



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

# E4PCF-4 ZONES

## NOTICE D'INSTALLATION



**NOTICE D'INSTALLATION**  
FR\_PRO800-900\_E4PCF4ZONES-REV. ---  
Rédigé par LLA le 07/09/23  
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V03231	V03232	V03233	V03234	V03235
V03236				



# SOMMAIRE

---

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. PLAQUETTE SIGNALETIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
3. UTILISATION NORMALE DU E4PCF 4ZONES	4
4. UTILISATION NORMALE DE L'ETUVE	4
5. UTILISATION NORMALE DU FOUR ÉLECTRIQUE	4
6. MISE HORS SERVICE	4
RÉGLAGES – MAINTENANCE	5
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	6
SCHÉMAS	6
1. SCHEMAS ELECTRIQUES	6
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	8



# HISTORIQUE DES RÉVISIONS

---

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision

# INTRODUCTION

## 1. AVANT-PROPOS

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

## 2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ [sav@charvet-sa.fr](mailto:sav@charvet-sa.fr)

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

## 3. GARANTIE



INFORMATION

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

## 4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

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

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

## 5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

### Exclusivement pour la France :

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

### Modalités de prise en charge :

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

Pour toute demande d'enlèvement :



[www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

+33 (0) 1 30 57 79 14



# INSTALLATION

## 1. GENERALITES

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

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

## 2. MANUTENTIONS

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



AVERTISSEMENT

### En cas d'avarie :

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

## 3. INSTALLATION

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

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

## 4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

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

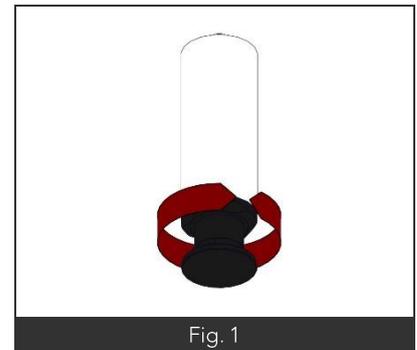


Fig. 1

## 5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

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

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

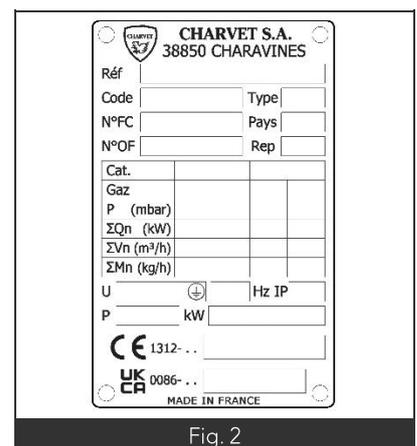


Fig. 2

# RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



## AVERTISSEMENT

### Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

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

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

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

## 1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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



Fig. 3

## 2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

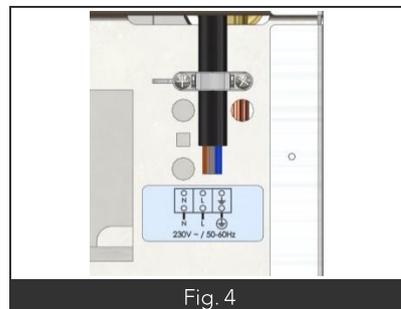


Fig. 4

### Équipotentialité :

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

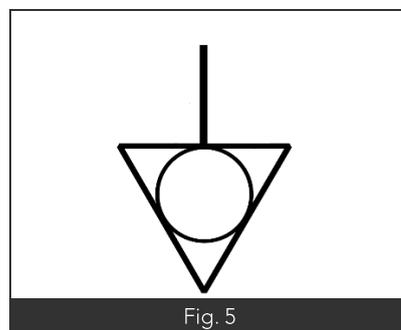


Fig. 5

## 3. APRES RACCORDEMENT

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

# PREMIÈRE MISE EN SERVICE

## 1. GENERALITES

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

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

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

## 2. PANNEAU DE COMMANDE

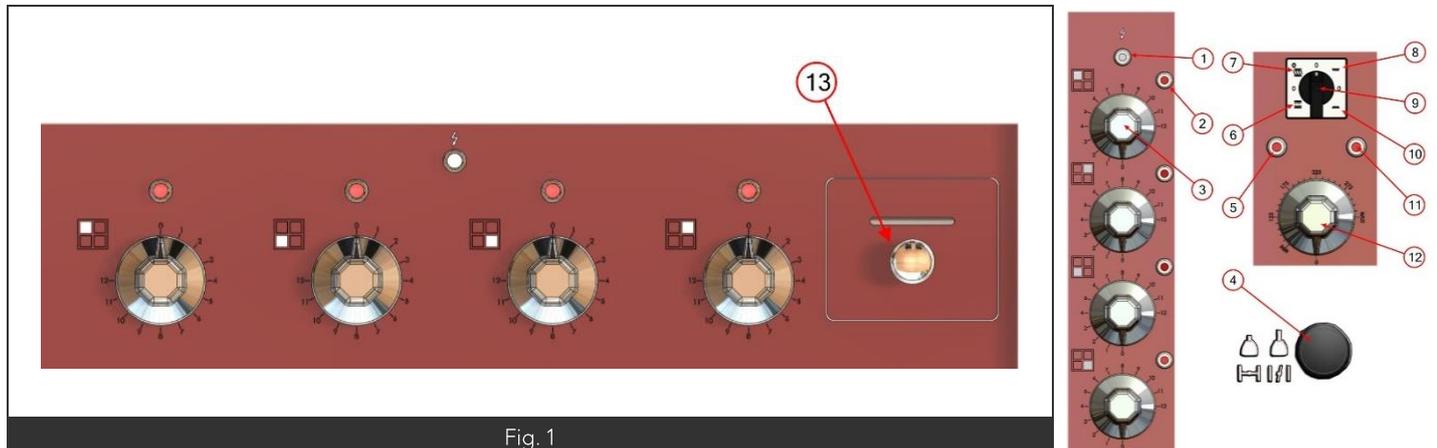


Fig. 1

### Nomenclature

Rep.	Désignation	Rep.	Désignation
1	Voyant blanc (présence tension)	9	Commutateur four électrique
2	Voyant rouge (Mise en fonction chauffe)	10	Sole
3	Manette PCF 4 Zones	11	Voyant rouge 400V (Fonction Sole)
4	Oura (Tiré =ouvert/poussé = fermé)	12	Thermostat four électrique 50°-300°C
5	Voyant rouge 400V (fonction voûte)	13	Tiroir de récupération de jus
6	Voute/Sole doux		
7	Voute / Sole fort		
8	Voute		

## 3. UTILISATION NORMALE DU E4PCF 4ZONES

L'appareil étant sous tension (voyant blanc allumé Fig1 Rep3)

- Tourner la manette du commutateur sur la position désirée (Fig1 Rep5)
- Le voyant ambré s'allume. (Signe de mise en fonction) (Fig1 Rep4)
- L'appareil est en chauffe, il est nécessaire d'attendre environ 10-15 minutes avant de commencer les cuissons.

## 4. UTILISATION NORMALE DE L'ETUVE

- Sélectionner la température désirée en agissant sur la manette du thermostat (Fig1 Rep8).
- Le voyant orange s'allume (Fig1 Rep7) lorsque la température est atteinte ce voyant s'éteint.

## 5. UTILISATION NORMALE DU FOUR ELECTRIQUE

- Positionner la manette du commutateur de four sur la position désirée (voute, voute sole, sole (Fig1 Rep 6-9.) le voyant ambré s'allume (Fig1 Rep 5 ou 11).
- Tourner la manette du thermostat (Fig1 Rep 12) sur la température désirée.
- L'appareil est en chauffe, il est nécessaire d'attendre quelques minutes avant de commencer les cuissons.
- Le battement du thermostat ajustera en permanence la température du four.

## 6. MISE HORS SERVICE

- Ramener les manettes sur la position « 0 ».
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.

