



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PLAQUE COUP DE FEU

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO800-900_PRO800-900 PCF-REV. A
Rédigé par JGD le 12/11/20
Révisé par JGD le 13/11/20

APPLICABLE A :

V01603	V01583	V01605	V01585	V01606
V01586	V01928	V01628	V01535	V01459
V01538	V01462	V01731	V01726	V01953
V01736				

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. MONTAGE DE LA MITRE (APPAREILS GAZ SEULEMENT)	2
6. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	3
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	4
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
3. APRES RACCORDEMENT	4
RACCORDEMENT GAZ	5
1. AVANT RACCORDEMENT	5
2. RACCORDEMENT GAZ	5
3. CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	6
1. GENERALITES	6
2. PANNEAU DE COMMANDE	6
3. UTILISATION NORMALE	6
4. TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TYPE DE CUISSON	7
5. MISE HORS SERVICE	7
RÉGLAGES – MAINTENANCE	8
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	8
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	8
3. CONTROLE DE LA PRESSION	9
4. REGLAGE DES RALENTIS	9
5. REGLAGE DE LA COMBUSTION (INJECTEURS, APPORT EN AIR)	10
5.1. Tableaux de réglage pcf grand modèle	10
5.2. Tableaux de réglage Pcf petit modèle	10
5.3. Tableaux de réglage four	10
5.4. Procédure de remplacement des injecteurs et réglages de la bague d'air PCF	10
5.5. Procédure de remplacement des injecteurs et réglages de la bague d'air Four	11
5.6. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse	11
5.7. Réglage des débits réduits	11
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES & GAZ	12
1.1. Schéma de gazage des robinets	13
PIÈCES DE RECHANGE	14



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
B	JGD	12/11/2020	MISE A JOUR DE LA NOTICE ORIGINALE



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



INSTALLATION

1. GENERALITES

Il est impératif que l'installation soit réalisée par un installateur qualifié. Ce dernier procédera à l'installation du matériel dans les règles de l'art, en se conformant aux instructions de cette notice et aux réglementations locales.

Lors de l'installation, une attention toute particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné.

2. MANUTENTIONS

Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle en bois jusqu'à implantation définitive. Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

3. INSTALLATION

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments doivent être faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres du mur minimum.

4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation. Afin d'effectuer ce réglage, il est possible de régler chaque pied (ou boulon de réglage pour les appareils à monter sur socle maçonné) individuellement.

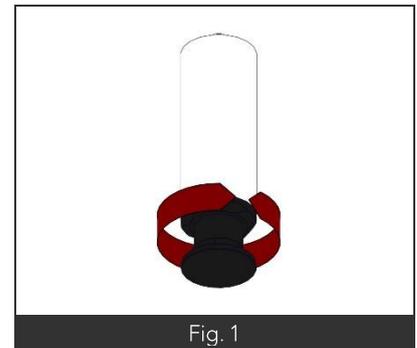


Fig. 1

5. MONTAGE DE LA MITRE (APPAREILS GAZ SEULEMENT)

Nos appareils gaz, de type A, ne doivent pas être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Cela implique le montage d'une mitre, fournie avec l'appareil. Pour se faire, il suffit de :

- Positionner la mitre à son emplacement.
- Mettre en place les crochets du bas de la mitre sous le dessus.
- Serrer les deux vis situées de part et d'autre de la mitre et accessibles depuis les orifices de la grille situés au sommet de la mitre de façon à la verrouiller.

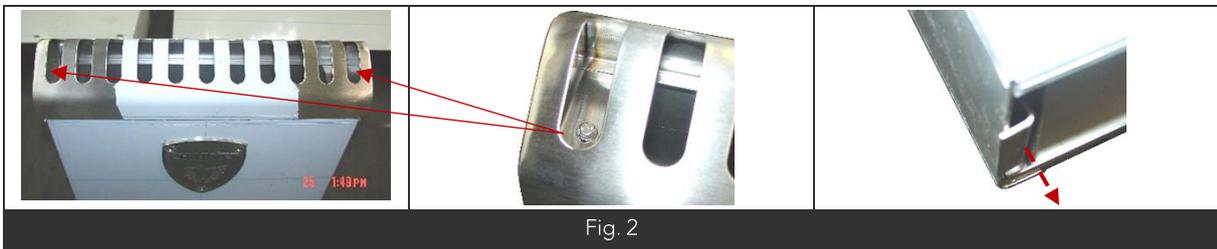


Fig. 2



AVERTISSEMENT

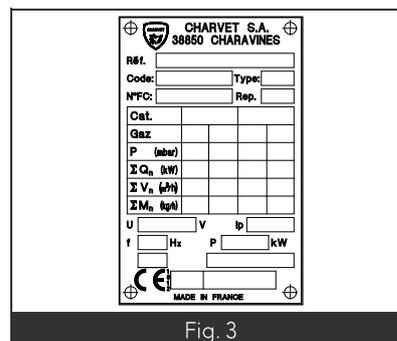
Il est impératif de monter la ou les mitres d'origines, livrées avec l'appareil.

