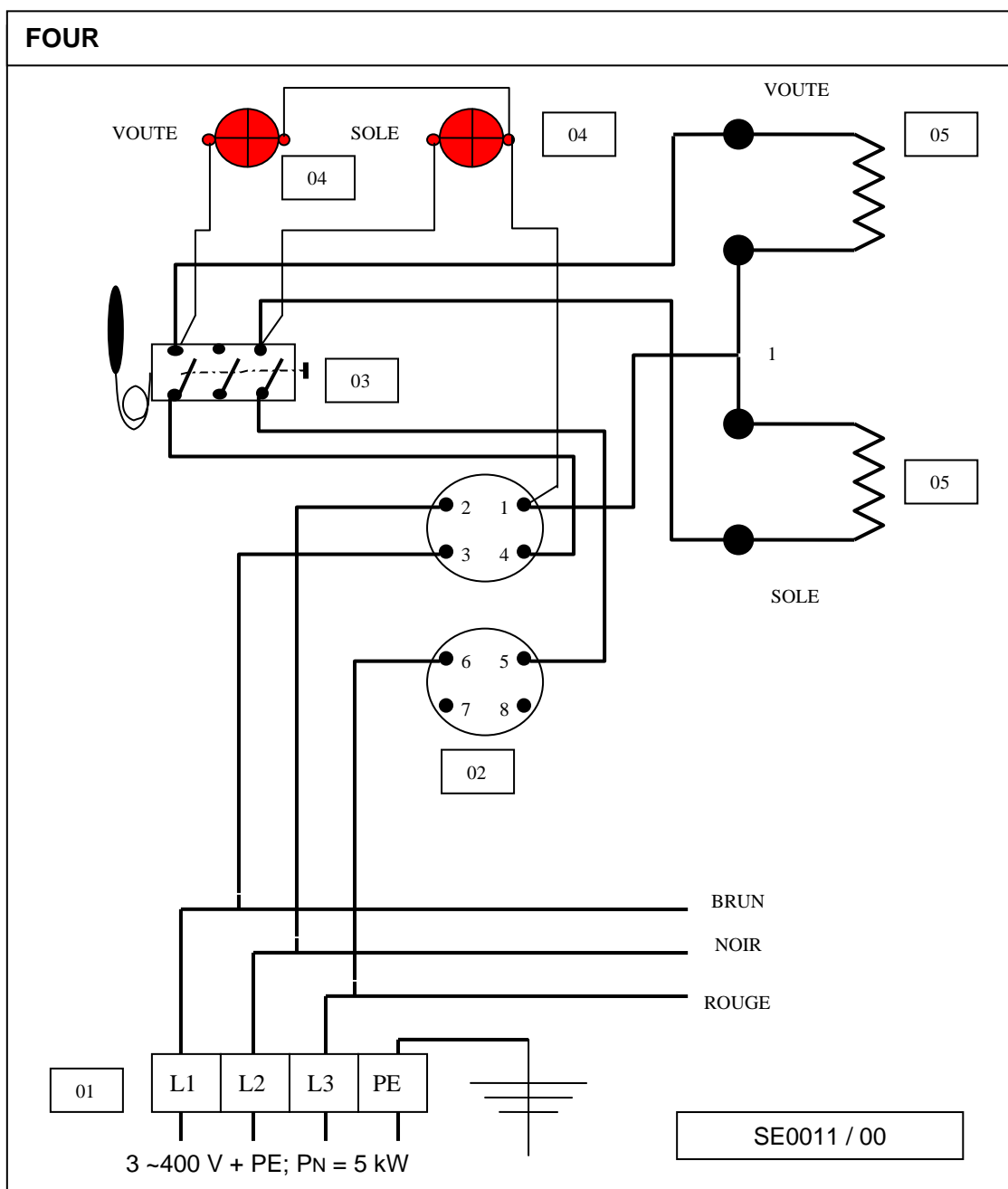
Fourneau à énergie 'gaz'

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Electrode Plaque coup de feu	05315A		Injecteur de veilleuse Propane Ø0.20 Naturel Ø 0.40	01157A 06430A	
Thermocouple	00291A		Bobine Thermocouple robinet	00325A	
Câble de raccordement HT électrode / transformateur	05317A		Transformateur d'allumage	02161A	
Tampon pour la petite plaque	05192A		Jeu de cercles pour la grande plaque	05213A	
Thermostat de four 50 – 300 °C	01990A		Résistance 3000 W 400 V	02066A	
Lampe 400 V	02142A		Voyant rouge	02131A	