# RÉGLAGES – MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

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

Avant toute intervention :

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

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

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



AVERTISSEMENT

- En fonctionnement, et selon la durée de service, le tiroir peut s'échauffer. Attendre le refroidissement de l'appareil avant toute manipulation du tiroir. Si nécessaire durant le service, utiliser une protection adéquate et informer les utilisateurs du risque potentiel de brûlure.



AVERTISSEMENT

- 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.



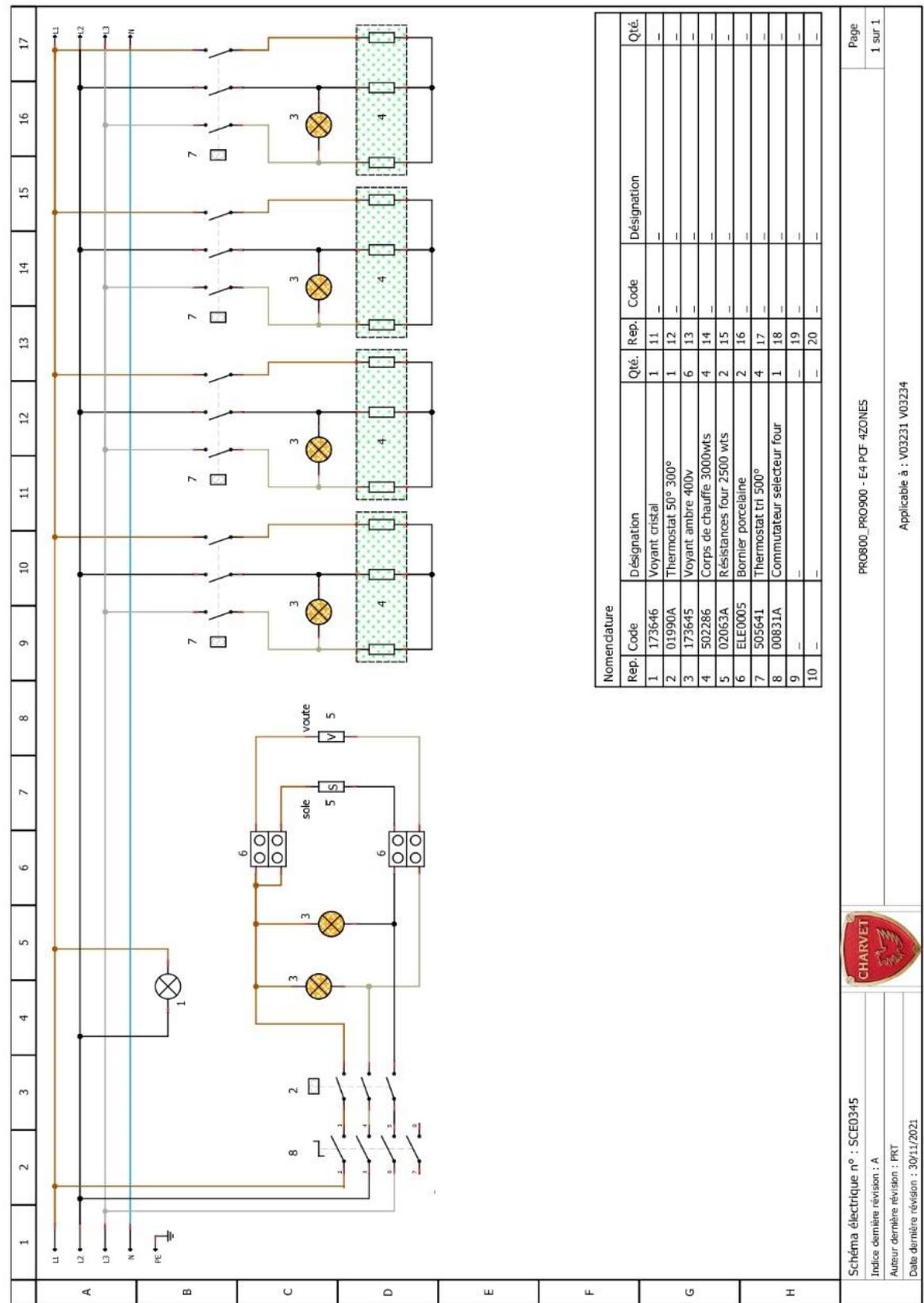
- Pensez à arrêter la chauffe des plaques avant chaque nettoyage. Attention les plaques restent chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.



