

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

Etuve

- √ **ETUVE 800 : V01709, V01710**
- √ **ETUVE 900 : V01745, V01746**
- √ **ETUVE 1000 : V01751, V01752**
- √ **ETUVE 800-900: V00826**



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

Notice d'installation



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

« 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. » »

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



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

INSTALLATION

1.1. Généralités

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

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

1.2. Manutention – Mise en place

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

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

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

1.3. Implantation

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

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

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

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

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

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.

Avertissements



• Appareil fixe :

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

• Appareil mobile :

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

• ATTENTION :

En cas d'installation indépendante de l'appareil ce dernier doit être fixé au mur.

Intervention :

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.
L'appareil sera isolé du réseau électrique où une consignation (informative et physique) sera effectuée le temps de l'intervention.**

Annexes 'électrique'

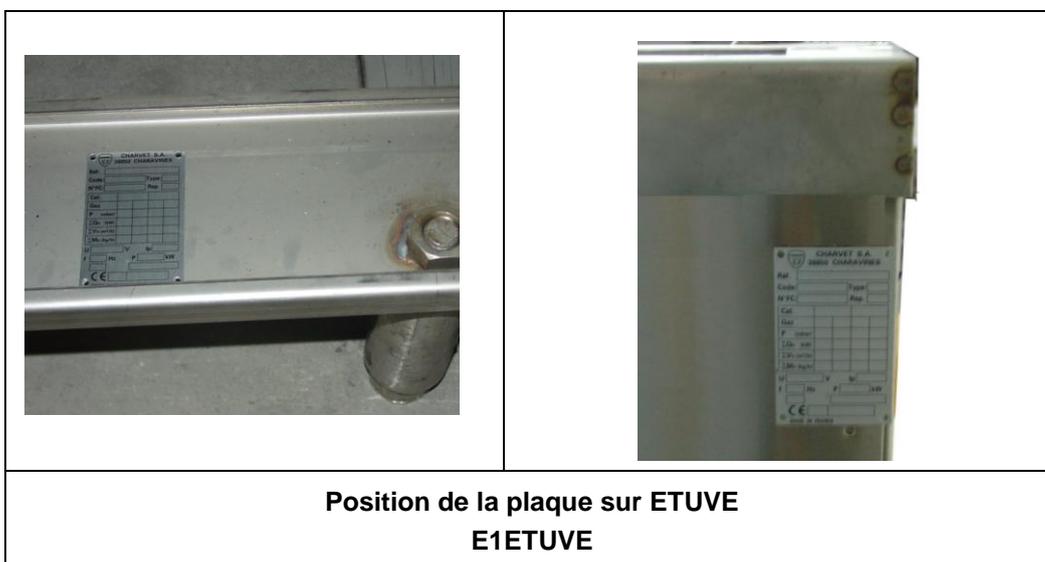
E1ETUV6-1/1

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

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.

• Plaquette signalétique

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



✓ PARTIE ELECTRIQUE

Avertissements :



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.



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

• 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.

• ATTENTION :

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

3. Contrôles et vérifications avant raccordements électriques

Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

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

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

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (voir § 5.)
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions de l'appareil,
- que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

Le thermostat de surchauffe est pré-réglé en usine, ce réglage ne doit pas être modifié (risque de déformation irréversible du fond de cuve, bleuissement de l'acier inoxydable de la cuve détérioration des résistances).

6.1. Raccordement électrique

- **Procédure de raccordement élect.**

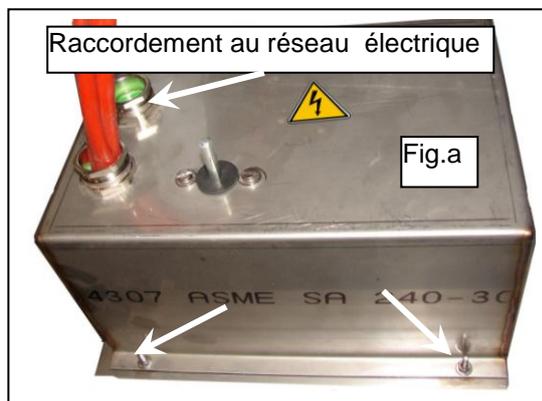
- **RACCORDEMENT ELECTRIQUE :**

Déposer le capot de commande en façade pour accéder au coffret de raccordement.

Passer le câble de raccordement dans de cadre inférieur du châssis, entrer dans le coffret. (fixa 4 boulons (fig.a))

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

Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

6. Contrôles et vérifications après raccordements électriques

- Après raccordement vérifier :
 - La bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
 - L'isolement de l'équipement électrique,
 - Le bon fonctionnement de l'appareil (fonctionnement du thermostat...)

