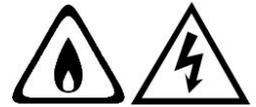




Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE



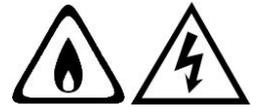
Désignation	Code
Pro 700 80 M2-PL	V07009



Notice d'installation



Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE



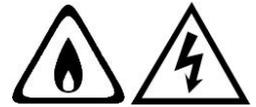
SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALETIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	5
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	6
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR DE PLAQUE.....	6
5.2	CHANGEMENT D'INJECTEUR DE VEILLEUSE DE PLAQUE	7
5.3	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	7
5.4	CONTROLE DE LA PRESSION	7
5.5	REGLAGE DES DEBITS REDUITS	7
5.5.1	<i>Réglage du débit réduit plaque</i>	<i>8</i>
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	8
6.1	SCHEMA DE GAZAGE	8
6.1.1	<i>Plaque coup de feu</i>	<i>8</i>
6.2	SCHEMAS DE CABLAGE FOUR ELECTRIQUE	9
6.3	SCHEMAS DE CABLAGE	10
6.4	VUE ECLATEE	11
6.5	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	13



Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

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

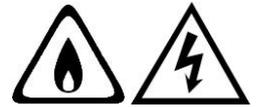
Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »





Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



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 instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

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

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

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

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.

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

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 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de l'utilisation.

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

1.4 Plaquette signalétique



Figure A

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique (Figure A).

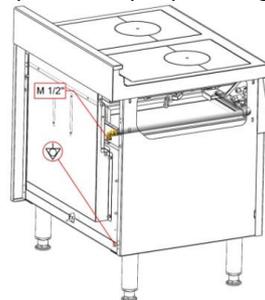
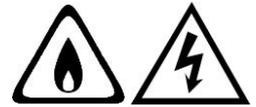


Figure B



Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



2 RACCORDEMENT GAZ

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- Que la canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre étant 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.
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir Tableau 1).

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V07009	Pro 700 80 M2-PL/FE	10	20

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

Connexion gaz sur M ½" à l'arrière de l'appareil Figure B

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz jusqu'au raccord d'alimentation.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1
Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B)



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance.
Cette fiche doit être accessible en permanence.

3.1 Contrôles avant raccordement

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

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil.
- 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.

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au bornier de raccordement en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret Figure C Rep 1 et figure D.



Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE

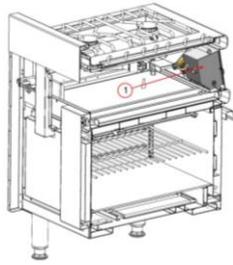
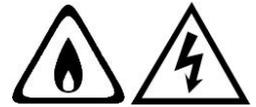


Figure C

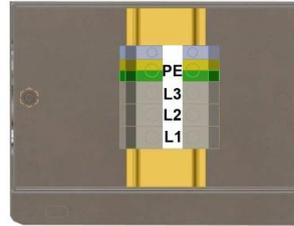


Figure D

3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.
- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement (Voir § 5.8)
- De l'aspect de la flamme
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

4 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



En cas de changement d'injecteur, après remplacement de l'injecteur, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

5.1 Changement d'injecteur de plaque

- Déposer la plaque fonte, les dalles réfractaires (**Figure Rep 2&5**) et le support (**Figure Rep. 6**)
- Débloquent la bague d'air (Erou **Figure Rep. 8**)
- Déposer l'injecteur (**Figure Rep. 10**), le remplacer par l'injecteur souhaité selon le Tableau 2
- Régler la distance « d » (**Figure**) en fonction des données du Tableau 2
- Bloquer la bague d'air (Erou Rep. 8)
- Sceller après réglage

