



PRO700

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

FEUX VIFS , PCF & FOUR GAZ

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION

FR_PRO700_PRO700-80 G3PL-FN/FG PRO700-
80 G3FN-PL/FG-REV. A
Rédigé par JGD le 23/06/20
Révisé par JGD le 21/07/20

APPLICABLE A :

V07010	V07012			

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 SIGNALÉTIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
RACCORDEMENT GAZ	4
1. AVANT RACCORDEMENT	4
2. RACCORDEMENT GAZ	4
3. CONTROLES APRES RACCORDEMENT	4
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	5
1. GENERALITES	5
2. PANNEAU DE COMMANDE	5
3. UTILISATION NORMALE DES BRULEURS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU	5
4. UTILISATION DU FOUR GAZ	5
5. MISE HORS SERVICE	5
RÉGLAGES – MAINTENANCE	6
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	6
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	6
3. CONTROLE DE LA PRESSION	7
4. REGLAGE DE LA COMBUSTION (INJECTEURS, APPORT EN AIR)	8
4.1. Tableaux de réglage	8
4.2. Procédure de remplacement des injecteurs de la plaque coup de feu	9
4.3. Procédure de remplacement des injecteurs des brûleurs feux vifs	9
4.4. Procédure de remplacement des injecteurs du brûleur four	10
4.5. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse plaque	10
4.6. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse brûleur feux vifs	11
4.7. Réglage des débits réduits	11
4.8. Réglage du ralenti des feux vifs et plaque coup de feu	11
4.9. Réglage du ralenti du four	12
SCHÉMAS ÉLECTRIQUE & GAZ	7
1. SCHEMA OPTION ALLUMAGE ELECTRIQUE	13
2. SCHEMA DE GAZAGE DE LA PLAQUE COUP DE FEU	14
3. SCHEMA DE GAZAGE BRULEUR FEU VIF	15
4. SCHEMA DE GAZAGE FOUR	16
VUE ECLATEE	8
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	9



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	23/06/2020	MISE A JOUR



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 ☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ 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

+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. Déballer et vérifier 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.

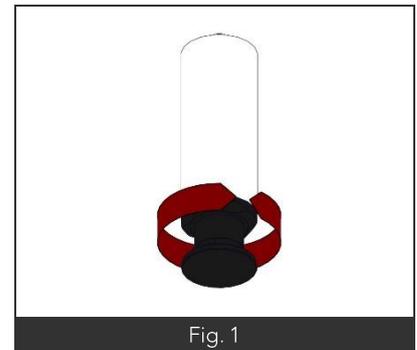


Fig. 1

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

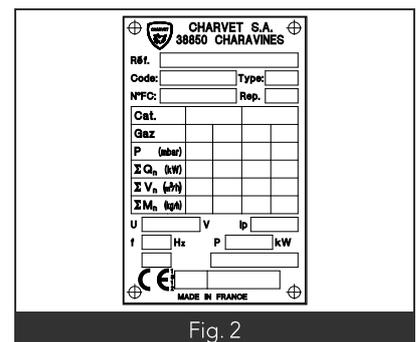


Fig. 2

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 boîtier 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.

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

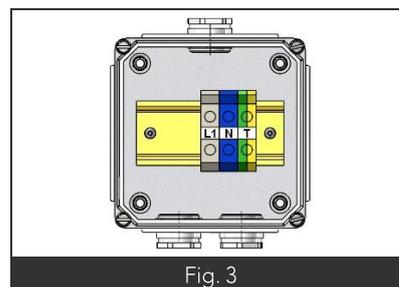


Fig. 3

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).

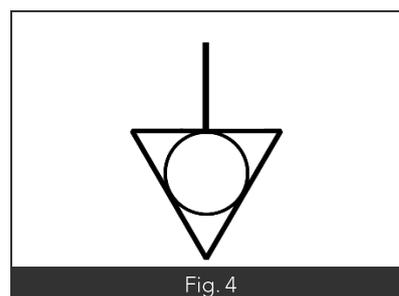


Fig. 4

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.

RACCORDEMENT GAZ



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement de l'appareil au gaz :

- L'appareil doit être installé dans les règles de l'art, ou à défaut, en conformité avec les normes de références ou instructions de cette notice.
- Cet appareil de type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustions.
- Le local d'installation de cet appareil doit être suffisamment aéré, et équipé d'un système d'extraction mécanique des gaz brûlés.
- Attention au débit d'air neuf requis (exprimé en m³/h) qui doit être de $2 \times P_n$ (Puissance nominale en kW).
- Interposer une vanne de barrage gaz entre l'appareil et la canalisation fixe de l'utilisateur. Cette vanne doit être accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT

Avant de procéder au raccordement gaz de l'appareil, vérifier :

- La propreté de la canalisation.
- La dimension de la canalisation, afin de minimiser les pertes de charge. Le diamètre du tuyau est fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, et du parcours (Longueur, 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). Ces indications sont portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'apport en air de combustion est suffisant (Voir tableau ci-dessous).

Code appareil	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (En m ³ /h)
V07010	PRO700-80-G3-FN-PL/FG	27	54
V07012	PRO700-80-G3-PL-FN/FG	27	54

2. RACCORDEMENT GAZ

Connecter l'appareil au gaz, via le raccord fileté M1/2" situé à l'arrière de l'appareil

Remarque : Un raccordement par flexible est possible sous réserve que ce dernier soit homologué selon les conditions du pays d'installation et adapté à la nature de gaz employé. La longueur de ce flexible est limité à 1.50m.

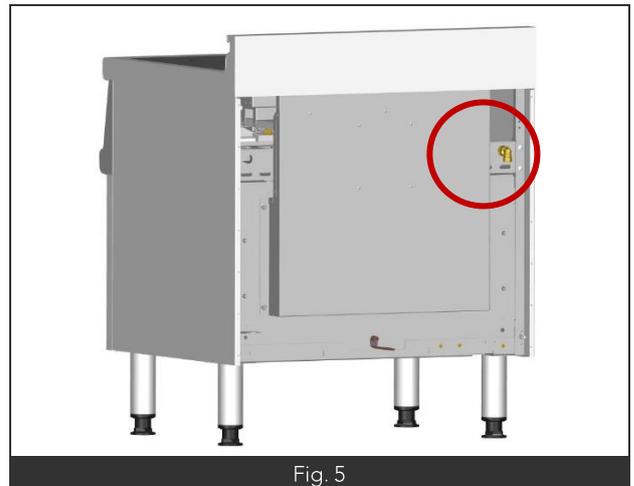


Fig. 5

3. CONTROLES APRES RACCORDEMENT

Après raccordement, contrôler :

- L'étanchéité du circuit jusqu'à la rampe porte-robinets gaz.
- La pression de l'appareil en fonctionnement (Voir section « Réglages – Maintenance » ci-dessous).
- L'aspect de la flamme.
- Le bon fonctionnement de l'appareil.

