

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

Désignation	PRO 800	PRO 900
M3FN/PL	V01588	V01464
M3PL/FN	V01592	V01468

Notice d'installation



Plaque/Feux nus/Four 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

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. » »



Plaque/Feux nus/Four 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 FEUS NUS DE CES APPAREILS A COTE D'UNE FRITEUSE OU INSERER UN ELEMENT NEUTRE ENTRE (Risque d'incendie suite à des projections d'huile).
NE PAS DISPOSER LES PLAQUES DE CUISSON A COTE D'UNE PLAQUE 'VITROCERAMIQUE' OU INSERER UN ELEMENT NEUTRE (largeur mini : 212,5mm) ENTRE CES APPAREILS (Risque de fonte du joint des plaques de cuisson 'vitrocéramique').**

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



Plaque/Feux nus/Four à énergie '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 $PN \times 2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 $\frac{1}{2}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " 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 du four et pour les options suivantes :

- Allumage électrique.
- Brûleur séquentiel (seulement pour les feux nus).

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 TRIPHASE 400 V + 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 :



Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

Option :

2 feux nus de Ø 110 mm : voir tableau 2.1.6

2 feux nus de Ø 80 mm : voir tableau 2.1.2

2.1.1. Feu Nu φ 110 mm

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	230	3	10
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	135	Max.	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

2.1.2. Feu Nu φ 80 mm

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	190	4	6,5
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	110	Max.	
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) ²	Débit calorifique nominal kW ¹
1	G20 : Pn = 20 mbar	190	3	7
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	130	15	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

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

2.1.4. Veilleuses

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		



Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

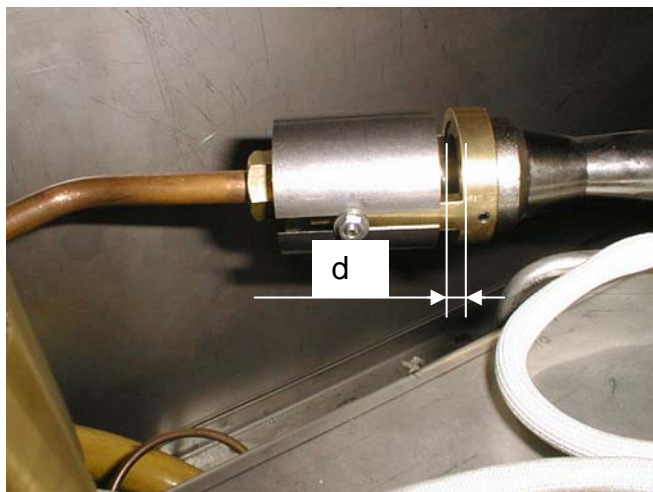
2.1.5. OPTION de 2 Feux Nus ϕ 110 mm

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	210	3	8
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	130	Max.	7
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

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

2.2. Réglages d'air

Brûleurs découverts :



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

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

Changer les injecteurs
(clé à œil de 12 mm)

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

Plaque coup de feu :

Retirer la plaque fonte,
Retirer la terre réfractaire.
La bague d'air et l'injecteur sont accessibles.

Changer l'injecteur.
(clé à œil de 12 mm)

Débloquer la bague d'air 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 de(s) protection(s).

2.3.1. Réglages

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

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

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.**

• Raccordements :

GAZ

Tube fileté M 1/2"



Démonter le panneau latéral (coté du bandeau de commande).
Fixation inférieure par deux vis, dégager le pied du bandeau, laisser descendre pour échapper aux fixations supérieures.

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

ELECTRICITE



Démonter le panneau latéral (coté du bandeau de commande).
Fixation inférieure par deux vis, dégager le pied du bandeau, laisser descendre pour échapper aux fixations supérieures.

Démonter les manettes de commande.

Démonter 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.

Passer le câble de raccordement par la base du châssis, entrer dans le coffret par un passe fil à l'arrière du boîtier de raccordement.

Raccorder le câble d'alimentation aux bornes suivant figures ci-dessous en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.

Assurer la fixation du câble le long de la traverse latérale du châssis.

• 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.