Procédure pour culotter la plaque acier :

- Verser de l'huile sur toute la plaque et faire chauffer celle-ci. Une fois que l'huile fume légèrement, essuyer la plaque avec du papier absorbant. Laissez refroidir complètement.
- Répétez l'opération 3 fois pour former une couche antiadhésive suffisamment résistante et épaisse.





Nomenclature						
Rep.	Code	Désignation	Qté.	Rep.	Code	Désignation
1	173646	Voyant cristal	1	11	-	-
2	01990A	Thermostat 50° 300°	1	12	-	-
3	173645	Voyant ambre 400v	6	13	-	-
4	502286	Corps de chauffe 3000wts	4	14	-	-
5	02063A	Résistances four 2500 wts	2	15	-	-
6	ELE0005	Bornier porcelaine	2	16	-	-
7	505641	Thermostat tri 500°	4	17	-	-
8	00831A	Commutateur selecteur four	1	18	-	-
9	-	-	-	19	-	-
10	-	-	-	20	-	-



Schéma électrique n° : SCE0345  
 Indice dernière révision : A  
 Auteur dernière révision : PRT  
 Date dernière révision : 30/11/2021

Applicable à : V03231 V03234



# PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
01990A	Thermostat 50-300°		501146	Manette électrique	
505641	Thermostat tripolaire 50-500°C		173645	Voyant ambre 400v	
00831A	Commutateur four		173646	Voyant blanc 400v	
502286	Résistance 3000W		04051A	Grille inox four	
02063A	Résistance four 2500W 400V		505370	Plaque acier PCF 4 Zones	
F10945	Poignée porte de four		04128A	Ressort double torsions (porte de four)	
F14219	Parabole de four		F06099	Sole de four	



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

# E4PCF-4 ZONES

## NOTICE D'UTILISATION



**NOTICE D'UTILISATION**  
FR\_PRO800-900\_E4PCF4ZONES\_REV. ---  
Rédigé par LLA le 07/09/23  
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V03231	V03232	V03233	V03234	V03235
V03236				



# SOMMAIRE

---

SOMMAIRE	1
HISTORIQUE DES RÉVISIONS	2
INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
UTILISATION	2
1. AVERTISSEMENTS	2
2. PANNEAU DE COMMANDE	3
3. UTILISATION NORMALE DU COMBI-PAN	3
4. UTILISATION NORMALE DE L'ETUVE	3
5. MISE HORS SERVICE	3
NETTOYAGE & ENTRETIEN	4
1. AVERTISSEMENTS	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES	4
3. NETTOYAGE E4PCF 4ZONES	4
4. NETTOYAGE DU FOUR	4
5. NETTOYAGE DE L'ETUVE	4
6. CONSEILS PRATIQUES DE NETTOYAGE	5
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	6



# HISTORIQUE DES RÉVISIONS

---

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision



# INTRODUCTION

## 1. AVANT-PROPOS

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

## 2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ [sav@charvet-sa.fr](mailto:sav@charvet-sa.fr)

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

## 3. GARANTIE



INFORMATION

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

## 4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

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

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

## 5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

### Exclusivement pour la France :

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

### Modalités de prise en charge :

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

Pour toute demande d'enlèvement :



[www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

+33 (0) 1 30 57 79 14



## 1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

- En fonctionnement, et selon la durée de service, le tiroir peut s'échauffer. Attendre le refroidissement de l'appareil avant toute manipulation du tiroir. Si nécessaire durant le service, utiliser une protection adéquate et informer les utilisateurs du risque potentiel de brûlure.



AVERTISSEMENT

- 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.



- Pensez à arrêter la chauffe des plaques avant chaque nettoyage. Attention les plaques restent chaudes.
- 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.

