

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

Série : Pro 900



✓ **V02790 : Pro 900 M-1FP**

Notice d'installation



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

« 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. » »



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

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, 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 plastiques des habillages.

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

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.

Intervention :

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué 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.



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

- **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.



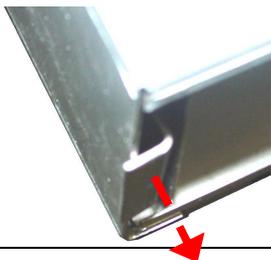
**Position de la plaque
sur four gaz :**
M1FP

1.4. Montage de la mitre

FIXATION MITRE BASSE

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).

- Description :

<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>

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

√ PARTIE GAZ

Avertissements



- **Appareil fixe :**

Raccorder l'appareil (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 (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 :

- **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.
- La 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 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.

- Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion :

Tableau A			
Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m³/h/kW)
V02790	PRO900M1FP	24	48



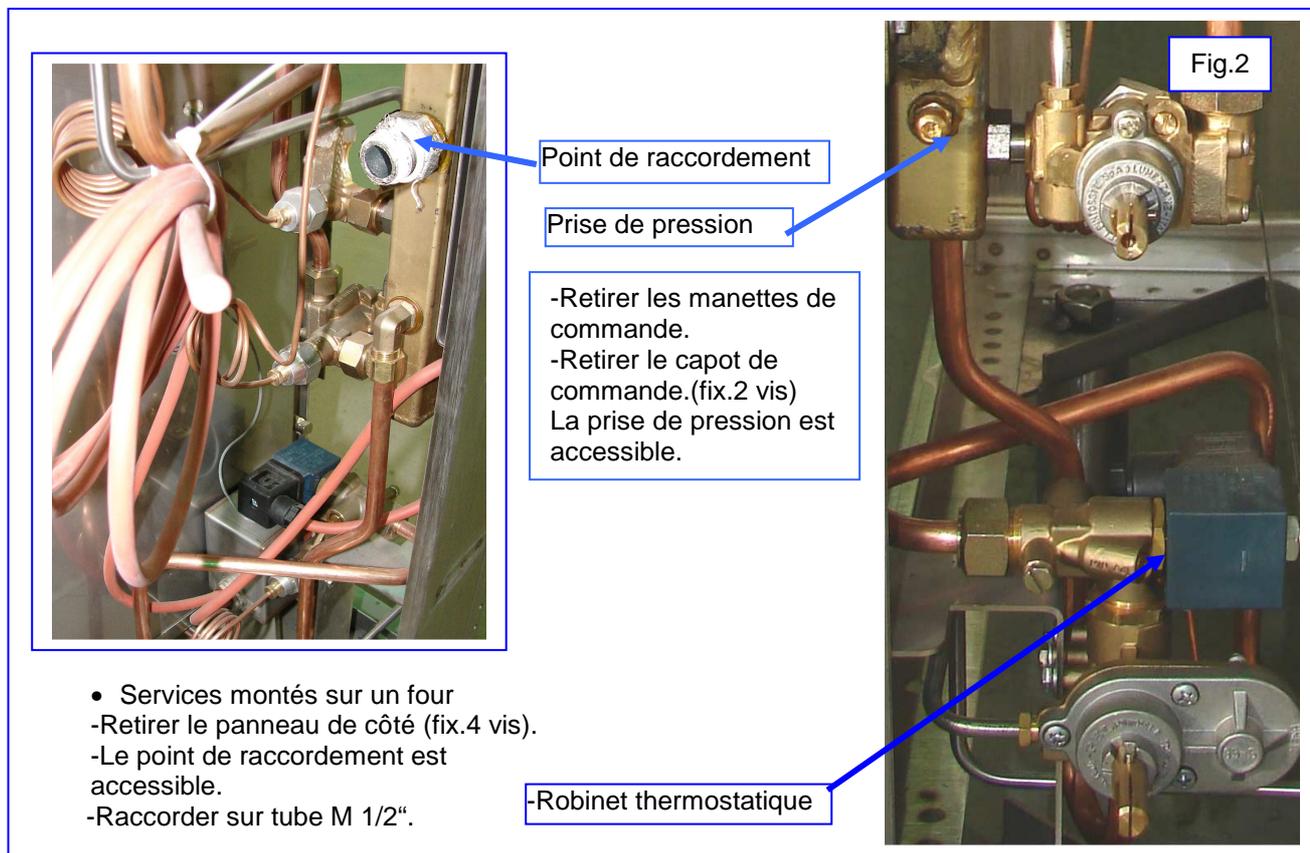
Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

2.1. Raccordement gaz :

L'appareil peut être raccordé à l'alimentation soit à l'avant soit à l'arrière.

2.1. Raccordement sur four



2.2. Contrôles après raccordement gaz :

• Vérifications des Points suivants :

- L'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- La pression d'alimentation.
La pression d'alimentation doit être contrôlée dans l'ensemble des appareils raccordés sur la même canalisation étant en fonction.
- Le ralenti (voir §3.3)
- L'aspect de la flamme.
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

2.3. Contrôles de pression d'alimentation :

• Procédure de contrôle de pression :

- Retirer le Capot de commande.
- Brancher le manomètre sur la prise de pression qui se situe sur le robinet gaz.

