

**'Simple services à énergie 'électrique'
E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN**

Série : Pro 1000



- ✓ **V00714 PRO 1000 E2GRN** SIMPLE SERVICES / FOUR ELECT.
- ✓ **V00726 PRO 1000 B-E2GRN** SIMPLE SERVICES / BAIE OUVERTE
- ✓ **V02351 PRO 1000 E2GRL** SIMPLE SERVICES / FOUR ELECT.
- ✓ **V02352 PRO 1000 B-E2GRL** SIMPLE SERVICES / BAIE OUVERTE
- ✓ **V02019 PRO 1000 1/2B-E2GRN** SIMPLE SERVICES / BAIE OUVERTE

Options : Etuve élect.
Porte pivotante

Notice d'installation



'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

« 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) »



'Simples services à énergie 'électrique'

E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

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 plastique des habillages.

Avertissements



- **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 (ceux-ci sont livrés 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.

- **ATTENTION :**

POUR LES ½ MODULES : En cas d'installation indépendante de l'appareil ce dernier doit être fixé au mur.



'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

Intervention :

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.
L'appareil sera isolé du réseau électricité 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 plaquette signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (voir la dernière page)
Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

		
Position de la plaquette sur four : V00714/V02351	Position de la plaque sur la baie ouverte : V00726/V02019/V02352	Position de la plaque avec l'option Etuve sur V00726/V02352

'Simples services à énergie 'électrique'

E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

√ PARTIE ELECTRIQUE

Avertissement



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 :**
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm au moins.



- **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. Contrôles et vérifications avant raccordements électriques



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

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

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

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance 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.



'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

2.1. Raccordement électrique

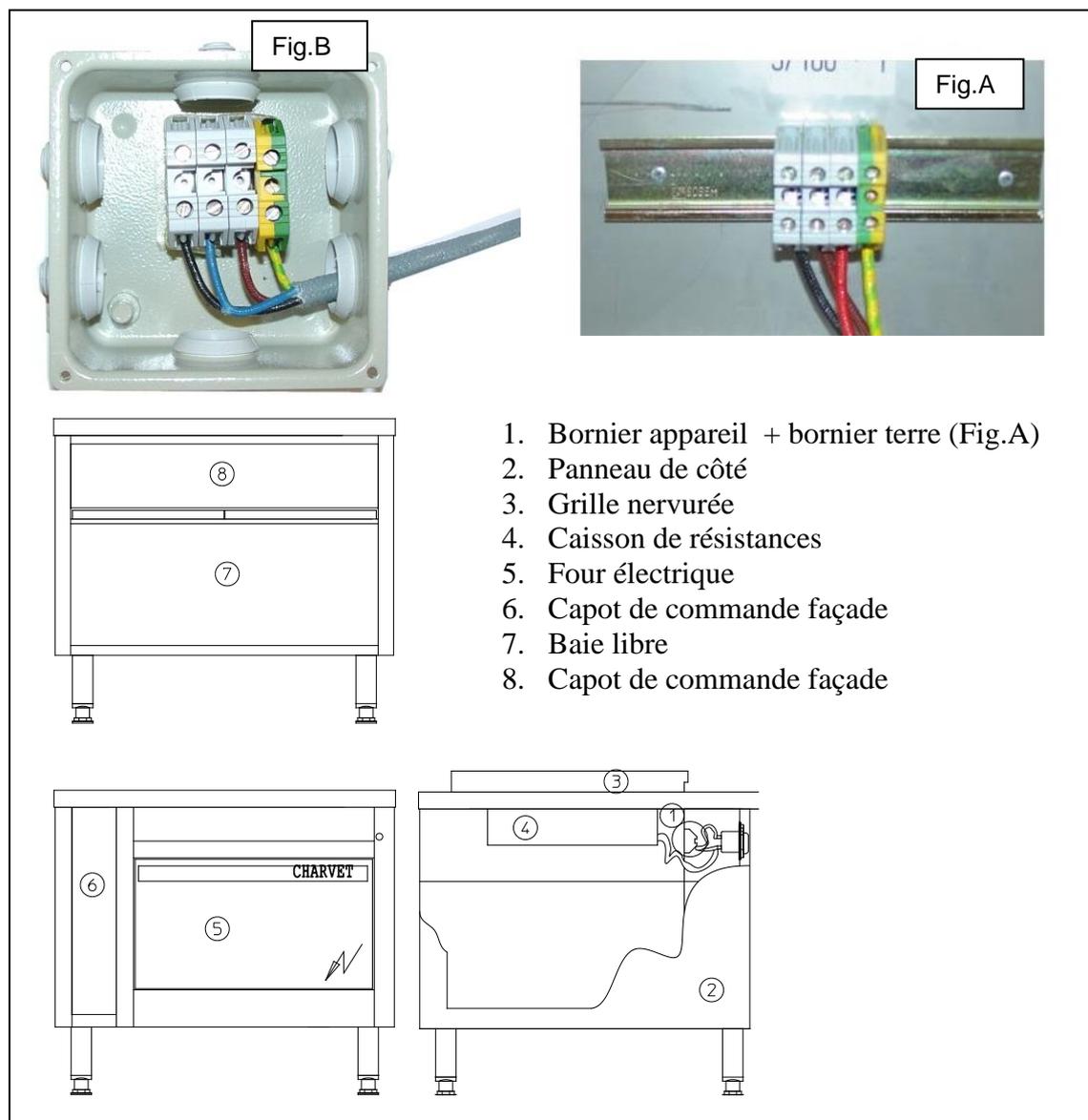
GRILS MONTES SUR BAIE: V00726/V02352/V02019