## 2. PANNEAU DE COMMANDE

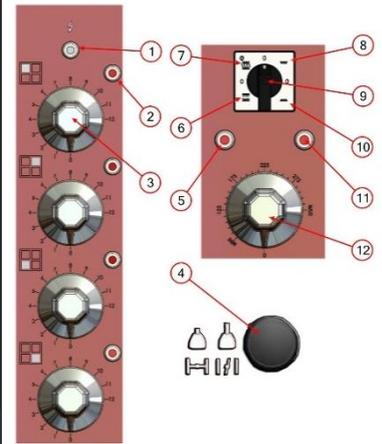
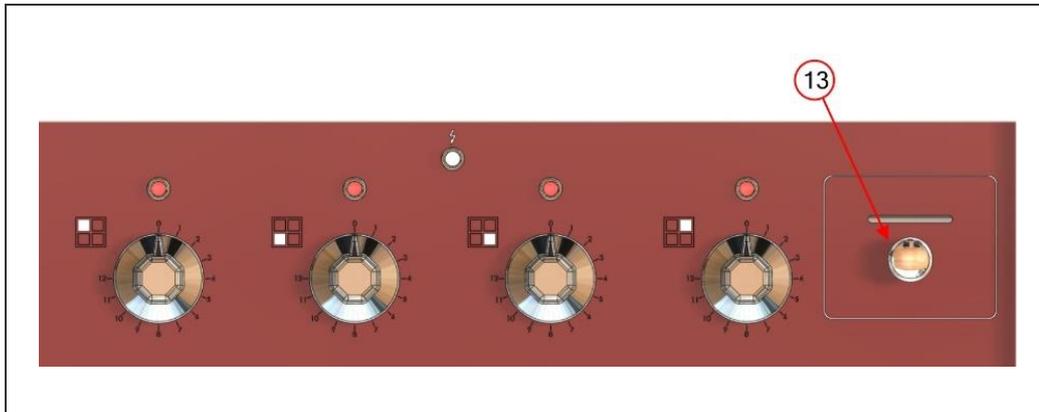


Fig. 2

### Nomenclature

Rep.	Désignation	Rep.	Désignation
1	Voyant blanc (présence tension)	9	Commutateur four électrique
2	Voyant rouge (Mise en fonction chauffe)	10	Sole
3	Manette PCF 4 Zones	11	Voyante rouge 400V (Fonction Sole)
4	Oura (Tiré =ouvert/poussé = fermé)	12	Thermostat four électrique 50°-300°C
5	Voyant rouge 400V (fonction voûte)	13	Tiroir de récupération de jus
6	Voute/Sole doux		
7	Voute / Sole fort		
8	Voute		

## 3. UTILISATION NORMALE DU COMBI-PAN

L'appareil étant sous tension (voyant blanc allumé Fig1 Rep3)

- Tourner la manette du commutateur sur la position désirée (Fig1 Rep5)
- Le voyant ambré s'allume. (Signe de mise en fonction) (Fig1 Rep4)
- L'appareil est en chauffe, il est nécessaire d'attendre environ 10-15 minutes avant de commencer les cuissons.

## 4. UTILISATION NORMALE DE L'ETUVE

- Sélectionner la température désirée en agissant sur la manette du thermostat (Fig1 Rep8).
- Le voyant orange s'allume (Fig1 Rep7) lorsque la température est atteinte ce voyant s'éteint.

## 5. MISE HORS SERVICE

- Ramener les manettes sur la position « 0 ».
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.

# NETTOYAGE & ENTRETIEN

## 1. AVERTISSEMENTS



### AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées.  
Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension.  
L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

## 2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

Le nettoyage des habillages sera réalisé au moyen d'une éponge imbibée d'eau savonneuse ou autre produit détergent neutre.  
Utiliser un chiffon propre et sec pour le séchage, puis passer un chiffon gras sur les surfaces après séchage afin de préserver l'aspect du matériel dans le temps.

## 3. NETTOYAGE E4PCF 4ZONES

- Laver la plaque à l'eau chaude avec une éponge.
- Si un grattage est nécessaire celui-ci se fait à chaud à l'aide d'une brosse laiton ou une éponge abrasive non fourni avec le matériel.
- Ne pas utiliser de détergents.
- Ne jamais faire un dégraissage sur la plaque fonte.
- Pour éviter l'oxydation bien sécher de la plaque puis mettre un peu d'huile alimentaire sur toute la plaque et essuyé avec du papier absorbant.

