

Fourneau à énergie 'mixte'

Série : PRO800-900

PLAQUES COUP DE FEU & FOUR ELECTRIQUE



- ✓ **V01604 : PRO800 M1PL**
- ✓ **V01584 : PRO800 M2PL**
- ✓ **V01536 : PRO900 M1PL**
- ✓ **V01460 : PRO900 M2PL**

Notice d'installation



Fourneau à énergie 'mixte'

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »
Exclusivement pour la France

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

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

B - Modalités de prise en charge :

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

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation.

Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.

↳ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

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

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

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



Fourneau à énergie 'mixte'

1. INSTALLATION

1.1. Généralités

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

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

1.2. Manutention – Mise en place

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

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

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

1.3. Implantation

VOIR fiches techniques

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

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

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

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

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

- Retirer toutes les protections plastique des habillages.

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

• Appareil fixe :

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

☞ Appareil mobile :

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

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

1.4. Montage de la mitre

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

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

Serrer les vis dans le chapeau de mitre.

1.5. Raccordement gaz

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



Fourneau à énergie 'mixte'

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.
Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de PN 2 m³/h par kW de débit calorifique :
VOIR tableaux des réglages § 2

ATTENTION :

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

• Appareil fixe :

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

• Appareil mobile :

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

• Avant raccordement s'assurer que :

La canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre est déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).

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

1.6. Raccordement électrique

L'énergie électrique est utilisée par le four et par l'option " Allumage électrique" de cet appareil.

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 400V + TERRE (3 ~400V + T).

2. ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ

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

2.1. Changement d'injecteurs

Se reporter aux tableaux ci-dessous suivant le brûleur :

- Pour le choix du diamètre en fonction du gaz du réseau de raccordement.
- Pour visualiser la cote « d » de réglage d'air à effectuer sur la bague d'air du brûleur.

En cas de changement de gaz à l'installation :

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



Fourneau à énergie 'mixte'

2.1.1. Plaque coup de feu GM

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	250	10	12
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	180	10	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

2.1.2. Plaque coup de feu PM

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2	Débit calorifique nominal kW * 1
1	G20 : Pn = 20 mbar	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			
8	G 110 : Pn = 8 mbar			
9	G 120 : Pn = 8 mbar			

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

2.1.3. Veilleuses

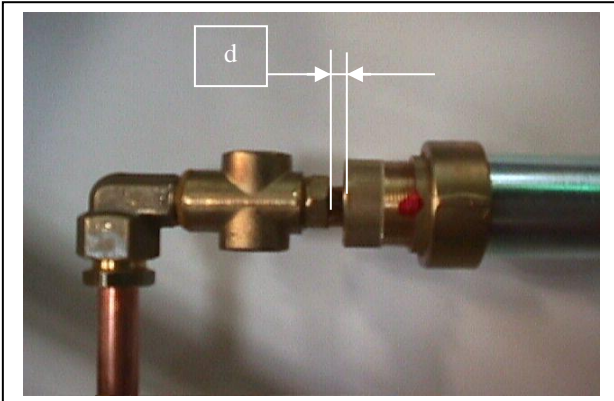
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air
1	G20 : Pn = 20 mbar	40	Bague Ouverte
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20	Bague Ouverte
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar		
7	G 31 : Pn = 50 mbar		
8	G 110 : Pn = 8 mbar		
9	G 120 : Pn = 8 mbar		



Fourneau à énergie 'mixte'

2.2. Réglages d'air

2.2.1. Plaques coup de feu



Retirer la plaque,
Retirer la terre.

La bague d'air et l'injecteur sont accessibles

Débloquer la bague d'air (écrou /bague)
Changer l'injecteur
(clé à œil de 17 mm)

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

2.3. Contrôles et vérifications électriques

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

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

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

2.3.1. Réglages

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

2.3.2. Mise en service

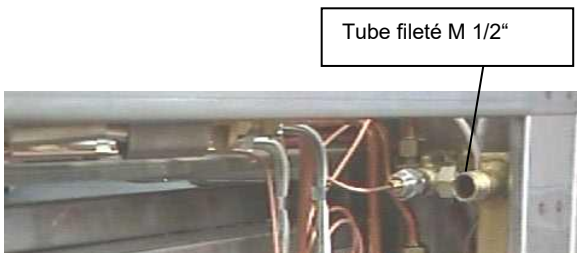
(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



