

Simple service à énergie 'gaz'
G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

Série : Pro 1000 avec feux volcan



- ✓ **V02472 Pro 1000 G3FN/PL** Simple service 2FN/1PL/ Four gaz
- ✓ **V02474 Pro 1000 B-G3FN/PL** Simple service 2FN/1PL/ Baie
- ✓ **V02446 Pro 1000 G3PL/FN** Simple service 1PL/2FN/ Four gaz
- ✓ **V02471 Pro 1000 B-G3PL/FN** Simple service 1PL/2FN/ Baie

Option : Allumage électrique
Bac à eau

Notice d'installation



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

« 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) »



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

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

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

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 plastique des habillages.

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

Avertissement



• 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 (ceux-ci sont livrés 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.



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

Intervention :

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'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.

| | |
|---|--|
|  |  |
| Position de la plaque sur G3FN/PL-G3PL/FN | Position de la plaque sur B-G3FN/PL- B-G3PL/FN |

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

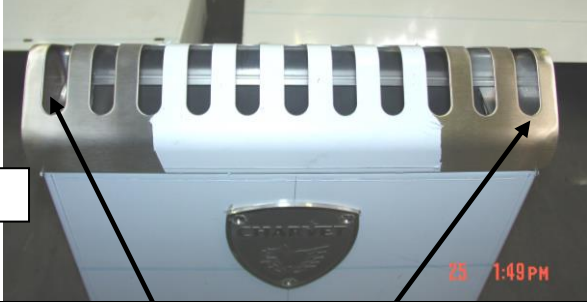
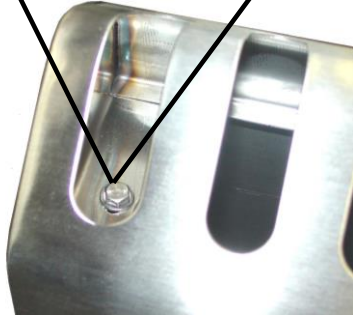

1.4. Montage de la mitre*

FIXATION MITRE BASSE

- Description :

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

***Ne concerne pas les modèles V02474 / V02471**

| | |
|--|---|
| <p>Deux vis de fixation sont accessibles par le dessus de la mitre, à droite et à gauche. (fig.1) et (fig.2)</p> |  <p>Fig.1</p> |
| <p>Dévisser les vis, afin de faire descendre les pattes de fixation situées sous la mitre du côté droit et gauche. (fig.3)</p> |  <p>Fig.2</p> |
| <p>Placer la mitre au-dessus de son logement, glisser les pattes de fixation sous le dessus, et repositionner les pattes en agissant sur les vis citées ci dessus. (fig.2)</p> |  <p>Fig.3</p> |

✓ PARTIE GAZ

Avertissement



- **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.
Mettre en place le système anti-arrachement.

2. Contrôles et vérifications avant raccordement gaz :

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

• Points de contrôles et de vérifications :

- La conformité de la pression d'alimentation et de la nature du gaz par rapport au réglage de l'appareil.
- Propreté de la canalisation
- 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).
- Le débit d'air neuf

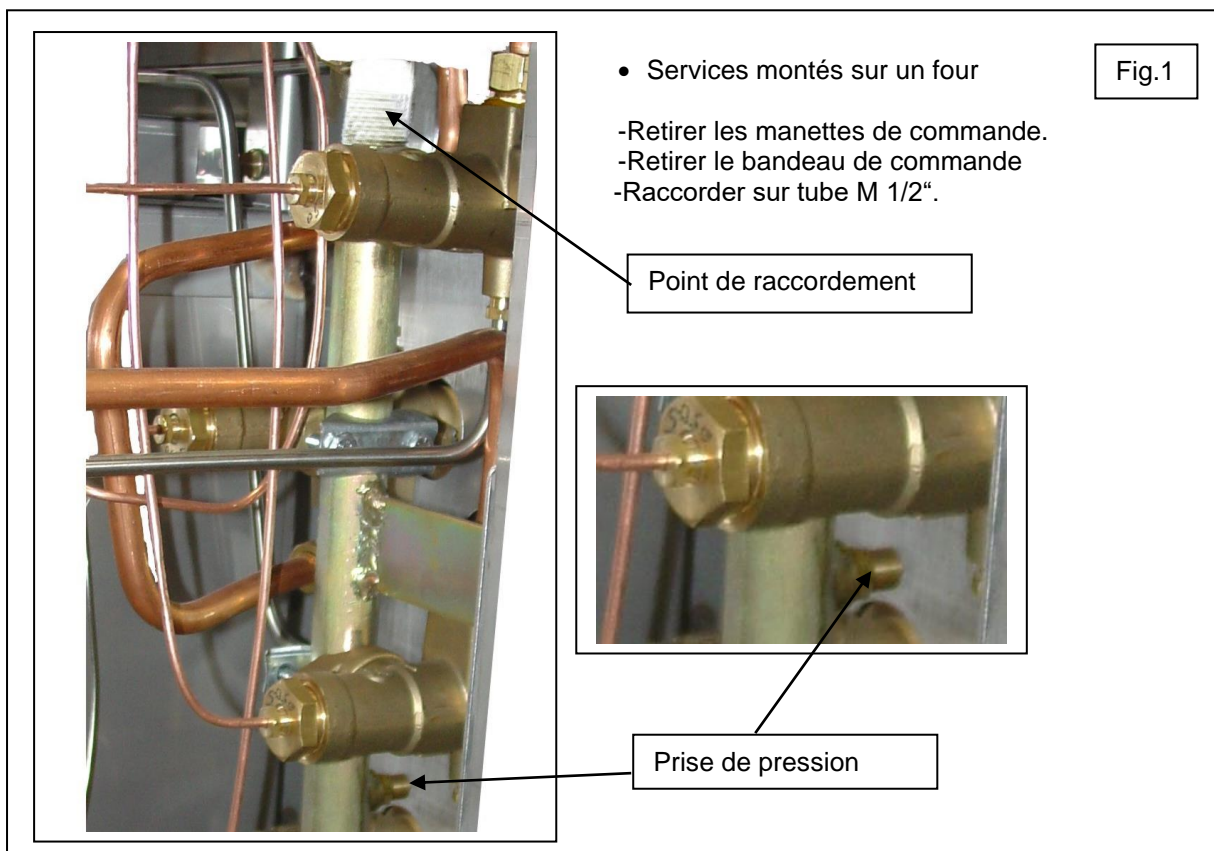
Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h/kW. (voir tableaux B)