- Démontez le couvercle de façade du coffret de raccordement.
- Passez le câble par le montant droit de la carcasse, entrez dans le coffret par l'orifice arrière.
- Raccordez le câble d'alimentation aux bornes en respectant les indications portées sur l'étiquette du couvercle du coffret.

GRILS MONTES SUR FOUR : V00714/V02351

- Démontez le capot de façade pour accéder au coffret de raccordement. Passez le câble par le montant droit de la carcasse, entrez dans le coffret par l'orifice arrière.
- Raccordez le câble d'alimentation aux bornes suivant figures B en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.

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



'Simples services à énergie 'électrique'

E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

2.2. Contrôles et vérifications après raccordements électriques

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

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

3. Adaptation de l'appareil aux différentes tentions des réseaux

Tableau des adaptations

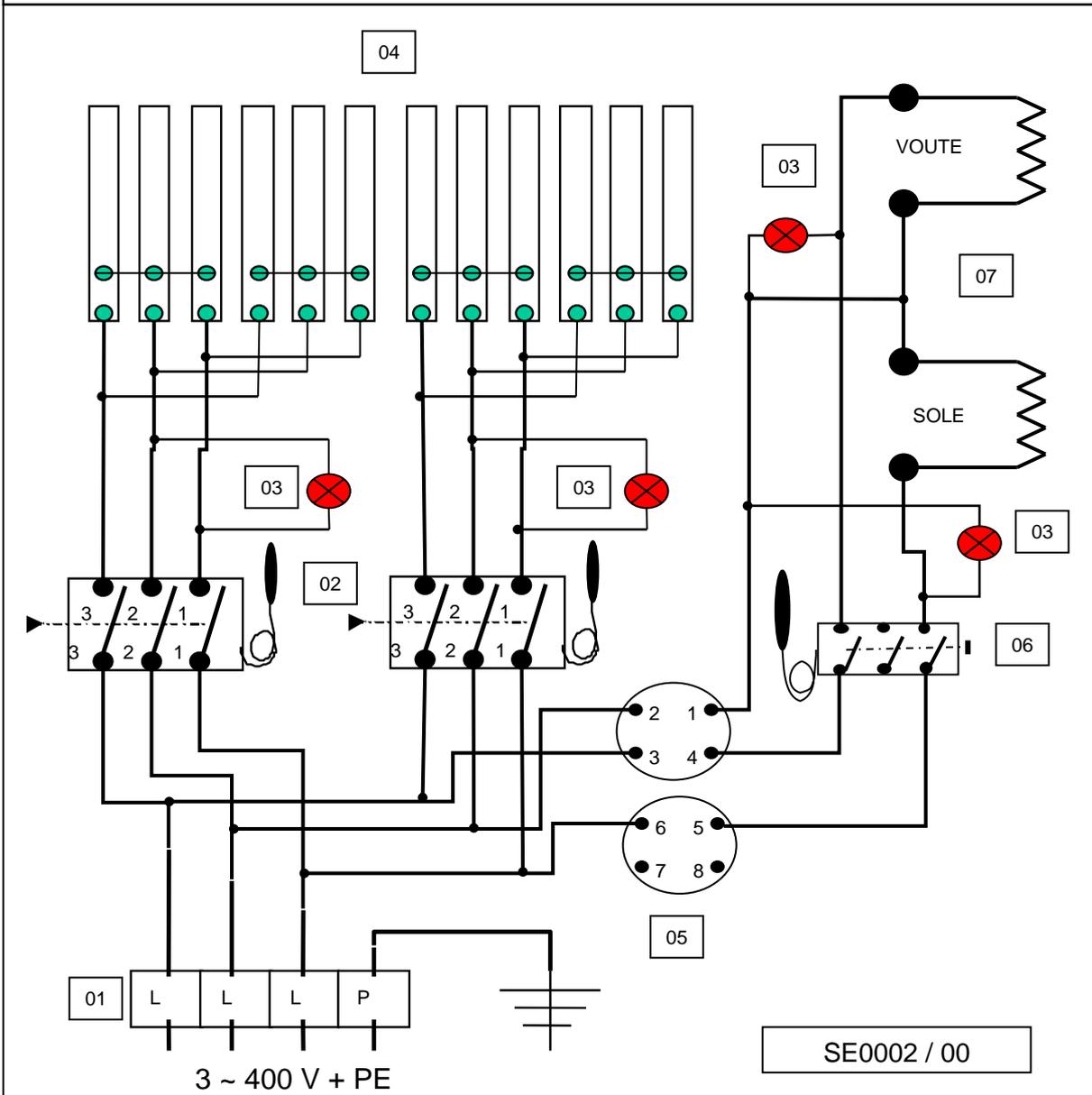
Tension de transformation ↔	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
Tensions de L'appareil livré ↓				
Etuve élect. 3~400V+T	A	A	X	A
Four élect. 3~400V+T	B	B	X	A