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

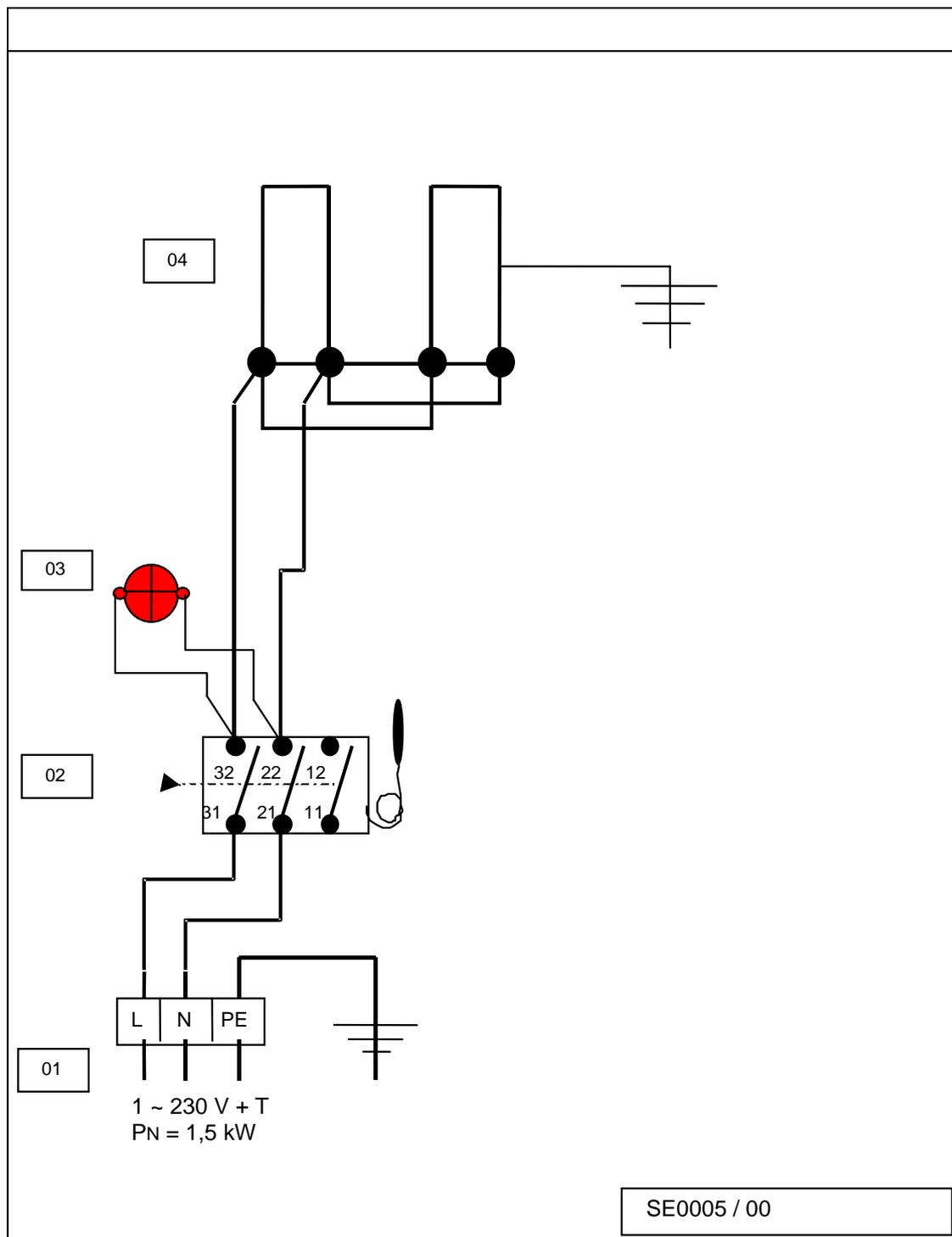
4. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux et des options disponible.