Par ailleurs, le dispositif d'accroche de la mitre permettant un certain débattement, il convient de vérifier son bon alignement avec le conduit d'évacuation des produits de combustion interne à l'appareil.

6. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil dispose d'une plaque signalétique. Son emplacement diffère en fonction de la configuration de l'appareil :

- **L'appareil est monté en configuration baie-libre ou placard :**
La plaque se trouve alors sous le plancher amovible de la baie ou du placard.
- **L'appareil est monté en configuration réchaud :** La plaque est installée en priorité sur l'avant de l'appareil. Il est également possible que cette dernière soit installée sur le support brûleur ou sur le carter de protection du panneau de commande de l'appareil
- **L'appareil est monté en configuration four (électrique ou gaz) :**
La plaque se trouve sur la face avant de l'appareil



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

- Ne pas intervenir sur des câbles alimentés.
- L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- Utiliser des câbles normalisés 245 IEC 57 ou 245 IEC 66 (Ou autres câbles présentant des caractéristiques similaires).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335 – I.
- En cas de détérioration du câble il est impératif de faire intervenir une personne qualifiée pour procéder à son remplacement.

Dans le cas d'un appareil mobile, relié au réseau par une prise de courant :

- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccorder la canalisation électrique fixe de l'installation au circuit électrique de l'appareil par l'intermédiaire du boîtier de raccordement.

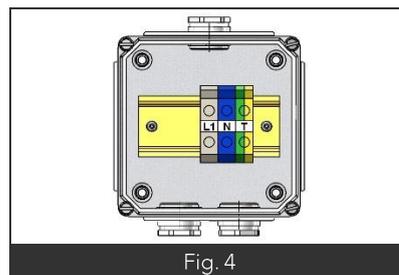


Fig. 4

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclut dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Raccorder la borne d'équipotentialité, dont l'emplacement est repéré par le symbole normalisé CEI60417-502 2002-10 (Représentation ci-contre).

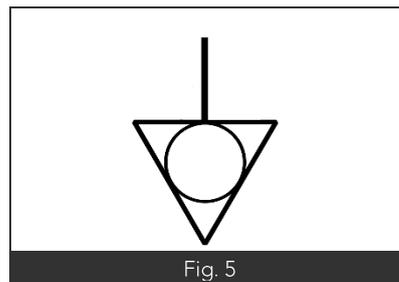


Fig. 5

3. APRES RACCORDEMENT

Après avoir raccordé l'appareil, il convient de s'assurer du bon serrage des câbles au bornier, mais également de la bonne mise à la terre du système.

RACCORDEMENT GAZ



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement de l'appareil au gaz :

- L'appareil doit être installé dans les règles de l'art, ou à défaut, en conformité avec les normes de références ou instructions de cette notice.
- Cet appareil de type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustions.
- Le local d'installation de cet appareil doit être suffisamment aéré, et équipé d'un système d'extraction mécanique des gaz brûlés.
- Attention au débit d'air neuf requis (exprimé en m³/h) qui doit être de 2 x P_n (Puissance nominale en kW).
- Interposer une vanne de barrage gaz entre l'appareil et la canalisation fixe de l'utilisateur. Cette vanne doit être accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT

Avant de procéder au raccordement gaz de l'appareil, vérifier :

- La propreté de la canalisation.
- La dimension de la canalisation, afin de minimiser les pertes de charge. Le diamètre du tuyau est fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, et du parcours (Longueur, nombre de coudes).
- Le type de gaz utilisé : Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (Nature/pression). Ces indications sont portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'apport en air de combustion est suffisant (Voir tableau ci-dessous).

Code appareil	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (En m ³ /h)
V01603	PRO800G1PL	23	46
V01583	PRO800G2PL	25	50
V01605	PRO800B-G1PL	12	24
V01585	PRO800B-G2PL	14	28
V01606	PRO800R-G1PL	12	24
V01586	PRO800R-G2PL	14	28
V01928	PRO800-1/2B-G1PL	7	14
V01628	PRO800-1/2R-G1PL	7	14
V01535	PRO900G1PL	23	46
V01459	PRO900G2PL	25	50
V01538	PRO900B-G1PL	12	24
V01462	PRO900B-G2PL	14	28
V01731	PRO900R-G1PL	12	24
V01726	PRO900R-G2PL	14	28
V01953	PRO900-1/2B-G1PL	7	14
V01736	PRO900-1/2R-G1PL	7	14

2. RACCORDEMENT GAZ

Connecter l'appareil au gaz, via le raccord fileté M1/2" situé à l'arrière de l'appareil

Remarque : Un raccordement par flexible est possible sous réserve que ce dernier soit homologué selon les conditions du pays d'installation et adapté à la nature de gaz employé. La longueur de ce flexible est limitée à 1.50m.

3. CONTROLES APRES RACCORDEMENT

Après raccordement, contrôler :

- L'étanchéité du circuit jusqu'à la rampe porte-robinets gaz.
- La pression de l'appareil en fonctionnement (Voir section « Réglages – Maintenance » ci-dessous).
- L'aspect de la flamme.
- Le bon fonctionnement de l'appareil.



