

# Fourneau à énergie 'gaz'

---

**Série : MODUL1000**

**FEUX NUS et PLAQUE**



- ✓ V00667 . V00668 : MODUL1000 G3FN/PL, G3PL/FN
- ✓ V00669 . V00700 : MODUL1000 B-G3FN/PL, B-G3PL/FN
- ✓ V00738 . V00739 : MODUL1000 G2PL/FN, G2FN/PL
- ✓ V00744 . V00745 : MODUL1000 B-G2FN/PL, B-G2PL/FN

***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 RECYSTEM-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](mailto: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, RECYSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

*« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »*



# 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.



**NE PAS INSTALLER LES FEUX NUS A COTE D'UNE FRITEUSE OU INSERER UN ELEMENT NEUTRE ENTRE LES DEUX APPAREILS (RISQUE D'INCENDIE SUITE A DES PROJECTIONS D'HUILE).**

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.



# Fourneau à énergie 'gaz'

---

## 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 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique :

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 équipé d'un connecteur rapide à double obturation automatique, 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 fonctionnement d'options électrique.

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).
- Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm.

L'appareil est câblé en usine en fonction des différentes options.

## 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.



# Fourneau à énergie 'gaz'

- 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.

## 2.1.1. Feu Nu $\phi$ 160 mm

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	Débit calorifique nominal kW <sup>1</sup>
1	G20 : Pn = 20 mbar	280	1	15
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	195	11	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

## 2.1.2. Feu Nu $\phi$ 120 mm

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	Débit calorifique nominal kW <sup>1</sup>
1	G20 : Pn = 20 mbar	240	0	10,3
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			

## 2.1.3. Plaque coup de feu

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	Débit calorifique nominal kW <sup>1</sup>
1	G 20 : 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			

## 2.1.4. Four

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

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



# Fourneau à énergie 'gaz'

## 2.1.5. Veilleuse

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air
1	G20 : Pn = 20 mbar	40	Sans
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20	Sans
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar		
7	G 31 : Pn = 50 mbar		

## 2.2. Réglages d'air

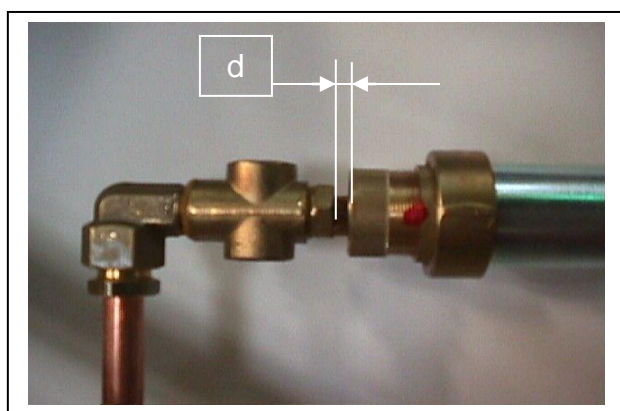


Figure 1

Retirer les grilles fonte,  
Retirer la cuvette de propreté,  
*Les bagues d'air et injecteurs sont accessibles.*

Débloquer la bague d'air, reculer la bague d'air pour accéder à l'injecteur

Changer le(s) injecteur(s)  
(clé à œil de 17 mm)

Régler la distance « d », re bloquer.  
(clé plate de 7 mm)

## 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.
- du calibre des protections.

### 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.**

# Fourneau à énergie 'gaz'

## Raccordements :

GAZ :

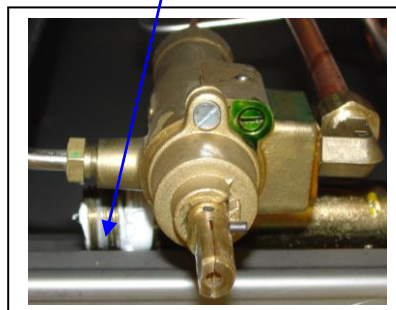
Retirer les manettes de commande.  
(fixation par vis pointeau tête creuse de M 4 mm)

Retirer le bandeau de commande.  
(fixation partie basse par clips)

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

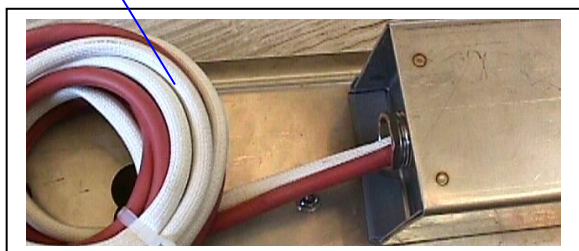
Raccorder sur tube M 1/2" en attente de la rampe.