Fourneau à énergie 'gaz'



Fourneau à énergie 'gaz'



NOMENCLATURE : FOUR (Schéma SE0011 / 00)

Repère	Référence	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Viking 10 mm ²	3
01	03575A	Borne Viking 10 mm ² vert /jaune	1
02	02105A	Commutateur de four	1
03	01990A	Thermostat de four 50° - 300° C	1
04	02131A	Voyant rouge haute température	2
04	02142A	Ampoule pour voyant 400 V	2
05	02066A	Résistance de four 3000 W 400 V	2

Fourneau à énergie 'gaz'

Série : MODUL1000

SIMPLE SERVICE

Plaques coup de feu sur four électrique

- ✓ **V00671 : MODUL1000 M1PL**
- ✓ **V00673 : MODUL1000 M2PL**

Notice d'utilisation



Fourneau à énergie 'gaz'

« 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. » »



Fourneau à énergie 'gaz'

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) Ce manuel est un document contractuel remis à l'utilisateur après installation.
- F) ***GARANTIE** : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé . Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.*

Dimensions :

Longueur : 1000 mm.
Profondeur : 1000 mm.
Hauteur : 900 mm.

Construction :

Châssis porteur monobloc en acier inoxydable 18-10, épaisseur 1 mm à 3 mm, assemblé par soudures électriques.
Dessus (encadrement) en acier inoxydable 18-10, épaisseur 3 mm avec bord avant tombé de 55 mm (angle supérieur rayon de 18 mm) et contre pli.
Mitre en acier inoxydable 18-10.
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10 d'épaisseur 1 mm, montage sans vis apparentes.
Panneau de commande en tôle émaillée, monté en retrait avec repères sérigraphiés.
Robinetteries gaz à rattrapage de jeu.
Régulation de température du four par valve thermostatique.
Manettes de commande en aluminium micro-billé.
Pieds de hauteur 200 mm en tube d'acier inoxydable de diamètre 60,3 mm avec embases réglables permettant la mise à niveau (+ 10 / - 20 mm).
Poignée de four en tôle pliée émaillée sur supports en aluminium micro-billé.

Dessus :

MODUL1000 M1PL :

1 plaque coup de feu de cuisson de 900 X 600 mm en deux parties, avec un jeu de cercles centré.
1 brûleur de type couronne, de puissance de 14 kW sur terre réfractaire et chamotte, support en acier inoxydable.
Veilleuse de sécurité à thermocouple intégrée à la veilleuse.
Tiroir de propreté en acier inoxydable 18-10, sortie en façade.
Éléments réfractaires amovibles dans coffrage inox.

MODUL1000 M2PL :

2 plaques coup de feu de cuisson de 480 x 600 mm en deux parties, avec un tampon.
2 brûleurs de type couronnes, de puissance de 10,5 kW sur terre réfractaire et chamotte, support en acier inoxydable.
Veilleuses de sécurité à thermocouples intégrés.
Tiroirs de propreté en acier inoxydable 18-10 avec la sortie en façade.
Éléments réfractaires amovibles dans coffrage inox.



Fourneau à énergie 'gaz'

Soubassement : Four statique électrique :

Dimensions : longueur : 600 mm, hauteur : 300 mm, profondeur : 800 mm.
Chauffage sole et voûte par résistances triphasées 400 V + terre (3 ~400V + PE), puissance 6 kW.
Commutateur à 4 positions "voûte - 0 - sole - 0 - v+s doux - 0 v+s fort - 0 -" et thermostat de régulation 50 - 350 °C avec voyants.
Sole en acier d'épaisseur 6 mm.
Moufle en acier inox avec isolation et protection mécanique en tôle inox.
Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières espacées de 70 mm.
Porte et contre porte en acier inox 18-10, avec isolation ; poignée en acier émaillé sur supports en aluminium (écartement et coupure thermique).

Options :

Allumage électrique des brûleurs.

2. 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.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.

3. MISE EN SERVICE

Généralités : Chaque brûleur est équipé d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

3.1. Plaque coup de feu

Retirer le tampon de la plaque coup de feu.

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur (Figure 1 repère P) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle).

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme d'allumage à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position (index du volant en face de la grande flamme), le brûleur fonctionne à sa puissance.