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

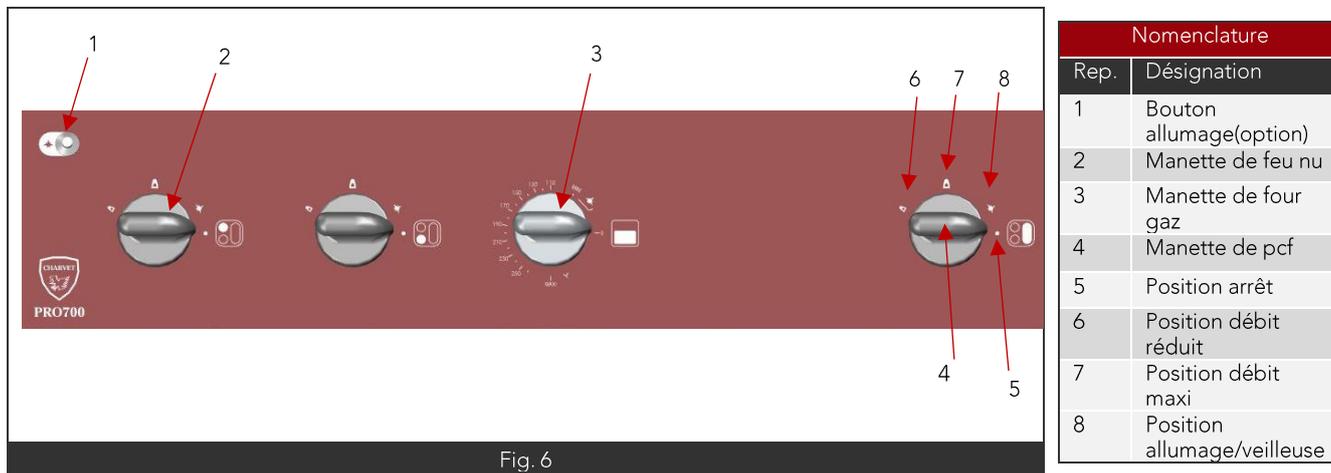


Fig. 6

3. UTILISATION NORMALE DES BRULEURS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur vers la gauche jusqu'à la position veilleuse (Fig6 Rep8).
- Appuyer à fond sur la manette, en même temps présenter une flamme après avoir retiré le tampon de la plaque coup de feu ou agir sur le bouton poussoir d'allumage (Fig6 Rep1) pour les appareils équipés de cette option.
- 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 (Fig6 Rep7), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.
- En tournant jusqu'à la position suivant débit réduit (Fig6 Rep6) on obtient le ralenti.

4. UTILISATION DU FOUR GAZ

- Vérifier que la sole du four est dans la bonne position (le trou d'allumage de la sole est situé à l'avant gauche du four).
- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur (Fig6 Rep3) vers la gauche jusqu'à la position veilleuse.
- 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 bouton poussoir d'allumage (Fig6 Rep1) pour les appareils équipés de cette option.
- 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 souhaitée.

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.

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

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

- Il est impératif d'interrompre l'alimentation de l'appareil en gaz en cas d'intervention sur l'une des pièces du circuit gaz de l'appareil (Utiliser la vanne de barrage prévue à cet effet). Cette consigne ne s'applique pas aux opérations nécessitant la présence de gaz dans le système (Ex. : Contrôle de la pression).
- Bien que nos appareils soient pré-réglés selon les caractéristiques du réseau gaz au lieu d'installation (Nature de gaz, pression de gaz attendue), des ajustements du réglage d'air peuvent s'avérer nécessaire lors de l'installation.
- Lors du contrôle de la pression, merci d'effectuer votre mesure sur les prises de pression de rampes et non des robinets.

Les règles édictées dans la section « Raccordement gaz » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après fermeture de la vanne de barrage alimentant 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.

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de réviser l'appareil une fois par an. Cette révision devra, en plus du contrôle du fonctionnement général de l'appareil, inclure à minima :

- La vérification du bon état général des composants électriques et mécaniques.
- La vérification de l'aspect des câbles et connexions (Aspect, serrage).
- La vérification des organes de régulation et sécurité.
- La réalisation d'un graissage des robinets gaz

2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Retirer les tiroirs sous les feux et sous la plaque coup de feu (Fig7 Rep1).
- Dévisser les 2 vis situées aux extrémités (Fig7 Re2 et 3).
- Tirer vers soit et enlever le panneau de commande.



Fig. 6

3. CONTROLE DE LA PRESSION

Le contrôle de pression du gaz doit être réalisé à l'issue de l'installation de l'appareil. En effet, une pression de gaz trop faible peut avoir une incidence sur le fonctionnement de l'appareil pouvant se traduire par des performances dégradées (Puissance réelle du foyer inférieure à la puissance annoncée, rendement insatisfaisant, ...), voire, dans certains cas, le dysfonctionnement complet de l'appareil (Le foyer ne s'allume pas).

En cas de dysfonctionnement sur la partie gaz d'un appareil, il est possible que notre service après-vente vous demande d'effectuer un relevé de la pression du gaz.

Le paragraphe suivant décrit le mode opératoire à suivre afin de réaliser une mesure pertinente de pression sur votre appareil.

- Retirer les manettes de commande (Fig8 Rep1).
- Retirer les tiroirs (Fig8 rep2).
- Enlever le bandeau de commande (voir paragraphe 2 ci-dessus).
- Desserrer la vis de pression (Fig8 Rep3).
- Brancher le manomètre sur la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonctionnement en débit max.
- Vérifier vos mesures.

Remarque : Afin d'obtenir une mesure correcte, veiller à ce que tous les appareils gaz connectés à la même canalisation fonctionnent à leur puissance nominale lors de la mesure.

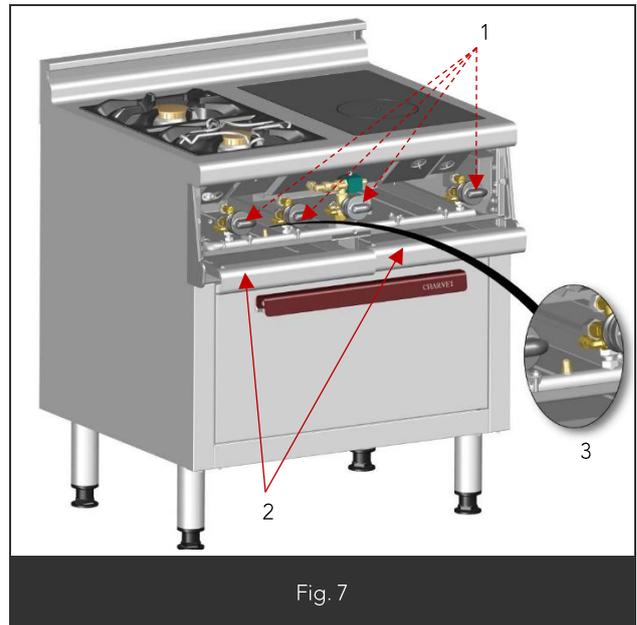


Fig. 7



INFORMATION

Astuce :

La prise de pression peut également servir d'orifice de purge pour le circuit gaz avant la mise en service de l'appareil.

4.1. Tableaux de réglage

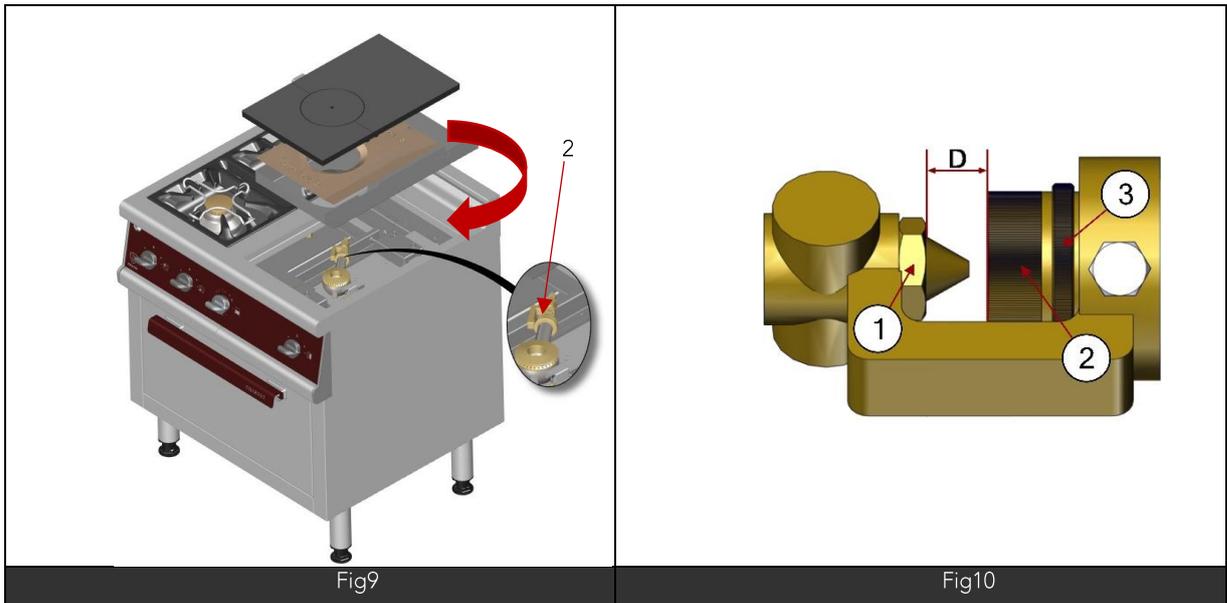
Plaque coup feu + veilleuse	Gaz de préférence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G 110 : Pn = 8 mbar	320	70	2.5	5
2	G 120 : Pn = 8 mbar	300			
3	G 20 : Pn = 20 mbar	160	40	3.5	
4	G 25 : Pn = 25 mbar				
5	G 25 : Pn = 20 mbar				
6	G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

