

Services mobiles 'électrique'
XC-1000 E1PLANCHA/CHRL/THE

Série : XL Concept



√ **V02767 XC-1000 E1PLANCHA/CHR**

Mode d'emplois installation



SOMMAIRE

MODE D'EMPLOIS INSTALLATION.....	1
1. INSTALLATION	3
1.1. GENERALITES	3
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	3
1.3. IMPLANTATION	3
AVERTISSEMENTS	3
1.4. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	4
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
Avertissement	4
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS.	4
2.2. RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE.....	5
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS	5
2.4. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX.....	6
3. RACCORDEMENT EAU	7
3.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	7
3.1. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU D'EAU :	7
3.1. CONTROLES APRES RACCORDEMENT :	7
4. SCHEMAS DE CABLAGE DES APPAREILS	8
5. LISTE DES PIECES DE 1 ^{ERE} URGENCE.....	10

« 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 palettiser 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 RECYSSTEM-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, RECYSSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »



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, ceux-ci 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 non combustible.

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm par rapport à ceux-ci.

Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.

Avertissements



• 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.

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 (informatrice et physique) sera effectuée le temps que durera l'intervention.**

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.

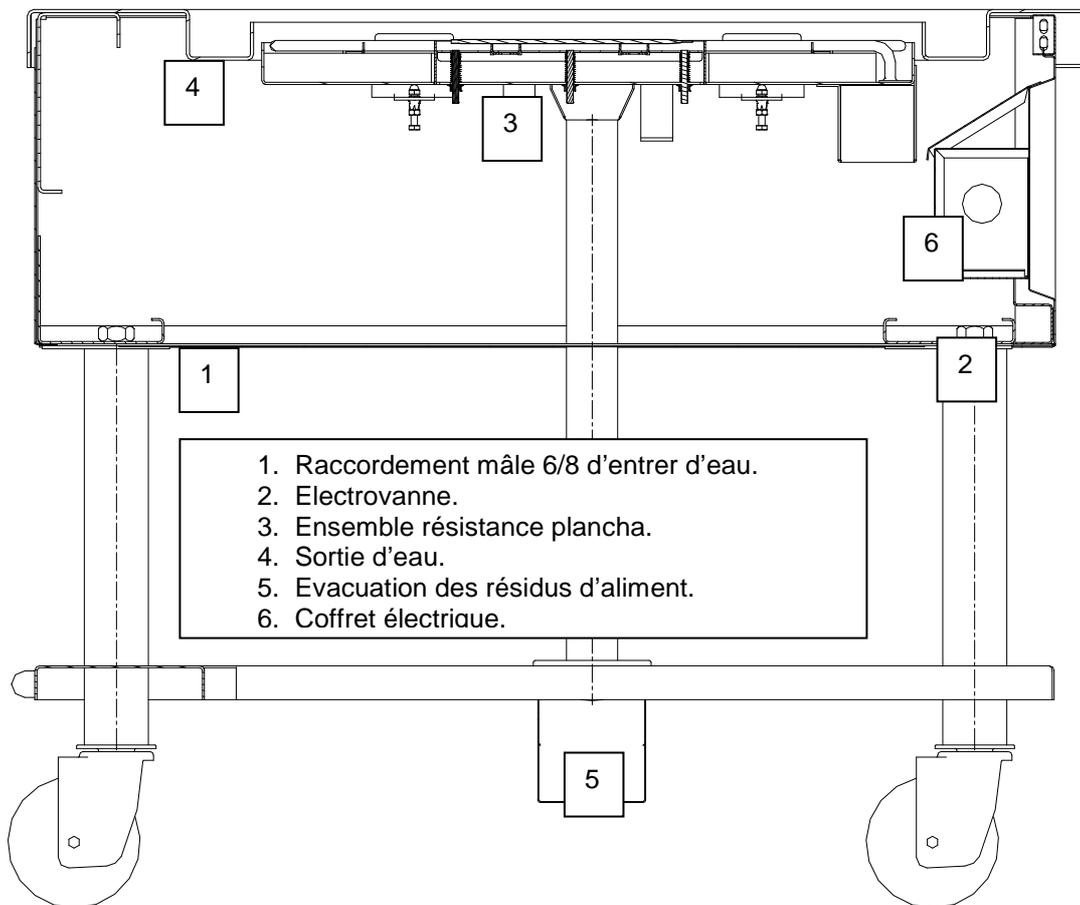
Elle ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