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

- Raccordements :

GAZ

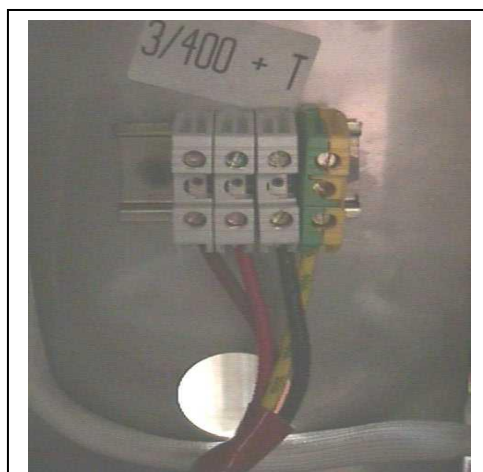


Retirer les manettes de commande.
(fixation par vis pointeau tête creuse de M 4 mm)
Retirer le bandeau de commande.
(fixation sous le dessous par deux vis tête H de M 4 mm clé de 7 mm)
Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations supérieures.
Raccorder sur tube M 1/2" en attente de la rampe.

Fourneau à énergie 'mixte'

ELECTRICITE

- Démontez le bandeau de commande latéral.
Fixation inférieure par deux vis, dégager le pied du bandeau, laisser descendre pour échapper aux 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.

SCHEMAS DE CABLAGE :

Appareils électriques	Tension	N° schéma électrique
Allumage électrique	1 ~ 230 V + T	SE0001 / 00
Four	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.



Fourneau à énergie 'mixte'

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.



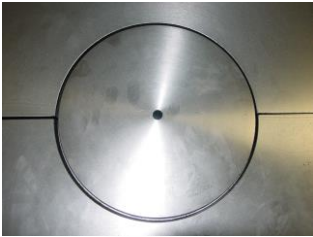
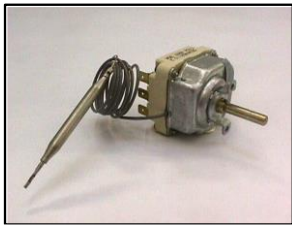

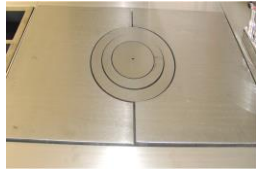


Fourneau à énergie 'mixte'

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Veilleuses 3 flammes	07551A GN 07550A GP		Injecteurs veilleuses Ø 0,20 propane Ø 0,40 naturel	07357A 06430A	
Injecteurs pour la grande plaque φ 1,80 Propane φ 2,50 Naturel	00202A 00209A		Injecteurs pour la petite plaque Φ 1,30 Propane Φ 1,90 Naturel	07105A 06985A	
Electrodes Plaque coup de feu Four	05315A		Robinet	00311A	
Thermocouple	00290A		Bobine thermocouple robinet	00325A	
Câble de raccordement HT électrode / transformateur	174004		Transformateur d'allumage	02161A	
Voyant rouge 400V Ancien modèle	F14551		Voyant orange 400v Nouveau modèle	173645	