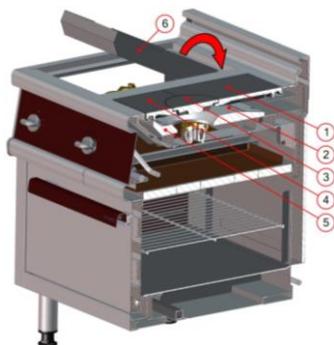


Figure E

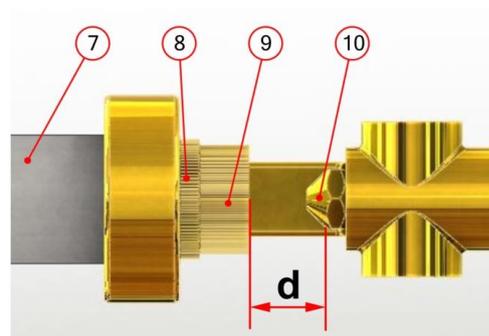


Figure F

5.2 Changement d'injecteur de veilleuse de plaque

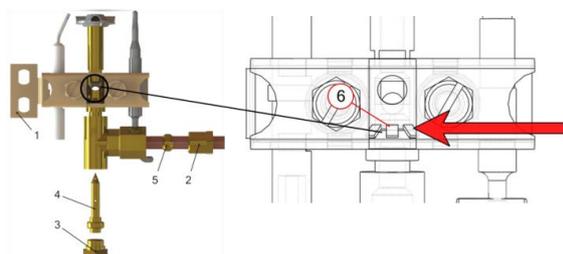


Figure G

- Dévisser le support veilleuse (**Rep 1 Figure**).
- Dévisser le raccord gaz veilleuse (**Rep 2 Figure**).
- Dévisser l'écrou Rep 3 pour changer l'injecteur Rep 4 (**Figure**).
- Régler l'arrivée d'air (**Rep 5 Figure**).

5.3 Tableaux de réglage gaz

Plaque coup feu + Veilleuse	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G20 : Pn = 20 mbar	160	40	3.5	5
2	G 25 : Pn = 25 mbar				
3	G 25 : Pn = 20 mbar	180	20	15	
4	G 31 : Pn = 37 mbar	110			
5	G 31 : Pn = 50 mbar	105			
6	G 110 : Pn = 8 mbar	320	70	2.5	
7	G 120 : Pn = 8 mbar	300			

Tableau 2

5.4 Contrôle de la pression



Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.



Figure H

- Retirer les manettes de commande (**Figure Rep. 2**).
- Retirer les tiroirs (**Figure Rep. 3**)
- Enlever le bandeau de commande. (vis de fixation **Figure Rep. 4**)
- Desserrer la vis de la prise de pression. (**Figure Rep. 1**)
- Brancher le manomètre sur la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures

5.5 Réglage des débits réduits

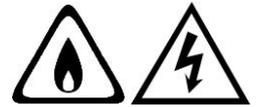


Le réglage du débit est fait en usine.
Il ne peut être modifié que par du personnel qualifié.
Il peut être nécessaire de l'ajuster.



Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



5.5.1 Réglage du débit réduit plaque

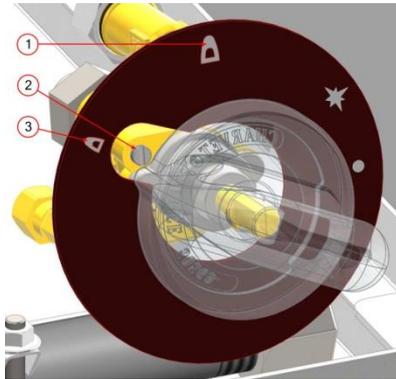


Figure I

- Enlever les manettes de commande.
- Déposer le bandeau de commande. (§ 5.4)
- Repositionner la manette
- Procéder à la mise en service.
- Mettre sur la position ralenti (**Figure Rep. 3**)
- Pour augmenter le ralenti, dévisser la vis du ralenti (**Figure Rep. 2**)

Note : Le brûleur ne doit pas s'éteindre lors du passage du débit maxi (Rep. 1) au débit mini (Rep3).



Le réglage du débit réduit est fait en usine.
Il ne peut être modifié que par du personnel qualifié.
Il peut être nécessaire de l'ajuster.