PREMIÈRE MISE EN SERVICE

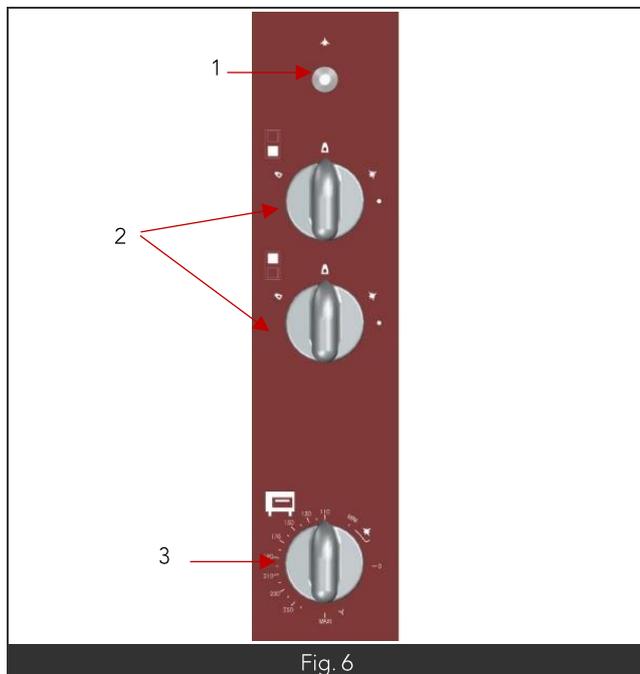
1. GENERALITES

À l'issue de l'installation, il convient de retirer tous les films plastiques de protection, puis de procéder à un essai de chaque fonction de l'appareil, merci de vous reporter au paragraphe « Utilisation normale » de la notice d'utilisation.

Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

La livraison du chantier doit également donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de chaque appareil à l'utilisateur ou à la personne en charge.

2. PANNEAU DE COMMANDE



Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	(Si option) Bouton allumage électrique
2	Manette robinet pcf
3	Manette robinet four
4	
5	
6	
7	

3. UTILISATION NORMALE

Plaque coup de feu :

- Retirer le tampon de la pcf. Pousser et tourner à fond la manette 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 la manette et en même temps présenter une flamme d'allumage à proximité des orifices de veilleuse ou agir sur le bouton poussoir d'allumage (Fig8 Rep1) pour les appareils équipés de l'option.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes avant de relâcher la pression.
- La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- La veilleuse allumée, tourner la manette sur la gauche (index du volant en face de la petite flamme) le brûleur fonctionne à sa puissance.
- En tournant jusqu'à la position suivante on obtient un ralenti pour le mijotage.
- Replacer le tampon de la pcf.

Four :

- Vérifier que le trou d'allumage de la sole (trou oblong) est situé sur l'avant gauche du four, c'est-à-dire au-dessus de la veilleuse.
- 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 par le trou à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le bouton poussoir pour les appareils équipés de l'option.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes avant de relâcher la pression.
- La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- La veilleuse allumée, tourner le volant jusqu'à la position index en face de la grande flamme.
- Tourner la manette du thermostat sur la graduation de température désirée, le brûleur de four s'allume à pleine puissance.
- Refermer la porte du four.



AVERTISSEMENT

Lors d'une cuisson en voie humide, il y a un risque d'échappement de vapeur pouvant provoquer un risque de brûlure au moment de l'ouverture de la porte du four.
Les parois du four ainsi que 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. TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TYPE DE CUISSON

POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE PRECHUAFFAGE	PRODUITS
80°C-100°C	20"	Maintien en température
120°C-140°C	30" - 40"	Petite pâtisserie
150°C-170°C	1' - 1'30	Poisson
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.

5. MISE HORS SERVICE

- Ramener la(les) manette(s) de différents robinets sur la position « 0 » arrêt.
- En fin de journée couper l'alimentation gaz et électrique du réseau.



AVERTISSEMENT

Consignes relatives aux opérations de maintenance sur un appareil électrique ou mettant en œuvre l'énergie électrique :

Avant toute intervention :

- Déconnecter l'appareil de son alimentation au disjoncteur.
- Vérifier l'absence de tension à l'aide d'un dispositif de vérification approprié.

Les règles édictées dans la section « Raccordement électrique » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après mise hors tension de l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.



AVERTISSEMENT

Consignes relatives aux opérations de maintenance ou de réglage sur un appareil gaz ou mettant en œuvre l'énergie gaz :

- Il est impératif d'interrompre l'alimentation de l'appareil en gaz en cas d'intervention sur l'une des pièces du circuit gaz de l'appareil (Utiliser la vanne de barrage prévue à cet effet). Cette consigne ne s'applique pas aux opérations nécessitant la présence de gaz dans le système (Ex. : Contrôle de la pression).
- Bien que nos appareils soient pré-réglés selon les caractéristiques du réseau gaz au lieu d'installation (Nature de gaz, pression de gaz attendue), des ajustements du réglage d'air peuvent s'avérer nécessaire lors de l'installation.
- Lors du contrôle de la pression, merci d'effectuer votre mesure sur les prises de pression de rampes et non des robinets.