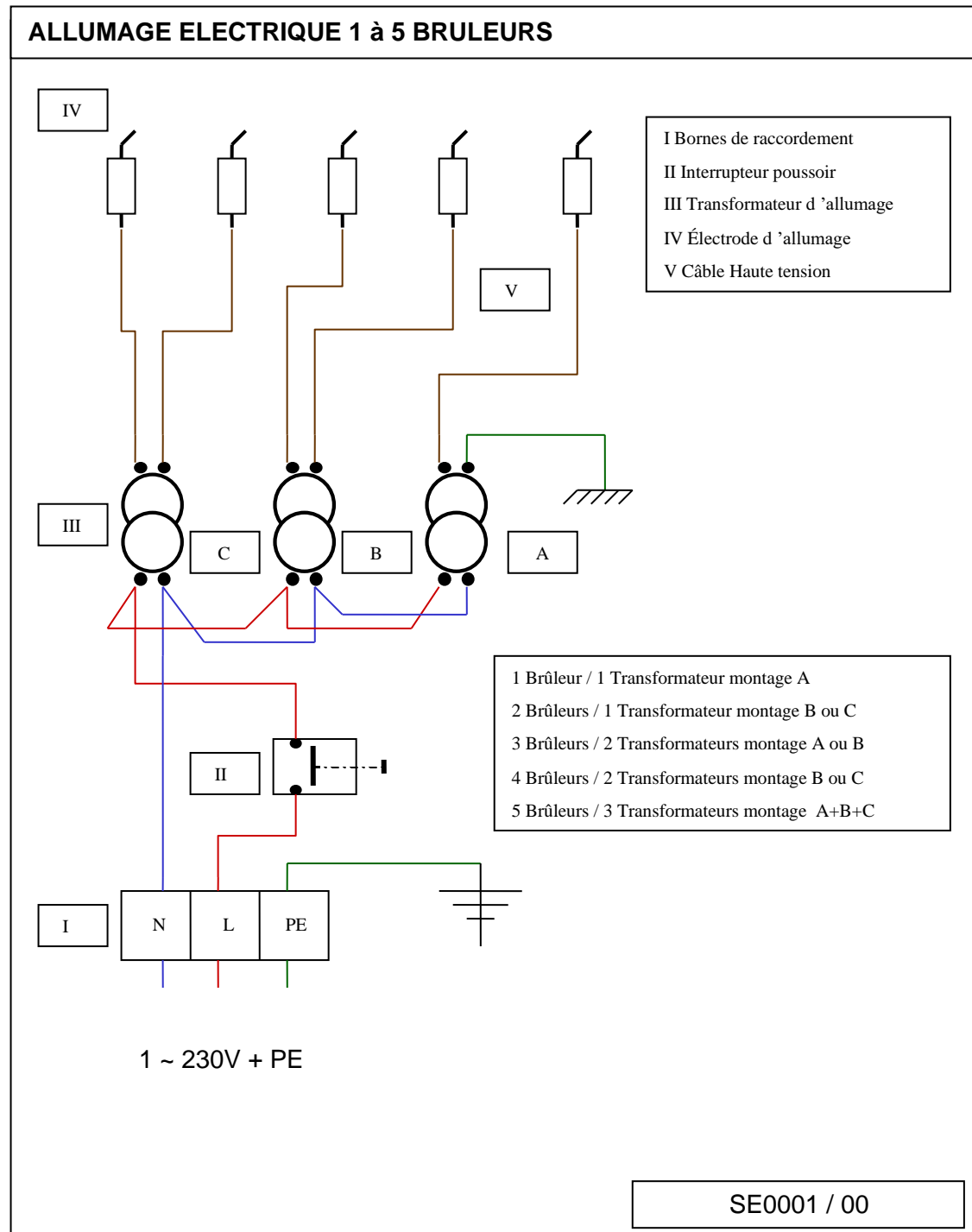


Fourneau à énergie 'mixte'

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Tampon pour la petite plaque	05192A		Thermostat 300°C Four	01990A	
Plaque coup de feu gaz 600 mm x 422 mm	05165A		Plaque coup de feu Grand modèle 600 mm x 841 mm	02926A	
Résistances 2500 W 400 V	02063A		Commutateur pour four	00831A	