Four + veilleuse	Gaz de préférence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)		Débit calorifique nominal kW
1	G 110 : Pn = 8 mbar	430	70	2		9
2	G 120 : Pn = 8 mbar	400				
3	G 20 : Pn = 20 mbar	220	40	2	sans	
4	G 25 : Pn = 25 mbar					
5	G 25 : Pn = 20 mbar					
6	G 31 : Pn = 37 mbar	150	20	4	sans	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	135				

Feux nus + veilleuse	Gaz de préférence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air (mm)		Débit calorifique nominal kW	Diamètre des récipients à utiliser (mm)
1	G 110 : Pn = 8 mbar	3.7	0.45	3	sans	6	De 140 mini à 260 maxi
2	G 120 : Pn = 8 mbar			3			
3	G 20 : Pn = 20 mbar	1.85	0.35	4		6.5	
4	G 25 : Pn = 25 mbar			5.9			
5	G 25 : Pn = 20 mbar	2.10	0.35	4		6.5	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	1.25	0.20	Max		6.5	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	1.20	0.20	max		6.5	

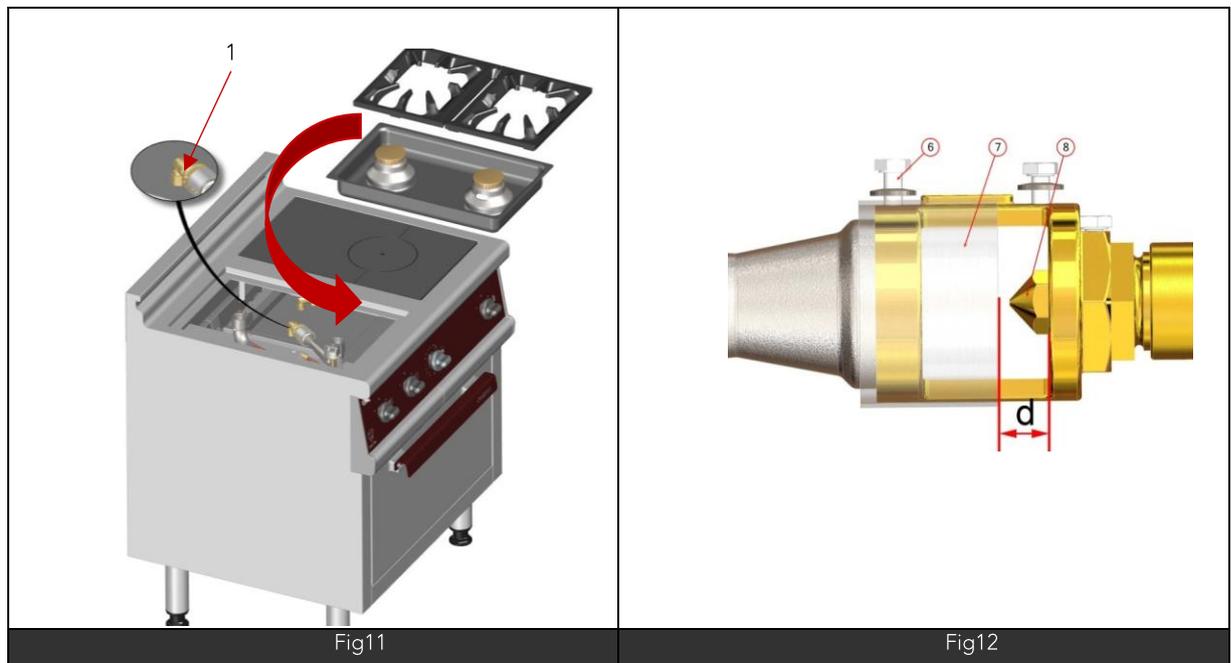
4.2. Procédure de remplacement des injecteurs de la plaque coup de feu

- Déposer la plaque fonte, les réfractaires et le support. (Fig9)
- Débloquer la bague d'air (Fig10 Rep3)
- Déposer l'injecteur (Fig9 Rep2), le remplacer par l'injecteur souhaité selon le tableau ci-dessus (paragraphe 4.1)
- Régler la distance « d » (Fig10) en fonction des données du tableau ci-dessus (paragraphe 4.1)
- Bloquer la bague d'air, sceller après réglage



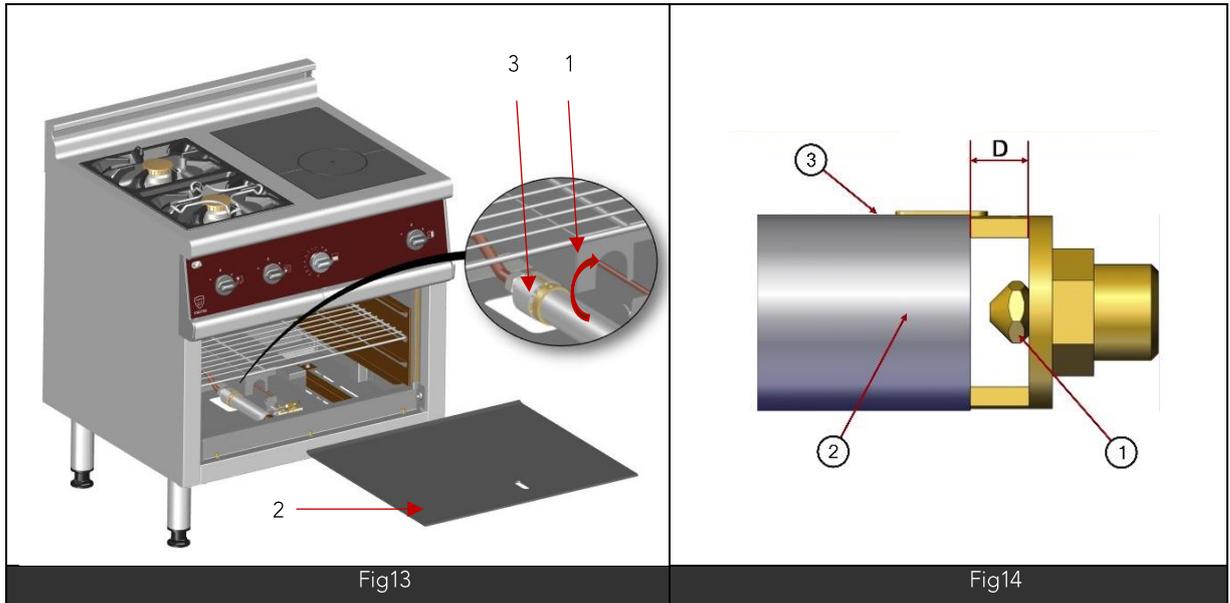
4.3. Procédure de remplacement des injecteurs des brûleurs feux vifs

- Déposer la grille, les chapeaux et corps de brûleurs ainsi que la cuvette. (Fig11)
- Débloquer la bague d'air écrou (Fig12 Rep 6 et 7) remplacer l'injecteur (Fig12 Rep8 , emplacement Fig11 Rep1)
- Régler la distance « d » (Fig12) en fonction des données du tableau (paragraphe 4.1)
- Bloquer l'écrou sceller en position après réglage