Les règles édictées dans la section « Raccordement gaz » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après fermeture de la vanne de barrage alimentant l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de réviser l'appareil une fois par an. Cette révision devra, en plus du contrôle du fonctionnement général de l'appareil, inclure à minima :

- La vérification du bon état général des composants électriques et mécaniques.
- La vérification de l'aspect des câbles et connexions (Aspect, serrage).
- La vérification des organes de régulation et sécurité.
- La réalisation d'un graissage des robinets gaz

2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Dévisser les vis situées sous le panneau de commande.
- Tirer vers soit et vers le haut pour démonter le panneau.



3. CONTROLE DE LA PRESSION

Le contrôle de pression du gaz doit être réalisé à l'issue de l'installation de l'appareil. En effet, une pression de gaz trop faible peut avoir une incidence sur le fonctionnement de l'appareil pouvant se traduire par des performances dégradées (Puissance réelle du foyer inférieure à la puissance annoncée, rendement insatisfaisant, ...), voire, dans certains cas, le dysfonctionnement complet de l'appareil (Le foyer ne s'allume pas).

En cas de dysfonctionnement sur la partie gaz d'un appareil, il est possible que notre service après-vente vous demande d'effectuer un relevé de la pression du gaz.

Le paragraphe suivant décrit le mode opératoire à suivre afin de réaliser une mesure pertinente de pression sur votre appareil.

Remarque : Afin d'obtenir une mesure correcte, veiller à ce que tous les appareils gaz connectés à la même canalisation fonctionnent à leur puissance nominale lors de la mesure.

- Déposer le capot de commande (voir 2 paragraphe ci-dessus).
- Chaque rampe de robinet dispose d'une prise de pression (Fig. 8. – Rep. 1). Dévisser la vis de prise de pression, y brancher le manomètre.
- Mettre l'appareil en fonctionnement à débit maxi.
- Réaliser la mesure.

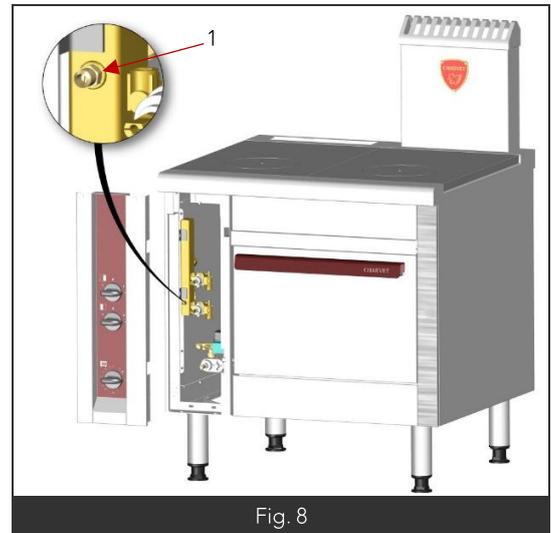


Fig. 8



INFORMATION

Astuce :

La prise de pression peut également servir d'orifice de purge pour le circuit gaz avant la mise en service de l'appareil.

4. REGLAGE DES RALENTIS

Robinet de Four

- Déposer le panneau de commande
- Repositionner la manette sur le robinet gaz
- Allumer le brûleur préchauffer le ~10min sur position 4.
- Repasser sur la position 1 pour mettre le brûleur au ralenti.
- Régler la vis (fig9 rep1) visser pour diminuer le ralenti et dévisser pour l'augmenter.
- La pression peut être mesurée sur la prise de pression (fig9 rep2)
- Agir rapidement avant que la chauffe ne se relance.

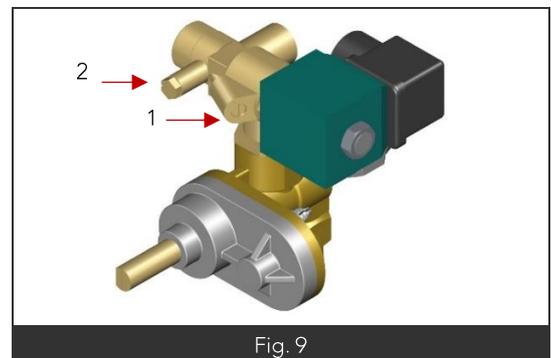


Fig. 9

Robinet de PCF

- Déposer le panneau de commande
- Repositionner la manette sur le robinet gaz
- Mettre la position ralenti (Fig10 Rep1)
- Visser (Fi10 Rep2) + ou – le ralenti pour faire réduire la flamme des 2/3.
-

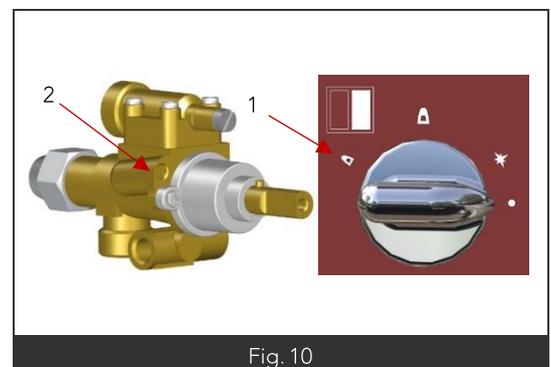


Fig. 10

Remarque : les flammes sont réduites au 1/4 de leurs tailles en position maxi le brûleur ne soit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