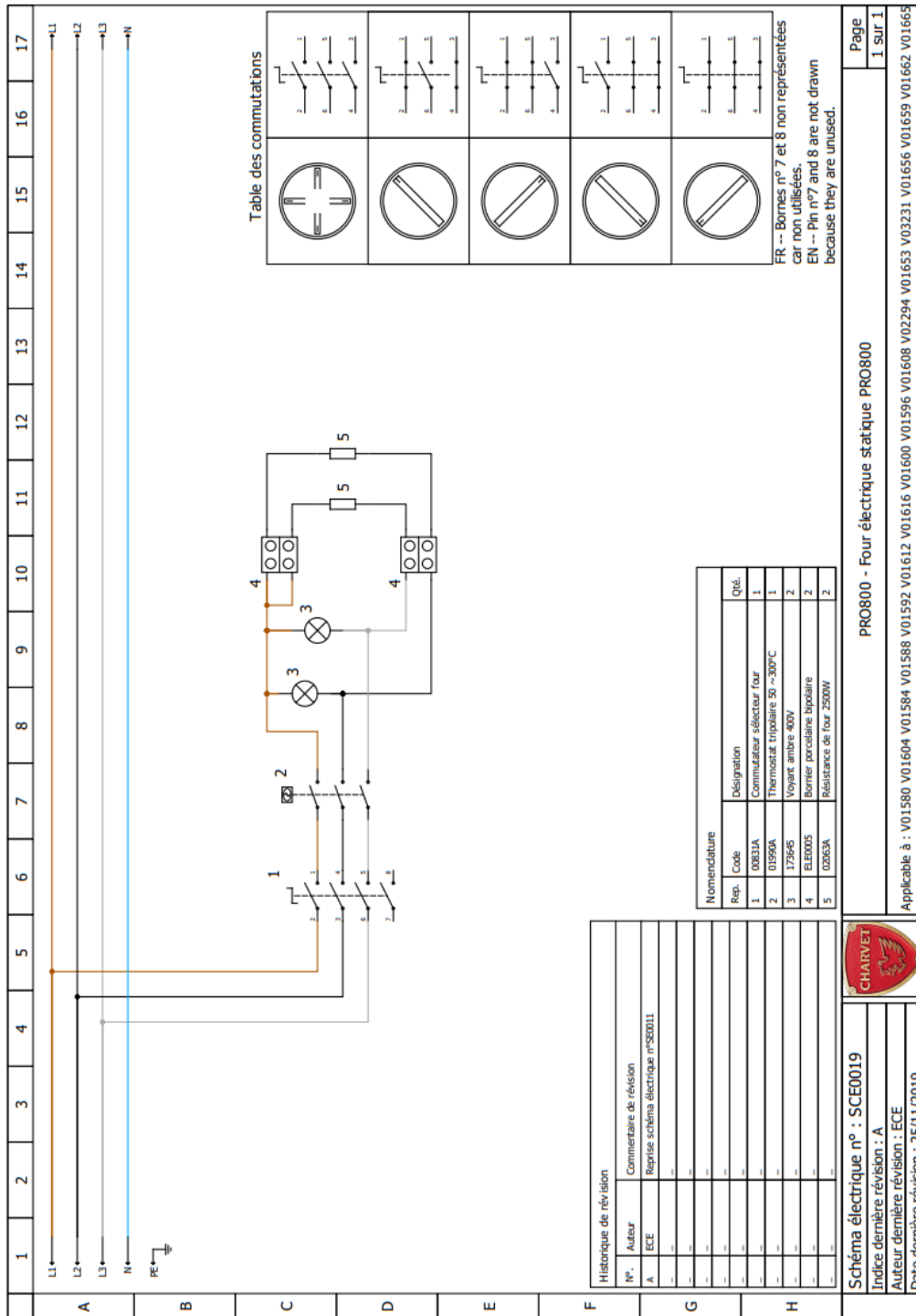


Fourneau à énergie 'mixte'