- Le type de gaz utilisé

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

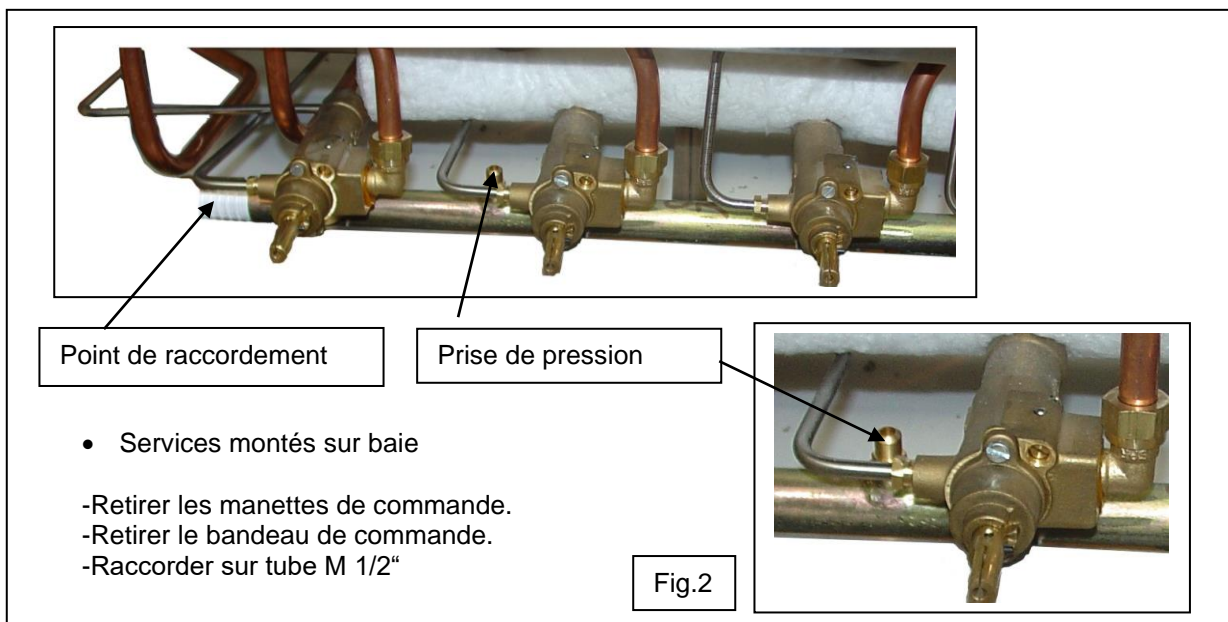
| Tableau B | | | |
|-----------|---------------|----------------|--|
| Code | Type appareil | Puissance (kW) | Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW) |
| V02472 | G3FN/PL | 44.5 | 89 |
| V02474 | B-G3FN/PL | 30.5 | 61 |
| V02446 | G3PL/FN | 44.5 | 89 |
| V02471 | B-G3PL/FN | 30.5 | 61 |

2.1. Raccordement gaz



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN



2.2. Contrôles et vérifications après raccordement gaz :

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

- Etanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- Pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement

Procédure de prise de pression.

- Retirer les manettes de commande.
- Retirer le bandeau de commande.
- Brancher le manomètre sur la prise de pression qui se situe sur la rampe. (voir fig.1-2 page 6)
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures (voir tableau A-C)

Note : (Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement lors de ce contrôle)

- Aspect de la flamme
- Ralenti (voir page 11)
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

3. Adaptation de l'appareil aux différents gaz

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.

3.1. Changements d'injecteurs et Réglages d'air

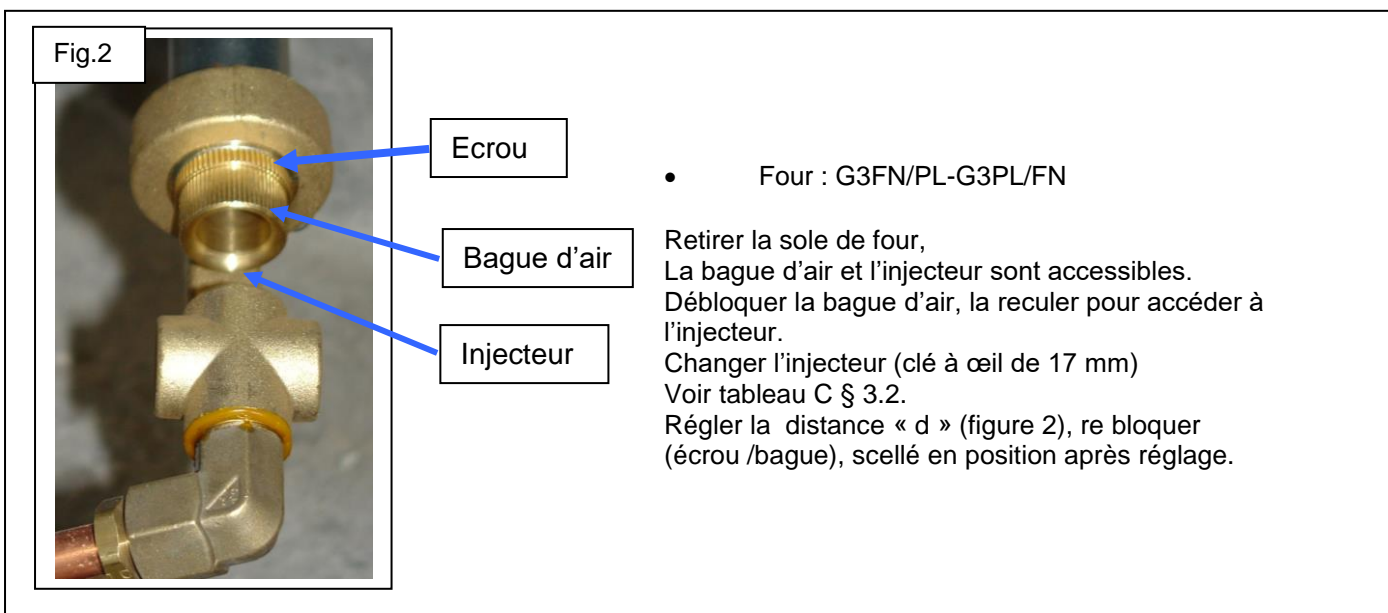
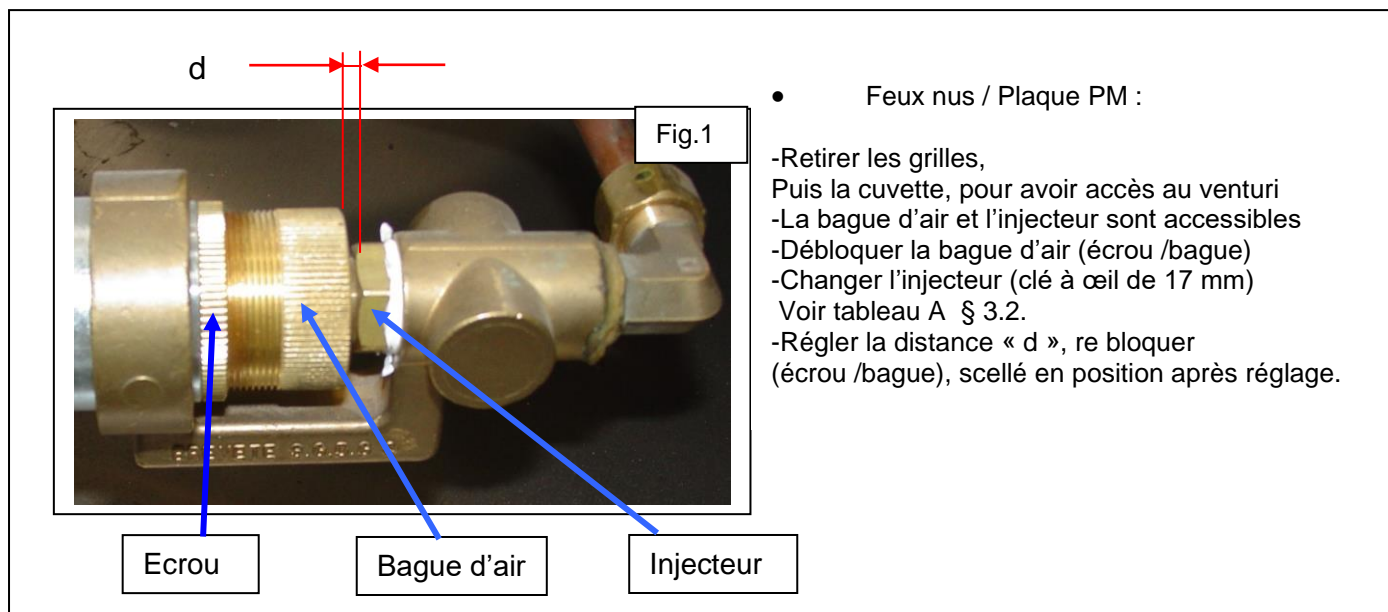
Se reporter aux tableaux § 3.2. suivant le brûleur. (voir fig.1 et 2 de la page 8)