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

SCHEMAS DE CABLAGE :

Option	Tension	N° schéma électrique
Allumage électrique	1 ~ 230 V + T	SE0001/ 00
Régulation séquentielle	1 ~ 230 V + T	SE0033 / 00
Four électrique	3 ~ 400 V + T	SE0011 / 00

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.

Plaque signalétique



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




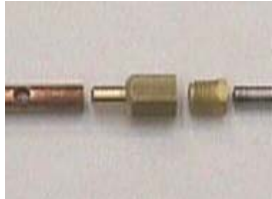








GARANTIE :

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.

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

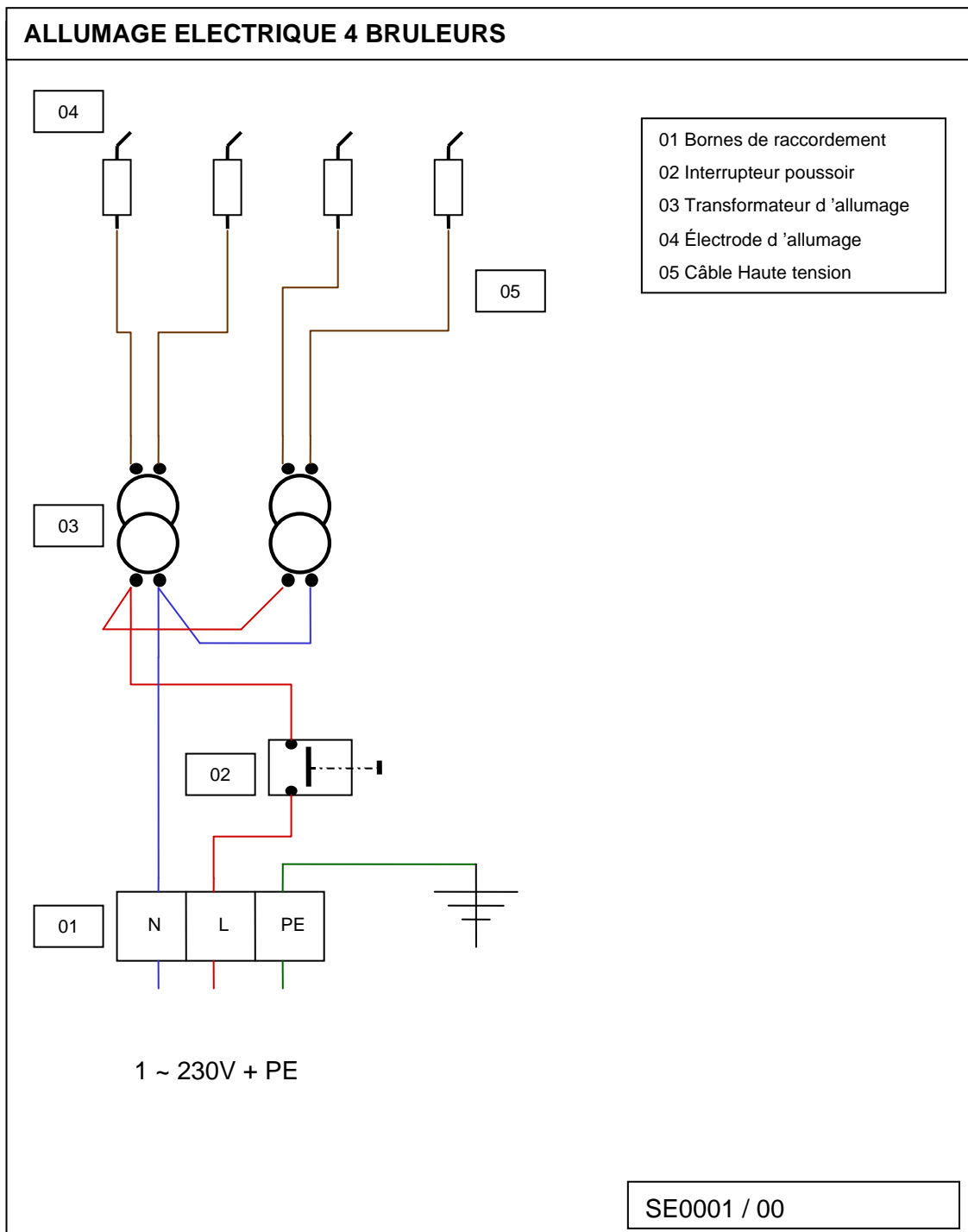
4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Veilleuse 3 flammes	00177A		Injecteur veilleuse plaque Propane Naturel	01157A 06430A	
Injecteurs pour plaque Ø 1,30 Propane Ø 1,90 Naturel	07105A 06985A		Injecteurs veilleuse feux nus φ 0,20 Propane φ 0,35 Naturel	06988A 06989A	
Injecteurs pour feu nu Ø 80 Ø 1,90 Naturel Ø 1,10 Propane	06985A 07145A		Injecteurs pour feu nu Ø 110 Ø 2,30 Naturel Ø 1,35 Propane	06984A 07146A	
Bobine thermocouple robinet	00325A		Robinet	00311A	
Plaque coup de feu 600 x 422	05165A		Tampon pour plaque	05192A	
Câble HT de raccordement électrode	03013A		Thermocouple Brûleurs découverts, Plaque coup de feu	00291A	

