

# 'Annexe 'électrique'

Fours électriques

**Série : Pro 1000**



- V00672 : PRO1000 M2FN**
- ✓ **V02481 : PRO1000 M4FN**
- ✓ **V00671 : PRO1000 M1PL**
- ✓ **V02478 : PRO1000 M2PL**
- ✓ **V00743 : PRO1000 M3FN**
- ✓ **V00741 : PRO1000 M2FN/PL**
- ✓ **V00740 : PRO1000 M2PL/FN**
- ✓ **V02473 : PRO1000 M3FN/PL**
- ✓ **V02470 : PRO1000 M3PL/FN**
- ✓ **V00677 : PRO1000 M2GRN**
- ✓ **V01827 : PRO1000 M3FN/GRN**
- ✓ **V01828 : PRO1000 M3GR/FN**
- ✓ **V02345 : PRO1000 M2GRL**

## ***Notice d'installation***



# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

## « 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](mailto: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) »*



# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

### INSTALLATION

#### 1.1. Généralités

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

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

#### 1.2. Manutention – Mise en place

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

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

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

#### 1.3. Implantation

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

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

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

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible.

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

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

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

### 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 (celles-ci sont livrées dans un carton complémentaire.)  
Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

### Intervention :

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

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



# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

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.

- **Plaque signalétique**

Chaque appareil comporte une plaque signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (voir la dernière page)  
Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.



**Position de la plaque sur Four électrique**

**M1-M2-M3-M4**

# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

### 1.4. Montage de la mitre\*

#### FIXATION MITRE BASSE

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).

**\*Ne concerne pas les modèles**

Deux vis de fixation sont accessibles par le dessus de la mitre, à droite et à gauche. (fig.1) et (fig.2)

Fig.1



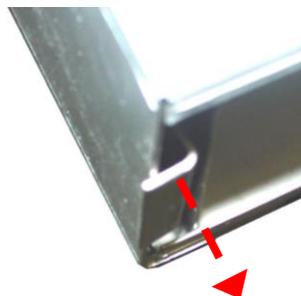
Dévisser les vis, afin de faire descendre les pattes de fixation situées sous la mitre du côté droit et gauche. ( fig.3)

Fig.2



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)

Fig.3



# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

### √ PARTIE ELECTRIQUE

#### Avertissement



L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.  
Il y a danger de mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.  
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

- **Appareil fixe et mobile :**  
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003

#### 4. 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.

- **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.

# ‘Annexe ‘électrique’

## Fours électriques

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

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

- **ATTENTION :**

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

- 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.