5.1. Tableaux de réglage pcf grand modèle

Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)		Débit calorifique minimal
	Brûleur principal	Veilleuse	Brûleur principal	Veilleuse	
G20 : Pn = 20 mbar	280	40	10	Bague ouverte	12
G 25 : Pn = 20 mbar					
G 25 : Pn = 25 mbar					
G 30 : Pn = 29 mbar	190	20			
G 30 : Pn = 50 mbar					
G 31 : Pn = 37 mbar					
G 31 : Pn = 50 mbar					

5.2. Tableaux de réglage Pcf petit modèle

Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)		Débit calorifique minimal
	Brûleur principal	Veilleuse	Brûleur principal	Veilleuse	
G20 : Pn = 20 mbar	190	40	3	Bague ouverte	7
G 25 : Pn = 20 mbar					
G 25 : Pn = 25 mbar					
G 30 : Pn = 29 mbar	130	20	15		
G 30 : Pn = 50 mbar					
G 31 : Pn = 37 mbar					
G 31 : Pn = 50 mbar					

5.3. Tableaux de réglage four

Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)		Débit calorifique minimal
	Brûleur principal	Veilleuse	Brûleur principal	Veilleuse	
G20 : Pn = 20 mbar	250	40	2	Bague ouverte	11
G 25 : Pn = 20 mbar					
G 25 : Pn = 25 mbar					
G 30 : Pn = 29 mbar	165	20	4		
G 30 : Pn = 50 mbar					
G 31 : Pn = 37 mbar					
G 31 : Pn = 50 mbar					

5.4. Procédure de remplacement des injecteurs et réglages de la bague d'air PCF

- Déposer la plaque fonte, les réfractaires et le support. (Fig9)
- Débloquent la bague d'air (Fig10 Rep3)
- Déposer l'injecteur (Fig9 Rep2), le remplacer par l'injecteur souhaité selon le tableau ci-dessus (paragraphe 4.1)
- Régler la distance « d » (Fig10) en fonction des données du tableau ci-dessus (paragraphe 4.1)
- Bloquer la bague d'air, sceller après réglage

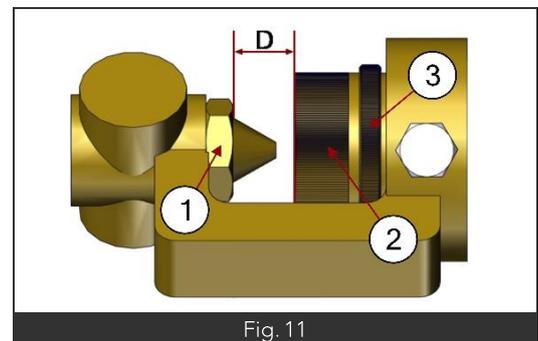
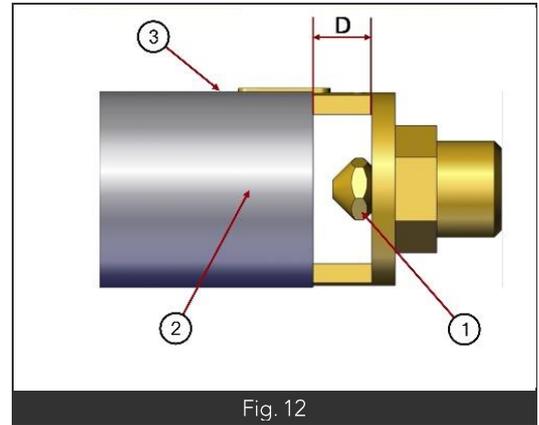


Fig. 11

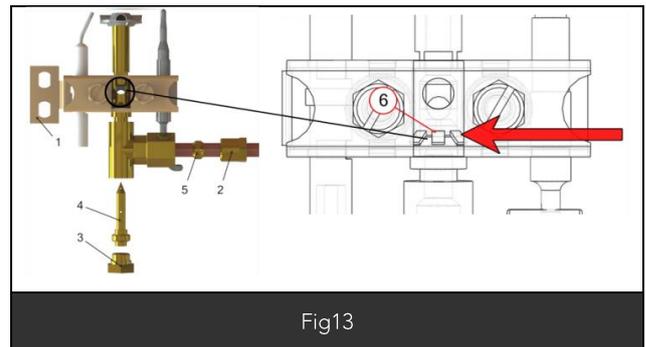
5.5. Procédure de remplacement des injecteurs et réglages de la bague d'air Four

- Déposer la sole de four pour accéder à un capot inox situé dessous.
- Déposer ce capot afin d'accéder au venturi.
- Accéder à la bague d'air (Fig12 Rep2), la dévisser (Fig12 Rep3) puis la faire glisser de façon à pouvoir accéder à l'injecteur monté sur l'étrier.
- Dévisser l'injecteur (Fig12 Rep1) puis le remplacer par l'injecteur souhaité. (voir tableau 4.1)
- Une fois l'injecteur remplacé, réajuster l'ouverture de la bague d'air.