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

- **Changements d'injecteurs et réglage d'air**

Simple service à énergie 'gaz'

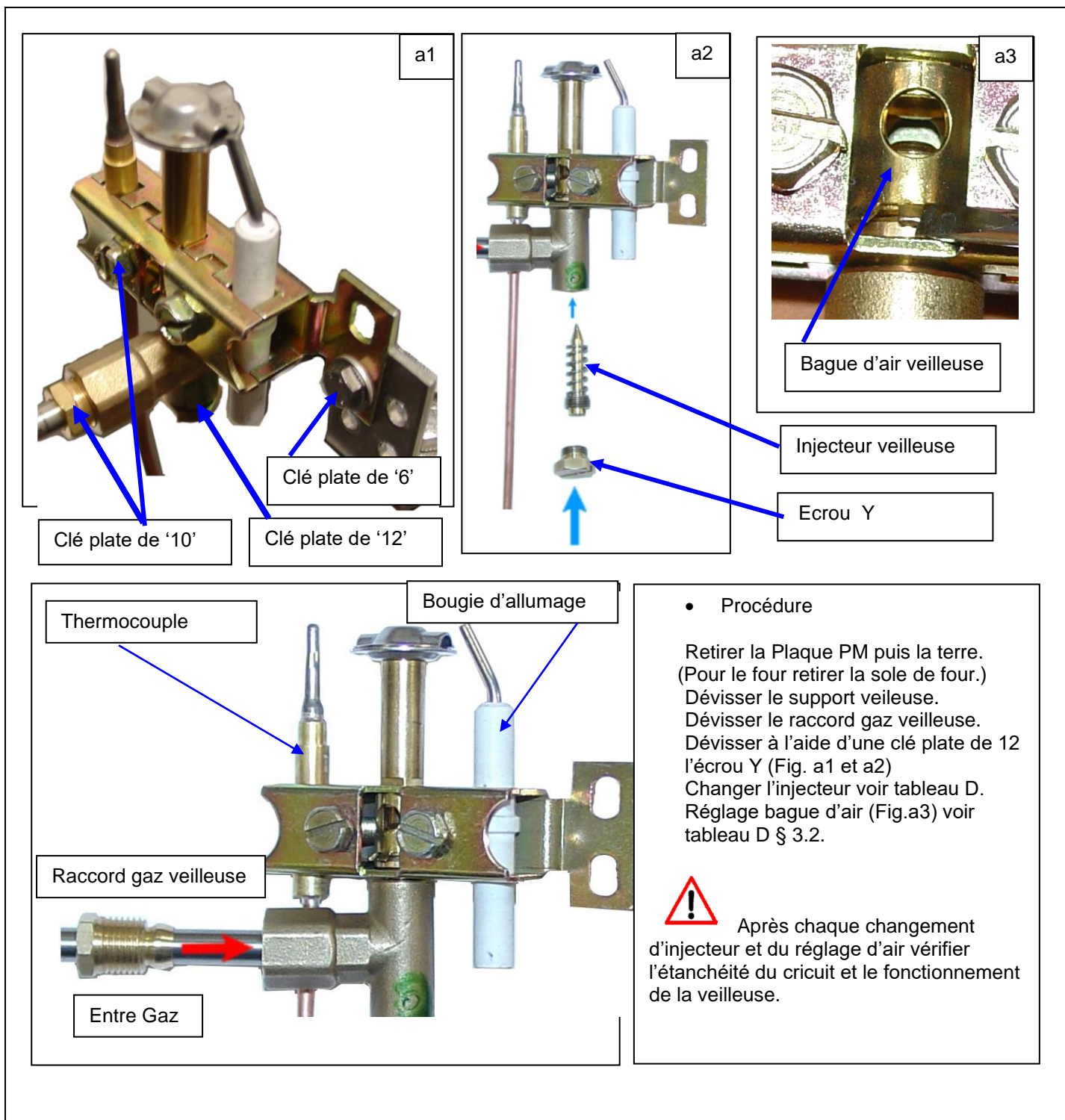
G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

- Changements d'injecteurs et réglage d'air veilleuse Plaque PM / Four



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

3.2. Tableau réglage gaz

| Brûleur Volcan | | | Tableau A | |
|----------------|---|------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 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 | 240 | 3 | 10 |
| 2 | G 25 : Pn = 20 mbar | 250 | | |
| 3 | G 25 : Pn = 25 mbar | 240 | | |
| 4 | G 30 : Pn = 29 mbar | 150 | Max | |
| 5 | G 30 : Pn = 50 mbar | 135 | Max | |
| 6 | G 31 : Pn = 37 mbar | 150 | Max | |
| 7 | G 31 : Pn = 50 mbar | 150 | 2 | |
| 8 | G 110 : Pn = 8 mbar | | | |
| 9 | G 120 : Pn = 8 mbar | | | |

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

| Brûleur Four | | | Tableau C | |
|--------------|---|------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 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 | 280 | 2 | 14 |
| 2 | G 25 : Pn = 20 mbar | | | |
| 3 | G 25 : Pn = 25 mbar | | | |
| 4 | G 30 : Pn = 29 mbar | 190 | 3 | |
| 5 | G 30 : Pn = 50 mbar | | | |
| 6 | G 31 : Pn = 37 mbar | | | |
| 7 | G 31 : Pn = 50 mbar | | | |

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

| Brûleur Plaque PM | | | Tableau F | |
|-------------------|---|------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Réglage | Gaz de référence sous pression nominale | Repère gravé sur l'injecteur | Réglage d'air d1/ d (mm) *2 | Débit calorifique nominal kW * 1 |
| 1 | G20 : Pn = 20 mbar | 240 | Max | 10.5 |
| 2 | G 25 : Pn = 20 mbar | | | |
| 3 | G 25 : Pn = 25 mbar | | | |
| 4 | G 30 : Pn = 29 mbar | 160 | Max | |
| 5 | G 30 : Pn = 50 mbar | | | |
| 6 | G 31 : Pn = 37 mbar | | | |
| 7 | G 31 : Pn = 50 mbar | | | |

• Veilleuses

| Four + Plaque PM | | | Tableau D | |
|------------------|---|------------------------------|-----------------------------|--|
| Réglage | Gaz de référence sous pression nominale | Repère gravé sur l'injecteur | Réglage d'air d1/ d (mm) *2 | |
| 1 | G 20 : Pn = 20 mbar | 40 | sans | |
| 2 | G 25 : Pn = 20 mbar | | | |
| 3 | G 25 : Pn = 25 mbar | | | |
| 4 | G 30 : Pn = 29 mbar | 20 | sans | |
| 5 | G 30 : Pn = 50 mbar | | | |
| 6 | G 31 : Pn = 37 mbar | | | |
| 7 | G 31 : Pn = 50 mbar | | | |
| 8 | G 110 : Pn = 8 mbar | | | |
| 9 | G 120 : Pn = 8 mbar | | | |

| Brûleur Volcan | | Tableau E |
|----------------|---|------------------------------|
| Réglage | Gaz de référence sous pression nominale | Repère gravé sur l'injecteur |
| 1 | G 20 : Pn = 20 mbar | 35 |
| 2 | G 25 : Pn = 20 mbar | |
| 3 | G 25 : Pn = 25 mbar | |
| 4 | G 30 : Pn = 29 mbar | 22 |
| 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 | |