#### 4.2. 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 (allumage, fonctionnement du thermostat...)

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

#### 5. Tableau des adaptations aux différentes tentions des réseaux et des options disponible.

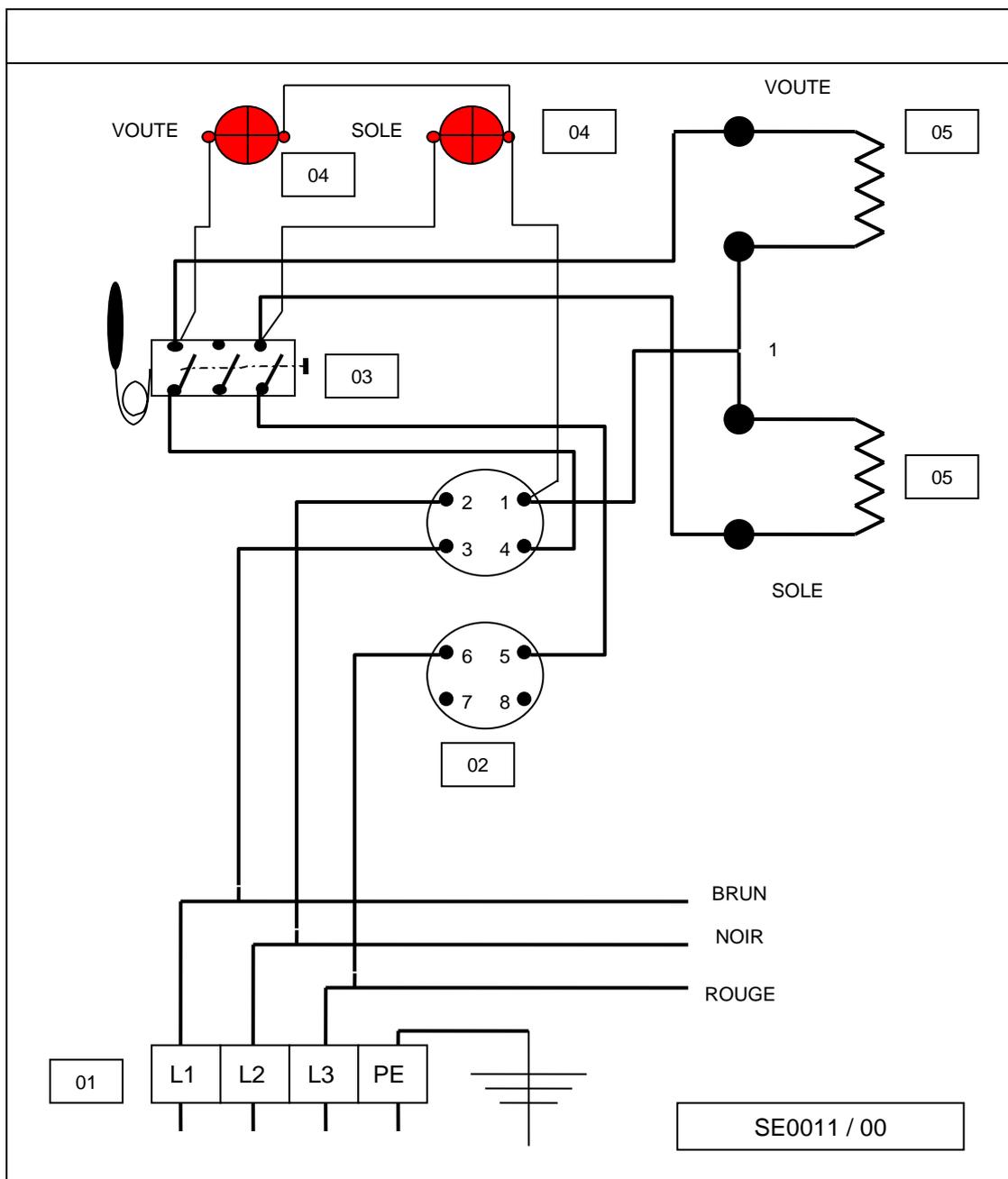
<i>Tension de transformation</i>	⇔				
<i>Les différentes configurations élect.</i>	↓	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
<b>FOURS ELECTRIQUES</b>				<b>A</b>	
<b>Schéma élec.</b>				<b>SE0011/00</b>	
<b>Allumage élec.</b>		<b>A</b>			
<b>Schéma élec.</b>		<b>SE001/00</b>			



# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

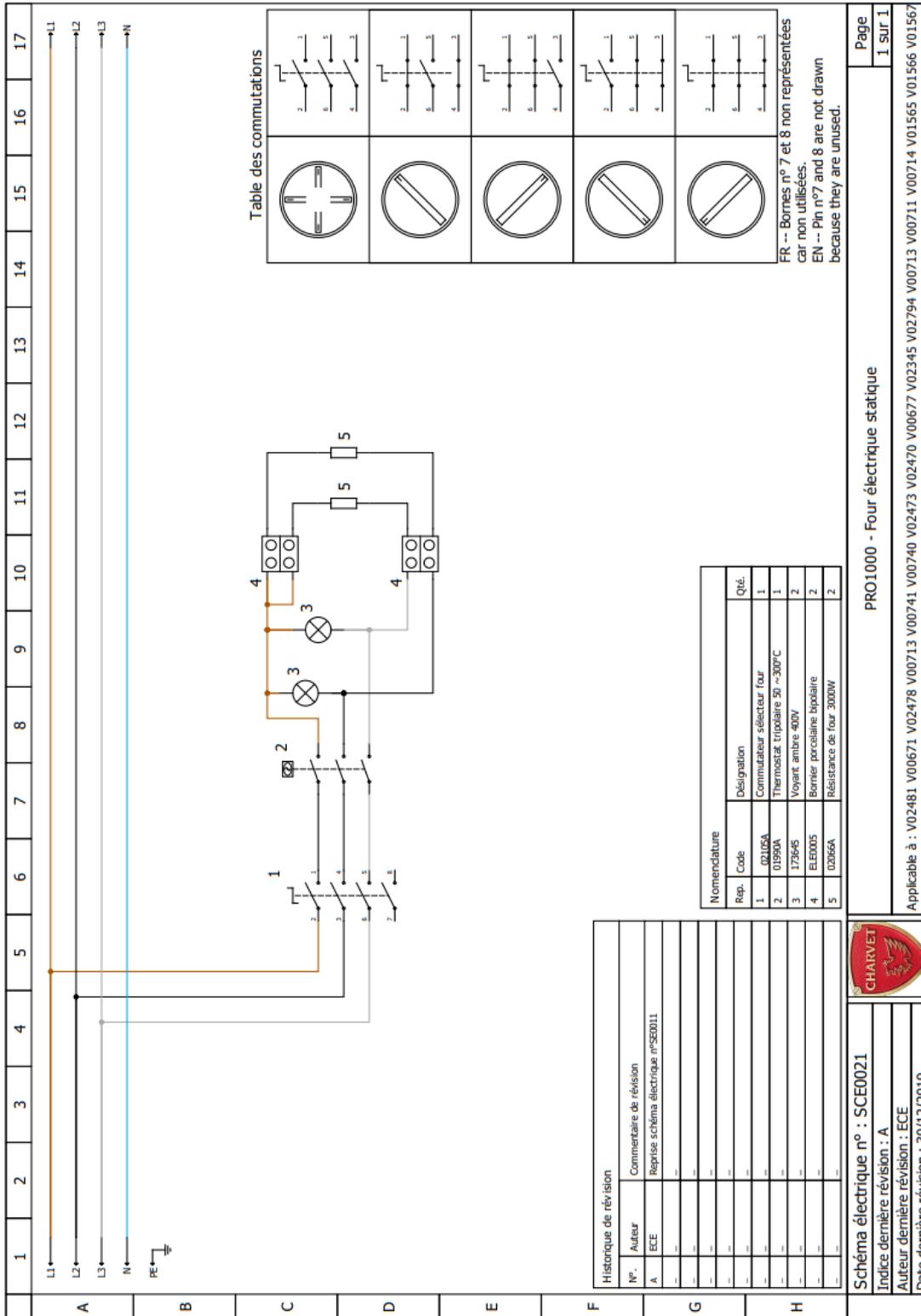
FOUR ANCIEN MODELE AVEC VOYANT TYPE AMPOULE VERINE CORPS



Repère	Référence	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Viking 10 mm <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Viking 10 mm <sup>2</sup> vert /jaune	1
02	02105A	Commutateur de four	1
03	01990A	Thermostat de four 50° - 300° C	1
04	F14551	Voyant rouge haute température	2
04	02142A	Ampoule pour voyant 400 V	2
05	02066A	Résistance de four 3000 W 400 V	2