5.6. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse

- Dévisser le support veilleuse (Fig13 Rep1)
- Dévisser le raccord gaz veilleuse (Fig13 Rep2)
- Dévisser l'écrou (Fig13 Rep3) pour changer l'injecteur (Fig13 Rep4)
- Régler l'arrivée d'air.



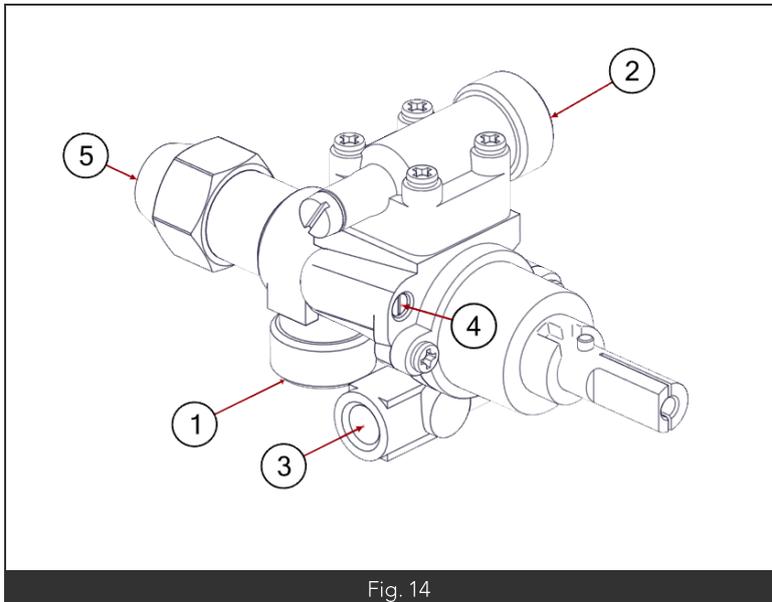
5.7. Réglage des débits réduits



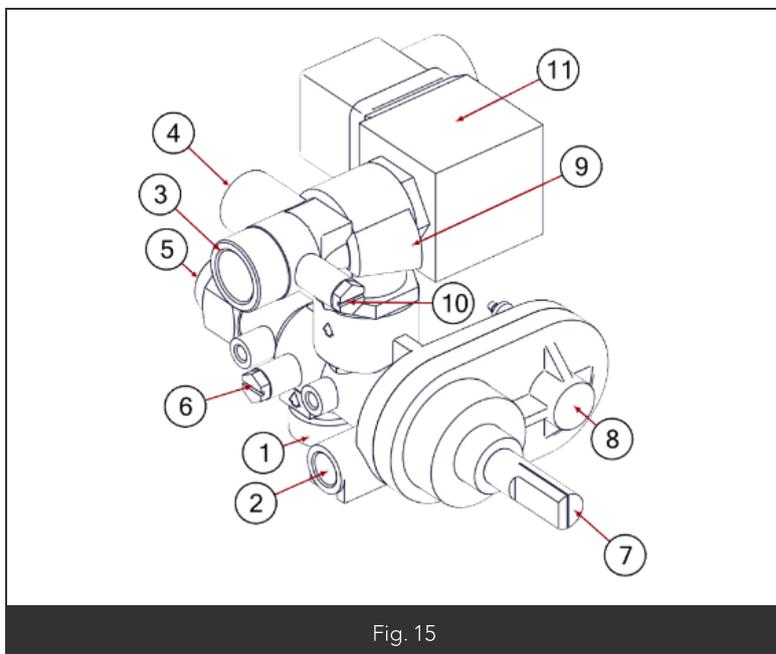
INFORMATION

Le réglage des débits est fait en usine. Il ne peut être modifié que par du personnel qualifié. Il peut être nécessaire de l'ajuster.

1.1. Schéma de gazage des robinets

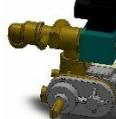


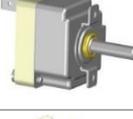
Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Entrée gaz
2	Sortie gaz brûleur
3	Sortie gaz veilleuse
4	Vis de réglage du débit maxi
5	Retour thermocouple



Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Entrée gaz
2	Sortie gaz veilleuse
3	Sortie gaz brûleur principal
4	Vis de réglage du débit maxi
5	Retour thermocouple
6	Prise de pression de l'étage d'entrée (Non utilisée)
7	Axe du robinet
8	Commande de l'axe du thermostat
9	Vis de réglage du débit mini
10	Prise de pression de l'étage de sortie (Non utilisée)
11	Électrovanne

PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
F13087	Brûleur petite pcf	
F04506	Brûleur four	
505690	Manette gaz	
08425A	Robinet thermostatique four	
08936A	Electrovanne robinet gaz	
02161A	allumeur	
05315A	Bougie allumage	
07551A 07550A	Veilleuse GN Veilleuse GP	
07535A 07537A	Injecteur brûleur four GN Injecteur brûleur four GP	
00212A	Injecteur brûleur grande PCF GN	
00203A	Injecteur brûleur grande PCF GP	
05165A	Plaque coup de feu petite modèle 600x422	
06757A	Réfractaire (petite PCF) petit modèle	
06758A	Réfractaire (petite PCF) grand modèle	
04051A	Grille de four	