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

3.1. Schémas de câblage et les différentes options des appareils :

'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

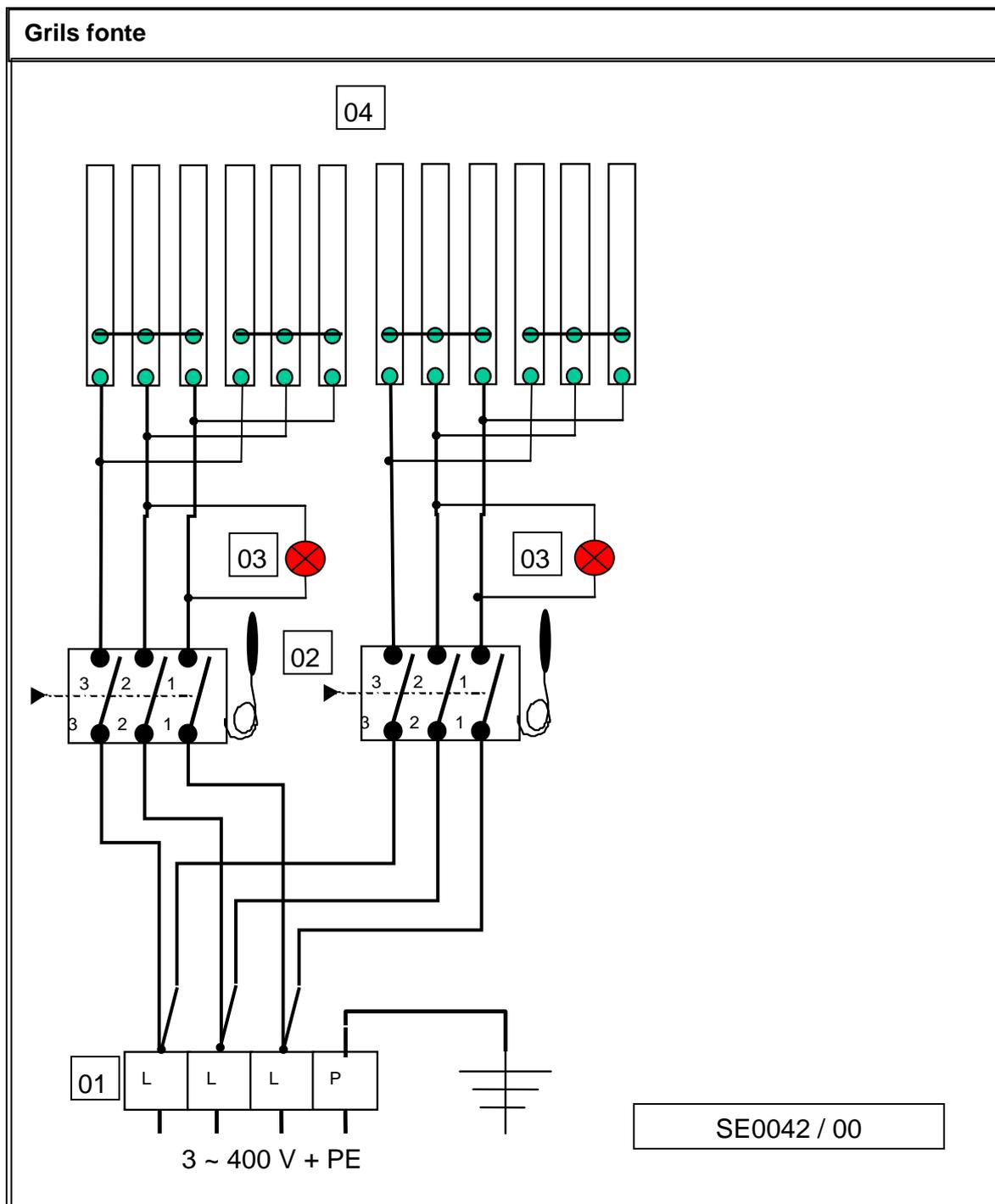
Grils fonte & four



NOMENCLATURE : GRILS FONTE ET FOUR (Schéma : SE0002 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm ²	1
02	01999A	Thermostat de régulation pour grils 350 °C	2
03	173645	Voyant orange	4
04	06877A	Résistance 550 W, 220 V	12
05	02105A	Commutateur de four	1
06	01990A	Thermostat de régulation pour four 300 °C	1
07	02066A	Résistance de four 3000 W, 400 V	2

'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

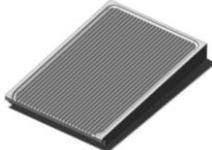


NOMENCLATURE : GRILS FONTE sur baie (Schéma : SE0042 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm ²	1
02	01999A	Thermostat de régulation pour grils 350 °C	2
03	173645	Voyant orange	2
04	06877A	Résistance 1000 W, 220 V	12

‘Simples services à énergie ‘électrique’ E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

4. Liste des pièces de première urgence

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Résistance 1000 W, 220 V ; (Grils)	06877A		Thermostat Régulation 50-350 °C	01999A	
Résistances 3000 W 400 V (Four)	02066A		Thermostat EGO 300°C four	01990A	