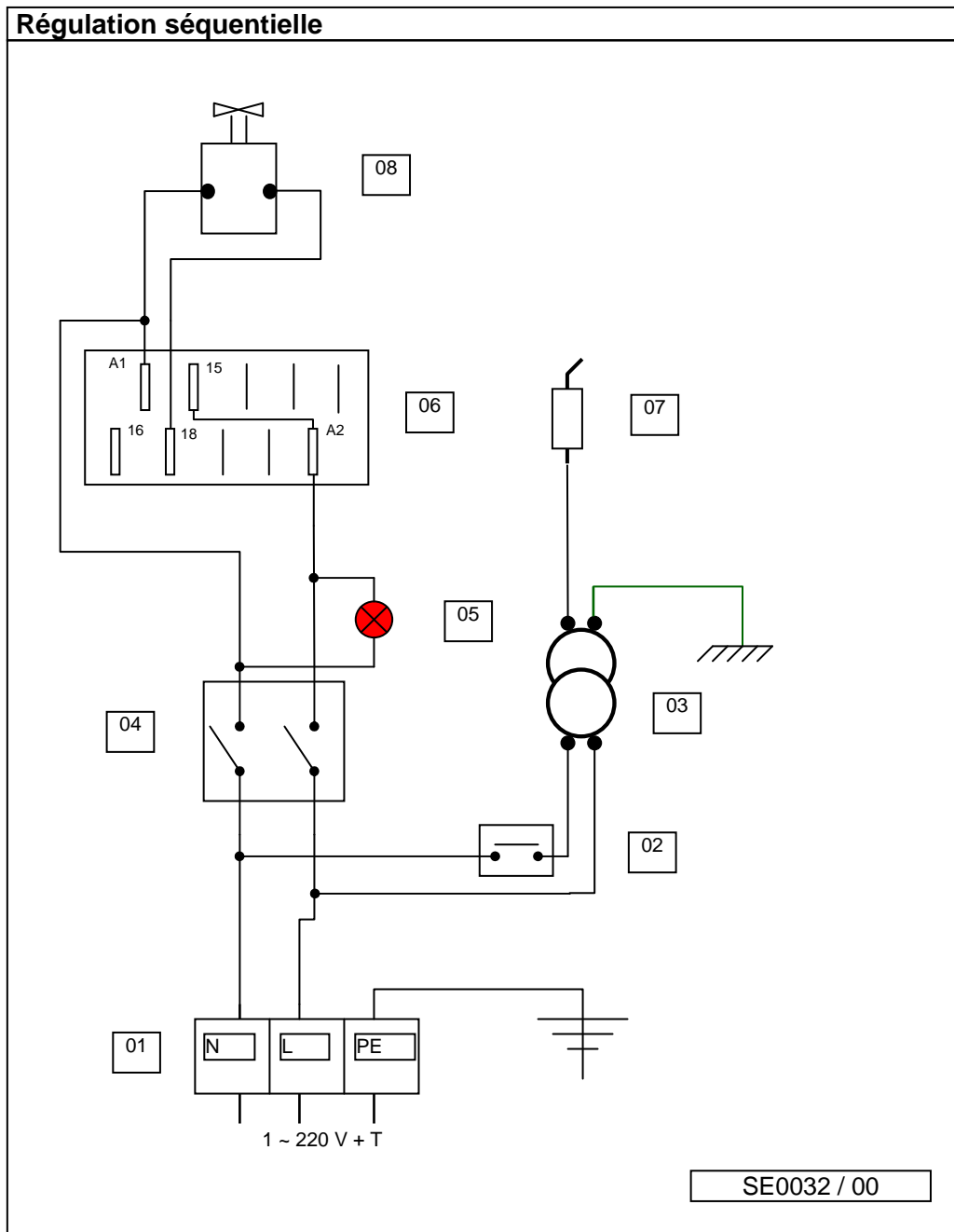
Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Electrode(s) Brûleurs découverts	07010A		Transformateur d'allumage	02161A	
Electrodes Plaque coup de feu Four	03415A		Bobine thermocouple robinet	00325A	
Bouton poussoir d'allumage	03967A		Voyant rouge	07136A	
Thermostat 300°C	01990A		Commutateur pour four	00831A	
Résistances 2500 W 400 V	02063A				