Tube fileté



ELECTRICITE :

Câble



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

Mettre en place une fiche normalisée MONOPHASE 230 V + T.

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
Insert chauffant 800 x 600 mm	3 ~ 400 V + T	SE0006 / 00
Régulation séquentielle	1 ~ 230 V + T	SE0033 / 00

# Fourneau à énergie 'gaz'

## 3. 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.

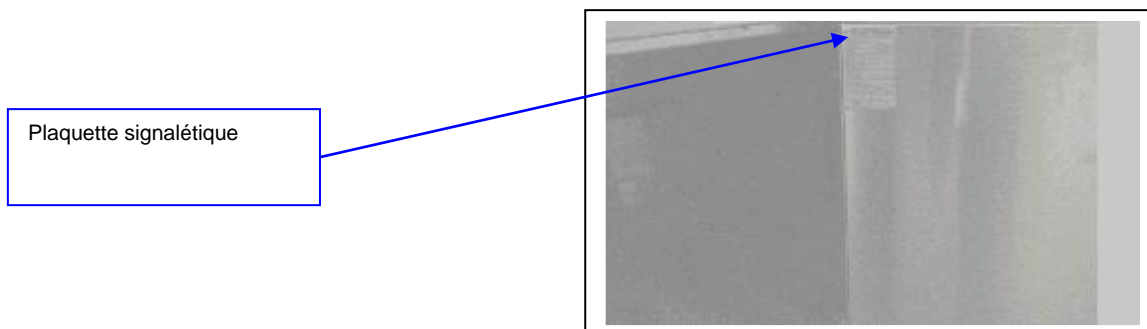
Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.

Soubassement four :



Plaque  
signalétique

Soubassement placard :



Plaque  
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.*



# Fourneau à énergie 'gaz'

## 4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Electrode(s)	07010A		Thermocouple	00290A	
Plaque coup de feu gaz 600x484 mm 600x980	05170A 05171A		Injecteurs veilleuses Gaz propane Gaz naturel	07357A 06430A	
Câble de raccordement HT électrode transformateur	174004		Transformateur d'allumage	02161A	
Bouton allumage elec	ELE0018		Axe complet porte de four	F04182	
Injecteur <b>petite plaque</b> Ø1,60 Propane Ø 2,40 Naturel	00200A 00208A		Injecteurs gaz feu nu Ø 120 Ø 2,40 Naturel Ø 1,60 Propane	00208A 00200A	
Injecteur <b>grande plaque</b> Ø2.8 Naturel Ø1.9 propane	00212A 00203A		Injecteurs gaz <b>Four</b> Ø1.90 Propane Ø2.80 Naturel	00203A 00212A	
Injecteurs gaz <b>feu nu</b> Ø 160 Ø 2,80 Naturel Ø 1,95 Propane	00212A 00565A		Veilleuses 3 flammes	07551A GN 07550A GP	
Robinet à gaz : Four Feux nus, plaque, four, grill Baie libre	00503A 05226A 00502A		Cuvette si 1 grand feu Cuvette si 2 feux	F05045 F00147	
Brûleur grande PCF Brûleur petite PCF	00129A 00123A		Grille fonte si 1 grand feu 480x600 Grille fonte si 2 feux 480x300	05149A 05146A	
Brûleur feu vif petit feu ø120 Brûleur feu vif grand feu ø160	00104A 00122A		Manette gaz	505690	



# Fourneau à énergie 'gaz'

---

**Série : MODUL1000**

**FEUX NUS et PLAQUE**



- ✓ **V00667 . V00668 : MODUL1000 G3FN/PL, G3PL/FN**
- ✓ **V00669 . V00700 : MODUL1000 B-G3FN/PL, B-G3PL/FN**
- ✓ **V00738 . V00739 : MODUL1000 G2PL/FN, G2FN/PL**
- ✓ **V00744 . V00745 : MODUL1000 B-G2FN/PL, B-G2PL/FN**

***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 RECYSTEM-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](mailto: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, RECYSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

*« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »*



# 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 de 1 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.  
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10, épaisseur 1 mm, montage sans vis apparentes.  
Panneau de commande en tôle émaillée monté en retrait, repères sérigraphiés.  
Plancher en acier inoxydable 18-10, épaisseur 1 mm.  
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).

### Dessus :

Feu vif Ø 160 mm :

Brûleur de type couronne de puissance de 15 kW sous grille en fonte de 480 x 600 mm.  
Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.  
Veilleuses de sécurité à thermocouple intégrées aux corps des brûleurs.  
Tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade.

Feu vif Ø 120 mm :

Brûleur de type couronne de puissance 10,3 kW avec veilleuses et thermocouples de sécurité intégrés sous grilles en fonte de 480 x 300 mm.  
Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.  
Tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade.