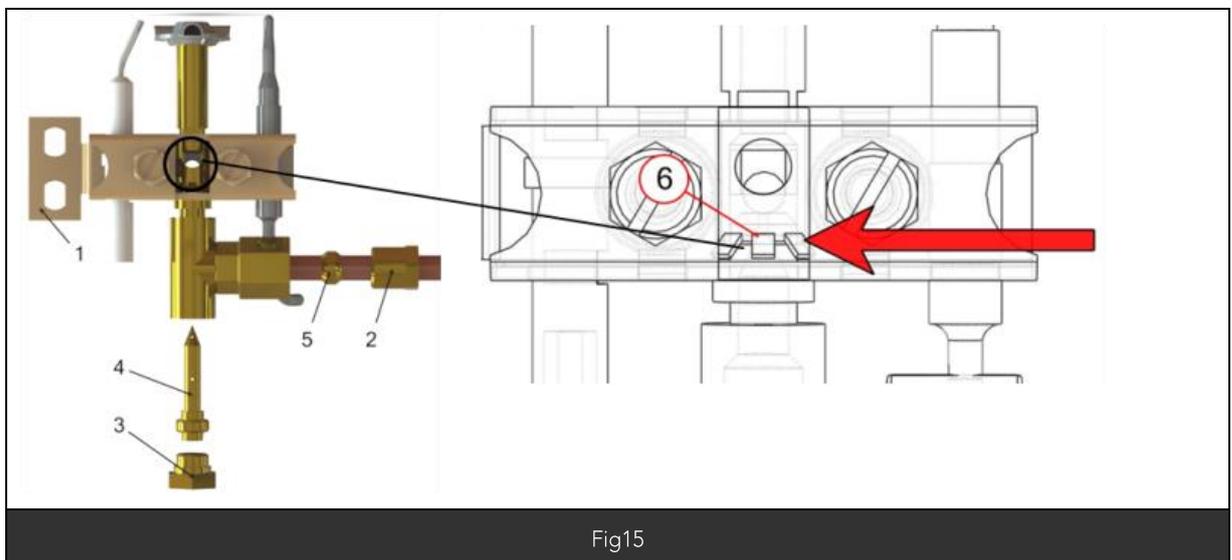
4.4. Procédure de remplacement des injecteurs du brûleur four

- Déposer la sole de four (Fig13 Rep2) pour accéder à un capot inox situé dessous (Fig13 Rep1)
- Déposer ce capot afin d'accéder au venturi (Fig13 Rep3).
- Accéder à la bague d'air (Fig14 Rep2), la dévisser (Fig14 Rep3) puis la faire glisser de façon à pouvoir accéder à l'injecteur monté sur l'étrier.
- Dévisser l'injecteur (Fig14 Rep1) puis le remplacer par l'injecteur souhaité. (voir tableau 4.1)
- Une fois l'injecteur remplacé, réajuster l'ouverture de la bague d'air.



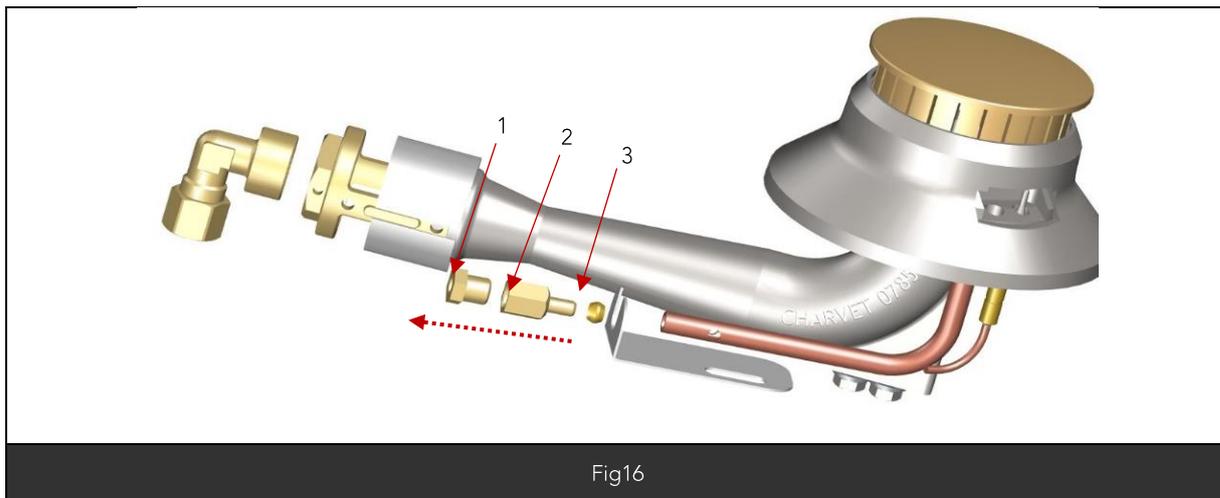
4.5. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse plaque

- Dévisser le support veilleuse (Fig15 Rep1)
- Dévisser le raccord gaz veilleuse (Fig15 Rep2)
- Dévisser l'écrou (Fig15 Rep3) pour changer l'injecteur (Fig15 Rep4)
- Régler l'arrivée d'air.



4.6. Procédure de remplacement des injecteurs de veilleuse brûleur feux vifs

- Dévisser l'écrou (Fig16 Rep1).
- Enlever l'olive et l'injecteur (Fig16 Rep 2 et 3), changer l'injecteur.
- Remonter dans le sens inverse.



4.7. Réglage des débits réduits



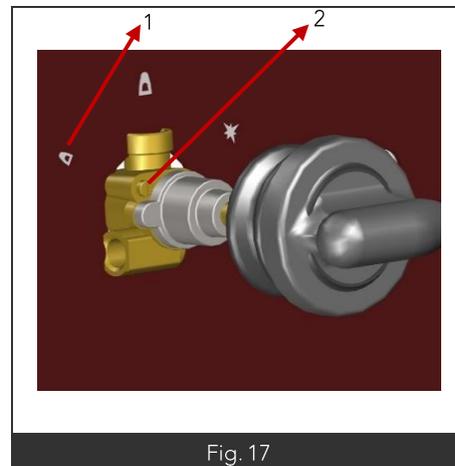
INFORMATION

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

4.8. Réglage du ralenti des feux vifs et plaque coup de feu

- Déposer le capot de commande (Fig7 paragraphe2)
- Repositionner la manette sur le robinet gaz.
- Mettre la position ralenti (Fig17 Rep1)
- Visser (Fig17 Rep2) + ou – le ralenti pour faire réduire la flamme des 2/3.

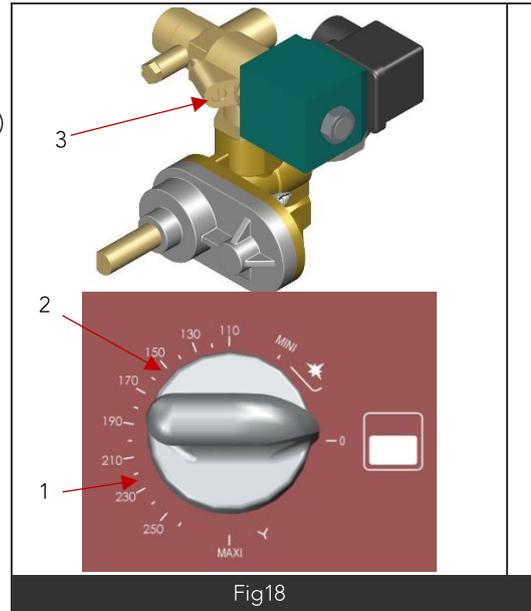
Remarque : Les flammes sont réduites au 1/4 de leurs tailles en position maxi. Le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.