Code	Désignation	Visuel
00123A	Brûleur grande pcf	
00290A	thermocouple	
00311A 08094A	Robinet gaz si four Robinet gaz si baie libre	
506245	Thermostat 0-300°C	
ELE0018	Bouton allumage électrique	
174004	Fil de bougie	
06430A 07357A	Injecteur veilleuse GN Injecteur veilleuse GP	
00203A 00197A	Injecteur brûleur petite PCF GN Injecteur brûleur petite PCF GP	
02926A	Plaque coup de feu grand modèle 600x840	
F10897	Réfractaire de grande PCF	
F04181	Axe complet porte de four	
F00162	Sole de four	
F10945	Poignée porte four	



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PLAQUE COUP DE FEU

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_PRO800-900_PRO800-900 PCF_REV. A
Rédigé par JGD le 12/11/20
Révisé par JGD le 13/11/20

APPLICABLE A :

V01603	V01583	V01605	V01585	V01606
V01586	V01928	V01628	V01535	V01459
V01538	V01462	V01731	V01726	V01953
V01736				

SOMMAIRE

INTRODUCTION _____ 1

1. AVANT-PROPOS _____	1
2. CONTACTS UTILES _____	1
3. GARANTIE _____	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE _____	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE _____	1

UTILISATION _____ 2

1. AVERTISSEMENTS _____	2
2. PANNEAU DE COMMANDE _____	2
3. UTILISATION NORMALE _____	2
4. TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TYPE DE CUISSON _____	3
5. MISE HORS SERVICE _____	3
6. CAS DE PANNE _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	4
3. NETTOYAGE DE LA PLAQUE COUP DE FEU _____	4
3. NETTOYAGE DU FOUR GAZ _____	4

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
B	JGD	12/11/2020	MISE A JOUR DE LA NOTICE ORIGINALE



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, Par conséquent, il doit être utilisé par du personnel qualifié, dans le cadre prévu et selon les instructions du présent document. Toute utilisation anormale de cet équipement pourrait avoir des conséquences sur son fonctionnement, mais aussi sur la sécurité des biens et des personnes.

Cet appareil est équipé de plusieurs organes de sécurité. En cas de dysfonctionnement, merci de mettre l'appareil hors alimentations (électricité, gaz, eau, ...) et contacter un installateur qualifié pour intervention.

- **Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux par vous-même, en cas de dysfonctionnement, merci de consigner l'appareil (l'isoler de ses sources d'alimentation, et limiter son accès aux seules personnes habilitées), dans l'attente de l'intervention de l'installateur.**
- **Ne pas utiliser un appareil en cas de mise en sécurité de ce dernier, ne pas tenter de by-passer le/les dispositifs de sécurité de l'appareil.**
- **Ne jamais faire fonctionner un appareil, en particulier à vide, sans surveillance.**
- **Ce matériel doit être révisé à minima une fois par an par un installateur qualifié.**
- **Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant, en cas de défaillance, il convient de faire intervenir l'installateur pour remplacement ou réparation.**

Ni la société CHARVET, ni la société d'installation, ne pourraient être tenues pour responsables des dégradations et/ou blessures consécutives à un mauvais entretien, une mauvaise utilisation, ou modification non-autorisée de cet appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

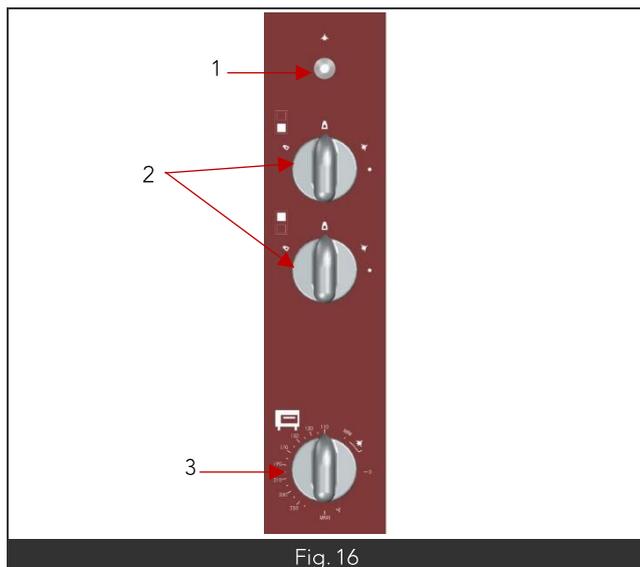


Fig. 16

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	(Si option) Bouton allumage électrique
2	Manette robinet pcf
3	Manette robinet four
4	
5	
6	
7	

3. UTILISATION NORMALE

Plaque coup de feu :

- Retirer le tampon de la pcf . Pousser et tourner à fond la manette 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 la manette et en même temps présenter une flamme d'allumage à proximité des orifices de veilleuse ou agir sur le bouton poussoir d'allumage (Fig16 Rep1) pour les appareils équipés de l'option.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes avant de relâcher la pression.
- La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- La veilleuse allumée, tourner la manette sur la gauche (index du volant en face de la petite flamme) le brûleur fonctionne à sa puissance.
- En tournant jusqu'à la position suivante on obtient un ralenti pour le mijotage.
- Replacer le tampon de la pcf.