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

(voir Fig.1,2 § 2.1.1)

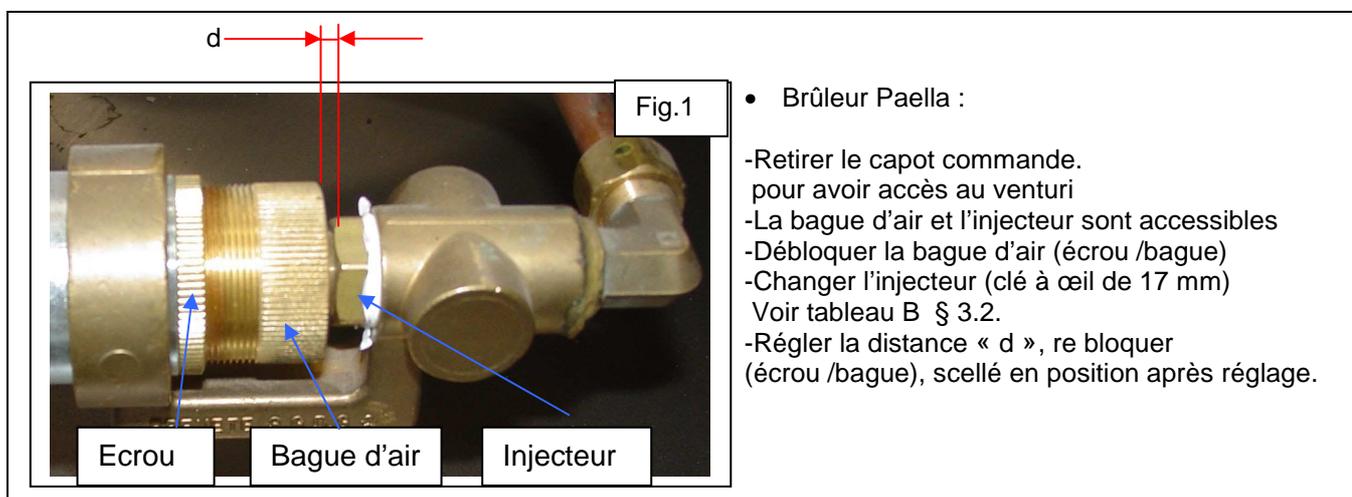
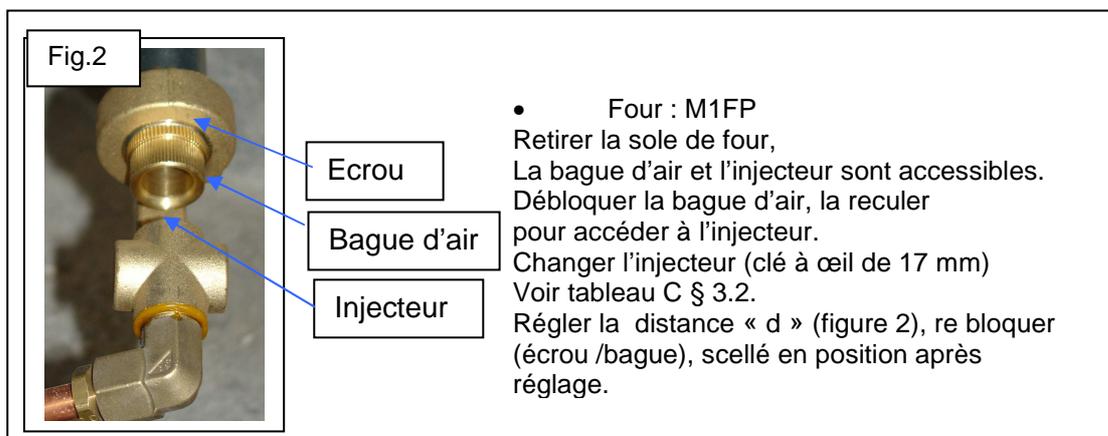
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures (Voir tableau)