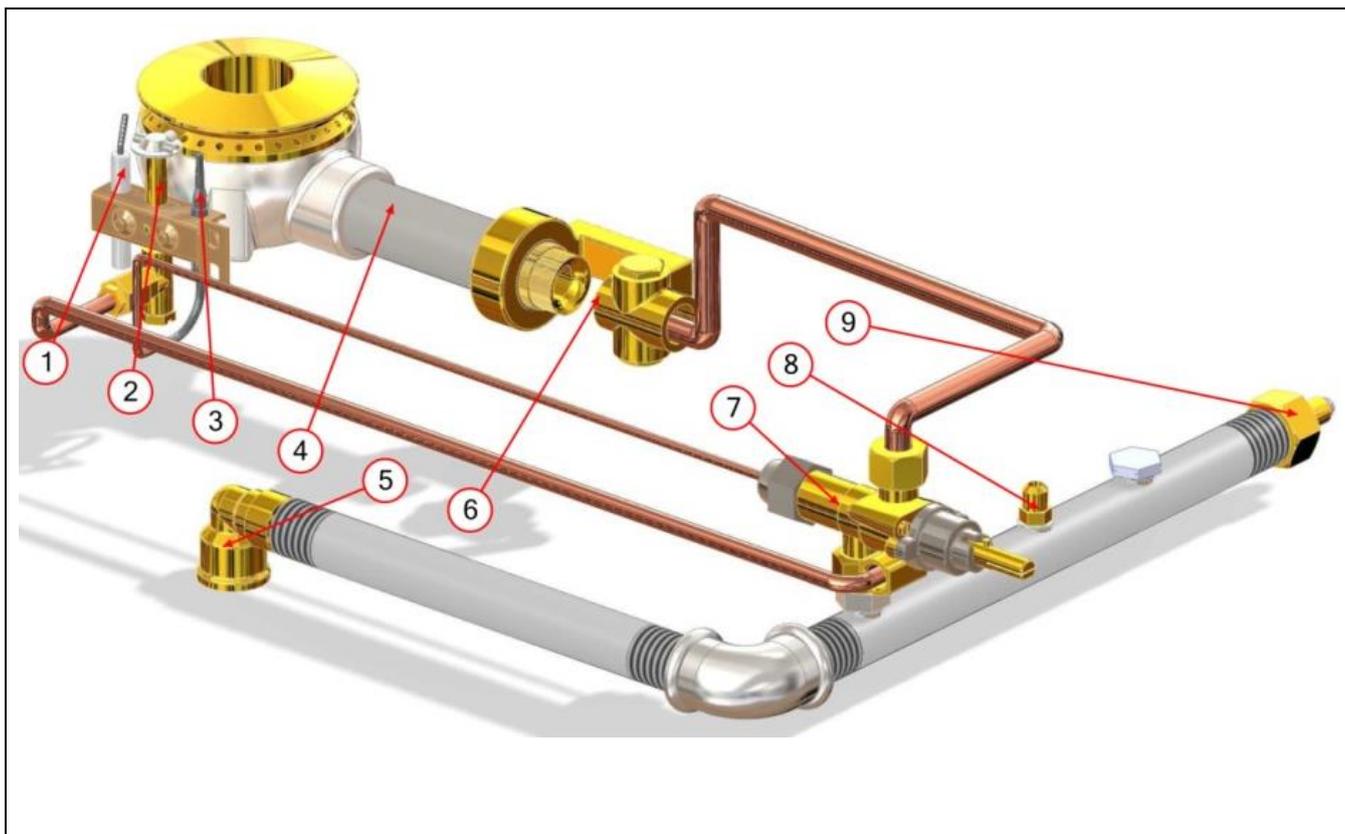
4.9. Réglage du ralenti du four

- Déposer le capot de commande (Fig7 paragraphe2)
- Repositionner la manette sur le robinet gaz.
- Allumer le brûleur, préchauffer le four ~ ¼ d'heures porte fermée.
- Mettre le robinet thermostatique position 225° (Fig18 Rep1) puis passer en position 150° (Fig18 Rep2).
- Visser la vis (Fig18 Rep3) pour diminuer le débit max et dévisser pour l'augmenter.
- La pression peut être mesurée sur la prise de pression (Fig18 Rep3).