Tension de transformation	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
Les différentes configurations élect.				
ETUVE G1/1	A			
Schéma élec.	SE0005/00			
ETUVE G2/1		A	B	B
Schéma élec.		SE0006/00		

A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

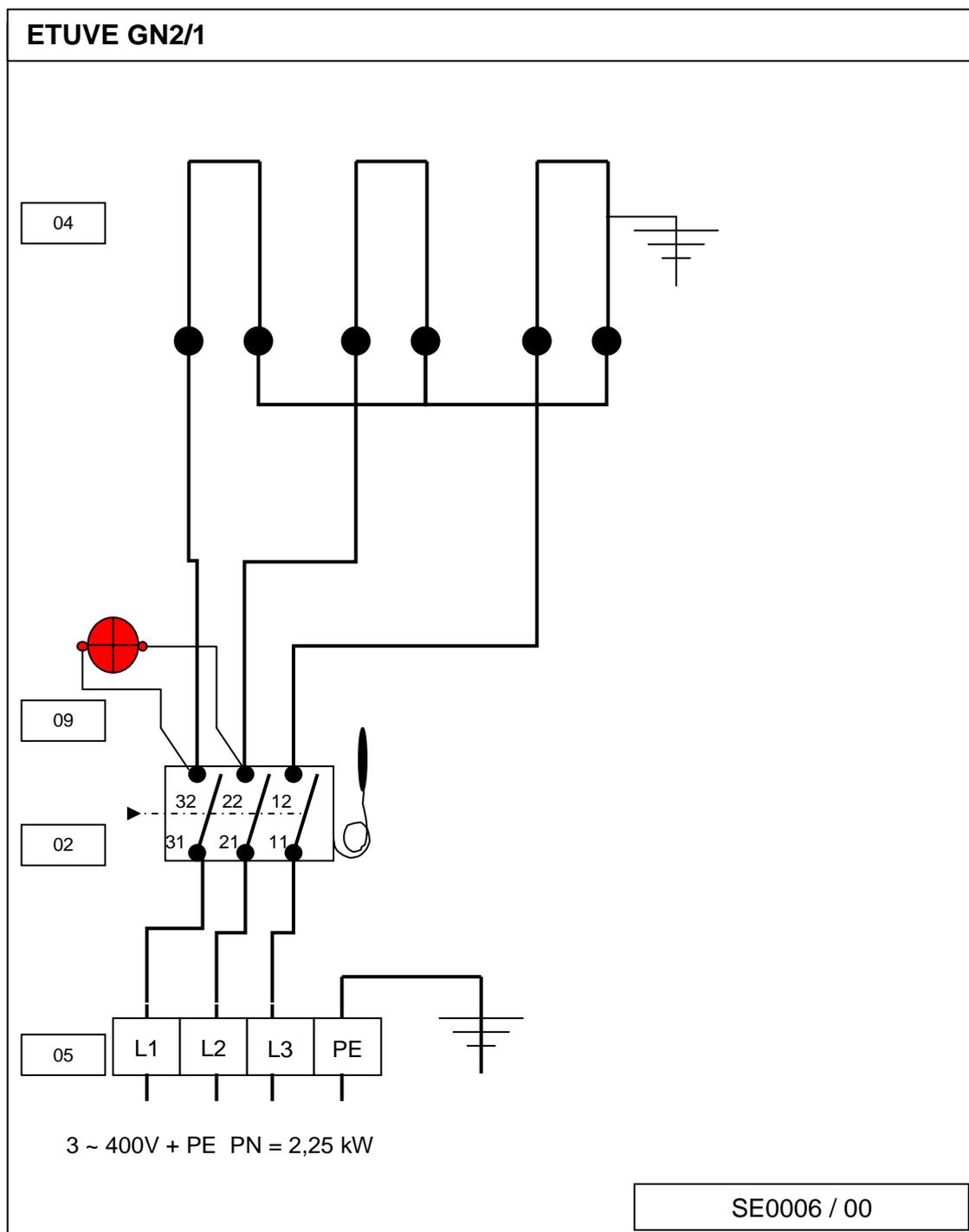


NOMENCLATURE : Etuve GN1/1 (Schéma SE0005 / 00)

Repère	Référence	Désignation	Quantité
01	02431A	Câble de raccordement haute température 4 X 2,5 mm ²	ml
02	01995A	Thermostat 30-110° C tripolaire	1
03	505914	Voyant rouge 230V	1
04	02060A	Résistance 750 W 230 V	2
05	505916	Voyant blanc 230V	1

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1



NOMENCLATURE : Etuve GN2/1 (Schéma SE0006 / 00)

Repère	Référence	Désignation	Quantité
01	02371A	Câble de raccordement haute température 4 X 2,5 mm ²	ml
02	01995A	Thermostat 30-110° C tripolaire	1
03	505924	Voyant rouge 400V	1
04	02060A	Résistance 750 W 230 V	3
05	505926	Voyant blanc 400V	1

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

5. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	photo
Résistance 750 W 230 V pour ETUVE 1/1 ETUVE 2/1	02060A		Voyant rouge 400V 230V	505924 505914	
Thermostat Régulation 30-110 °C	01995A		Voyant blanc 400V 230V	505926 505916	

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

Etuve

- √ **ETUVE 800 : V01709, V01710**
- √ **ETUVE 900 : V01745, V01746**
- √ **ETUVE 1000 : V01751, V01752**
- √ **ETUVE 800-900: V00826**

Notice d'utilisation



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

« 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. » »

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



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

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) **GARANTIE** : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

1. PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'étuve.

Pour cela retirer tous films plastiques restant sur les aciers inoxydables.