2.2. Raccordement de l'appareil au réseau électrique

- Démontez le capot de façade pour accéder au coffret de raccordement. (fixation par clips), puis dégager le bas vers soi, baisser pour sortir la partie supérieure.
- Ouvrir le coffret de raccordement (face avant fixée par quatre vis).
- Retirer le bouchon supérieur côté droit, mettre en place un presse-étoupe 'arrêt de câble' approprié à la section du câble de raccordement.
- Passer le câble de raccordement dans le cadre inférieur du châssis, entrer dans le coffret par le presse-étoupe.
- Raccorder le câble d'alimentation aux bornes en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret, puis serrer le presse-étoupe.

☞ Avant remontage, s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état des câbles).

• Ruissellement d'eau

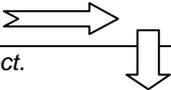


2.3. Contrôles après raccordements

- 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)

2.4. **Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux**

<i>Tension de transformation</i>					
<i>Les différentes configurations élect.</i>		1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
Xc-1000 E1PALNCHA v02767				S	
Schéma élec.				SE0126/00	
Allumage + Ruissellement d'eau		S			
Schéma élec.		SE0102/00			
A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible S-standard					

3. RACCORDEMENT EAU

3.1. Contrôles avant raccordements

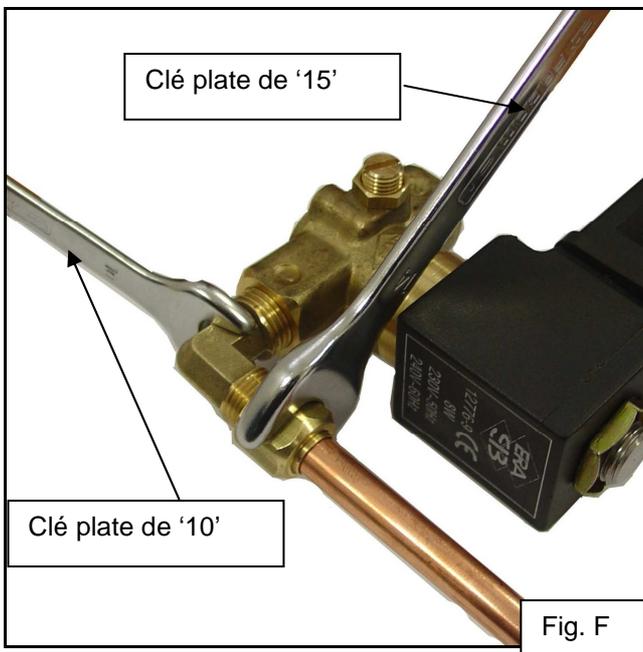
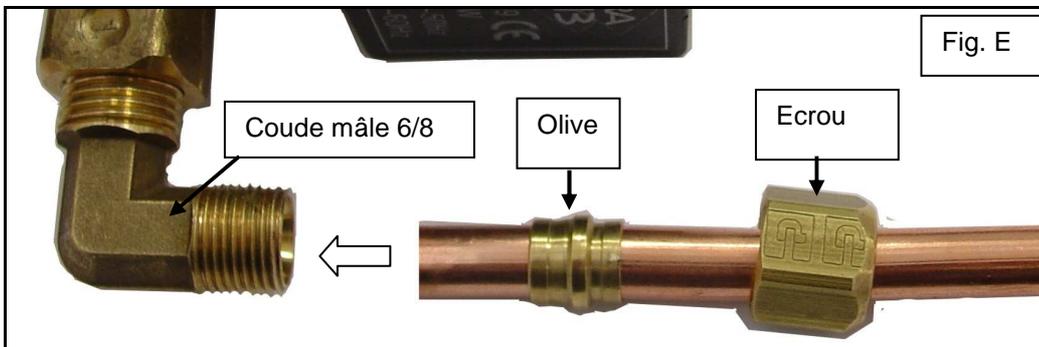
- Purger la tuyauterie d'alimentation et nettoyer le filtre.
- Contrôler la dureté de l'eau et la pression
- Vérifier que le siphon et la tuyauterie d'écoulement ne sont pas obstrués.