6 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

6.1 Schéma de gazage

6.1.1 Plaque coup de feu

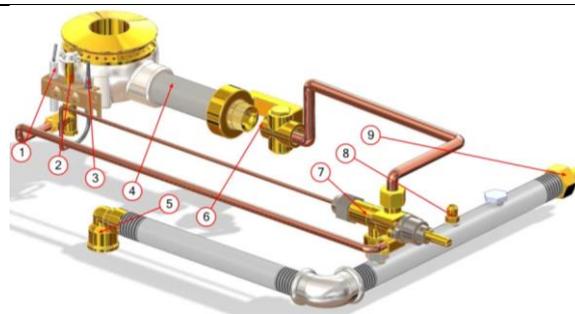
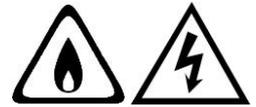


Figure J

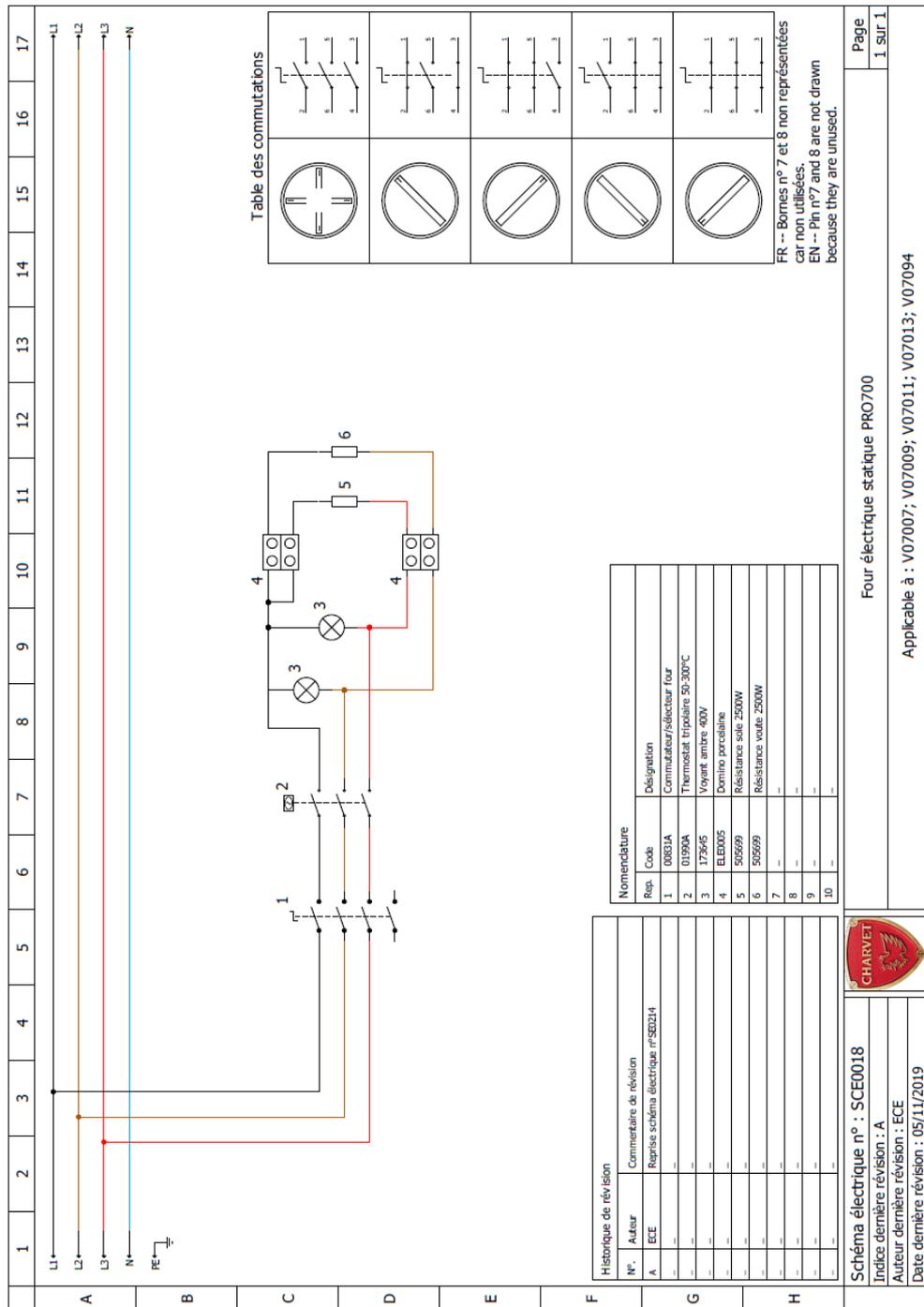
Repère	Désignation et caractéristique principale	code
01	Electrode d'allumage (Option allumage électrique)	05315A
02	Veilleuse	07551A 07550A
03	Thermocouple	00291A
04	Brûleur plaque	505897
05	Alimentation gaz (15/21) M1/2''	01666A
06	Bague	
07	Robinet gaz plaque	505722
08	Prise de pression	00469A
09	Bouchon de rampe	07417A



Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE

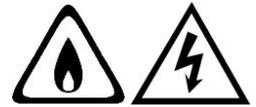


6.2 Schémas de câblage four électrique

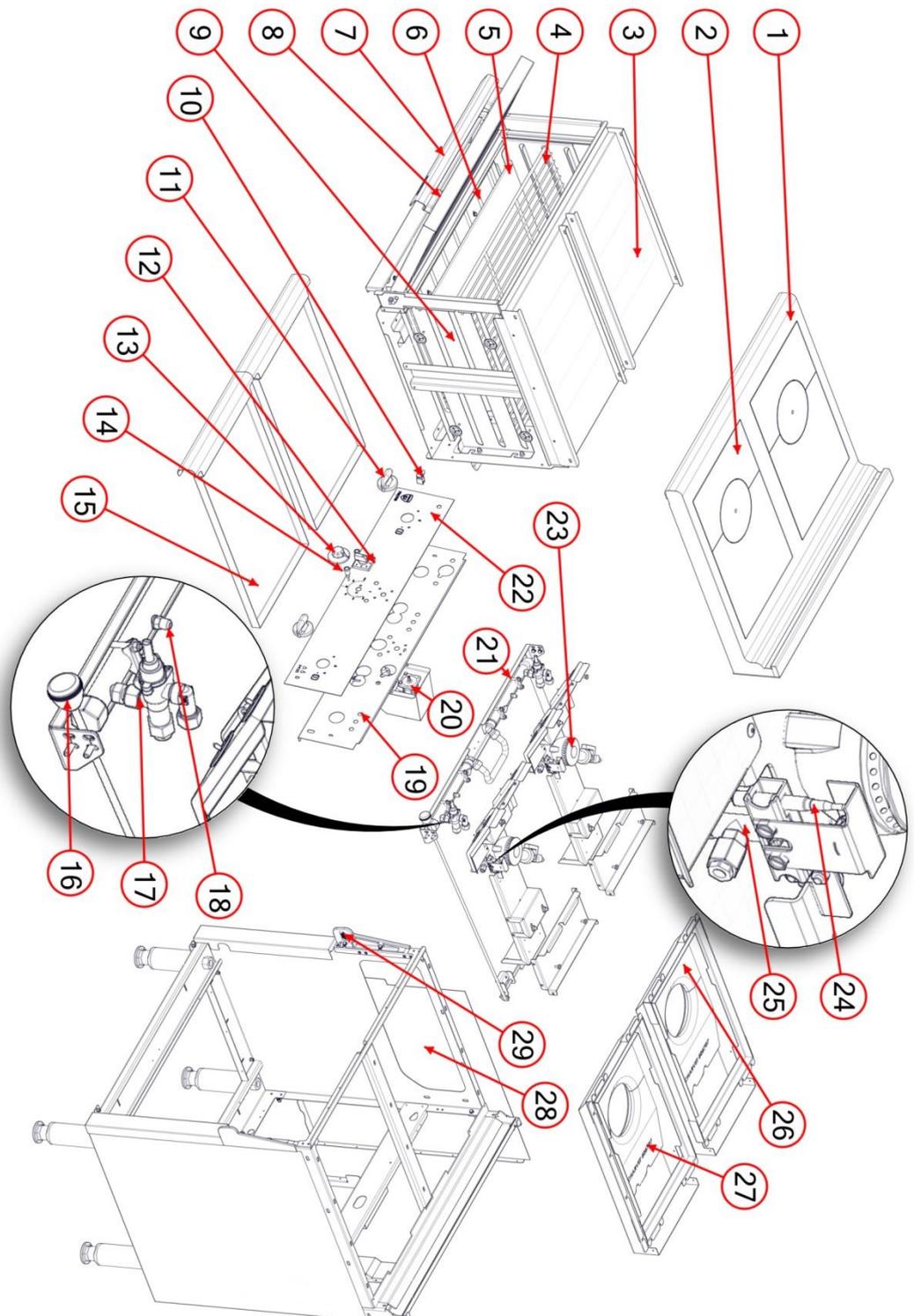




Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE



6.4 Vue éclatée





Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



Rep	Désignation	Code
01	Dessus Pro 700 plaque	170324
02	Plaque coupe feux complète	505845
03	Ensemble four électrique	170896
04	Grille acier four	506149
05	Sole de four	170439
06	Résistance four 2500W 400V	505699
07	Poignée porte de four	F10945
08	Support poignée de four	05099A
09	Parabole de four	505773
10	Bouton poussoir (Option allumage)	ELE0018
11	Manette gaz	505691
12	Commutateur four	00831A
13	Manette électrique	501146
14	Voyant ambre	173645
15	Tiroir	171567
16	Tirette oura four électrique	170919
17	Robinet gaz	505722
18	Prise de pression	00469A
19	Thermostat 50°-300°C	01990A
20	Capot de commande inox	170338
21	Rampe Pro 700	170788
22	Capot de commande email	505855
23	Brûleur plaque	505897
24	Thermocouple plaque	00291A
25	Veilleuse plaque	07551A GN 07550A GP
26	Dalle réfractaire	505706
27	Dalle réfractaire	505707
28	Panneau de côté gauche	170682
	Panneau de côté droit	171324
29	Pièce de fermeture côté droit	505624
	Pièce de fermeture côté gauche	505625

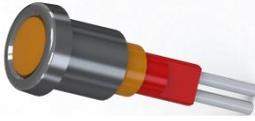


Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE

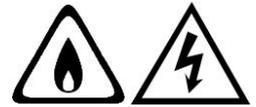


6.5 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505722		505897		∅0.20 07357A	
Robinet gaz plaque		Brûleur plaque		Injecteur veilleuse plaque propane	
00291A		00133A		∅0.40 06430A	