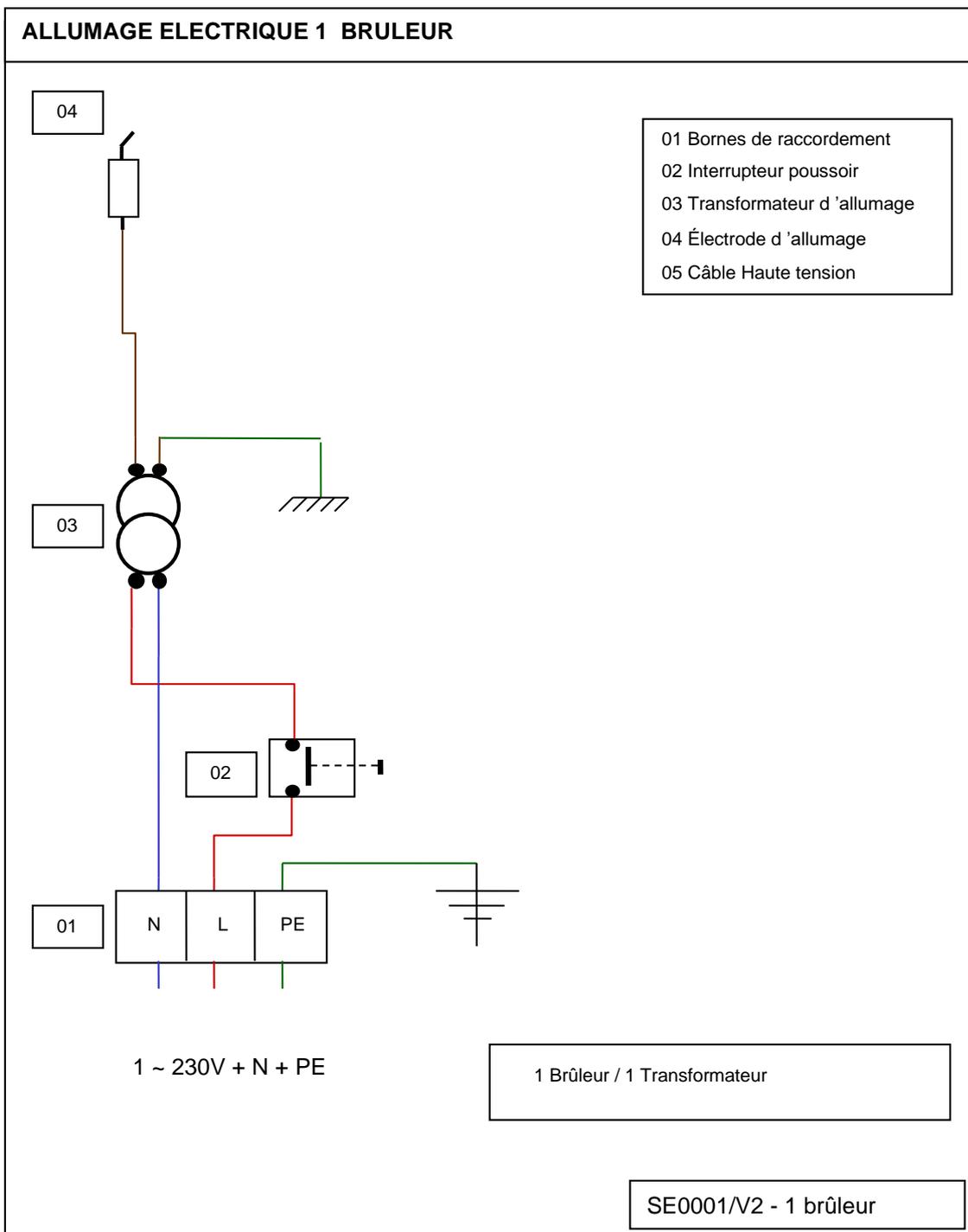
# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

**SCHEMA FOUR NOUVEAU MODELE AVEC VOYANT LED**



# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

ANCIEN MODELE





# ‘Annexe ‘électrique’ Fours électriques

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Résistance 3000 W 400 V	02066A		Voyant rouge <b>ANCIEN</b> <b>MODELE</b> 400V	F14551	
Thermostat de four 50 – 300 °C	01990A		Câble HT de raccordement électrode	174004	
Lampe 400 V	02142A		Commutateur pour four	02105A	
Voyant <b>NOUVEAU</b> <b>MODELE LED</b> Rouge Orange 400v	173644 173645		Bornier porcelaine	ELE0005	
Manette électrique	501146		Insert de manette	07879A	
Sole de four électrique	F00806		Poignée porte four	F11544	
Bougie	05315A		Bouton poussoir	ELE0018	
Transformateur allumage	02161A				

# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

## Série : Pro 1000



- ✓ V00672 : PRO1000 M2FN
- ✓ V02481 : PRO1000 M4FN
- ✓ V00671 : PRO1000 M1PL
- ✓ V02478 : PRO1000 M2PL
- ✓ V00743 : PRO1000 M3FN
- ✓ V00741 : PRO1000 M2FN/PL
- ✓ V00740 : PRO1000 M2PL/FN
- ✓ V02473 : PRO1000 M3FN/PL
- ✓ V02470 : PRO1000 M3PL/FN
- ✓ V00677 : PRO1000 M2GRN
- ✓ V01827 : PRO1000 M3FN/GRN
- ✓ V01828 : PRO1000 M3GR/FN
- ✓ V02345 : PRO1000 M2GRL

## Notice d'utilisation



# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

## « 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 : [syngedeee@recystempro.com](mailto:syngedeee@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) »*



# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

### INTRODUCTION :

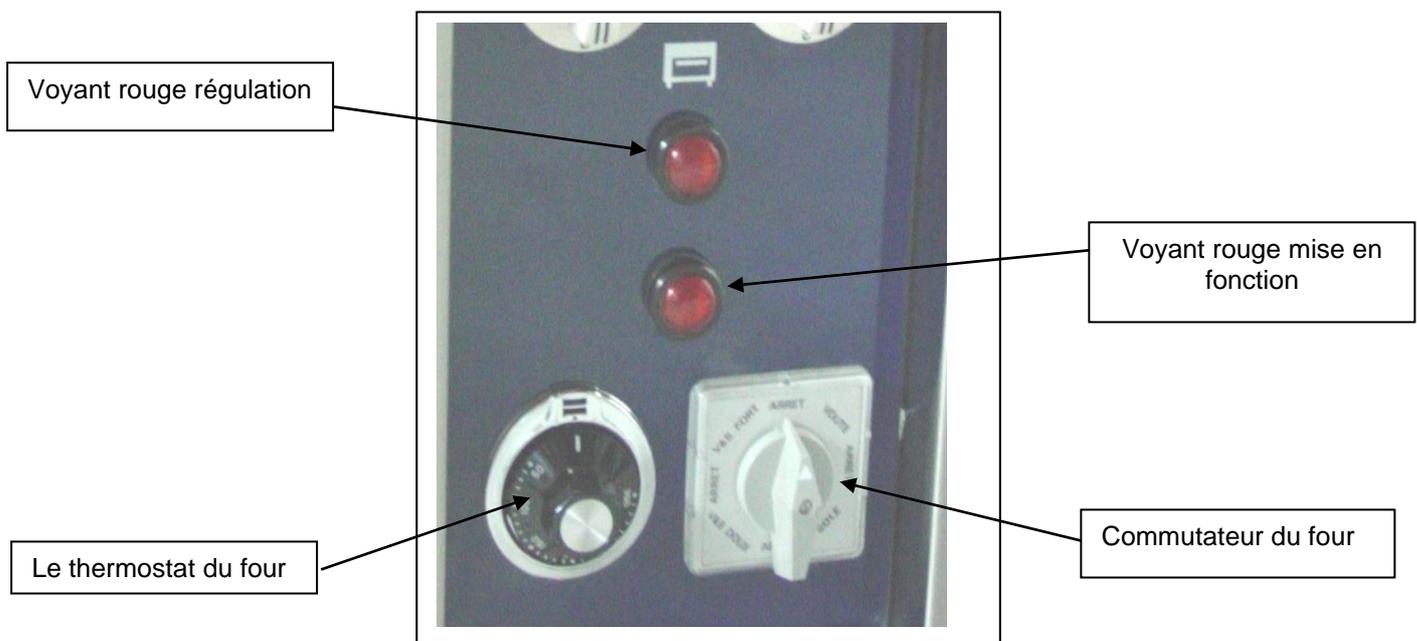
- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être 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.

### 1. PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- c) S'assurer que l'organe de commande est fonctionnel, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.
- d) S'assurer de la mise en place du bac de récupération des jus et d'eau de déglçage ou de lavage sous l'évacuation dans les glissières de la baie libre ou du placard.

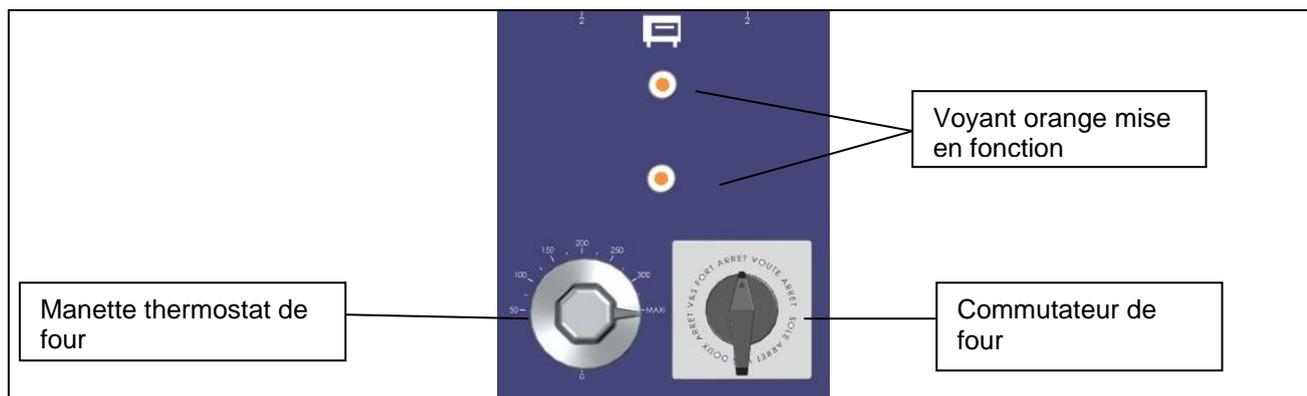
☞ Légende de la sérigraphie :