3.1. Raccorder l'appareil au réseau d'eau :

Point de raccordement sur embout mâle 6/8 de l'électrovanne.)

3.1. Contrôles après raccordement :

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

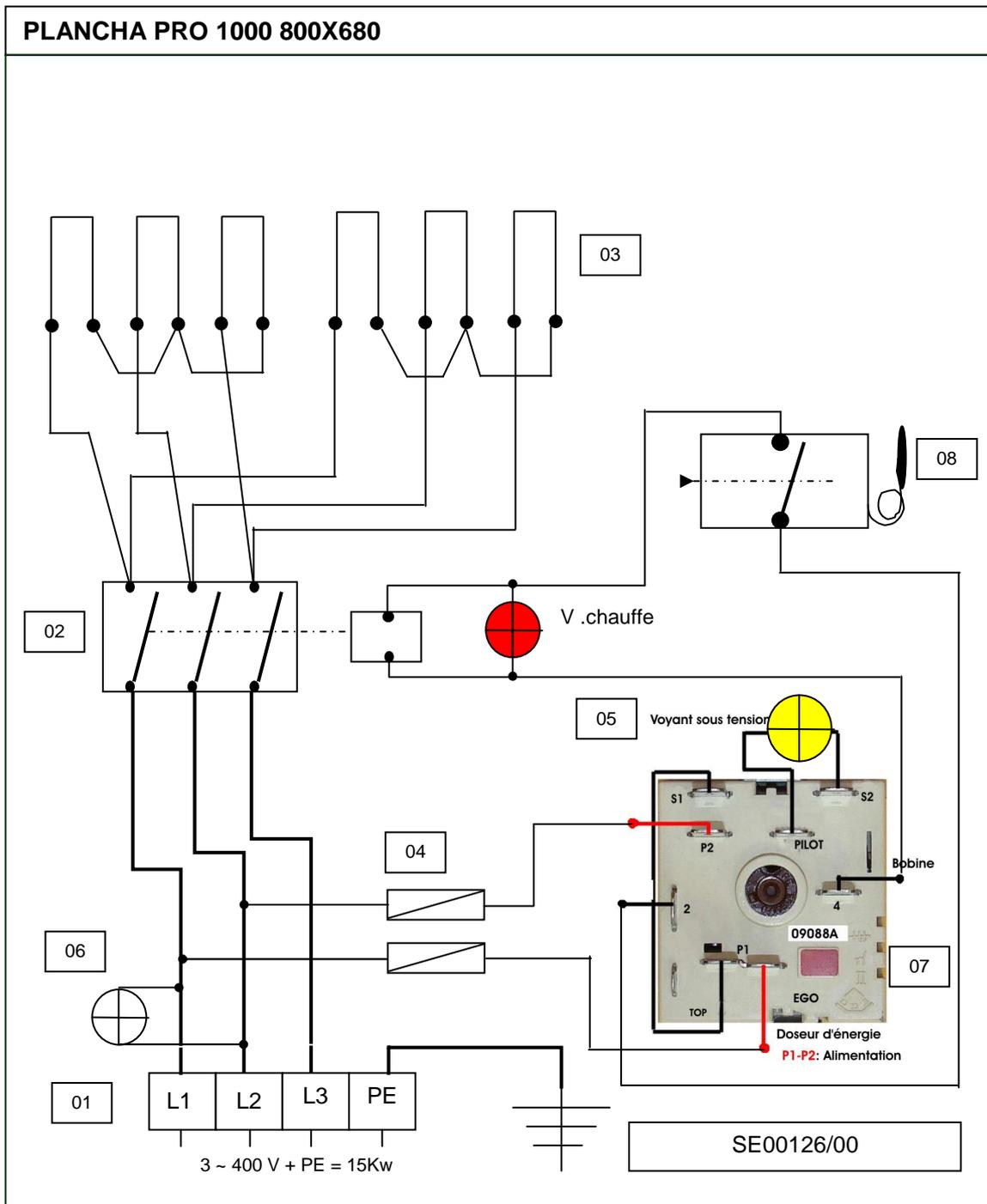


- Procédure de raccordement d'eau CHRL/THE

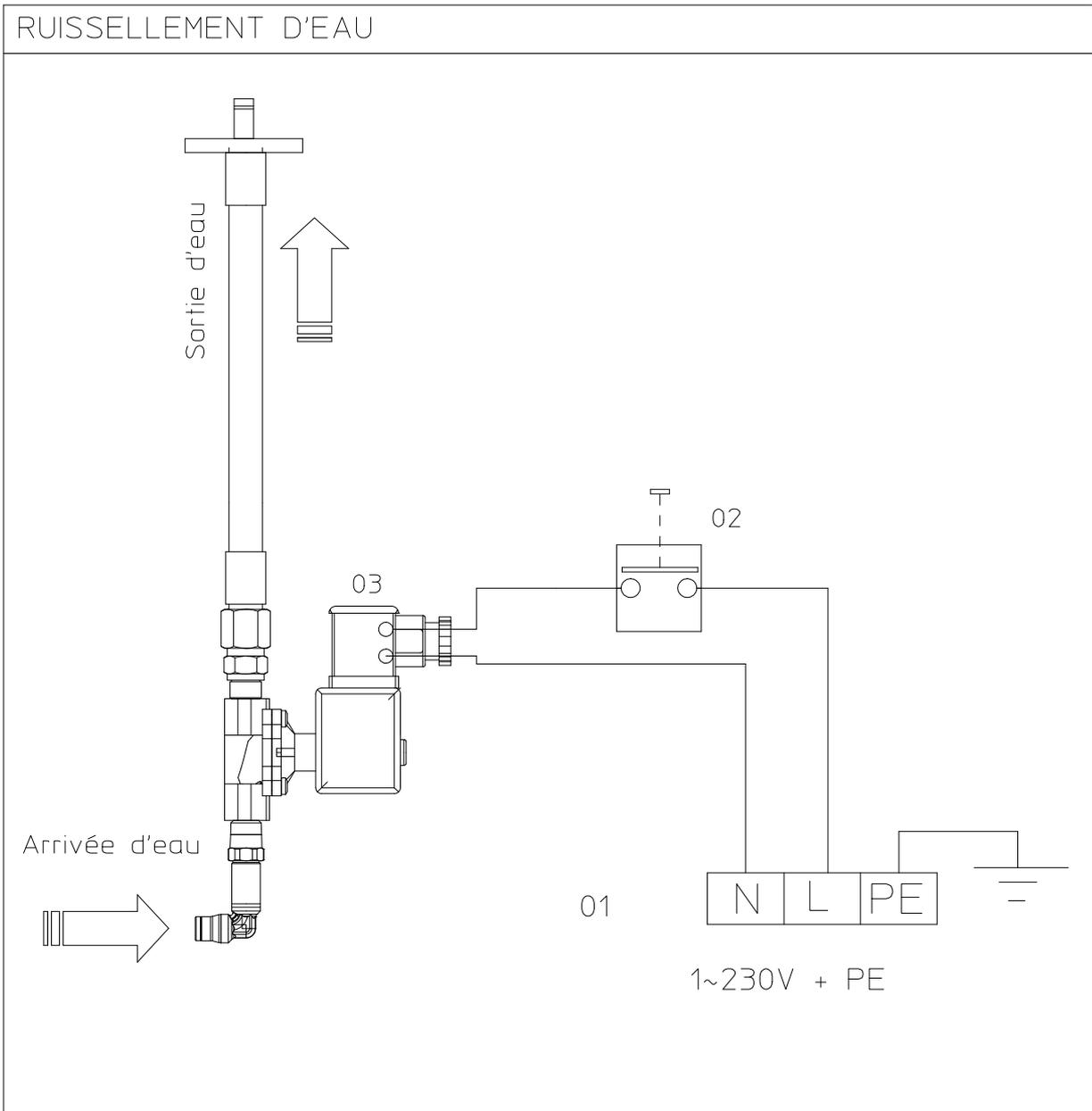
(Vue éclatée Fig. E)