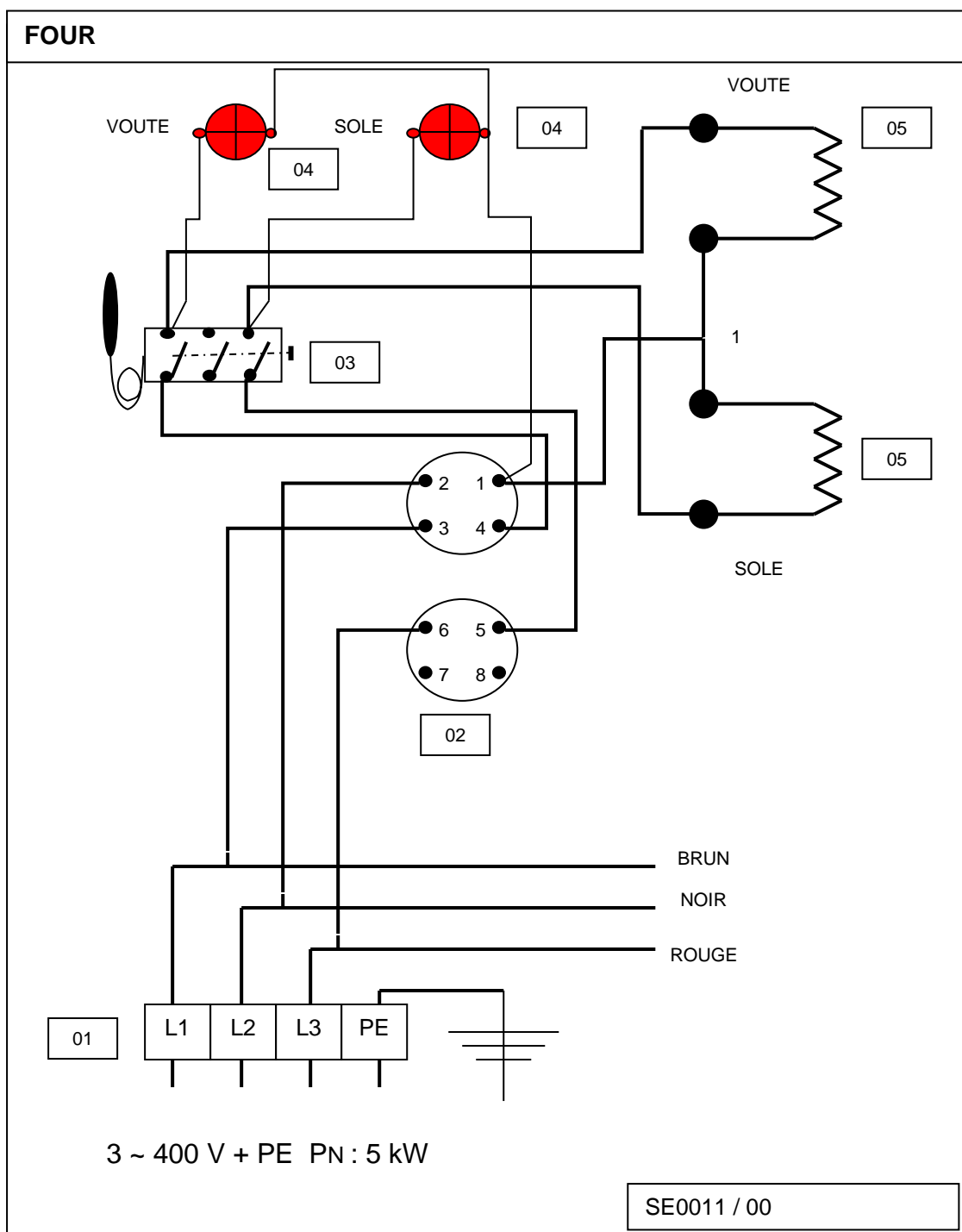


Fourneau à énergie 'mixte'

Schéma électrique de four nouveau modèle



Fourneau à énergie 'mixte'



NOMENCLATURE : FOUR ELECTRIQUE M4FN (schéma : SE0011 / 00) ANCIEN MODELE

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 16 mm ²	3
01	03575A	Borne Vicking terre 16 mm ²	1
02	00831A	Commutateur de four	1
03	01990A	Thermostat 50-300°C	1
04	F14551	Voyant rouge 400V	2
05	02063A	Résistance 2500 W, 400 V	2

CHARVET
38850 - CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22



Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr

NOTICE : 800 Fr MPL ;
ind. : B ; Date d'édition : 17/02/2003
Date de mise à jour : 21/12/2020 auteur JGD
Page 13 / 21

Fourneau à énergie 'mixte'

Série : PRO800

PLAQUES COUP DE FEU & FOUR ELECTRIQUE



- ✓ **V01604 : PRO800 M1PL**
- ✓ **V01584 : PRO800 M2PL**
- ✓ **V01536 : PRO900 M1PL**
- ✓ **V01460 : PRO900 M2PL**

Notice d'utilisation



Fourneau à énergie 'mixte'

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »
Exclusivement pour la France

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

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

B - Modalités de prise en charge :

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

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

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

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

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

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



Fourneau à énergie 'mixte'

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 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.
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10 d'épaisseur 1 mm, montage sans vis apparentes.
Panneau de commande en tôle émaillée, repères sérigraphiés.
Robinetteries gaz à rattrapage automatique de jeu, montée en retrait, 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 :

M1PL :

Plaque coup de feu de cuisson de 845 X 600 mm en deux parties, avec un jeu de cercles centré.
Brûleur couronne de 12 kW sur terre réfractaire et chamotte, support en acier inoxydable.
Veilleuse de sécurité à thermocouple intégrée à la veilleuse.
Tiroir de propreté en acier inoxydable 18-10, sortie en façade.