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

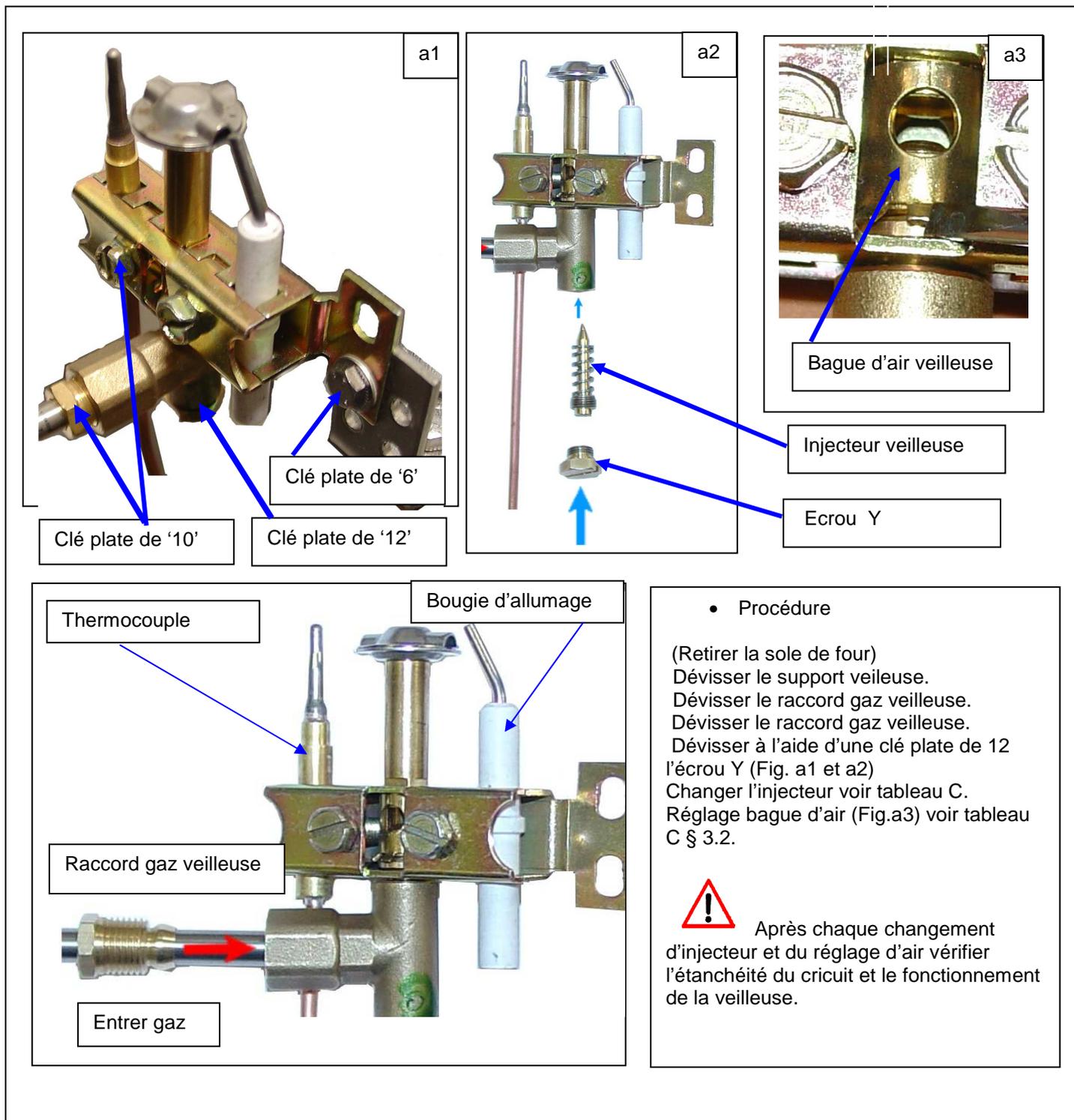
Se reporter aux tableaux § 3.2. suivant le brûleur.



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

- Changements d'injecteurs et réglage d'air veilleuse four



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

3.2. Tableau réglage gaz

Tableau B				
Brûleur	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débits calorifiques nominaux kW * 1
Central	G20 : Pn = 20mbar G25 : Pn = 25mbar	2.25 2.25	6mm 6mm	8.5
intermédiaire	G20 : Pn = 20mbar G25 : Pn = 25mbar	2.00 2.00	0mm 0mm	7.5
Extérieur	G20 : Pn = 20mbar G25 : Pn = 25mbar	2.30 2.30	0mm 0mm	8
3 Brûleurs ensemble	G20 : Pn = 20mbar G25 : Pn = 25mbar	X	X	24

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

Brûleur	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débits calorifiques nominaux kW * 1
Central	G31 : Pn = 37mbar	1.45	8	8.5
intermédiaire		1.35	1.5	7.5
Extérieur		1.45	1	8
3 Brûleurs ensemble		X	X	24

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

• Veilleuses

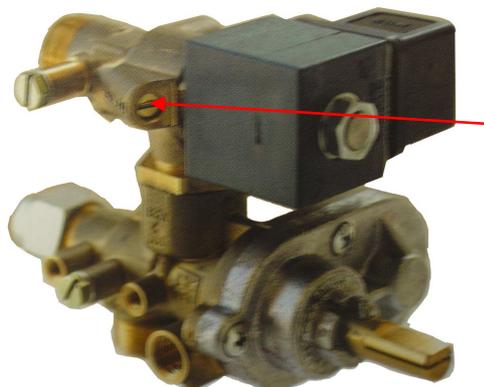
Tableau C			
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d1/ d (mm) *2
1	G 20 : Pn = 20 mbar	40	sans
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20	sans
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar		
7	G 31 : Pn = 50 mbar		
8	G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



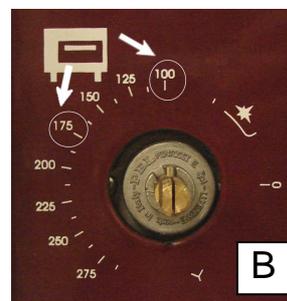
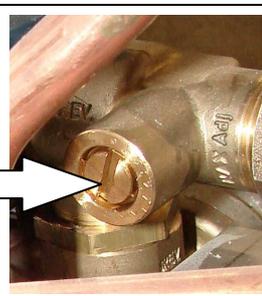
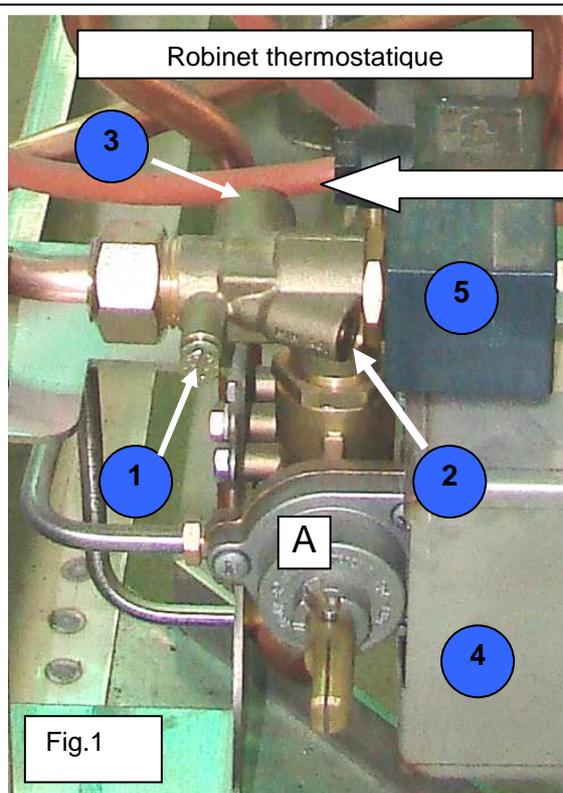
Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