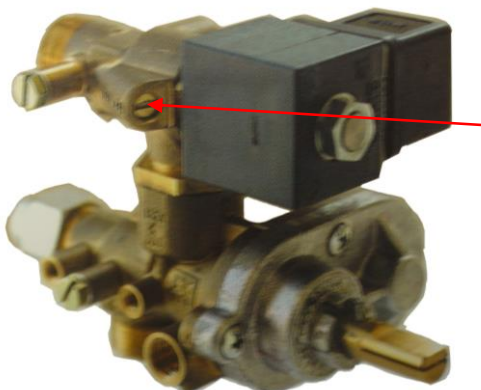
3.3. Ré



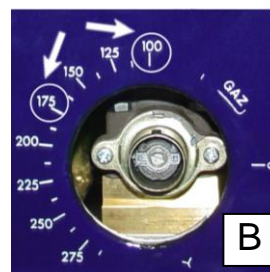
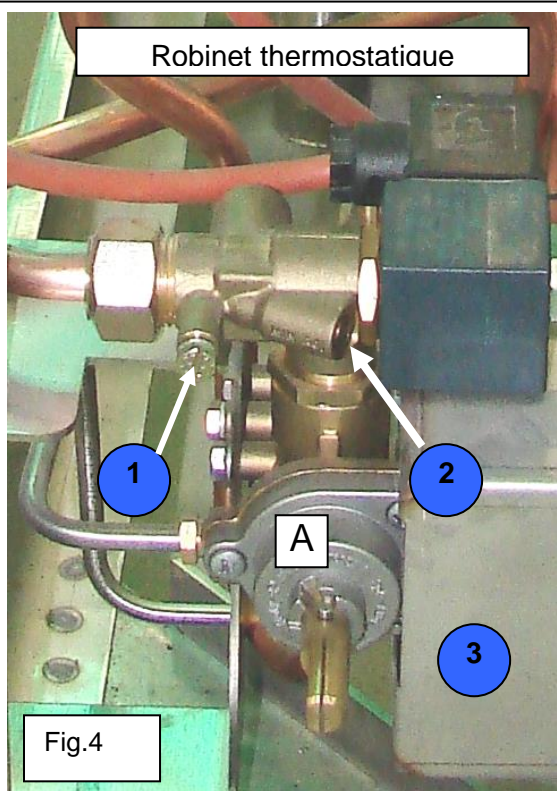
Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

glage du ralenti



Ceux-ci est le réglage du ralenti du brûleur.
Le réglage ne peut être modifié que par du personnel qualifié.
Un mauvais réglage aurait de graves conséquences surtout si celles-ci sont trop dévissées car cela supprimerait le ralenti.



Agir rapidement avant que le thermostat ne réagisse et que le brûleur ne repasse au débit max.

Note : Les flammes sont réduites au ¼ de leur tailles en position maxi le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

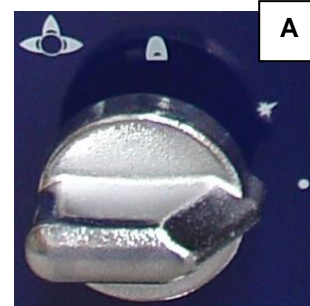
- 1) Prise de pression.
- 2) Vis de débit Min.
- 3) Thermostat.

Fig.4

- Procédure du réglage du ralenti four
Enlever les manettes de commande.
Déposer le capot de commande.
Repositionner la manette sur le robinet (A)
Allumer le brûleur, préchauffer le ~ ¼ d'heure porte fermée.
(Robinet thermostatique 175° Puis passer en position 100°. Fig.B)

Visser la vis (2) pour diminuer la flamme du brûleur et dévisser pour l'augmenter.

La pression peut être mesurée sur la prise de pression (1). (fig.4)



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

MANETTE EN POSITION RALENTI



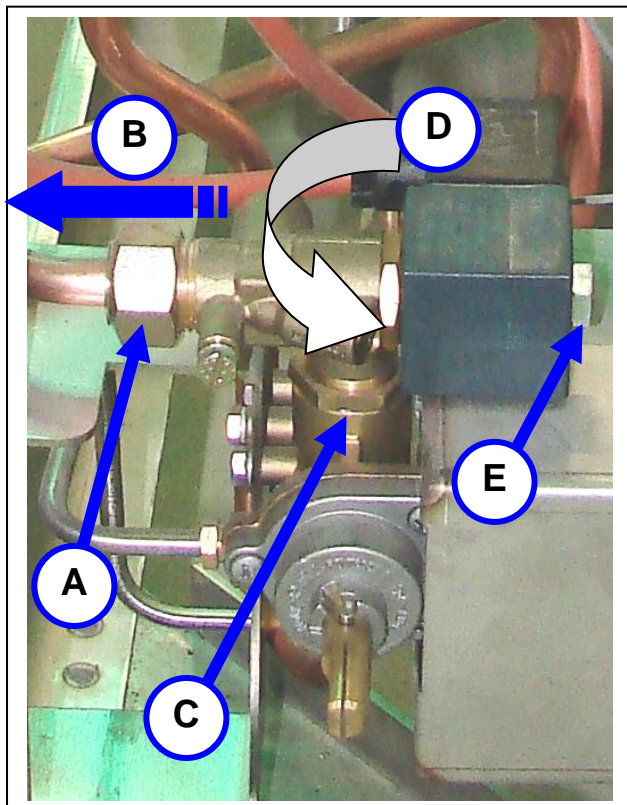
- Procédure du réglage du ralenti brûleur découvert

Enlever les manettes de commande.
Déposer le bandeau de commande.
(Voir § 2.1. raccordements gaz)
Repositionner la manette
Procéder à la mise en service. (voir partie utilisateur § 2.)
Mettre sur la position ralentie (fig.3)
Agir sur la vis de réglage du ralenti.
Pour augmenter le ralenti, dévisser la vis du ralenti (fig.3)

Note : Le brûleur ne doit pas s'éteindre lors du passage du débit maxi au débit mini. Voir réglage ralenti



= Petite flamme ou ralenti



- Procédure de changement de l'électrovanne.
(A) dévisser l'écrou puis tirer légèrement sur la gauche le cuivre (B). Desserrer l'écrou (C) puis faire pivoter l'ensemble (D) et dévisser l'écrou (E) pour enlever l'électrovanne.

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

√ PARTIE ELECTRIQUE

Avertissement

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.



- **Appareil fixe et mobile :**

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.

4. 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.

- **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 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.

4.1. Raccordement électrique

- ALLUMAGE ELECTRIQUE / ELECTROVANNE DU BAC A EAU (pour FN)

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

Le câble électrique se situe en bas dans la baie. (V02474-V02471)

Pour accéder au câble d'allumage électrique du four déposer le panneau de côté. (V02472-V02446)

Raccorder l'appareil au réseau électrique.

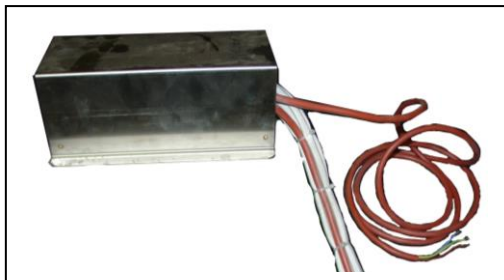
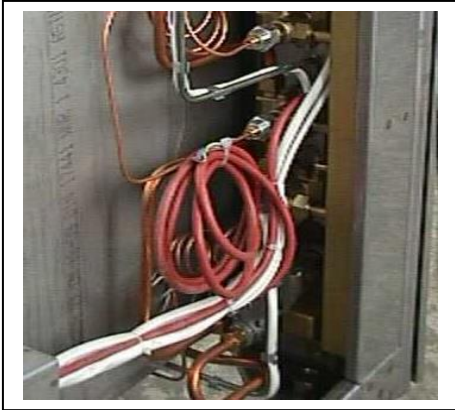
Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

Simple service à énergie 'gaz'