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

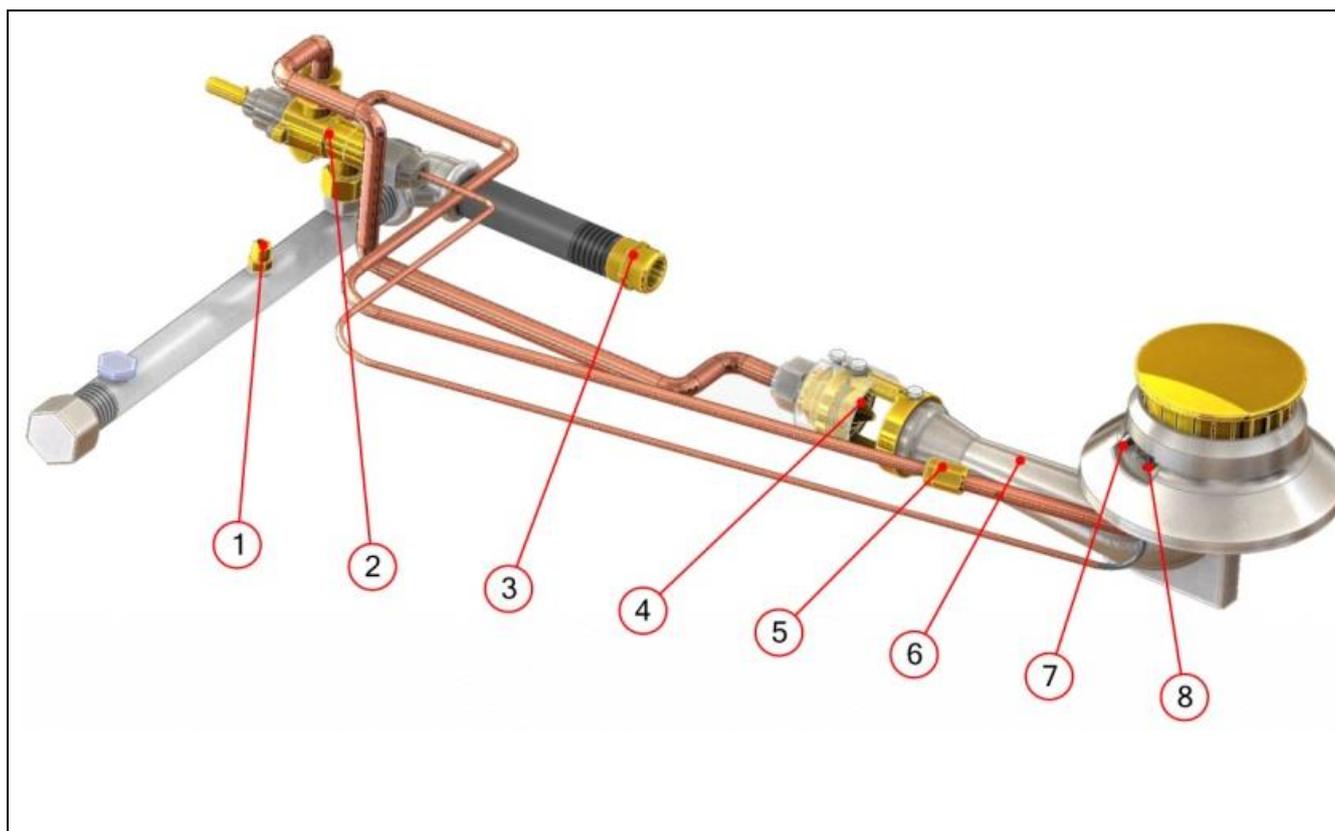


2. SCHEMA DE GAZAGE DE LA PLAQUE COUP DE FEU



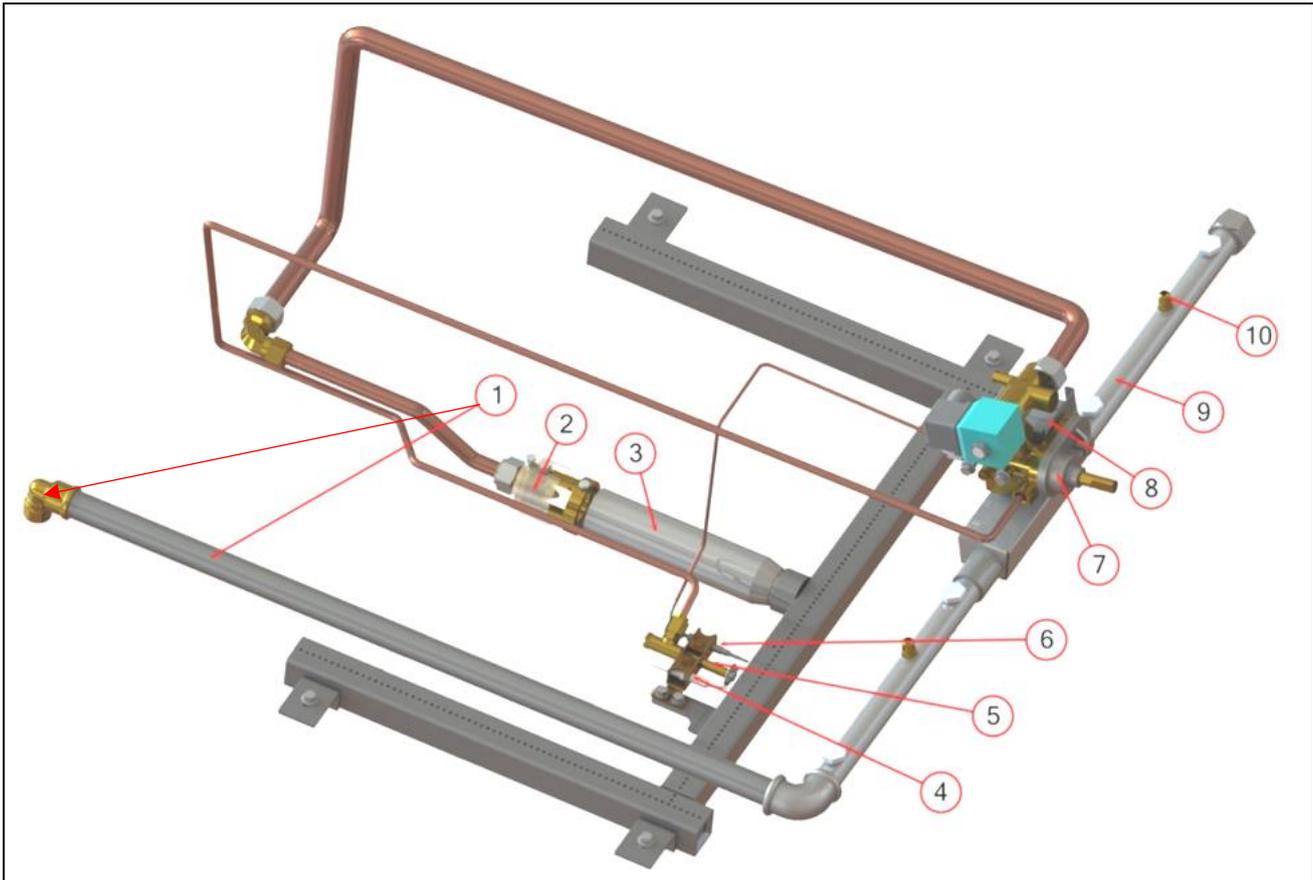
Repère	Désignation	Code
01	Bougie d'allumage (option)	05315A
02	Veilleuse 3 flammes	07550A en GP ou 07551A en GN
03	Thermocouple	00291A
04	Brûleur plaque complet	00100A
05	Raccord gaz	GAZ0114
06	Injecteur	00200A en GN ou 00194A en GP
07	Robinet gaz	505722
08	Vis de pression	00469A
09	Bouchon de rampe	07417A

3. SCHEMA DE GAZAGE BRULEUR FEU VIF



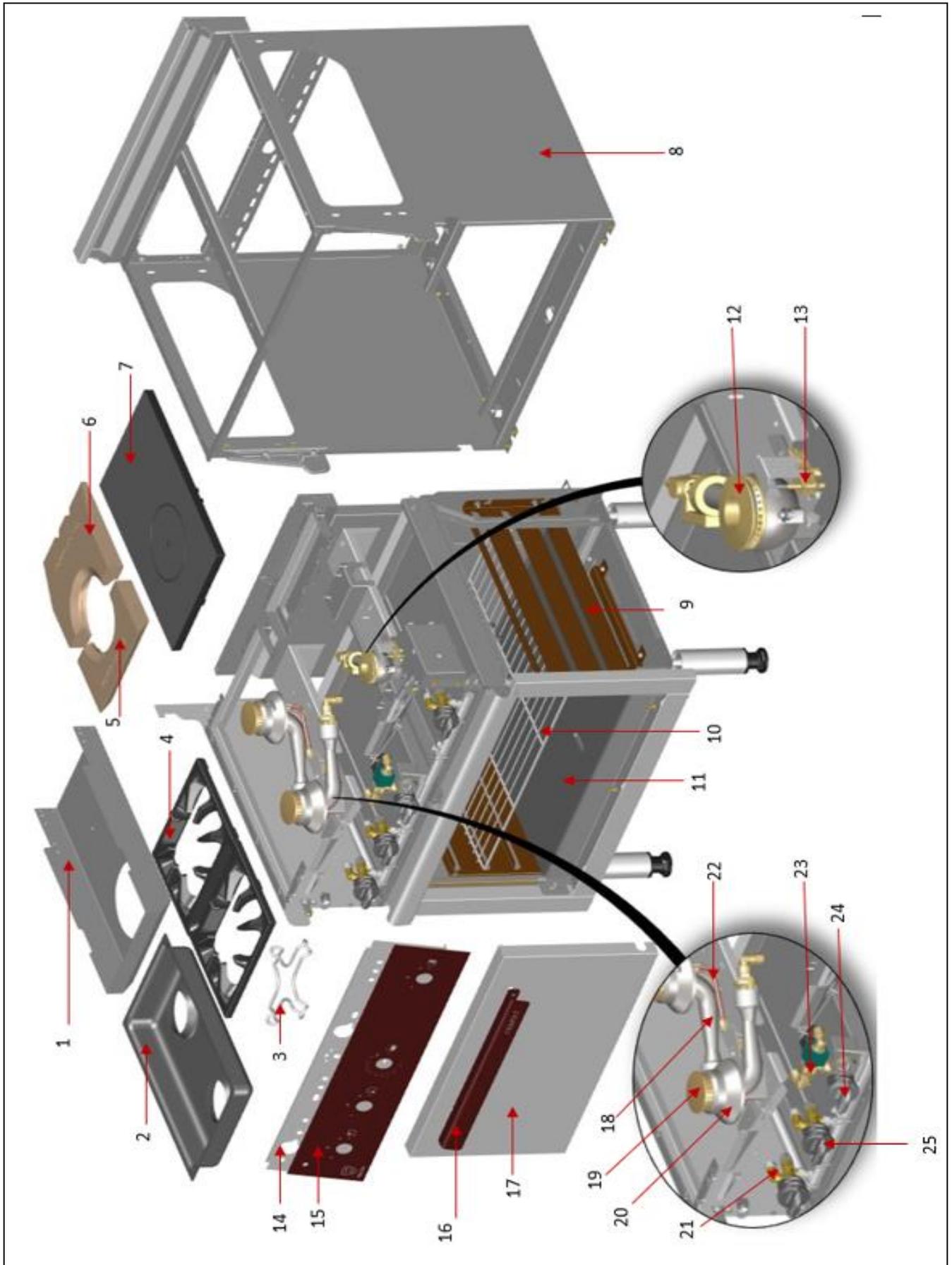
Repère	Désignation	Code
01	Prise de pression	00469A
02	Robinet gaz	505722
03	Raccord alimentation gaz M 1/2	01714A
04	Bague inox	06990A
05	Injecteur veilleuse	06989A en GN ou 06988A en GP
06	Brûleur complet (venturi, chapeau, corps, étrier, porte injecteur, bague)	172094
07	Bougie (option)	07010A
08	Thermocouple	00291A

4. SCHEMA DE GAZAGE FOUR



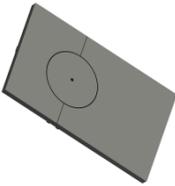
Repère	Désignation	Code
01	Raccord alimentation gaz M1/2	01714A
02	Bague inox	06990A
03	Tube venturi	07443A
04	Bougie allumage	05315A
05	Veilleuse 3 flammes	07551A en GN ou 07550A en GP
06	Thermocouple	505957
07	Robinet gaz four	08425A
08	Thermostat unipolaire	506245
09	Rampe gaz porte robinet	170786
10	Vise de pression	00469A