### **EMAIL ANCIEN MODELE**



# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

**EMAIL NOUVEAU MODELE**



## 2. MISE EN SERVICE

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

### 1.1. Four électrique

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



# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

### 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.**

## 2. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande sur la position, ● = Arrêt  
En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique.

### 2.1. ENTRETIEN

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

### 2.2. 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**.



**Attention :** Le nettoyage de la plaque coup feux se fait avec une brosse tampico ou une spatule en bois.  
Le nettoyage du gril nervuré se fait avec un râteau inox.  
Ne jamais faire un déglacage sur une plaque coup feux et sur un gril nervurée fonte.  
Bien sécher la plaque coup feux et le gril nervuré, puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.



**Attention :** Bien sécher les grilles feux nus après le nettoyage pour éviter tous risque de rouille sur celle-ci puis passer un chiffon gras après le séchage.



**Attention :** Le nettoyage du gril nervuré se fait avec un râteau inox.  
Ne jamais faire un déglacage sur une gril nervurée fonte.  
Bien sécher la gril nervuré, puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.



**Attention : Ne jamais faire un déglacage sur une plaque fonte.**

### Avertissement :

«Lors des débordements d'eau de cuisson des fruits de mer ou de choucroutes, il y a création d'une usure accélérée de la plaque de flamme en laiton. Nous conseillons après chaque usage intensif et dès le refroidissement du brûleur, d'effectuer un rinçage à l'eau douce abondant. Ces pièces baignées dans la flamme sont considérées comme des pièces d'usure et n'entrent pas dans le cadre de la garantie.» Le rinçage ne permettra pas d'arrêter le phénomène d'usure mais pourrait le retarder. »

# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

### 1.4. Nettoyage du four

Afin d'éviter les dégagements de fumées dus au dépôt de graisses, salissures, souillures d'aliments, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four.

La sole peut être sortie pour permettre son nettoyage et celui du logement du brûleur (voir § 4.2.1)

Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge (voir § 4.2.1)

L'opération de nettoyage du four se fait à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un détergent neutre.

Rincer après nettoyage, sécher toutes les pièces.

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

**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 :

<b>Désignation</b>	<b>Poids pièce en Kg</b>
<i>Sole de four*</i>	<b>23 Kg</b>
<i>Grille de four</i>	<b>3.2Kg</b>

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

# 'Annexe 'électrique' Fours électriques

## 4.2.1. Entretien sole, grille, parabole



- Procédure dépose, repose sole et paraboles

- A) Tirez la grille vers soit.  
B) Tirez la sole à l'aide du trou en forme d'oblong.

La sole est un élément lourd veuillez la manipuler avec précaution.  
Poids de la sole = 23 Kg

- C) 1 et 2 : Lever la parabole puis tirez là sur la gauche  
3 : Tirez la parabole vers soit.

# 'Annexe 'électrique'

## Fours électriques

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

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

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



**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.

		<b>CHARVET S.A.</b>		
		<b>38850 CHARAVINES</b>		
Réf.	<input type="text"/>			
Code:	<input type="text"/>	Type:	<input type="text"/>	
N°FC:	<input type="text"/>		<input type="text"/>	
N°OF:	<input type="text"/>	Rep.	<input type="text"/>	
Cat.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Gaz	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
P (mbar)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
$\Sigma Q_n$ (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
$\Sigma V_n$ (m <sup>3</sup> /h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
$\Sigma M_n$ (kg/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<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				

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

