

MODULAIRE GMC 850

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROME/FONTE

DÉSIGNATION	GAMME EXTEND
GMC0121	MODULE 850
GMC0124	
GMC0125	
GMC0128	



Notice d'installation

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22
Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr
Email : sav@charvet-sa.fr



NOTICE : GMC 850 PLANCHA CHR/ FONTE ELECT
Indice A ; Date de création : 17/06/09
Date de mise à jour :

Sommaire

1. INSTALLATION	4
1.1. GENERALITES	4
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3. IMPLANTATION	4
1.4. PLAQUETTE SIGNALETIQUE	5
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	6
2.2. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE	7
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS	7
2.4. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX	7
3. RACCORDEMENT RUISSELLEMENT D'EAU	8
3.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	8
3.2. RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU D'EAU	8
3.3. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX	8
4. SCHEMAS DE CABLAGE	9
5. LISTE DES PIÈCES DE PREMIÈRE URGENCE	12
6. MAINTENANCE APPAREIL	13
6.1. FOUR ELECTRIQUE : CHANGER LES RESISTANCES	13
6.2. ÉTUVE : CHANGER LES RESISTANCES	13
6.3. CHANGER L'ELECTROVANNE	14
6.4. CHANGER LES RESISTANCES DE LA PLANCHA ELECTRIQUE	14

« 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/RECYS'TEM-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. » »



1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art, conformément aux règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation et aux instructions contenues dans cette notice.

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

1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3. Implantation

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendie de l'établissement concerné (voir réglementation E.R.P.).

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, 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 plastique des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement.

Avertissement



**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.
L'appareil sera isolé du réseau électrique par arrêt du réseau électrique**

L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil.
(voir notice d'utilisation)

Garantie : la garantie est portée sur le contrat de vente.

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

1.4. **Plaquette signalétique**

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur cette plaquette sur la dernière page du manuel d'utilisation.

Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de services.

	
Position de la plaque sur la porte du placard (GMC0124 et GMC0128)	Position de la plaque sur four électrique (GMC0121 et GMC0125)

2. **RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**



Avertissements

L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Appareil fixe :

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.

ATTENTION :

Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66), ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