3.3. Réglage 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.

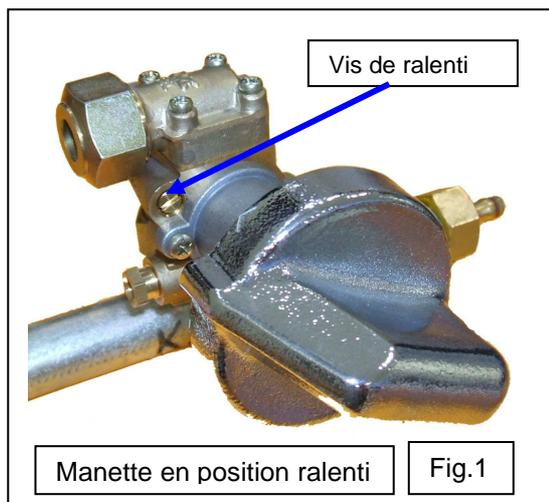
Note : Les flammes sont réduites au ¼ de leur tailles en position maxi le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

- 1) Prise de pression.
- 2) Vis de débit Min.
- 3) Vis de Débit max.
- 4) Thermostat.
- 5) Robinet thermostatique.

- 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 (3) pour diminuer le débit max et dévisser pour l'augmenter.
Visser la vis (2) pour diminuer le débit min et dévisser pour l'augmenter.
La pression peut être mesurée sur la prise de pression (1). (fig.1)

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/



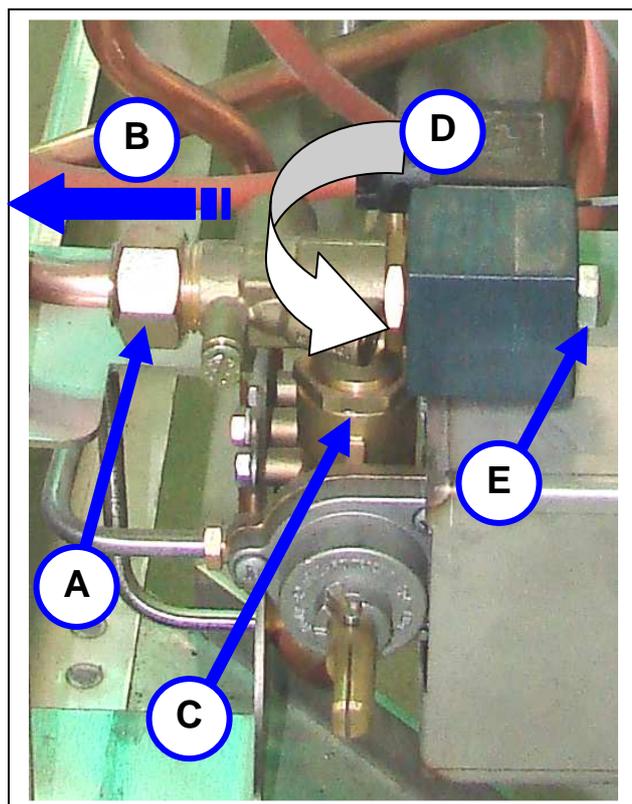
- Procédure du réglage du ralenti brûleur découvert

Enlever les manettes de commande.
Déposer le bandeau de commande.
Repositionner la manette
Procéder à la mise en service. (voir partie utilisateur § 2.)
Mettre sur la position ralentie (fig.1)
Agir sur la vis de réglage du ralenti.
Pour augmenter le ralenti, dévisser la vis du ralenti (fig.1)

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.

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

√ 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.

- **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 d'au moins de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003

- **Appareil mobile :**
L'appareil doit être 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 avant raccordements électriques

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

- **Vérifier les points suivant avant la mise sous tension :**

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (voir § 5.)
- La bonne fixation du câble,
- De 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**