## 4. NETTOYAGE DU FOUR



Figure G



Figure H

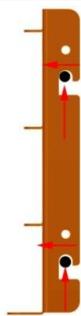


Figure I

Pour le nettoyage des éléments du four :

- Ouvrir la porte du four
- Retirer la grille (Figure G Rep 1)
- Retirer la sole de four (Figure G Rep 3)
- Pour lever les paraboles (Figure G, H Rep 4-5)
- Puis lever et tirer la parabole sur le côté. (Figure I)

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.
- Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge.

Nettoyer le four 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.

## 5. NETTOYAGE DE L'ÉTUVE

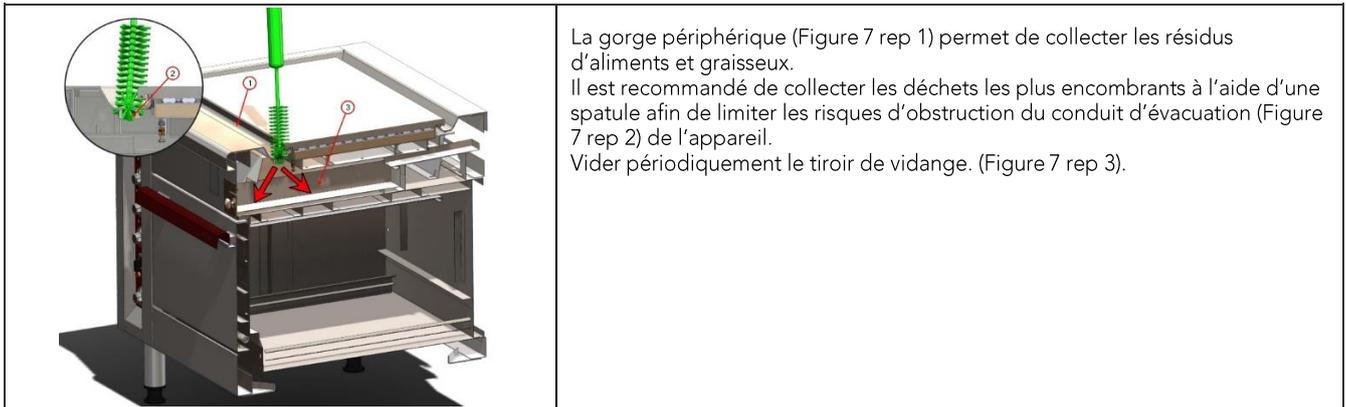
- Enlever les différents éléments de l'étuve et les nettoyer ; sole, grille et glissières droites et gauches.
- Nettoyer l'étuve à l'aide d'une éponge additionnée d'un produit détergent neutre ou d'un produit lessiviel spécial.
- Rincer et sécher l'étuve.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AU MOYEN DE PROJECTIONS D'EAU, DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU PAR UN APPAREIL A VAPEUR.

S'ASSURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.

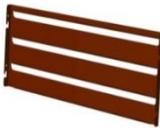
## 6. CONSEILS PRATIQUES DE NETTOYAGE



La gorge périphérique (Figure 7 rep 1) permet de collecter les résidus d'aliments 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 (Figure 7 rep 2) de l'appareil.  
Vider périodiquement le tiroir de vidange. (Figure 7 rep 3).

Fig 7

# PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
01990A	Thermostat 50-300°		501146	Manette électrique	
505641	Thermostat tripolaire 50-500°C		173645	Voyant ambre 400v	
00831A	Commutateur four		173646	Voyant blanc 400v	
502286	Résistance 3000W		04051A	Grille inox four	
02063A	Résistance four 2500W 400V		505370	Plaque acier PCF 4 Zones	
F10945	Poignée porte de four		04128A	Ressort double torsions (porte de four)	
F14219	Parabole de four		F06099	Sole de four	