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'



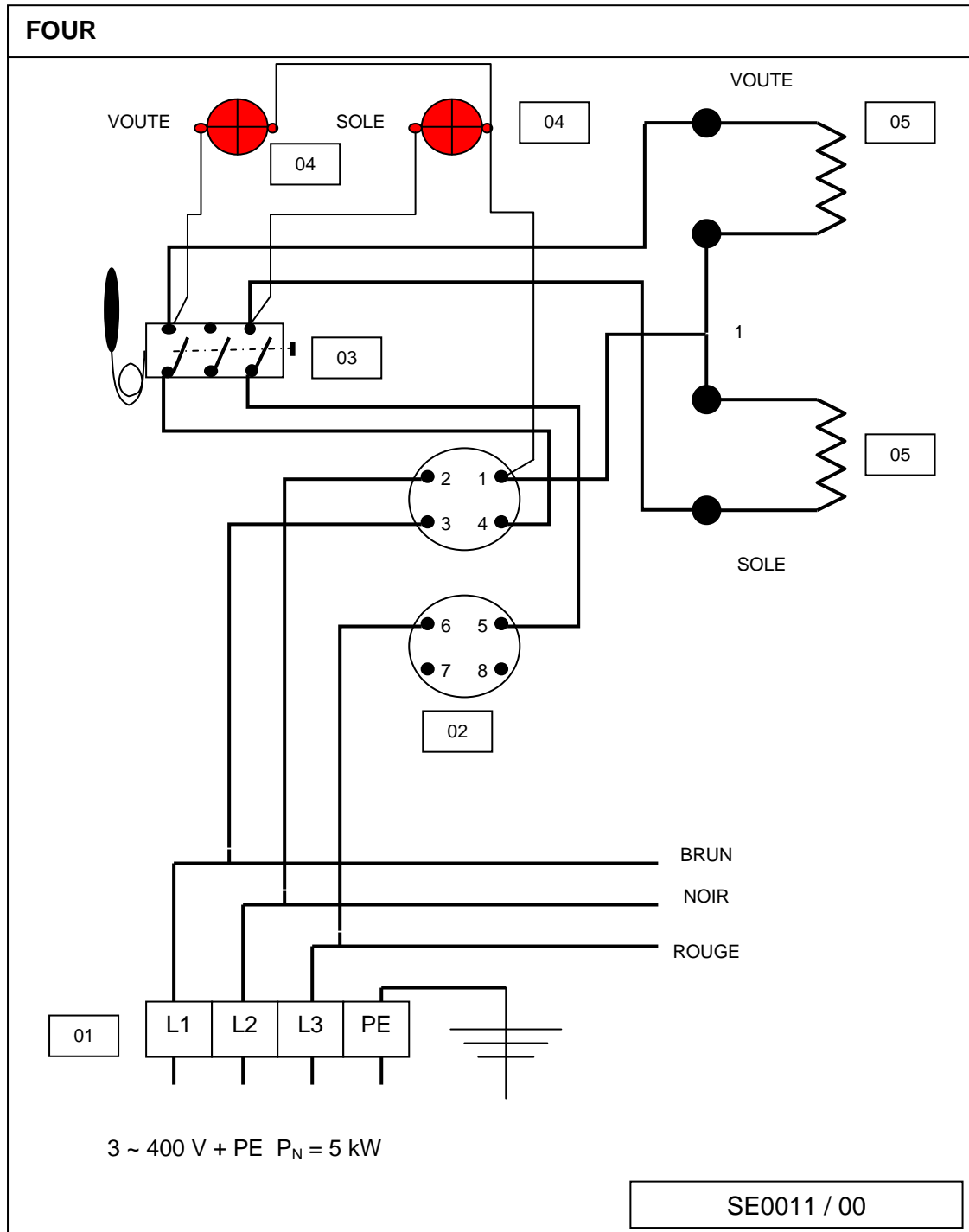
Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'