M2PL :

Plaques coup de feu de cuisson de 600 X 422 mm en deux parties, avec un tampon.
Brûleurs pour plaques de 7 kW montés sur terre réfractaire et chamotte, le support est en acier inoxydable.
Veilleuses de sécurité à thermocouples intégrés.
Tiroirs de propreté en acier inoxydable 18-10 avec la sortie en façade.

Soubassement : Four électrique :

Dimensions :

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

Chauffage sole et voûte par résistances 3 ~ 400V + T, puissance totale 5kW.
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).

CHARVET
38850 – CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22



Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr

NOTICE : 800 Fr MPL ;
ind. : B ; Date d'édition : 17/02/2003
Date de mise à jour : 21/12/2020 auteur JGD
Page 16 / 21

Fourneau à énergie 'mixte'

Options :

Allumage électrique des brûleurs.

2. 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 tous les organes de commande sont fonctionnels, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.

3. MISE EN SERVICE

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

3.1. Plaque coup de feu

Retirer le tampon de la plaque coup de feu.

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

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

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

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

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

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

Replacer le tampon de la plaque coup de feu.

3.2. Four

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

Affichée la température désirée sur le thermostat suivant les cuissons à réaliser, le voyant de régulation s'allume.

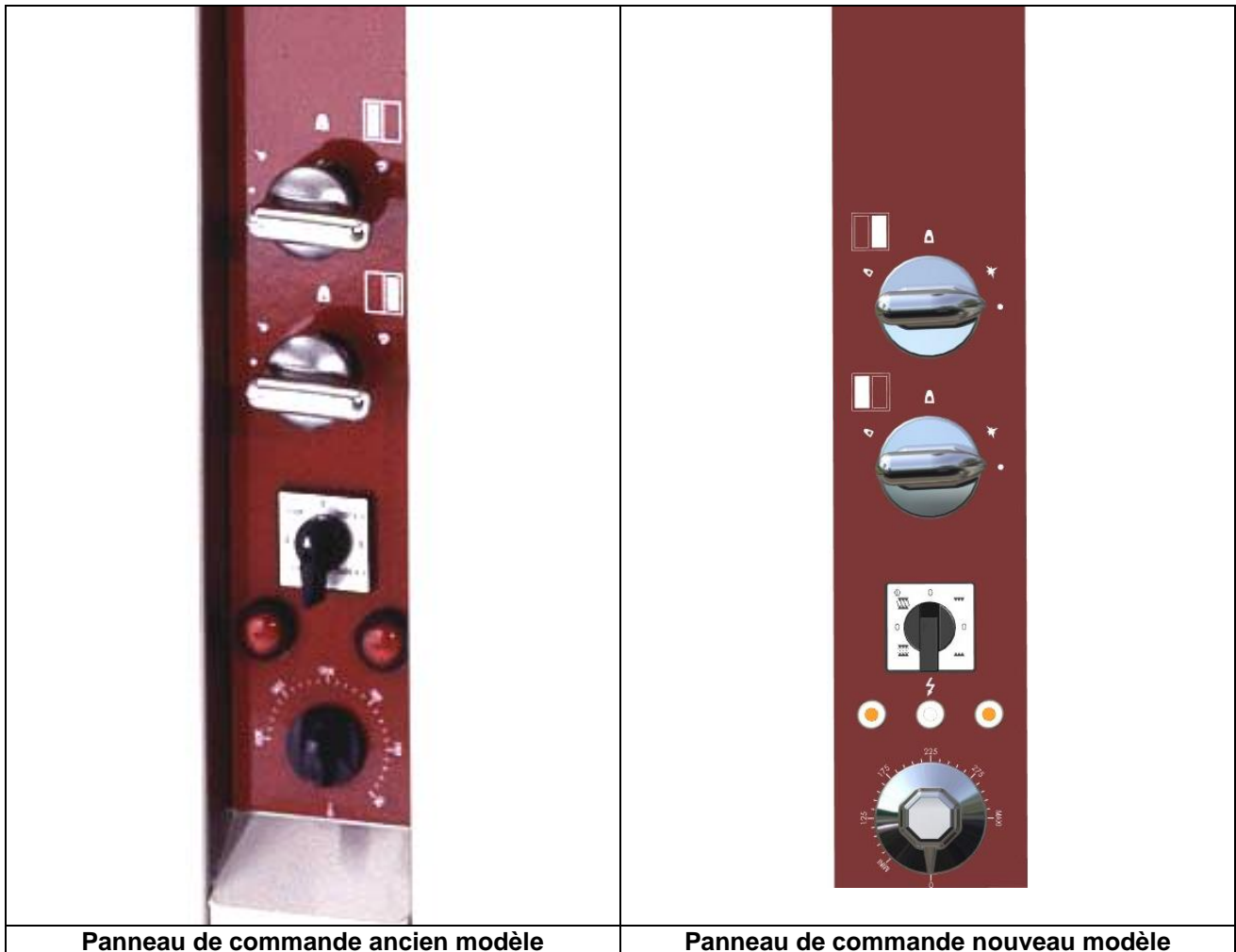
Quand la température affichée au thermostat est atteinte le voyant de régulation s'éteint.