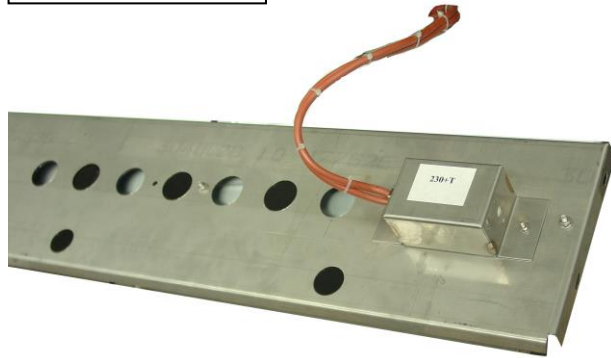
G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

- Options allumage électrique

V02472-V02446



V02474-V02471

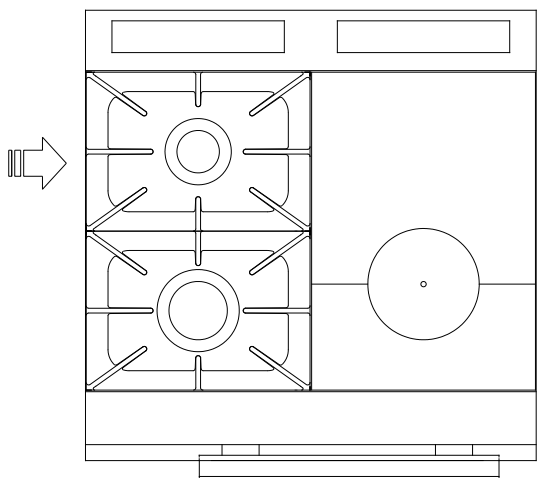


Simple service à énergie 'gaz'

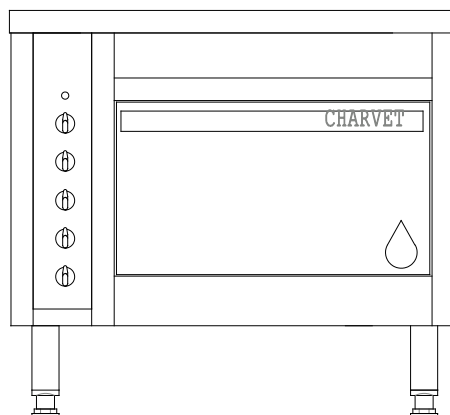
G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

- Options Bac à eau

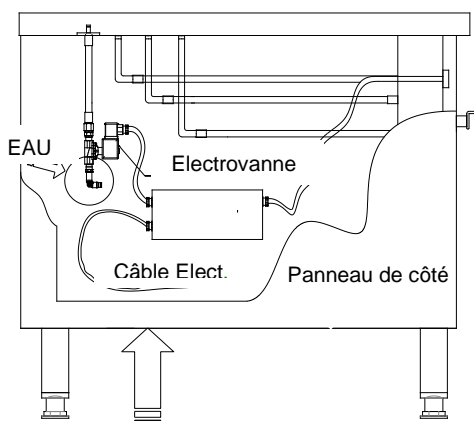
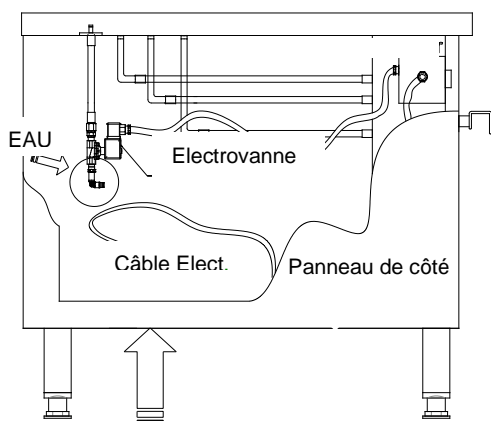
V02472-V02446



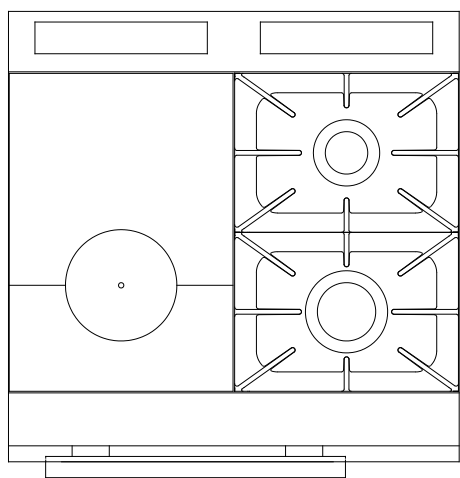
OPTION : BAC A EAU



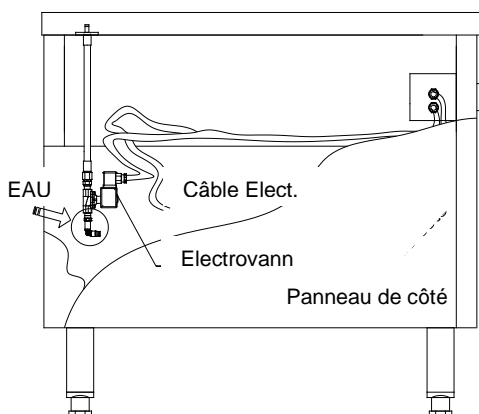
OPTION : Allumage élect. + Bac à eau



V02474-V02471



OPTION : Allumage élect. + Bac à eau
et Bac à eau seul



4.1. Contrôles et formations après raccordements électriques

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

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

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

5. Adaptation de l'appareil aux différentes tensions des réseaux

Tableau des adaptations

| <i>Tension de transformation</i> ↔ | 1~230V+T | 3~230V+T | 3~400V+T | 3~400V+N+T |
|--|----------|----------|----------|------------|
| <i>Tensions de L'appareil livré</i> ↓ | | | | |
| Allumage élect. | X | A | C | A |
| 1~230V+T | X | | | |
| Bac à eau | X | A | C | A |
| 1~230V+T | X | | | |
| Allumage élect. + Bac à eau | X | A | C | A |
| 1~230V+T | X | | | |