En tournant jusqu'à la position suivante (index du volant en face de la petite flamme) on obtient un ralenti pour le mijotage.

Replacer le tampon de la plaque coup de feu.

3.2. Four électrique

L'appareil étant sous tension :

Positionner la manette du commutateur du four (Rep. 1) sur la position de chauffe désirée (VOUTE, VOUTE SOLE, SOLE), le voyant de marche s'allume.

Afficher la température désirée sur le thermostat (Rep.2) suivant les cuissons à réaliser, le voyant de régulation s'allume.

Quand la température affichée au thermostat est atteinte, le voyant de régulation s'éteint.

Le battement du thermostat ajustera en permanence la température du four.

L'appareil en chauffe, il est nécessaire d'attendre environ 15 minutes pour atteindre des températures de cuisson.



Fourneau à énergie 'gaz'

CONSEILS PRATIQUES :

Le four permet toutes les variétés de cuisson en plaques (rôtisserie, pâtisserie), en récipients (braisage), par utilisation VOUTE / SOLE FORT, il permet le dorage et glaçage dans la position VOUTE.

La grille de four permet le positionnement des plats à cuire en fonction de l'usage.

La rapidité de chauffe permet l'obtention des températures de travail rapidement, nous vous conseillons de positionner la chauffe sur la position du commutateur VOUTE / SOLE DOUX lors d'interruption d'usage (économie d'énergie).

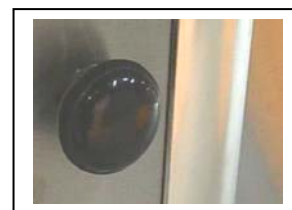
Cette position peut être également utilisée pour des cuissons délicates (pâtisserie).

Le OURA, manette au-dessus de la porte de four permet suivant la position l'évacuation des buées de cuisson.



OUVERT

FERMÉ



Attention :

Le tiroir de propreté peut être chaud, attendre ou prendre toute précaution pour son vidage.

**Le dessus et parois de l'appareil peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée.
La porte peut être chaude, prendre par la poignée pour sa manœuvre.**

4. MISE HORS SERVICE

Ramener les volants de commande des différents robinets sur la position, le thermostat de four sur la position arrêt.

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

Nettoyer le four, la grille, le ramasse sauce, la cuvette de propreté, le tiroir de propreté après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments, des liquides de débordement).

En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électricité (ou débrancher à la prise).

5. ENTRETIEN

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

Mettre à l'arrêt le chauffage.

Attendre le refroidissement avant toute intervention

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

Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide même très dilué.

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours frotter **dans le sens du polissage**.

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

5.2. Nettoyage de la plaque coup de feu :

Décaper avec un abrasif spécial fonte. Huiler lors d'une longue période d'arrêt.

La dépose de la plaque coup de feu permet de nettoyer les terres.

Le tiroir de propreté sous plaque doit être retiré à chaque nettoyage ; puis lavé.

Remettre en place dans l'ordre inverse de la dépose.



Attention : Le nettoyage de la plaque coup feux se fait avec une brosse tampico ou une spatule en bois.

Ne jamais faire un déglacage sur une plaque coup feux fonte.

Bien sécher la plaque coup feux, puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.

Fourneau à énergie 'gaz'

Nettoyage du four

Mettre à l'arrêt le four.

Attendre le refroidissement avant toute intervention.

Afin d'éviter des dégagements de fumées dus au dépôt de graisse, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four.

Cette opération s'effectuera par épongeage des salissures avec de l'eau additionnée de détergent liquide.

Sortir la grille de four, sortir la sole, sortir les joues, pour permettre leur nettoyage.

Le logement de la résistance sera également débarrassé de tous les résidus calcinés.

La sole de four sera huilée après nettoyage humide.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression ou subir d'importantes projections d'eau sur les brûleurs (risque d'obturation des orifices de sortie du gaz).

S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

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, protégées par le fabricant, ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.

6. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mal calibrés.

Obturation des évacuations des gaz brûlés (plaque coup de feu, four).

Température de four non conforme : thermostat défectueux.

ALLUMAGE DEFECTUEUX :

Encrassement des orifices des veilleuses,

Encrassement des thermocouples (partie sensible),

Armement des thermocouples difficile, débit des veilleuses, positionnement, poussée sur le volant de commande insuffisante.

Allumeur électrique défectueux (Options).

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





Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.

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.

Fourneau à énergie 'gaz'

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

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

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