Thermocouple plaque		Chapeau de brûleur		Injecteur veilleuse plaque naturel	
173645		07550A		505699	
Voyant ambre 400 V (four)		Veilleuse plaque gaz propane		Résistance four 2500W	
00831A		07551A		505724	
Commutateur four		Veilleuse plaque gaz naturel		Allumeur électrique option	
501929		01990A		05315A	
Bobine thermocouple		Thermostat 50°-300°C		Electrode d'allumage	
174004		ELE0018		04837A	
Câble haute tension		Bouton poussoir d'allumage option		Grille inox four	
505845		505706		505691	
Plaque Coup de feu		Dalle réfractaire 277x161		Manette gaz	
		505707		501146 + 07879A Insert	
		Dalle Réfractaire 277x265		Manette four électrique	



Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE



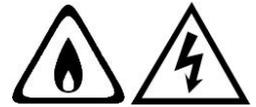
Désignation	Code
Pro 700 80 M2PL/FE	V07009



Notice d'utilisation



Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE

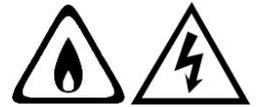


SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALETIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	6
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	6
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR DE PLAQUE.....	6
5.2	CHANGEMENT D'INJECTEUR DE VEILLEUSE DE PLAQUE	7
5.3	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	7
5.4	SCONTROLE DE LA PRESSION	7
5.5	REGLAGE DES DEBITS REDUITS	7
5.5.1	<i>Réglage du débit réduit plaque</i>	<i>8</i>
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	8
6.1	SCHEMA DE GAZAGE.....	8
6.1.1	<i>Plaque coup de feu</i>	<i>8</i>
6.2	SCHEMAS DE CABLAGE FOUR ELECTRIQUE	9
6.3	SCHEMA DE CABLAGE (OPTION ALLUMAGE ELECTRIQUE).....	10
6.4	VUE ECLATEE	11
6.5	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	13