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)

4. Schémas de câblage des appareils



Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm ²	1
02	09146A	Contacteur	1
03	ELE0251	Résistance 2500 W, 230V	6
04	03413A	Fusible 5 mmx 20 mm, 5 A	2
04	02726A	Porte fusible	2
05	07136A	Voyant rouge	1
05	07139A	Voyant jaune	1
06	02142A	Voyant blanc	1
07	09088A	Doseur d'énergie 400 V	1
08	05563A	Thermostat limiteur 470 °C	1

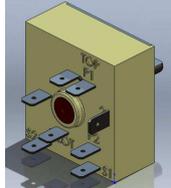


Rep	Code	Désignation	Quantité	Rep	Code	Désignation	Quantité
01	07069A	Bornes de raccordement	1				
01	02468A	Bornes de raccordement	2				
02	05405A	Electrovanne	1				
03	02105A	COMMUTATEUR	1				

	Date	Nom	RUISSELLEMENT D'EAU	Visa	
	Dessiné	02.11.05		LA RIZZA	NUMERO PLAN
Modif le:				SE/	0102

Ce plan est notre propriété, il ne peut être copié, ni communiqué sans notre autorisation

5. LISTE DES PIECES DE 1^{ERE} URGENCE.

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Résistance 2500 W, 230 V ELE0251 ;		Voyant Ambre 400V 07139A 230V 07140A Voyant rouge 400V 07136A 230V 07137A	
Electrovanne 05405A		Voyant blanc 400V 08153A	
Commutateur 02105A		Doseur d'énergie 09088A	
Thermostat 05563A		Contacteur 09146A	

Services mobiles 'électrique'
XC-1000 E1PLANCHA/CHRL/THE

Série : XL Concept



√ **V02767 XC-1000 E1PLANCHA/CHR**

Options : Allumage élect. V00567

Mode d'emplois d'utilisation

SOMMAIRE

MODE D'EMPLOIS D'UTILISATION.....	1
1. INTRODUCTION :.....	2
2. PREMIERE MISE EN ROUTE	2
3. MISE EN SERVICE	3
3.1. XC-1000 E1PLANCHA	3
3.2. UTILISATION DU BAC A EAU	3
4. MISE HORS SERVICE	4
5. ENTRETIEN	4
5.1. NETTOYAGE DES HABILLAGES EN ACIER INOXYDABLE :	4
5.2. ENTRETIEN PLAQUE, CHROME DUR	4
5.2. NETTOYAGE DE LA PLAQUE PLANCHA.....	5
6. CAS DE PANNE	5

« 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 palettiser 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 : synergdeee@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. » »



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.*

Avertissement :

- **Attention :**
Ne jamais laisser la plaque en chauffe sans utilisation car il en résultera une surchauffe puis un bleuissement signe de détérioration du chrome.