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

5.1. Schémas de câblage et les différentes options des appareils :

Tableau : Simple service gaz

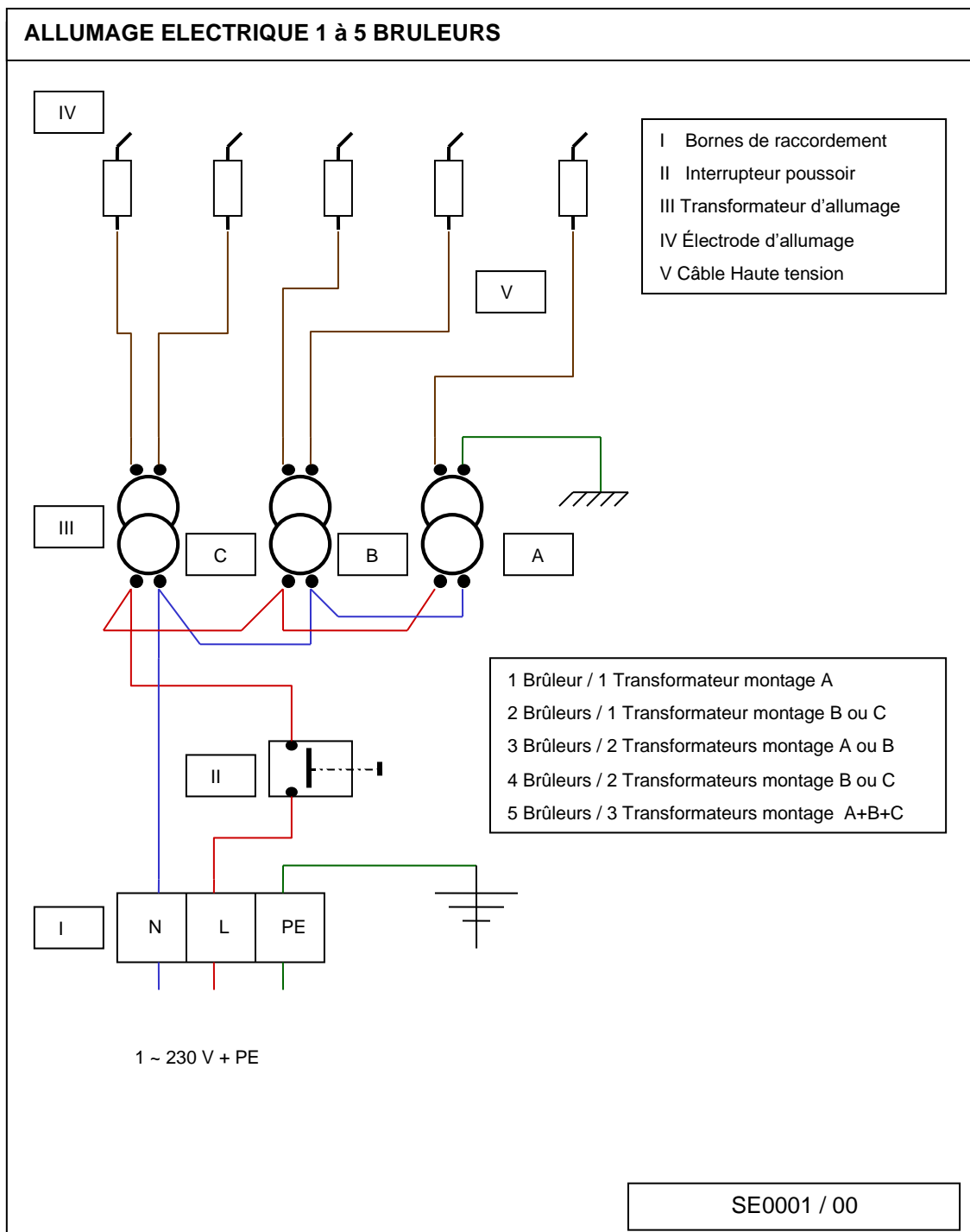
| <i>Les différents appareils</i> → | G3FN/PL G3PL/FN | B-G3FN/PL B-G3PL/FN |
|--|--------------------|------------------------|
| <i>Les différentes options élect.</i> ↓ | | |
| Allumage électrique | 1 | 1 |
| Tension | 1~230V+ T | 1~230V+ T |
| Schéma élect. | SE001/00 | SE001/00 |
| Bac à eau | 1 | 1 |
| Tension | 3 | 3 |
| Schéma élect. | SE0099/00 | SE0099/00 |
| Allumage + Bac à eau | 1 | 1 |
| Tension | 3 | 3 |
| Schéma élect. | 2 | 2 |

1 → Option possible 2 → Option non disponible 3 → Option nous consulter



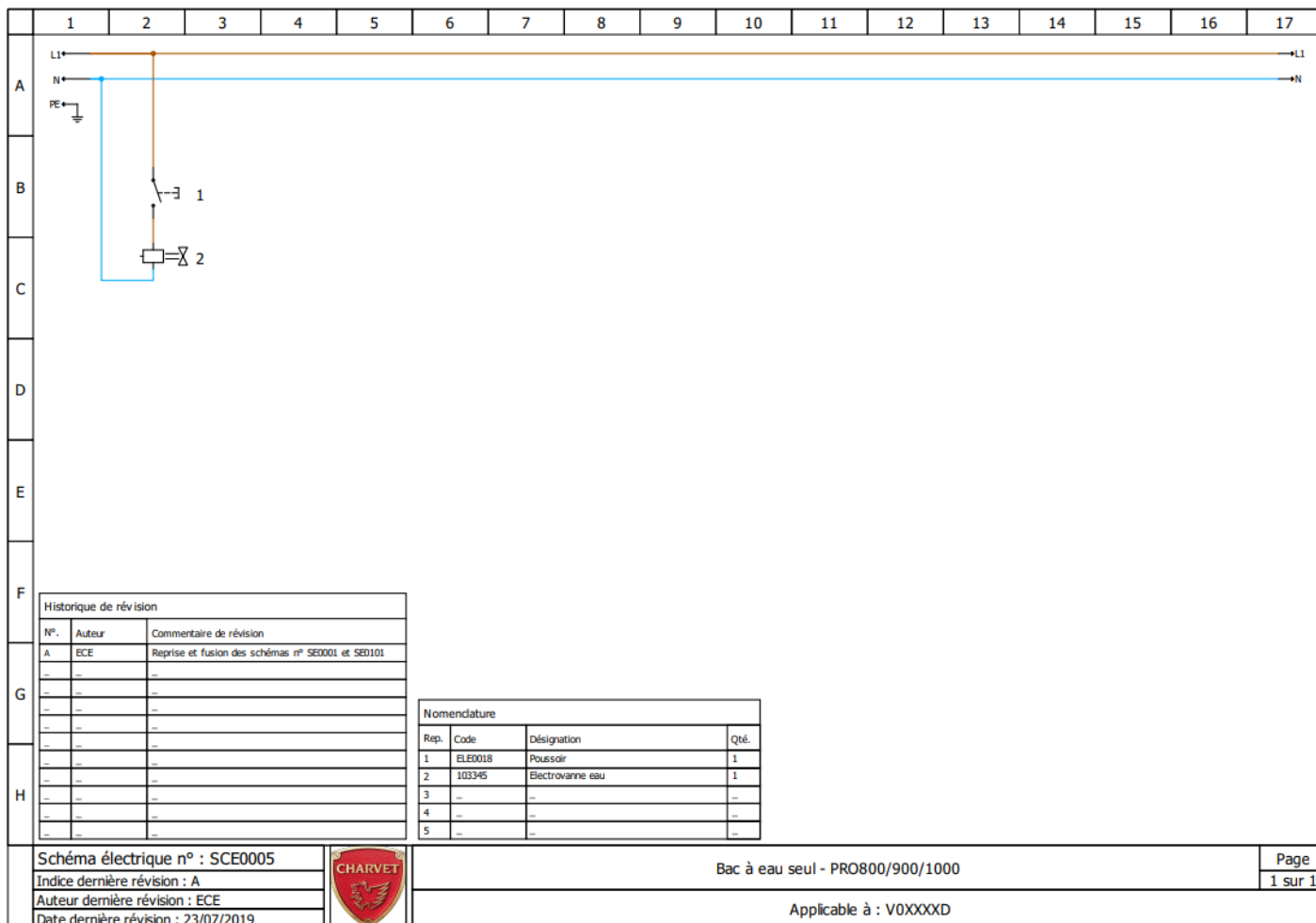
Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