- b) A l'aide d'une éponge humide frotter l'ensemble des surfaces de l'étuve.



Pensez à arrêter le chauffage des résistances avant chaque nettoyage et attendre le refroidissement de l'appareil pour éviter tous risques de brûlures.

SERVICE

L'appareil étant sous tension :

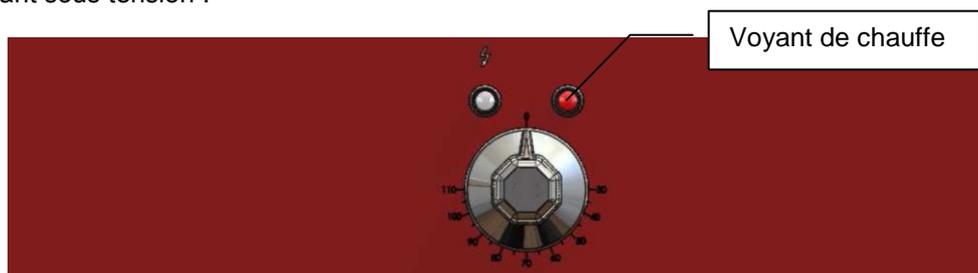


Figure 1

- a) Positionner la manette du thermostat de régulation sur la température désirée (90/95°C), le voyant rouge s'allume Figure 1 (signe de mise en fonction). Voyant blanc allumé (appareil sous-tension.)

L'appareil est en chauffe, suivant l'usage :

- ETUVE EN CHAUFFE ASSIETTES

- Charger les assiettes à chauffer environ 2 h 00 avant le service.
- Répartir les piles d'assiettes pour une meilleure répartition de chauffe, sur le fond de l'étuve et sur la grille en fil.
- Afficher sur la manette du thermostat la température désirée (50/60° C).

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

- ETUVE EN MAINTIEN EN TEMPERATURE

VOIR réglementation concernant la conservation des aliments en liaison chaude.

- Il est nécessaire d'attendre environ 30 minutes de préchauffage avant de charger dans l'étuve de l'appareil des contenants à maintenir en température.
- Afficher sur la manette du thermostat la température désirée (75/85° C) suivant la charge et type de produits.

CONSEILS PRATIQUES :

Les étuves permettent de nombreuses combinaisons de stockage :

- en contenants EN 1/1 et EN 2/1 (NON fournis) en suspension sur les glissières suivant le modèle retenu (1/2 Module ou Module).
- en contenants de cuisson ayant servis à la préparation par dépose sur le fond ou sur la grille.

Les contenants d'aliments mis en maintien de température sont obligatoirement couverts (couvercles, opercules résistants à la chaleur).

Attention :

Les étuves ne sont pas des appareils de remise en température, les aliments chargés en contenants sont déjà à la température réglementaire de la liaison chaude (> à 63° C).

Les assiettes ou contenants sont chauds, pour la préhension, prendre des précautions. Les parois de l'appareil peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée, prendre des précautions lors du chargement ou du retrait des assiettes ou contenants.

1. ENTRETIEN

Avertissements :



**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projection d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.
Pensez à arrêter la chauffe des résistances avant chaque nettoyage
L'entretien de la cuve doit être effectué à température ambiante.
Ne pas chauffer la cuve à vide**

1.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

Mettre à l'arrêt.

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.

Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

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

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

Prévenir votre installateur pour remplacer les composants électriques défectueux en vue d'une prochaine utilisation.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage. TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

		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: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
U	<input style="width: 50%;" type="text"/>	V	<input style="width: 50%;" type="text"/>
		Hz	<input style="width: 50%;" type="text"/>
P	<input style="width: 50%;" type="text"/>	kW	<input style="width: 50%;" type="text"/>
		<input style="width: 100%;" type="text"/>	
MADE IN FRANCE			

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



Annexes 'électrique'

E1ETUV6-1/1