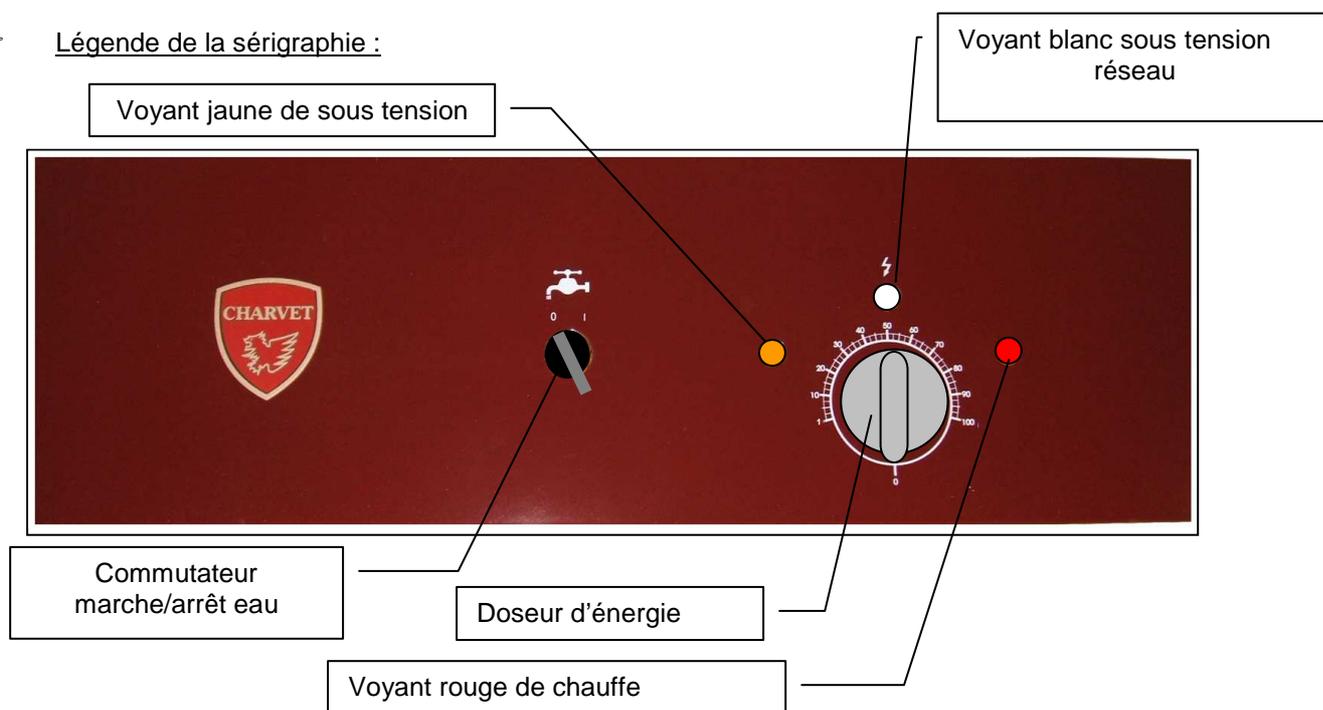
2. PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- b) 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.

Pour cela mettre en chauffe la plaque en sélectionnant une première valeur (environ 100) durant environ 10 minutes, puis porter le doseur sur sa position maxi durant de nouveau 10 minutes, ceci brûlera l'huile de protection.

Donner un coup de brosse pour éliminer les particules restantes en surface.

Légende de la sérigraphie :



3. MISE EN SERVICE

3.1. XC-1000 E1PLANCHA

L'appareil étant sous tension réseau :(voyant blanc s'allume)

- Tournez le doseur d'énergie. Le voyant jaune de mise sous tension s'allume.
- Positionner la manette du doseur d'énergie sur la puissance 100, le voyant rouge s'allume (signe de chauffe de l'appareil).
- L'appareil est en chauffe.il est nécessaire d'attendre environ ~15 minutes avant de commencer les cuissons.

La répartition de chauffe est homogène et permet de griller sur toute la surface.