Commutateur pour four	02105A		Voyants Orange banc	173645 173646	
Gril fonte lisse Gril fonte nervuré	05151A 05150A		manette	501146	
Poignée porte four	F11544		Insert de manette	07879A	

**'Simple services à énergie 'électrique'
E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN**

Série : Pro 1000



- ✓ **V00714 PRO 1000 E2GRN** SIMPLE SERVICES / FOUR ELECT.
- ✓ **V00726 PRO 1000 B-E2GRN** SIMPLE SERVICES / BAIE OUVERTE
- ✓ **V02351 PRO 1000 E2GRL** SIMPLE SERVICES / FOUR ELECT.
- ✓ **V02352 PRO 1000 B-E2GRL** SIMPLE SERVICES / BAIE OUVERTE
- ✓ **V02019 PRO 1000 1/2B-E2GRN** SIMPLE SERVICES / BAIE OUVERTE

Options : Etuve élect.
Porte pivotante

Notice d'utilisation



'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

« 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 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) »



'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

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.

3.2. PREMIERE MISE EN ROUTE

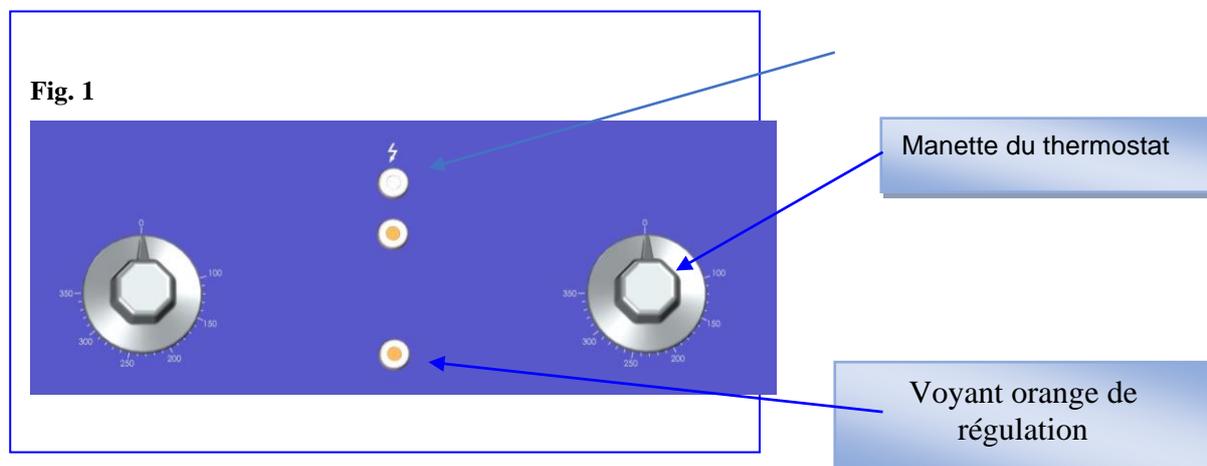
- a) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- b) S'assurer de la mise en place des tiroirs de propreté et du ramasse jus.
- c) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.