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

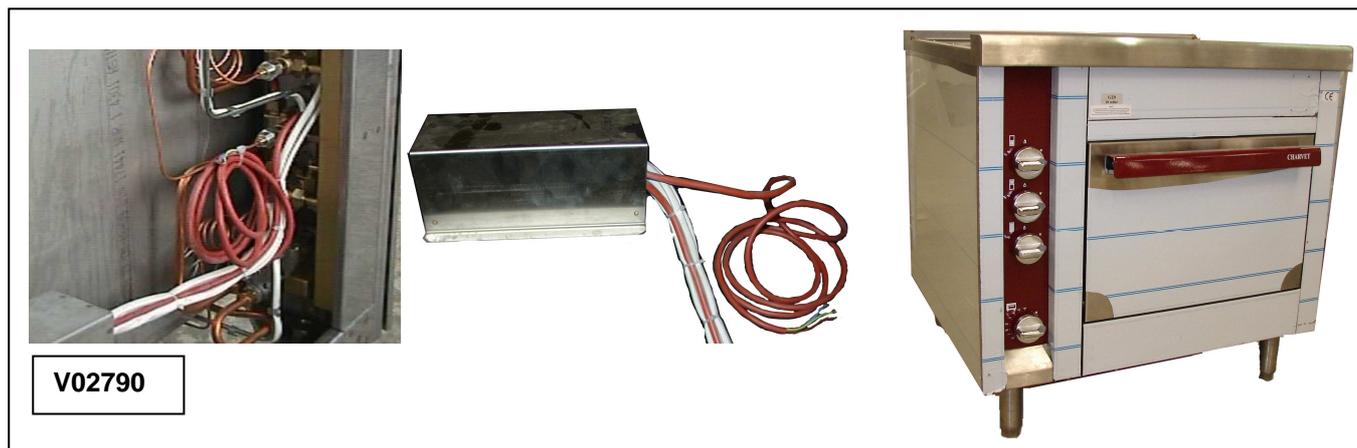
Le câble, est accessible sous la carcasse.

Raccorder l'appareil au réseau électrique.

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

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/



4.2. 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 (allumage, fonctionnement du thermostat...)

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

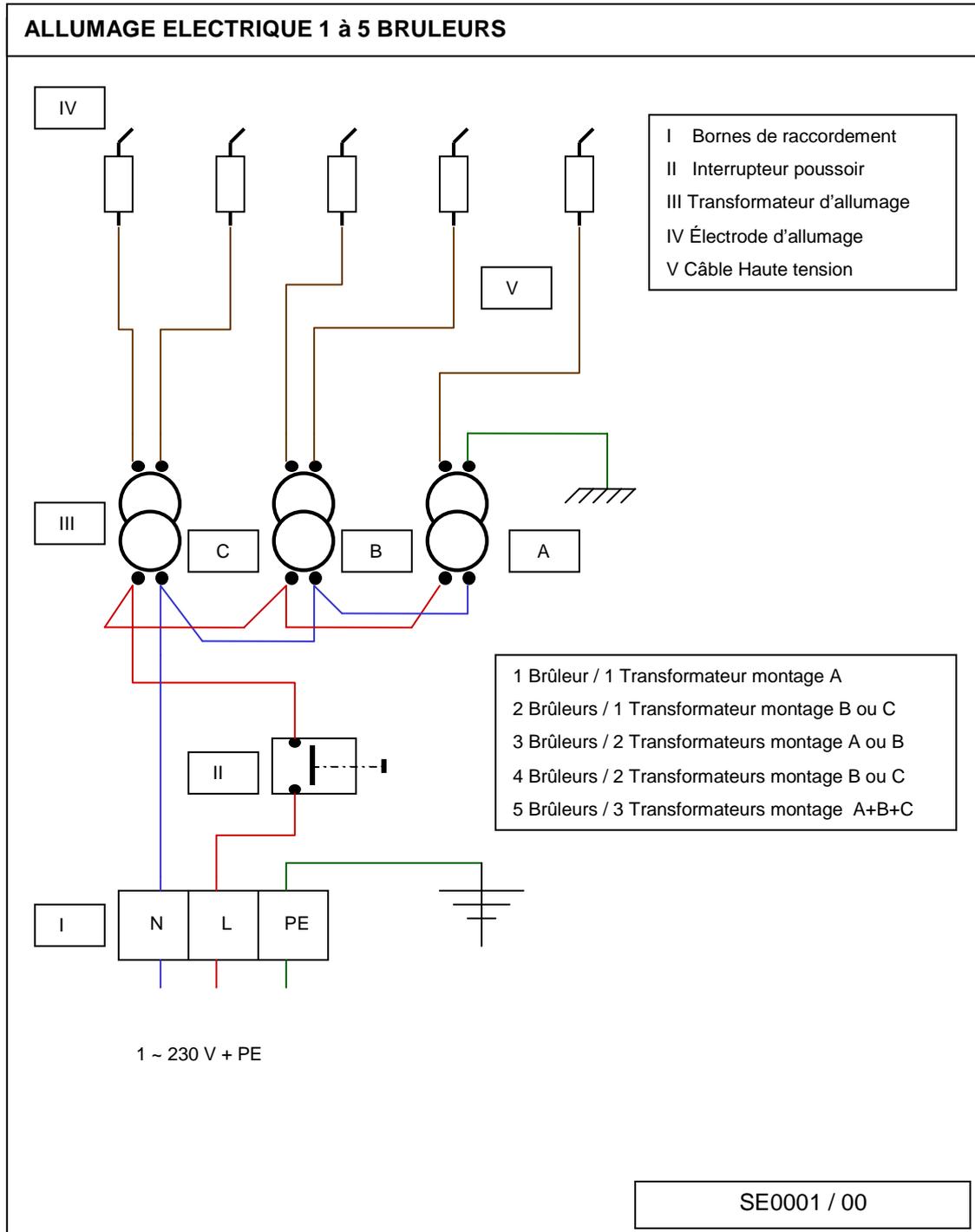
5. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux et des options disponible.

Tension de transformation	⇔				
Les différentes configurations élect.	↓	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
M1FP V02790		A	A	C	A
Schéma élec.		SE0117/00			
Option :					
Schéma élec.					