CONSEILS PRATIQUES :

La plancha permet toutes les variétés de cuissons.

La gouttière sur tout le périmètre de la plaque permet après chaque cuisson à l'aide d'une spatule le retrait des particules d'aliments.

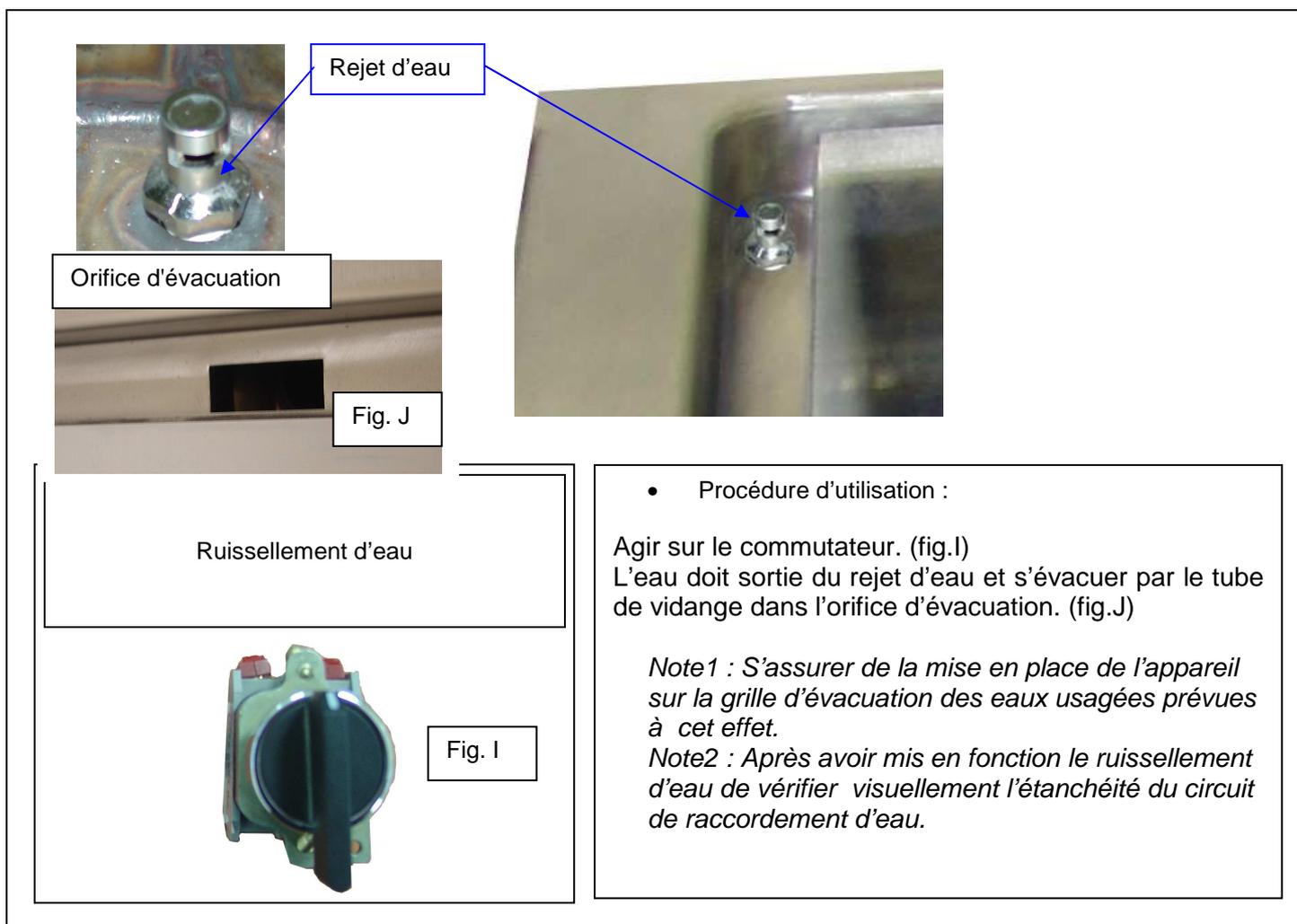
Lorsque la plaque présente une surcharge de graisses, sucres caramélisés, un déglçage de la surface peut être réalisé, la gouttière évacuant les jus vers le tiroir de récupération.