Pour cela mettre en chauffe la plaque en sélectionnant une première température (environ 100°C) durant environ 10 minutes, puis porter le thermostat sur sa position maxi durant de nouveau 10 minutes, ceci brûlera l'huile de protection.

Donner un coup de brosse pour éliminer les particules restantes en surface.

☞ Légende de la sérigraphie :



'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

1.1. MISE EN SERVICE E-GRNE/E-GRL

L'appareil étant sous tension :

Positionner la manette du thermostat (Fig.1) de régulation sur la position désirée, le voyant rouge s'allume il indique la température. La plaque est à la température sélectionnée lorsque le voyant rouge s'éteint la cuisson peut alors commencer.

1.2. FOUR ELECTRIQUE

L'appareil étant sous tension :

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

Afficher la température désirée sur le thermostat (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.

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



MISE HORS SERVICE

Ramener le thermostat sur la position 0.

Vider le ramasse sauce et le tiroir de propreté après chaque usage de l'appareil, sinon risque de débordement.

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

'Simples services à énergie 'électrique' E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

3. ENTRETIEN

Attention :

**Le ramasse sauce et le tiroir de propreté peuvent être très chauds, attendre ou prendre toute précaution pour son vidage.
Les parois de l'appareil peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.**

3.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- Mettre à l'arrêt l'appareil. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de mettre hors tension les appareils.
- 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.

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.

Tableau à titre indicatif :

Désignation	Poids pièce en Kg
<u>Plaque fonte nervurée*</u>	39Kg
<u>Plaque fonte lisse*</u>	38Kg

**Note : Manipuler avec précaution ses pièces, pour la sécurité de soit.*

3.2. Entretien Plaque fonte nervuré / lisse



3.3. Nettoyage de la plaque nervuré

- Mettre à l'arrêt le gril.
Attendre le refroidissement avant toute intervention.
- Brosser avec une brosse métallique ou un tampon abrasif métallique.
- Graisser la plaque à l'aide d'une huile alimentaire si arrêt prolongé.

3.3.1. Nettoyage de la plaque lisse

- Mettre à l'arrêt le gril.
Attendre le refroidissement avant toute intervention.
- Nettoyage à chaud par déglçage de la surface, puis à l'aide d'une éponge pousser les détritux de la gouttière vers l'orifice d'évacuation au tiroir de récupération.

Note: Pour la plaque lisse si un grattage est nécessaire celui-ci se fera à chaud à l'aide d'une spatule en bois puis à l'aide d'une brosse tampico en prenant soins de ne pas rayer la surface.

'Simples services à énergie 'électrique'

E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

3.4. 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.

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

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation ; et ce, par un installateur qualifié.

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

5. Tableau de panne éventuel.

<u>Cas de panne</u>	<u>Causes probables</u>
Manque de chauffe {	Panne du thermostat de régulation
	Résistance coupée
Voyant pas allumé →	Thermostat hors service
	Appareil n'étant pas sous tension
Voyant toujours allumé	Thermostat défectueux

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.

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



‘Simples services à énergie ‘électrique’ E2GRN/B-E2GRN-1/2B-E1GRN

		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"/>	Rep.	<input style="width: 50%;" type="text"/>
Cat.	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
U	<input style="width: 50%;" type="text"/>	V	<input style="width: 50%;" type="text"/>
f	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Hz	<input style="width: 50%;" type="text"/>
	<input style="width: 50%;" type="text"/>	P	<input style="width: 50%;" type="text"/>
	<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.