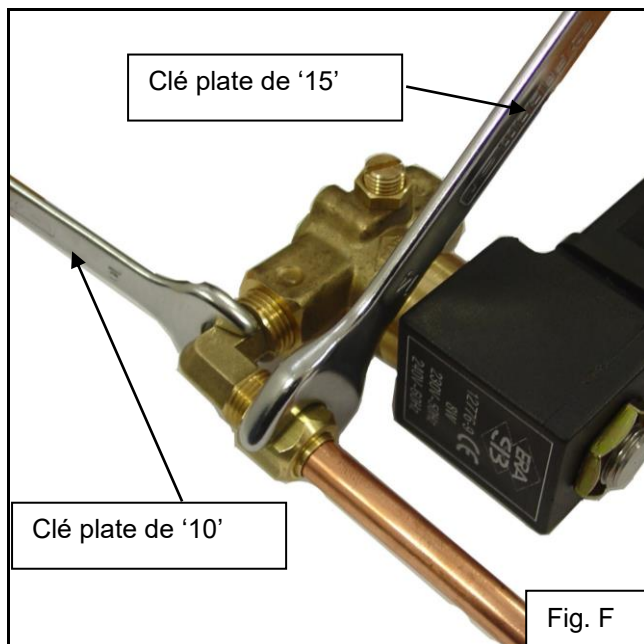
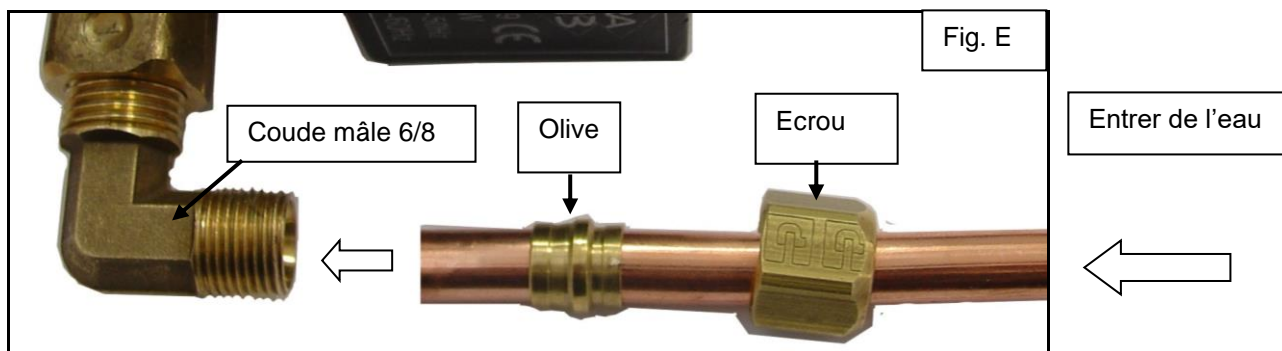
✓ PARTIE EAU (OPTION BAC À EAU)

6. Raccordement en eau :

Point de raccordement sur embout mâle 6/8 de l'électrovanne. (voir page 14 § 4.1.)

6.1. Contrôles et vérifications après raccordement en eau

- Après raccordement vérifier :
 - L'étanchéité du circuit d'eau.
 - Le bon fonctionnement du circuit d'eau.



- Procédure raccordement d'eau

(Vue éclatée Fig. E)
Serrer l'écrou à l'aide d'une clé plate de '15' tout en maintenant le coude mâle 6/8 à l'aide d'une clé plate de '10' (Fig. F)

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

| Désignation | Code | Photo | Désignation | Code | Photo |
|---|----------------------------|---|-------------------------------|------------------------|---|
| Injecteurs pour le four φ 1,90 Propane φ 2,80 Naturel | 00203A 00212A |  | Veilleuse Four | 07551A GN 07550A GP |  |
| Injecteurs brûleur Volcan φ 1,40 Propane φ 2,30 Naturel | 00198A 00207A |  | Thermocouple | 00290A |  |
| Injecteurs brûleur Plaque PM φ 1,60 Propane φ 2,40 Naturel | 00200A 00208A |  | Electrovanne Bac à eau | 507649 |  |
| Injecteurs veilleuses Four Ø 0,20 propane Ø 0,40 naturel | 07357A 06430A |  | Transformateur d'allumage | 02161A |  |
| Robinet gaz POUR Four SUR FOUR SUR Baie libre | 00503A 05226A 00502A |  | Bouton poussoir d'allumage | ELE0018 |  |
| Robinet thermostatique pour four | 00295A |  | Injecteur veilleuse | 08285A GN 08286A GP |  |
| Veilleuse Du brûleur volcan | 08284A |  | Bougie d'allumage | 08287A |  |
| Brûleur volcan Chapeau seul | 08022A 08494A |  | Brûleur PCF Ø120 | 00123A |  |

Simple service à énergie 'gaz'
G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

Série : Pro 1000 avec feux volcan



- ✓ **V02472 Pro 1000 G3FN/PL** Simple service 2FN/1PL/ Four gaz
- ✓ **V02474 Pro 1000 B-G3FN/PL** Simple service 2FN/1PL/ Baie
- ✓ **V02446 Pro 1000 G3PL/FN** Simple service 1PL/2FN/ Four gaz
- ✓ **V02471 Pro 1000 B-G3PL/FN** Simple service 1PL/2FN/ Baie

Option : Allumage électrique
Bac à eau

Notice d'utilisation

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

« 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) »



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

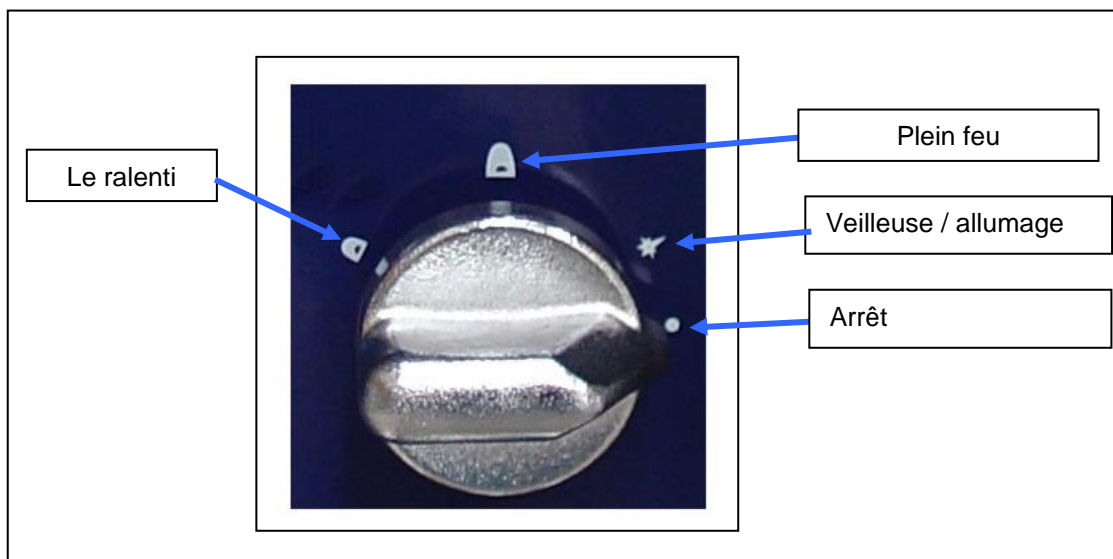
INTRODUCTION :

- 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'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.

☞ Légende de la sérigraphie :



Avertissements :

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

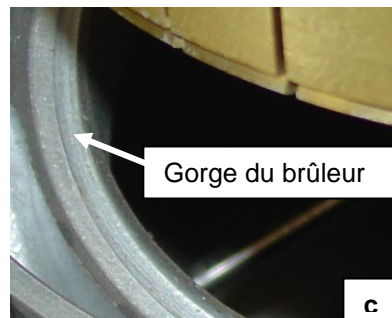
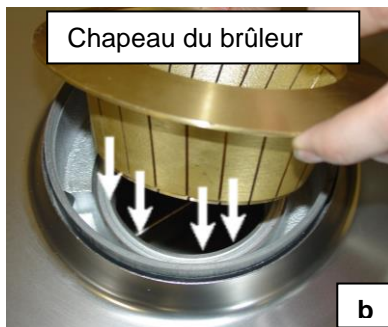


Avant chaque utilisation vérifier que le chapeau du brûleur soit parfaitement mise en place dans la gorge.

(Voir procédure)

Attention : Ne pas faire tomber le chapeau du brûleur car celui-ci se détériora et son fonctionnement en sera défectueux.