POUR LE PLANCHA CHROME DUR

EN AUCUN CAS la manipulation des produits à cuire ne doit être faite avec des accessoires de cuisson pointus sous peine de rayer le revêtement en chrome dur.

Ne pas surchauffer la plaque (risque de bleuissement), ne pas laisser en chauffe sans usage (produits à cuire), nettoyer après chaque usage pour éviter la caramélisation des graisses.

3.2. UTILISATION DU BAC A EAU



Rejet d'eau

Orifice d'évacuation

Fig. J

Ruisselement d'eau

Fig. I

- Procédure d'utilisation :
Agir sur le commutateur. (fig.I)
L'eau doit sortie du rejet d'eau et s'évacuer par le tube de vidange dans l'orifice d'évacuation. (fig.J)

Note1 : S'assurer de la mise en place de l'appareil sur la grille d'évacuation des eaux usagées prévues à cet effet.

Note2 : Après avoir mis en fonction le ruissellement d'eau de vérifier visuellement l'étanchéité du circuit de raccordement d'eau.

4. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande sur la position, ● = Arrêt
En fin de journée, couper, l'alimentation au réseau électricité.

5. ENTRETIEN

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

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- a) Mettre à l'arrêt l'appareil. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de mettre hors tension les appareils.
- b) 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**.

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

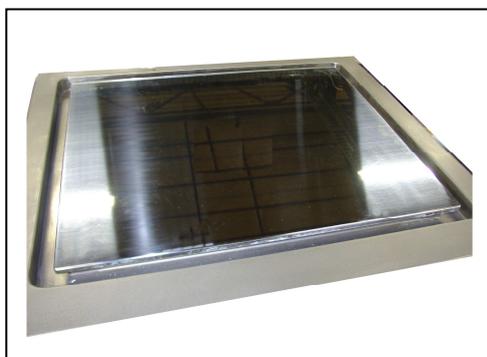
Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Tableau à titre indicatif :

Désignation	Poids pièce en Kg
<i>Plaque plancha*</i>	71.4Kg

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

5.2. Entretien Plaque, chrome dur



Avertissement Utilisateur :

La plaque est lourde et n'a pas à être soulevée dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES :

La gorge périphérique permet de collecter les résidus d'aliment et gras. Il est recommandé de collecter les déchets les plus encombrants à l'aide d'une spatule afin de limiter les risques d'obstruction du conduit d'évacuation de l'appareil.

POUR PLANCHA CHROME DUR EN AUCUN CAS la manipulation des produits à cuire ne doit être faite avec des accessoires de cuisson pointus sous peine de rayer le revêtement chrome dur.

Attention :

La gorge périphérique, la plaque, sont très chauds, attendre ou prendre toutes précautions pour les opérations de nettoyage et de vidage.

Les parois et surfaces environnantes peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

5.2. **Nettoyage de la plaque PLANCHA**

Nettoyage à chaud par déglçage de la surface, puis à l'aide d'une éponge pousser les détritux vers l'orifice d'évacuation au bac de récupération.

Note : nettoyer régulièrement l'orifice d'évacuation à l'aide d'un écouvillon ou tout autre moyen adapté.

PLAQUE PLANCHA REVETEMENT CHROME DUR : si un grattage est nécessaire celui-ci se fera à chaud à l'aide d'une spatule en bois puis à l'aide d'une brosse tampico.



Orifice d'évacuation

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.

6. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Le voyant s'allume :

- . Panne du thermostat de régulation,
- . Résistances coupées,

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.

	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: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" 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%;" type="text"/>		
	MADE IN FRANCE		

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