Plaque coup de feu :

Plaque en fonte de 480 mm x 300 mm avec rond centré.  
Brûleur de type couronne de puissance 7 kW avec veilleuse et thermocouple de sécurité.  
Eléments réfractaires amovibles dans le coffrage inox.  
Tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade.

### Soubassement four gaz :

Dimensions (mm) : L : 600 x P : 800 x H : 300 mm.  
Brûleur multi-rampes en acier émaillé, de puissance 14 kW avec veilleuse et thermocouple de sécurité intégrés.  
Robinet "arrêt-allumage-sécurité" et thermostat de réglage 50-300 °C.  
Sole en acier 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.



# Fourneau à énergie 'gaz'

Porte et contre-porte en acier 18-10, avec isolation, poignée en acier émaillé sur supports en aluminium (écartement et coupure thermique).

1 grille 600 x 800 mm en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement.

## Options :

Allumage électrique des brûleurs.  
Brûleurs découverts équipés de régulation séquentielle.  
Insert chauffant 800 mm x 600 mm.

## 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 : Tous les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

### 3.1. Brûleurs découverts et de la plaque

Pousser et tourner la manette de commande (repérée sur le bandeau de commande par un carré blanc) correspondante au brûleur désiré 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 de l'orifice du corps de brûleur choisi 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 les opérations précédentes en cas d'échec.

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

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

### 3.2. Four

Vérifier que le trou d'allumage de la sole (trou oblong) est situé à l'avant gauche du four, c'est à dire au-dessus de la veilleuse.

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur (Repère F) 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 par le trou de la sole à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

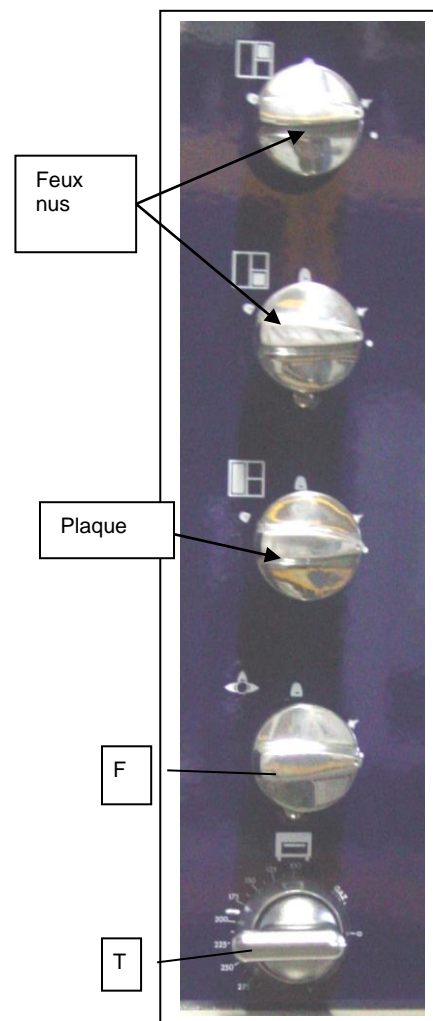
Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

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).

Tourner la manette du thermostat (Repère T) sur la graduation de température désirée, le brûleur du four s'allume à pleine puissance.

Refermer la porte du four.



# Fourneau à énergie 'gaz'

## CONSEILS PRATIQUE

Dans le cas de chauffe de petits récipients, disposer les grilles comme celle représentée sur la photo ci dessous (repère A).



Dans le cas de chauffe de gros récipients, disposer les grilles comme celle représentée sur la photo ci dessus (repère B).

## 4. MISE HORS SERVICE

Ramener les volants de commande des différents robinets sur la position "arrêt".

Nettoyer 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

### 4.1. 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 froter **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.

### 4.2. Nettoyage des brûleurs découverts :

Retirer les grilles, retirer les chapeaux de brûleurs, sortir la cuvette de propreté.

Les chapeaux de brûleurs et la cuvette de propreté peuvent être lavés, rincés, séchés.

Au remontage remise en place dans l'ordre, veiller à bien positionner les corps porte chapeaux des brûleurs dans la bonne position.

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

### 4.3. 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 feu se fait avec une brosse tampico ou une spatule en bois.

Ne jamais faire un déglçage sur une plaque coup feu fonte.

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



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

# Fourneau à énergie 'gaz'

## 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. »

## 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.

Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge.

L'opération de nettoyage du four se fera à l'aide d'une éponge humide additionnée de détergent liquide.

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 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.*

## 5. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mals calibrés.

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.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue de l'utilisation suivante.



**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.

		<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	<input type="text"/>
P	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	
MADE IN FRANCE			