- **Procédure :**



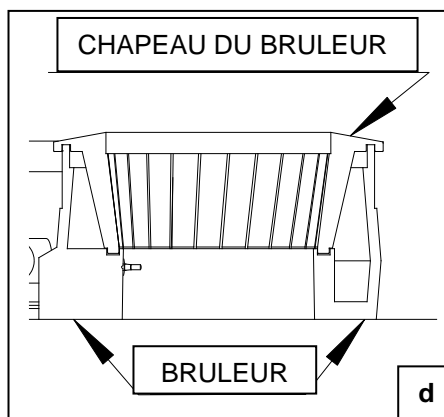
- Feux nus

Enlever la grille en fonte (10.6Kg) (fig.a)

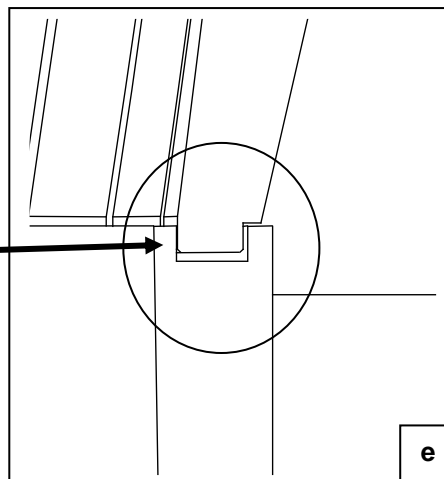
Positionner le chapeau du brûleur (fig.b,c) dans son logement. (voir schéma d,e)

Puis vérifier s'il est correctement en place, en le poussant de gauche à droite, (fig.f) celui-ci ne doit pas sortir de la gorge.

Si le chapeau du brûleur est mal positionné dans son logement il se détériora et son fonctionnement sera défectueux.



Gorge ou logement du brûleur



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

2. MISE EN SERVICE

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

2.1. Feux nus / Plaque PM

Retirer le tampon de la plaque coup de feu. (Plaque PM)
Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur vers la gauche jusqu'à la position Veilleuse.

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme 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 20 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 "plein feu" (voir légende sérigraphie), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.

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

Replacer le tampon de la plaque coup de feu. (Plaque PM)

2.2. Four

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

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur (Figure 3 Repère G) 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 par le trou de la sole à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de **l'option allumage électrique.**

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 20 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 "plein feu". (voir légende sérigraphie)
Tourner la manette du thermostat (Figure 3 Repère H) sur la graduation de température désirée, le brûleur du four s'allume à pleine puissance.

Refermer la porte du four.

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



Figure 3

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

2.3. Utilisation du bac à eau

fig. J

Max

Rejet d'eau

Bonde

Cuvette (fig. I)

Fig. K

BONDE

SURVERSE

NIV .MAXI

CUVETTE

EVACUATION DU TROP PLEIN

| | |
|---|-------------------------|
| Bac à eau seul ou Allumage élect. seul | Allumage + bac à eau |
|---|-------------------------|

Fig. L

- Contrôles avant l'utilisation du bac à eau

Contrôler si la bonde est bien en position au milieu de la cuvette. (fig.I) et (fig.J)

- Procédure d'utilisation

Agir sur le bouton poussoir ou sur le commutateur. (fig.L)
Puis remplir jusqu'au niveau maxi de la bonde. (fig.K)

Note1 : Pour vidanger enlever la surverse.
Note2 : Après avoir mis en fonction le bac à eau vérifier visuellement l'étanchéité du circuit de raccordement d'eau.

3. MISE HORS SERVICE

Ramener les volants de commande des différents robinets sur la position, ● = Arrêt
En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électrique.

4. ENTRETIEN

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

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

4.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).
Proscrire l'eau de javel et tout 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**.

Note : ne pas perdre la bonde, après chaque nettoyage la remettre en positions.

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

Attention : Le nettoyage de la plaque coup feux se fait avec une brosse tampico ou une spatule en bois. Ne jamais faire un déglacage sur une plaque coup feux fonte. Bien sécher la plaque coup feux, puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.

4.2. Nettoyage du four

Afin d'éviter les dégagements de fumées dus au dépôt de graisses, salissures, souillures d'aliments, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four.

La sole peut être sortie pour permettre son nettoyage et celui du logement du brûleur. (voir § 4.2.1)

Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge. (voir § 4.2.1)

L'opération de nettoyage du four se fait à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un détergent neutre.

Rincer après nettoyage, sécher toutes les pièces.

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

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Tableau à titre indicatif :

| Désignation | Poids pièce en Kg |
|-----------------------|-------------------|
| <u>Plaque PM*</u> | 45Kg |
| <u>Sole de four*</u> | 23 Kg |
| <u>Grille fonte*</u> | 10.6Kg |
| <u>Grille de four</u> | 3.2Kg |
| <u>Cuvette</u> | 3Kg |
| <u>Parabole</u> | 2.6Kg |

*Note : Manipuler avec précaution ses pièces, pour la sécurité de soit même.

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

Nettoyage des chapeaux de brûleurs volcan :

Procéder à un nettoyage régulier des chapeaux, pour éviter une corrosion de ces derniers.
Vous pouvez nettoyer les chapeaux avec un chiffon imbibé d'eau additionnée de lessive de soude (1/2 verre de lessive par litre)

On peut également nettoyer les chapeaux avec du vinaigre blanc laissez agir 2 heures
(Ne jamais ajouter du sel dans le vinaigre blanc)

Ne pas oublier de rincer abondamment même entre les fentes du chapeau de brûleur.
Un mauvais rinçage en résultera une flamme de couleur verte ainsi qu'une détérioration du chapeau de brûleur.

Avertissement :

«Lors des débordements d'eau de cuisson des fruits de mer ou de choucroutes, il y a création d'une usure accélérée de la plaque de flamme en laiton. Nous conseillons après chaque usage intensif et dès le refroidissement du brûleur, d'effectuer un rinçage à l'eau douce abondant. Ces pièces baignées dans la flamme sont considérées comme des pièces d'usure et n'entrent pas dans le cadre de la garantie.» Le rinçage ne permettra pas d'arrêter le phénomène d'usure mais pourrait le retarder. »



Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

4.2.1. Entretien sole, grille, parabole



- Procédure dépose, repose sole et paraboles

- A) Tirez la grille vers soit.
B) Tirez la sole à l'aide du trou en forme d'oblong.

La sole est un élément lourd veuillez la manipuler avec précaution.
Poids de la sole = 23 Kg

- C) 1 et 2 : Lever la parabole puis tirez là sur la gauche
3 : Tirez la parabole vers soit.

Simple service à énergie 'gaz'

G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

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.

5. Tableau de panne éventuel.

| <u>Cas de panne</u> | <u>Causes probables</u> |
|--|---|
| 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 (four, Plaque coup feu) |
| Température du four non conforme | Thermostat défectueux. |
| Allumage défectueux | Encrassement des orifices des veilleuses. |
| | Encrassement des thermocouples (partie sensible) |
| | Difficulté d'enclenchement des thermocouples, débit des veilleuses. |
| | Positionnement des veilleuses. |
| | Poussée sur le bouton de commande insuffisante. |
| Allumeur électrique défectueux (Options) | Position de la bougie d'allumage. |
| | |
| | |

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.

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

Simple service à énergie 'gaz'
G3FN/PL-B-G3FN/PL- G3PL/FN-B-G3PL/FN

| | |
|---|---|
|  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: 50%;" type="text"/> | V <input style="width: 50%;" type="text"/> Hz Ip <input style="width: 50%;" type="text"/> |
| P <input style="width: 50%;" type="text"/> | kW <input style="width: 50%;" type="text"/> |
|  <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> | |
| MADE IN FRANCE | |

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