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

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/



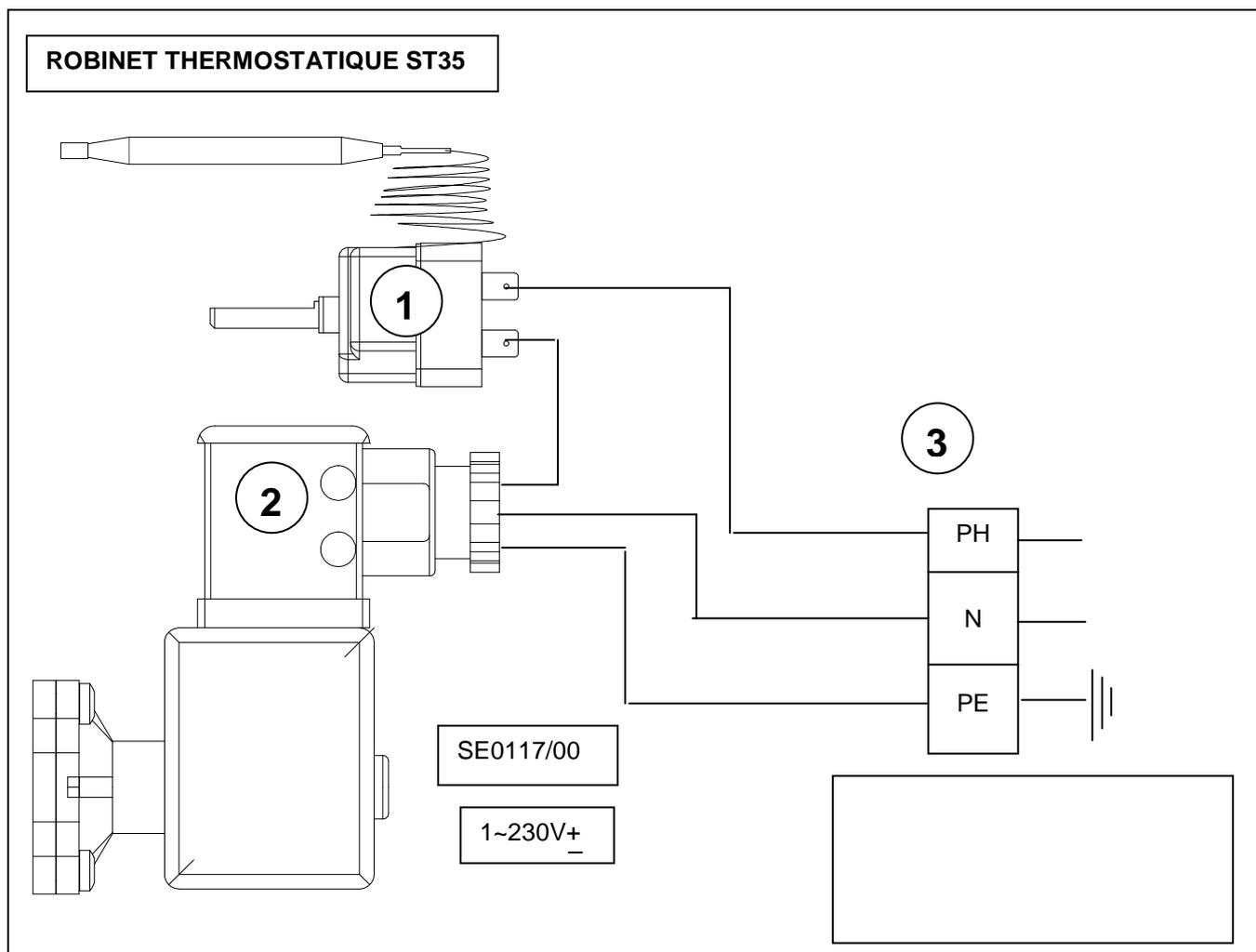
NOMENCLATURE : Allumage électrique (Schémas SE0001 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02466A	Borne Vicking 4 mm ²	1
01	02467A	Borne Vicking 6 mm ²	1
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm ²	1
02	07095A	Bouton poussoir d'allumage	1
03	02161A	Transformateur d'allumage	1
04	07010A	Bougie d'allumage	1
05	05317A	Câble haute tension	1



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/



NOMENCLATURE : ROBINET THERMOSTATIQUE (SE0117/00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	08426A	Thermostat	1
02	08425A	Electrovanne	1
03		Borne	1

Annexes à énergie 'gaz'