NOMENCLATURE REGULATION SEQUENTIELLE (Schéma : SE0033 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10mm ²	1
01	07069A	Borne Vicking bleue	1
01	03575A	Borne Vicking terre	1
02	03967A	Bouton poussoir d'allumage	1
03	02161A	Transformateur d'allumage	1
04	00077A	Commutateur marche/arrêt	1
05	07137A	Voyant rouge	1
06	03757A	Doseur cyclique CROUZET 30"	1
07	07010A	Bougie d'allumage	1
08	00515A	Electrovanne 220 V	1

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'



NOMENCLATURE : FOUR ELECTRIQUE (schéma : SE0011 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm ²	1
02	00831A	Commutateur de four	1
03	01990A	Thermostat 50-300°C	1
04	07136A	Voyant rouge 400V	2
05	02063A	Résistance 2500 W, 400 V	2

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

Désignation	PRO 800	PRO 900
M3FN/PL	V01588	V01464
M3PL/FN	V01592	V01468

Notice d'utilisation



Plaque/Feux nus/Four 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

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. » »



Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

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 : 850 mm.
Profondeur : 800 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 2 mm avec bord avant tombé de 55 mm (angle supérieur rayon de 18 mm) et contre pli.
Mitre en acier inoxydable 18-10 doublée, isolée.
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10 épaisseur 1 mm, montage sans vis apparentes.
Panneau de commande en tôle d'acier émaillée, repères sérigraphiés, monté en retrait.
Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, manettes de commande en aluminium micro-billé..
Poignée de four en tôle pliée émaillée sur supports 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 :

Brûleurs découverts sous grilles fonte de 420 X 300 mm avec cuvette de propreté amovible en tôle émaillée, un réducteur de grille en fil inoxydable :
Brûleur couronne ϕ 110 mm de 10 kW.
Brûleur couronne ϕ 80 mm de 6,5 kW.
Veilleuses de sécurité à thermocouple intégrées aux corps des brûleurs.
Plaque coup de feu de cuisson de 420 X 600 mm en deux parties et tampon décentré :
Brûleur couronne de 7 kW sur terre réfractaire amovible en acier inoxydable.
Veilleuse de sécurité à thermocouple intégrée à la veilleuse.
Tiroirs de propreté en acier inoxydable 18-10 en façade.

Four électrique GN2/1 :

Dimensions :

Longueur : 530 mm.
Profondeur : 650 mm.
Hauteur : 300 mm.

Chauffage sole et voûte par résistances 3 ~ 400V + T, puissance totale 5 kW.
Commutateur à 8 positions : "voûte - 0 - sole - 0 - v+s doux - 0 - v+s fort - 0 -" et thermostat de régulation 50-300°C et voyants.
Sole en acier, épaisseur 4 mm.
Moufle en acier inox avec isolation et protection mécanique en tôle inox.
Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières espacés 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.



Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

Brûleurs découverts équipés de régulation séquentielle (Sur consultation du constructeur).