Four :

- Vérifier que le trou d'allumage de la sole (trou oblong) est situé sur l'avant gauche du four, c'est-à-dire au-dessus de la veilleuse.
- 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 par le trou à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le bouton poussoir pour les appareils équipés de l'option.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes avant de relâcher la pression.
- La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- La veilleuse allumée, tourner le volant jusqu'à la position index en face de la grande flamme.
- Tourner la manette du thermostat sur la graduation de température désirée, le brûleur de four s'allume à pleine puissance.
- Refermer la porte du four.



AVERTISSEMENT

Lors d'une cuisson en voie humide, il y a un risque d'échappement de vapeur pouvant provoquer un risque de brûlure au moment de l'ouverture de la porte du four.
Les parois du four ainsi que 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. 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	Poisson
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.

5. MISE HORS SERVICE

- Ramener la(les) manette(s) de différents robinets sur la position « 0 » arrêt.
- En fin de journée couper l'alimentation gaz et électrique du réseau.

6. CAS DE PANNE

CAS DE PANNE	CAUSE PROBABLE
Manque de chauffe	-Obturation des sorties des brûleurs des injecteurs -Pression du réseau gaz non conforme -Injecteurs mal calibrés -Obturation des évacuations des gaz brûlés (pcf, four) -Température du four non conforme ; thermostat défectueux
Allumage défectueux	-Encrassement des orifices de veilleuses -Encrassement des thermocouples (partie sensible) -Armement des thermocouples difficiles, débit des veilleuses, positionnement, poussée sur le volant de commande insuffisante. -Allumeur électrique défectueux (option)



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

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées.

Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau.

L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

Le nettoyage des habillages sera réalisé avec une éponge mouillée à l'eau savonneuse (Ou autre produit détergent neutre). Pour le dessus, hors fonction, il est possible d'utiliser une éponge à récurer si nécessaire, en prenant soin de frotter dans le sens du polissage (Risque d'altération de l'aspect de l'appareil ou du dessus).

3. NETTOYAGE DE LA PLAQUE COUP DE FEU

- Décaper avec un abrasif spécial fonte.
- Huiler lors d'une longue période d'arrêt.
- Le nettoyage de la plaque coup de feu se fait avec une brosse ou une spatule en bois.
- Le tiroir de propreté (Fig17 Rep1) doit être retiré à chaque nettoyage puis lavé et remis en place.
- Bien sécher la plaque coup de feu puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.



AVERTISSEMENT

Ne jamais faire de déglçage sur une plaque coup de feu.



Fig. 17

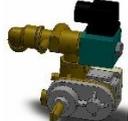
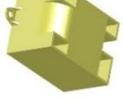
4. NETTOYAGE DU FOUR GAZ

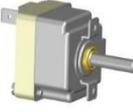
- Déposer les grilles de four (Fig18 Rep1), ainsi que les paraboles (Fig18 Rep2)
- Ces dernières peuvent être passées en lave-vaisselle ou nettoyées à l'éponge, à l'aide d'eau savonneuse. Il est également possible d'utiliser un abrasif végétal pour éliminer les salissures tenaces.
- Dans le cas d'un nettoyage manuel, rincer abondamment les divers éléments.
- Après séchage complet, replacer les éléments à l'intérieur du four pour utilisation ultérieure.
- Plus occasionnellement, ou en cas de salissure excessive, il est possible de nettoyer la sole du four (Fig18 Rep3). Ce nettoyage sera réalisé au moyen d'une brosse en laiton.



Fig. 18

PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
F13087	Brûleur petite pcf	
F04506	Brûleur four	
505690	Manette gaz	
08425A	Robinet thermostatique four	
08936A	Electrovanne robinet gaz	
02161A	allumeur	
05315A	Bougie allumage	
07551A 07550A	Veilleuse GN Veilleuse GP	
07535A 07537A	Injecteur brûleur four GN Injecteur brûleur four GP	
00212A 00203A	Injecteur brûleur grande PCF GN Injecteur brûleur grande PCF GP	
05165A	Plaque coup de feu petite modèle 600x422	
06757A 06758A	Réfractaire (petite PCF) petit modèle Réfractaire (petite PCF) grand modèle	
04051A	Grille de four	

Code	Désignation	Visuel
00123A	Brûleur grande pcf	
00290A	thermocouple	
00311A 08094A	Robinet gaz si four Robinet gaz si baie libre	
506245	Thermostat 0-300°C	
ELE0018	Bouton allumage électrique	
174004	Fil de bougie	
06430A 07357A	Injecteur veilleuse GN Injecteur veilleuse GP	
00203A 00197A	Injecteur brûleur petite PCF GN Injecteur brûleur petite PCF GP	
02926A	Plaque coup de feu grand modèle 600x840	
F10897	Réfractaire de grande PCF	
F04181	Axe complet porte de four	
F00162	Sole de four	
F10945	Poignée porte four	