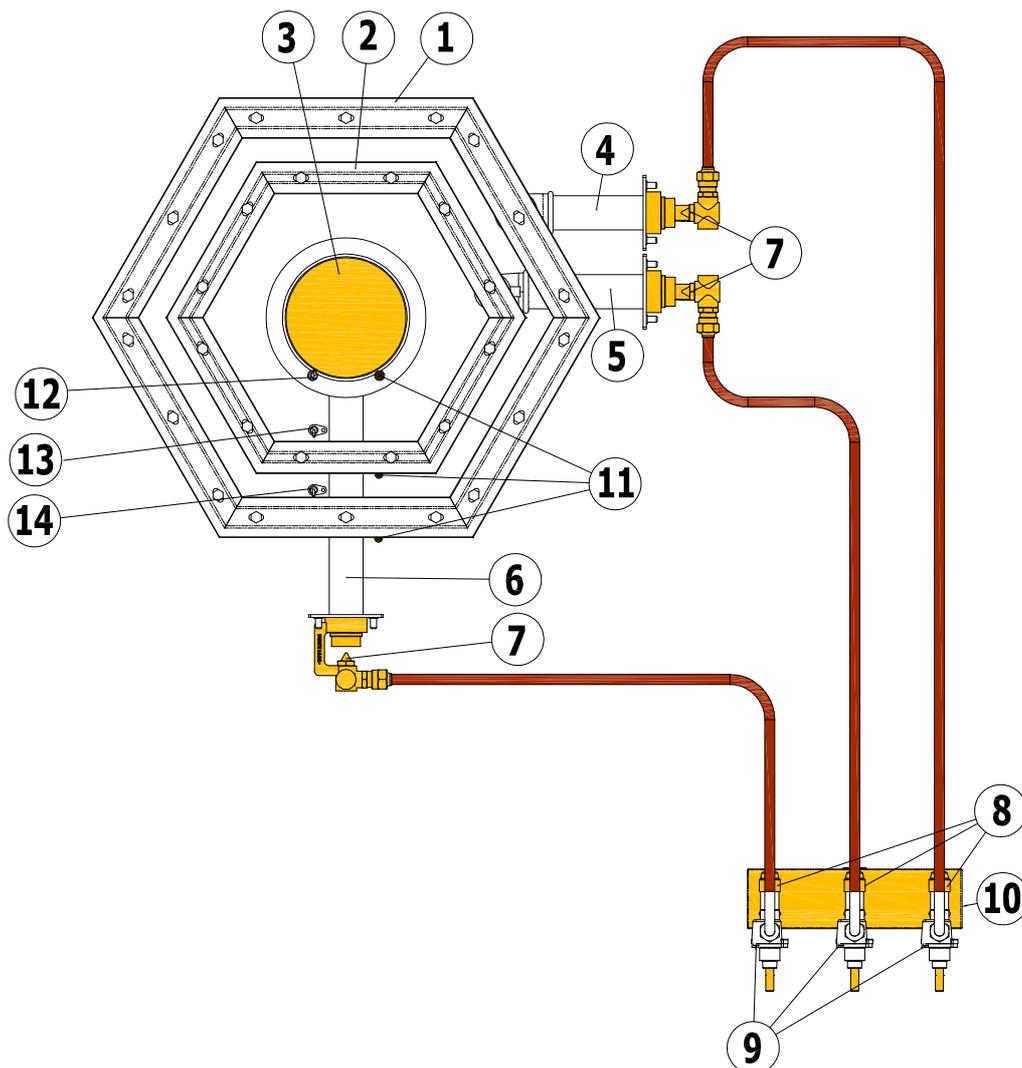
G1FP/M1FP/

6. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Injecteurs G30/G20 Ø 1.45 Propane 07538A Ø 2.30 Naturel 00207A		Transformateur d'allumage 02161A	
Injecteurs Four G30/G31 Ø1.70 Propane 06205A Ø20,25 Naturel 00209AA		Bouton poussoir d'allumage 03967A	
Robinet gaz Feux nus 00311A Baie libre 08094A		Bougie d'allumage 07010A	
Robinet thermostatique pour four 08425A		Thermostat 08426A	
Veilleuse Four 07551A		Thermocouple Brûleur découvert 00291A Four 00290A	
Injecteurs veilleuses Four Ø 0,20 propane 01157A Ø 0,40 naturel 06430A		Brûleur Paella FV0103	

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/



repère	désignation et caractéristiques principale	code
1	Brûleur Hex400 rampe PHP Ø34 M2-CH-A105	GAZ0235
2	Brûleur Hex300 rampe PHP Ø M2-CH-A108	GAZ0234
3	Brûleur 9500 A collerette SPC M2-CH-A111	GAZ0233
4	Mélangeur GR6 lisse LG125 inox P5-CH-A119	-
5	Mélangeur GR6 lisse LG150 inox P5-CH-A119	-
6	Mélangeur GR6 lisse LG293 inox P5-CH-A119	-
7	Injecteur brûleur	GAZ0041
8	Robinet SCpel20S	GAZ0066
9	Vis by-pass S20-21	GAZ0091
10	Rampe d'alimentation gaz	-
11	Thermocouple fileté M8x1 long 1000	GAZ0231
12	Electrode d'allumage pour brûleur 9500	GAZ0530
13	Electrode d'allumage pour bruleur Hex300	GAZ0538
14	Electrode d'allumage pour bruleur Hex400	GAZ0539

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

Série : Pro 900



√ **V02790 : Pro 900 M-1FP**

Notice d'utilisation



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

« 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. » »



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

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.

2. MISE EN SERVICE

Généralités : Chaque brûleur est équipé d'un système de sécurité par thermocouple.

2.1. Brûleur Paella

- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur vers la gauche jusqu'à la position plein feu.
- Appuyer à fond sur la manette et en même temps agir sur le poussoir d'allumage.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes (5 à 20 s environ) avant de relâcher la pression.
- Renouveler l'opération en cas d'échec.(voir légende), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.
- En tournant jusqu'à la position suivante (petite flamme) on obtient un ralenti.



Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

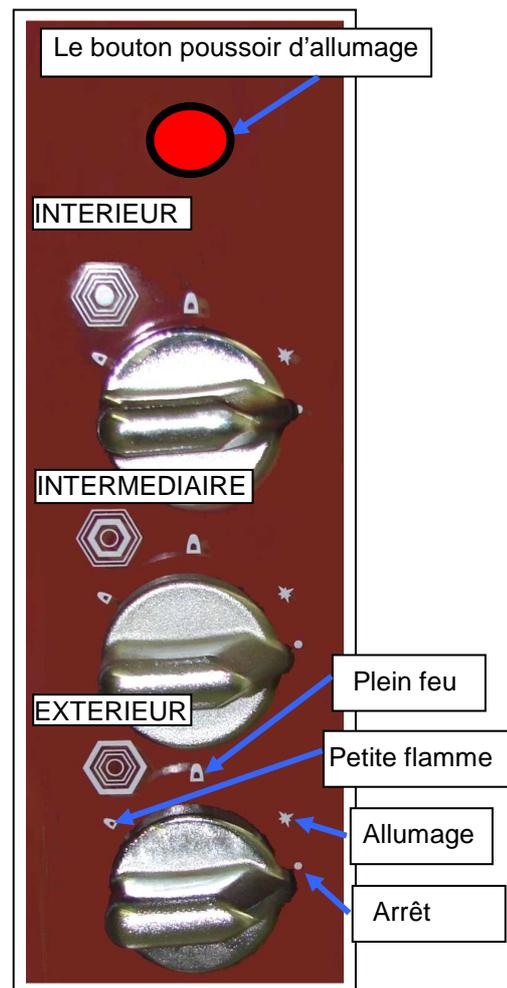
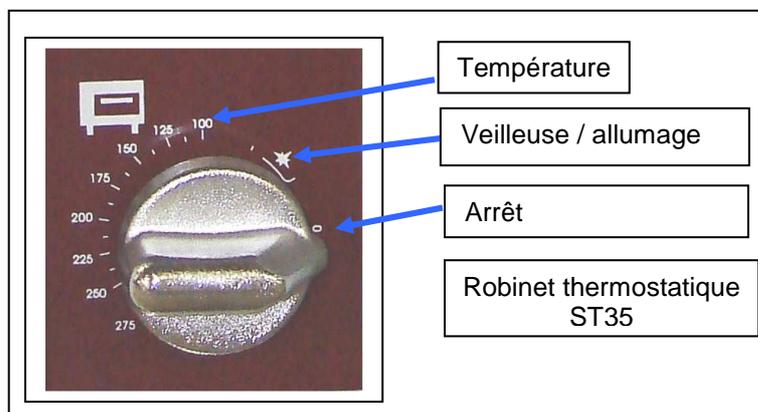
2.2. Four

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.
(Figure 3 Repère G) vers la gauche jusqu'au cran de la manette du robinet (index de la manette en face de l'étincelle.)

Appuyer à fond sur la manette 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.

Maintenir la manette appuyée 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 la manette sur la gauche jusqu'à la position "Plein feu". (Voir légende)
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.

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.

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

4.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- a) 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.
 - 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.

Afin d'éviter les dégagements de fumées dus au dépôt de graisses, salissures, souillures d'aliments, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage avec une éponge, à l'eau savonneuse de tous les éléments suivants : Dessus, Panneaux de côté, capot de façade, cache façade, capot cde.

4.2. Nettoyage du brûleur :

Ces feux sont équipés de grilles en fonte ou acier, démontables, ainsi que de tiroirs de propreté.

Nettoyage courant : après chaque service

- . Retirer la grille, la nettoyer à la brosse métallique.
 - . Retirer la tête et corps du brûleur central en veillant à ne pas détériorer les bougies d'allumage et les thermocouples, les nettoyer en dehors du fourneau.
- Passer un coup d'éponge sur le dessus des brûleurs intermédiaire et extérieur en évitant les ruissellements d'eau qui pourraient boucher les trous des brûleurs et nuire à leur bon fonctionnement.
- . Retirer le tiroir, le nettoyer.

Remettre en place ces pièces méticuleusement, en faisant attention de ne pas détériorer les thermocouples ainsi que les électrodes d'allumage

Nettoyage complet : en plus du nettoyage courant, passer un coup d'éponge à l'intérieur du module, à l'intérieur du bac support du tiroir

4.3. 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 § 4.3)

Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge. (voir § 4.3)

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.

Tableau à titre indicatif :

Désignation	Poids pièce en Kg
<i>Sole de four*</i>	23 Kg
<i>Grille fonte*</i>	10.6Kg
<i>Grille de four</i>	3.2Kg
<i>Parabole</i>	2.6Kg

**Note : Manipuler avec précaution ses pièces, pour votre sécurité.*

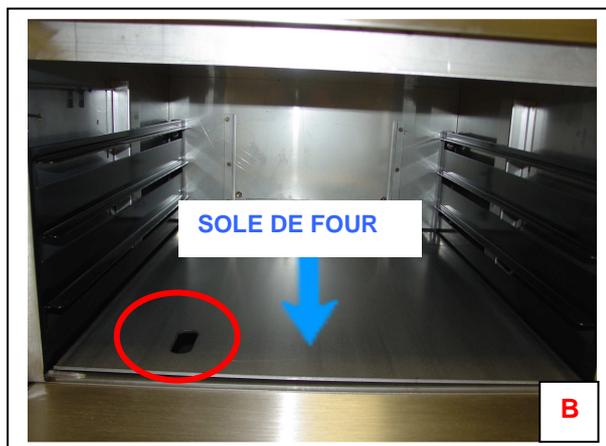


Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

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.

4.4. 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.

Annexes à énergie 'gaz'

G1FP/M1FP/

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 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.

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

	CHARVET S.A.			
38850 CHARAVINES				
Réf.	<input style="width: 100%;" type="text"/>			
Code:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Type:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	
N°FC:	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>	
N°OF:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Rep.	<input style="width: 50%;" type="text"/>	
Cat.	<input style="width: 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 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				