1. 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 acier inoxydables.
- S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.

2. 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.

2.1. Brûleurs découverts (Figure 1)

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur désiré (repérée sur le bandeau de commande par un carré blanc) 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 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 nominale.

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

2.2. Plaque coup de feu

Retirer le tampon de la plaque coup de feu.

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur 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 à fond 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 nominale.

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.

2.3. Four

Positionner la manette du commutateur du four (repère F, figure 2) sur la position de chauffe désirée (VOUTE, VOUTE SOLE, SOLE), le voyant de marche s'allume.

Afficher la température désirée sur le thermostat (repère T, figure 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.

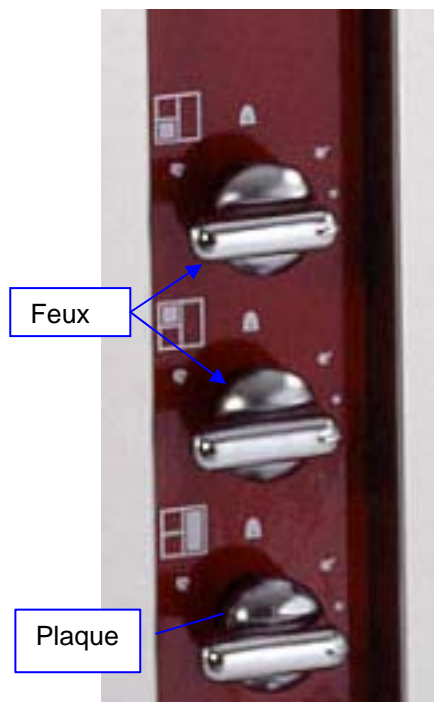


Figure 1

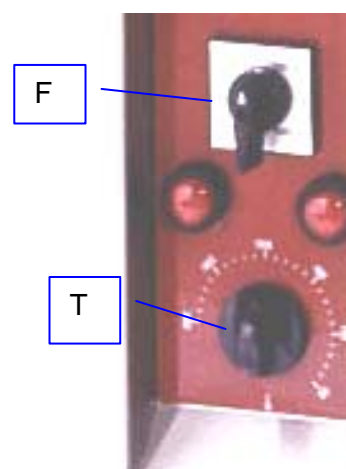


Figure 2

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

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.

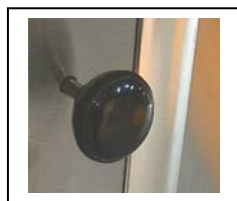
La grille de four permet le positionnement des plats à cuire en fonction de l'usage.

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 position l'évacuation des buées de cuisson.

OUVERT



FERMÉ



La cuisson sur grille ne peut être faite qu'avec interposition d'un lèche frites pour la récupération des jus de cuisson.

Les joues à gradins permettent de disposer la grille en hauteur pour placer les aliments à cuire au centre géométrique du four.

L'enfournement se fait après mise en température du four (voir tableau ci-dessus).

Attention :

A l'ouverture de la porte de four en cuissons « humide » à l'échappement des vapeurs, risque de brûlures.

Les parois du four, la porte, le ramasse sauces et le tiroir de propreté peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer la porte que par la poignée en se tenant écarté de celle-ci.

3. MISE HORS SERVICE

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

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).

4. 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 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.

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.

Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

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

4.3. Nettoyage de la plaque coup de feu

Décaper avec un abrasif spécial fonte. Huiler.
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 feux nus après le nettoyage pour éviter tous risque de rouille sur celle-ci passer un chiffon gras après le séchage.

4.4. 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.

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.
- Obturation des évacuations des gaz brûlés (plaque coup de feu).
- Les voyants s'allument, le four ne chauffe pas :
 - . Résistance(s) coupée(s).
- Un voyant ne s'allume pas :
 - . Le four chauffe, ampoule de voyant grillée,
 - . Le four ne chauffe pas, thermostat ou commutateur défectueux.

ALLUMAGE DEFECTUEUX :

Encrassement des orifices des veilleuses,



Plaque/Feux nus/Four à énergie 'gaz'

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.

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"/>	<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"/>
ΣQ_n (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣM_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			