VUE ECLATEE



REPERE	DESIGNATION	CODE
01	Support réfractaire	170329
02	Cuvette émaillée	505798
03	Réducteur de feu vif	508074
04	Grille fonte de feu vif	507772
05	Réfractaire petit modèle	505706
06	Réfractaire grand modèle	505707
07	Plaque coup de feu complète	505845
08	Carcasse simple service	170120
09	Parabole de four	505773
10	Grille de four	04837A
11	Sole de four	170438
12	Brûleur plaque coup de feu	505897
13	Veilleuse 3 flammes	07551A en GN ou 07550A en GP
14	Capot de commande inox	170338
15	Email pro 700	505762
16	Poignée porte de four	F10945
17	Revêtement Porte de four	170429
18	Tube venturi brûleur feu vif	07854A
19	Chapeau de brûleur feu vif ø80	06976A
20	Corps de brûleur feu vif	06864A
21	Robinet gaz feux vifs et plaque coup de feu	505722
22	Tube de veilleuse nus	06923A
23	Robinet thermostatique de four gaz	08425A
24	Manette robinet gaz du four	505690
25	Manette robinet gaz de feux vifs et plaque coup de feu	505691

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel
505722	Robinet gaz feu vif et plaque coup de feu	
505691	Manette robinet gaz feu vif et plaque coup de feu	
505690	Manette robinet four	
00290A	Thermocouple feu vif et plaque	
505957	Thermocouple four	
172094	Brûleur complet de feu vif	
07551A 07550A	Veilleuse plaque et four GN Veilleuse plaque et four GP	
07010A	Bougie allumage (option)	
174004	Fil de bougie (option)	
ELE0018	Bouton poussoir allumage (option)	
505724	Allumeur 6 points (option)	
505845	Plaque coup de feu	
507772	Grille fonte de feux vifs	

Code	Désignation	Visuel
08425A	Robinet gaz thermostatique du four	
505897	Brûleur de plaque coup de feu	
170846	Brûleur de four	
506245	Thermostat 300° four	
06989A 06988A	Injecteur veilleuse feu vif GN Injecteur veilleuse feu vif GP	
507719 06987A	Injecteur brûleur feu vif GN ø185 Injecteur brûleur feu vif GP ø125	
507718 07541A	Injecteur brûleur four GN ø220 Injecteur brûleur four GP ø150	
00200A 00194A	Injecteur plaque coup de feu GN ø160 Injecteur plaque coup de feu GP ø110	
505706 505707	Réfractaire petit modèle Réfractaire grand modèle	
04837A	Grille de four	
505798	Cuvette émaillée	
508074	Réducteur de feux vifs inox	



PRO700

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

FEUX VIFS , PCF & FOUR GAZ

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_PRO700_PRO700-80 G3PL-
FN/FG PRO700-80 G3FN-PL/FG_REV. A
Rédigé par JGD le 23/06/20
Révisé par JGD le 21/07/20

APPLICABLE A :

V07010	V07012			

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

UTILISATION _____ 2

1. AVERTISSEMENTS _____	2
2. PANNEAU DE COMMANDE _____	2
3. UTILISATION NORMALE DES BRULEURS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU _____	2
4. UTILISATION DU FOUR GAZ _____	2
5. MISE HORS SERVICE _____	3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	4
3. NETTOYAGE DES FONCTIONS _____	4
3.1 Nettoyage de la plaque coup de feu	
3.2 Nettoyage de la cuvette des feux vifs	
3.3 Nettoyage du four	

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	23/06/2020	MISE A JOUR



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

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ 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

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

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 avoir 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.

2. PANNEAU DE COMMANDE

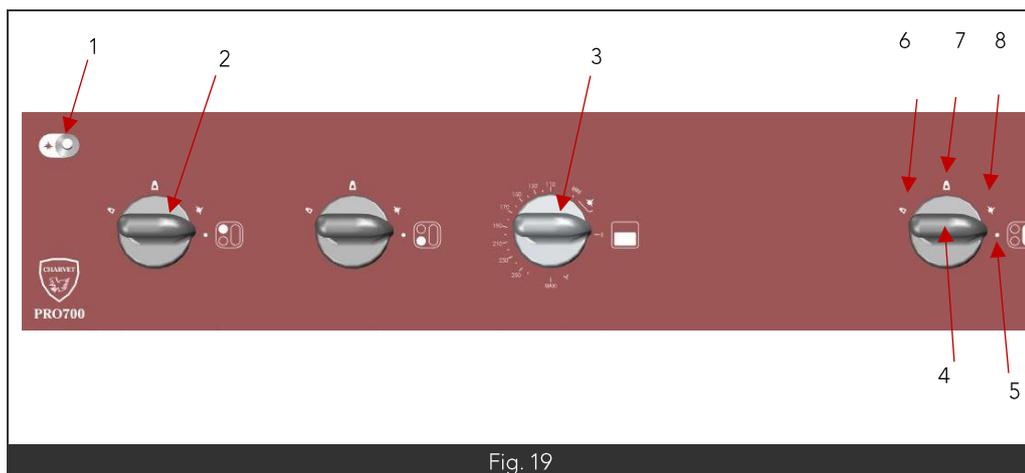


Fig. 19

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Bouton allumage(option)
2	Manette de feu nu
3	Manette de four gaz
4	Manette de pcf
5	Position arrêt
6	Position débit réduit
7	Position débit maxi
8	Position allumage/veilleuse

3. UTILISATION NORMALE DES BRULEURS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur vers la gauche jusqu'à la position veilleuse (Fig19 Rep8).
- Appuyer à fond sur la manette, en même temps présenter une flamme après avoir retiré le tampon de la plaque coup de feu ou agir sur le bouton poussoir d'allumage (Fig19 Rep1) pour les appareils équipés de cette option.
- 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 (Fig19 Rep7), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.
- En tournant jusqu'à la position suivant débit réduit (Fig19 Rep6) on obtient le ralenti.

4. UTILISATION DU FOUR GAZ

- Vérifier que la sole du four est dans la bonne position (le trou d'allumage de la sole est situé à l'avant gauche du four).
- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur (Fig19 Rep3) vers la gauche jusqu'à la position veilleuse.
- 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 bouton poussoir d'allumage (Fig19 Rep1) pour les appareils équipés de cette option.
- 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 souhaitée.

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.



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.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau.

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 avec une éponge mouillée à l'eau savonneuse (Ou autre produit détergent neutre). Pour le dessus, hors fonction, il est possible d'utiliser une éponge à récurer si nécessaire, en prenant soin de frotter dans le sens du polissage (Risque d'altération de l'aspect de l'appareil ou du dessus).

3. NETTOYAGE DES FONCTIONS

3.1. Nettoyage de la plaque coup de feu

- Décaper avec un abrasif spécial fonte.
- Huiler lors d'une longue période d'arrêt.
- Le nettoyage de la plaque coup de feu se fait avec une brosse ou une spatule en bois.
- Le tiroir de propreté (Fig17 Rep5) doit être retiré à chaque nettoyage puis lavé et remis en place.
- Bien sécher la plaque coup de feu puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.