Simple services PRO 700 80 M2-PL/FE

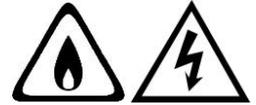


.....	1
1 INTRODUCTION.....	5
2 PANNEAU DE COMMANDE	5
3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	5
4 MISE EN SERVICE.....	5
4.1 AVERTISSEMENTS.....	5
4.2 PLAQUE COUP DE FEU	6
4.3 FOUR ELECTRIQUE.....	6
5 MISE HORS SERVICE	6
6 ENTRETIEN	6
6.1 AVERTISSEMENTS.....	6
6.2 NETTOYAGE.....	6
6.2.1 <i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>7</i>
6.2.2 <i>Nettoyage du four</i>	<i>7</i>
6.2.3 <i>Nettoyage de la plaque coup de feu.....</i>	<i>7</i>
7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	8



Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



« 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

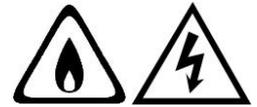
Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »





Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



1 INTRODUCTION



Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

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.

2 PANNEAU DE COMMANDE

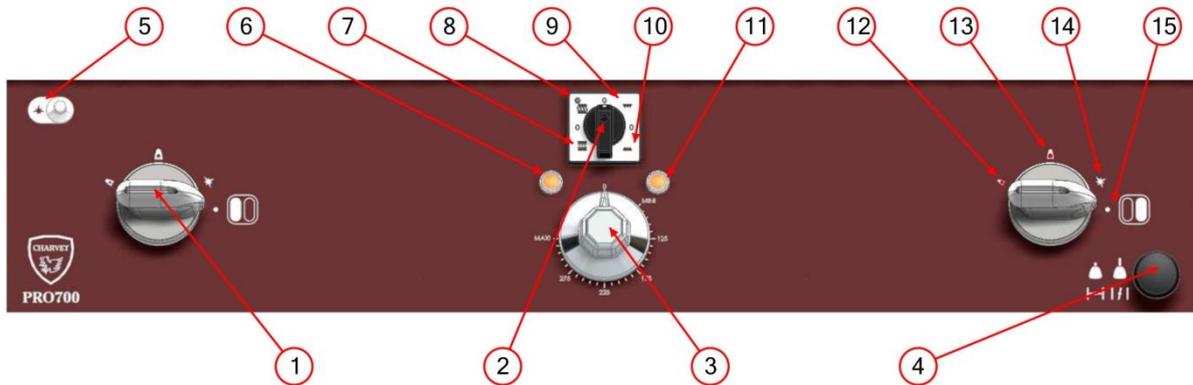


Figure M

N°	Description	N°	Description
1	Manette plaque (PCF)	8	Voute/Sole fort
2	Commutateur du four électrique	9	Voute
3	Thermostat du four électrique	10	Sole
4	Oura (Tiré : ouvert / Poussé : Fermé)	11	Voyant ambre 400V (fonction Sole)
5	Bouton poussoir d'allumage (option)	12	Position débit réduit
6	Voyant ambre 400V (fonction voûte)	13	Position débit maxi
7	Voute/Sole doux	14	Position Allumage/Veilleuse
		15	Position Arrêt

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- 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.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.

4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissements

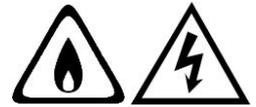


En fonctionnement, et selon la durée de service, le tiroir peut s'échauffer. Attendre le refroidissement de l'appareil avant toute manipulation du tiroir. Si nécessaire durant le service, utiliser une protection adéquate et informer les utilisateurs du risque potentiel de brûlure.



Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



4.2 Plaque coup de feu

- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur vers la gauche jusqu'à la position veilleuse (**Figure** Rep. 14)
- Appuyer à fond sur la manette, en même temps présenter une flamme après avoir retiré le tampon de la plaque coup feu ou agir sur le poussoir d'allumage (**Figure** Repère 5) pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes (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 débit maxi (**Figure** Rep. 13), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.
- En tournant jusqu'à la position suivant débit réduit (**Figure** Rep 12) on obtient un ralenti.

4.3 Four électrique

- Positionner la manette du commutateur du four (**Figure** Rep 2) sur la position de chauffe désirée (VOUTE/SOLE FORT, VOUTE /SOLE DOUX, VOUTE ou SOLE), le voyant de marche s'allume.
- Afficher la température désirée sur le thermostat (**Figure M** rep 3) suivant les cuissons à réaliser, le voyant de régulation s'allume.
- Quand la température affichée au thermostat est atteinte le voyant de régulation s'éteint.
- Le battement du thermostat ajustera en permanence la température du four.
- L'appareil en chauffe, il est nécessaire d'attendre environ 15 minutes pour atteindre des températures de cuisson.

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « Arrêt »
En fin de journée, couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

6 ENTRETIEN

6.1 Avertissements



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.
Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.
La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



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

6.2 Nettoyage



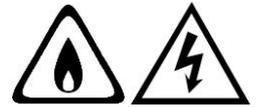
Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

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



Simple services

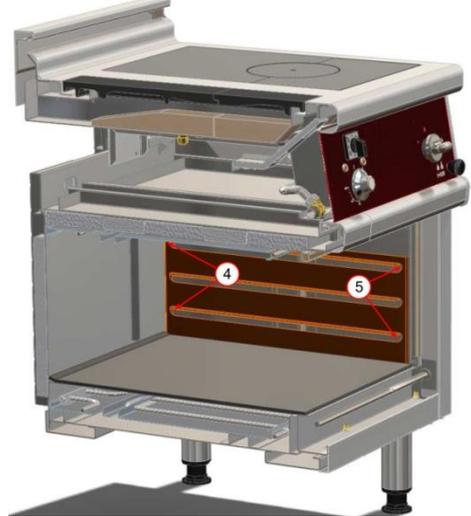
PRO 700 80 M2-PL/FE



6.2.1 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).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué

6.2.2 Nettoyage du four

 <p>Figure N</p>	 <p>Figure O</p>
 <p>Figure P</p>	<p>Pour le nettoyage des éléments du four :</p> <ul style="list-style-type: none">• Ouvrir la porte du four• Retirer la grille (Figure Rep 1)• Retirer la sole de four (Figure Rep3)• Pour lever les paraboles (Figure Rep 4-5) <p>Puis lever et tirer la parabole sur le côté. Figure</p>

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.

6.2.3 Nettoyage de la plaque coup de feu

Décaper avec un abrasive spéciale fonte. Huiler lors d'une longue période d'arrêt.

Le tiroir de propreté sous plaque doit être retiré à chaque nettoyage, puis lavé, et remis en place.



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

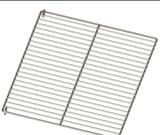
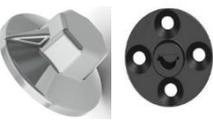


Simple services

PRO 700 80 M2-PL/FE



7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505722		505897		∅0.20 07357A	
Robinet gaz plaque		Brûleur plaque		Injecteur veilleuse plaque propane	
00291A		00133A		∅0.40 06430A	
Thermocouple plaque		Chapeau de brûleur		Injecteur veilleuse plaque naturel	
505925		07550A		505699	
Voyant ambre 400 V (four)		Veilleuse plaque gaz propane		Résistance four 2500W	
00831A		07551A		505724	
Commutateur four		Veilleuse plaque gaz naturel		Allumeur électrique option	
501929		01990A		05315A	
Bobine thermocouple		Thermostat 50°-300°C		Electrode d'allumage	
174004		ELE0018		04837A	
Câble haute tension		Bouton poussoir d'allumage option		Grille inox four	
505845		505706		505691	
Plaque Coup de feu		Dalle réfractaire 277x161		Manette gaz	
		505707		501146+ 07879a insert	
		Dalle Réfractaire 277x265		Manette four électrique	