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.



Fourneau à énergie 'mixte'



Panneau de commande ancien modèle

Panneau de commande nouveau modèle

TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TYPE DE CUISSON

POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE PRECHAUFFAGE	PRODUITS
80°C - 100°C	20"	Maintien en température
120°C - 140°C	30" - 40"	Petite pâtisserie
150°C - 170°C	1' - 1'30	Poissons
190°C - 220°C	2' - 3'	Viandes blanches
240°C - 260°C	4' - 6'	Gratins /
270°C - 310°C	7' - 9'	Viandes rouges

Les valeurs sont données à titre indicatif, à vide en fonction de la position de la manette du thermostat.

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).

CHARVET
38850 - CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22



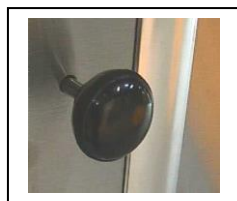
Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr

NOTICE : 800 Fr MPL ;
ind. : B ; Date d'édition : 17/02/2003
Date de mise à jour : 21/12/2020 auteur JGD
Page 18 / 21

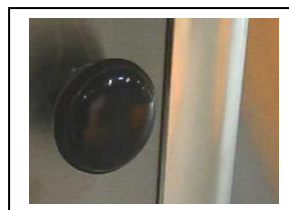
Fourneau à énergie 'mixte'

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

OUVERT



FERMÉ



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, peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer la porte que par la poignée en se tenant écarté de celle-ci.

4. MISE HORS SERVICE

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

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

Nettoyer le four, la grille, le ramasse sauce, la cuvette de propreté, le tiroir de propreté (voir chapitre 5) après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments, des liquides de débordement).

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

5. ENTRETIEN

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

a) Mettre à l'arrêt le chauffage.

b) Attendre le refroidissement avant toute intervention

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

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

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

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

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

5.2. Nettoyage de la plaque coup de feu :

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

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

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

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



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

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

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

5.3. Nettoyage du four

a) 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.



Fourneau à énergie 'mixte'

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.

6. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mal calibrés.

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

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,

Encrassement des thermocouples (partie sensible),

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

Allumeur électrique défectueux (Options).

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



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



TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.



Fourneau à énergie 'mixte'

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALETIQUE 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 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"/> <input style="width: 50%;" type="text"/>
N°OF:	<input style="width: 50%;" type="text"/> Rep. <input style="width: 50%;" type="text"/>
Cat.	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 100%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
U	<input style="width: 20%;" type="text"/> V <input style="width: 20%;" type="text"/> Hz Ip <input style="width: 20%;" type="text"/>
P	<input style="width: 20%;" type="text"/> kW <input style="width: 60%;" type="text"/>
	<input style="width: 100%;" type="text"/>
MADE IN FRANCE	