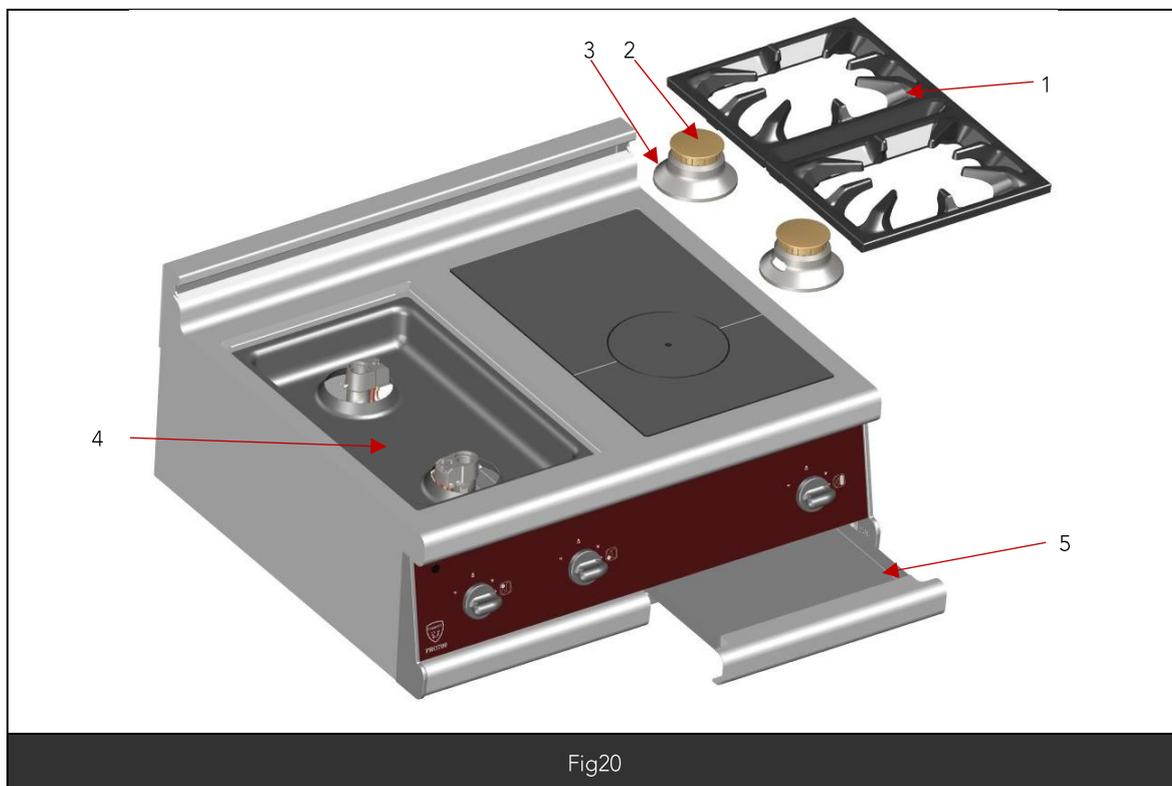


AVERTISSEMENT

Ne jamais faire de déglçage sur une plaque coup de feu.

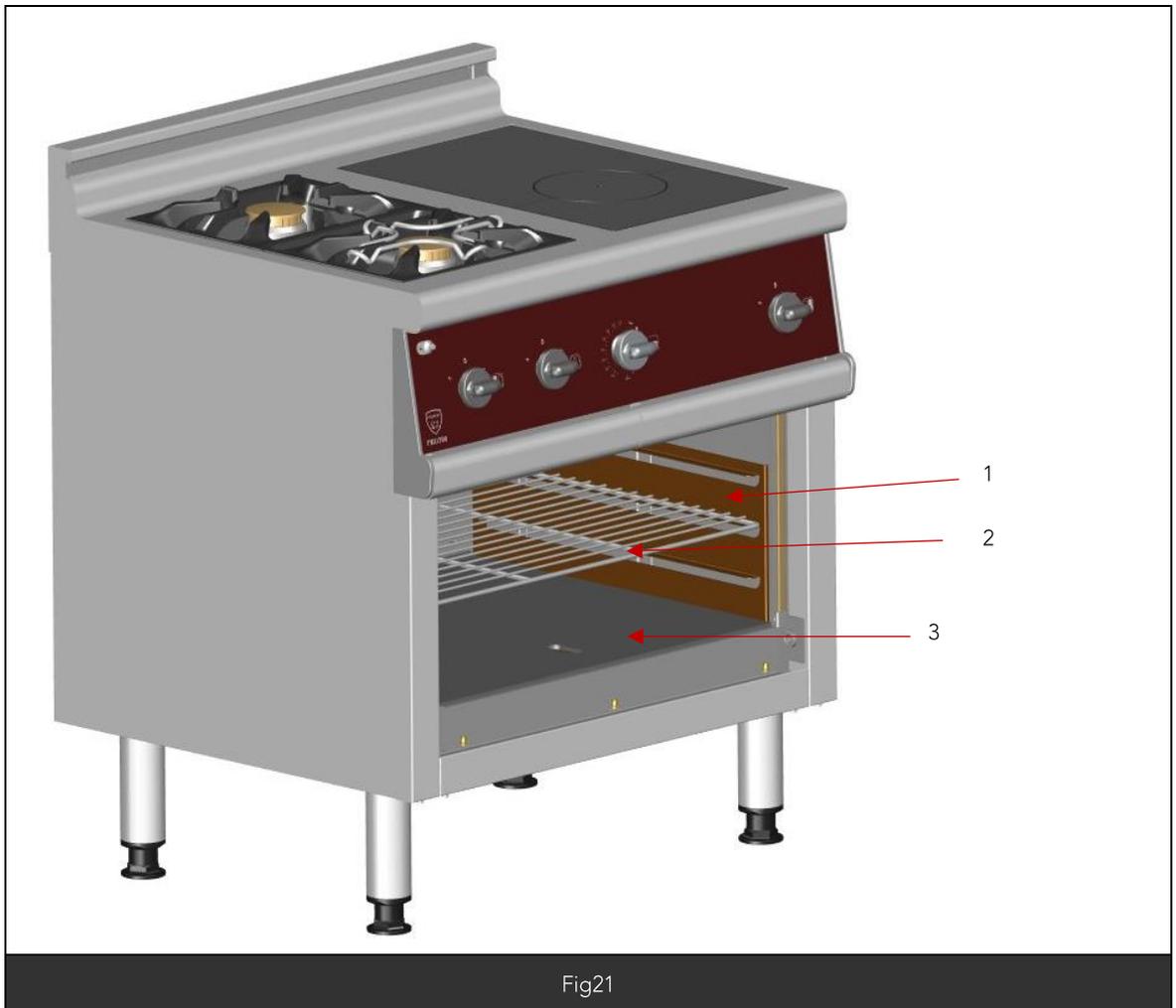
3.2. Nettoyage de la cuvette des feux vifs

- Enlever les grilles fontes des feux vifs (Fig20 Rep1)
- Déposer les chapeaux de brûleurs (Fig20 Rep2) ainsi que les corps (Fig20 Rep3)
- La cuvette (Fig20 Rep4) se nettoie à l'eau savonneuse ou peut être placée en lave batterie.

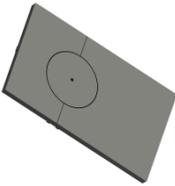


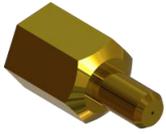
3.3. Nettoyage du four

- Déposer les grilles de four (Fig21 Rep2), ainsi que les parables (Fig21 Rep1)
- Ces dernières peuvent être passées en lave-vaisselle ou nettoyées à l'éponge, à l'aide d'eau savonneuse. Il est également possible d'utiliser un abrasif végétal pour éliminer les salissures tenaces.
- Dans le cas d'un nettoyage manuel, rincer abondamment les divers éléments.
- Après séchage complet, remplacer les éléments à l'intérieur du four pour utilisation ultérieure.
- Plus occasionnellement, ou en cas de salissure excessive, il est possible de nettoyer la sole du four (Fig21 Rep3). Ce nettoyage sera réalisé au moyen d'une brosse en laiton.



PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
505722	Robinet gaz feu vif et plaque coup de feu	
505691	Manette robinet gaz feu vif et plaque coup de feu	
505690	Manette robinet four	
00290A	Thermocouple feu vif et plaque	
505957	Thermocouple four	
172094	Brûleur complet de feu vif	
07551A 07550A	Veilleuse plaque et four GN Veilleuse plaque et four GP	
07010A	Bougie allumage (option)	
174004	Fil de bougie (option)	
ELE0018	Bouton poussoir allumage (option)	
505724	Allumeur 6 points (option)	
505845	Plaque coup de feu	
507772	Grille fonte de feux vifs	

Code	Désignation	Visuel
08425A	Robinet gaz thermostatique du four	
505897	Brûleur de plaque coup de feu	
170846	Brûleur de four	
506245	Thermostat 300° four	
06989A 06988A	Injecteur veilleuse feu vif GN Injecteur veilleuse feu vif GP	
507719 06987A	Injecteur brûleur feu vif GN ø185 Injecteur brûleur feu vif GP ø125	
507718 07541A	Injecteur brûleur four GN ø220 Injecteur brûleur four GP ø150	
00200A 00194A	Injecteur plaque coup de feu GN ø160 Injecteur plaque coup de feu GP ø110	
505706 505707	Réfractaire petit modèle Réfractaire grand modèle	
04837A	Grille de four	
505798	Cuvette émaillée	
508074	Réducteur de feux vifs inox	