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

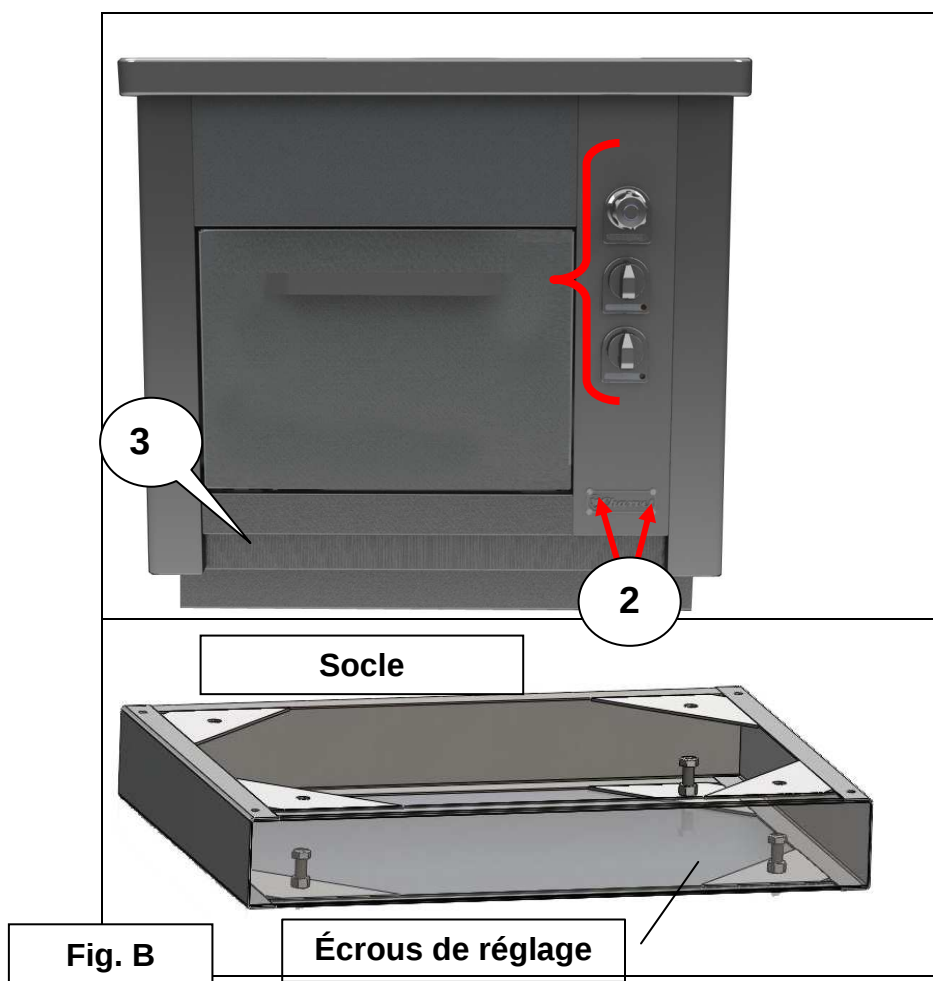
2.1. Contrôles avant raccordements

Vérifier :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension de l'appareil (voir § 5.),
- La bonne fixation du câble,
- Le bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble de l'installation électrique est compatible avec la puissance de l'appareil

Appareil fixe :

- Vérifier que le socle est horizontal,
- Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage des écrous pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal,
- Déposer la plinthe (fixée par 2 vis) - voir ci-dessous Fig. B (3).



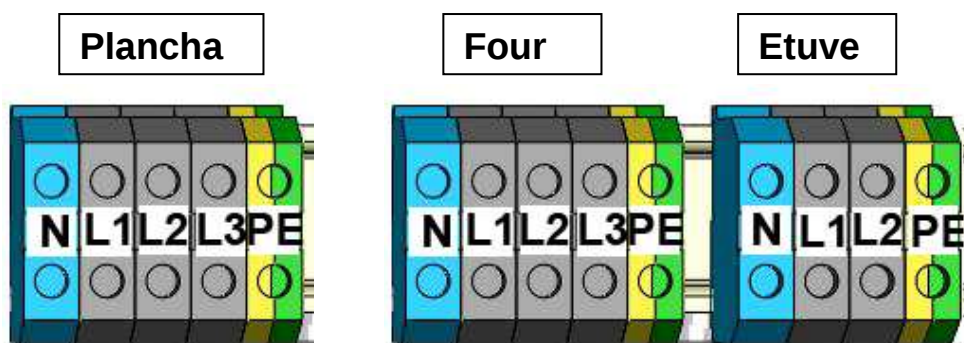
2.2. Raccorder l'appareil au réseau électrique

Allumage électrique :

- Démonter le capot de façade pour accéder au coffret de raccordement,
- Retirer les manettes de commande (1) fixées par des vis,
- Dévisser les 2 vis (2) du bas du logo Charvet. Tirer le capot commande vers soi puis le dégager vers le bas.

Note : la zone technique se trouve derrière le capot de commande.

- Passer le câble de raccordement dans le coffret (fixé par 2 vis),
- Raccorder le câble d'alimentation aux bornes suivant figures ci-dessous en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret,
- Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état des câbles),



2.3. Contrôles après raccordements

- La bonne mise à la terre (voir les avertissements),
- L'isolement de l'équipement électrique,
- Le bon fonctionnement de l'appareil (allumage, fonctionnement du thermostat...).

Mise en service : se reporter à la partie « Mise en service » du manuel d'utilisation

2.4. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux

Tension de transformation				
Les différentes configurations électriques		1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T
	Schéma électrique	S= Couplage standard		
Étuve	TR0038	S	A	A
Allumage électrique	TR0087	S	A	A
A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible				

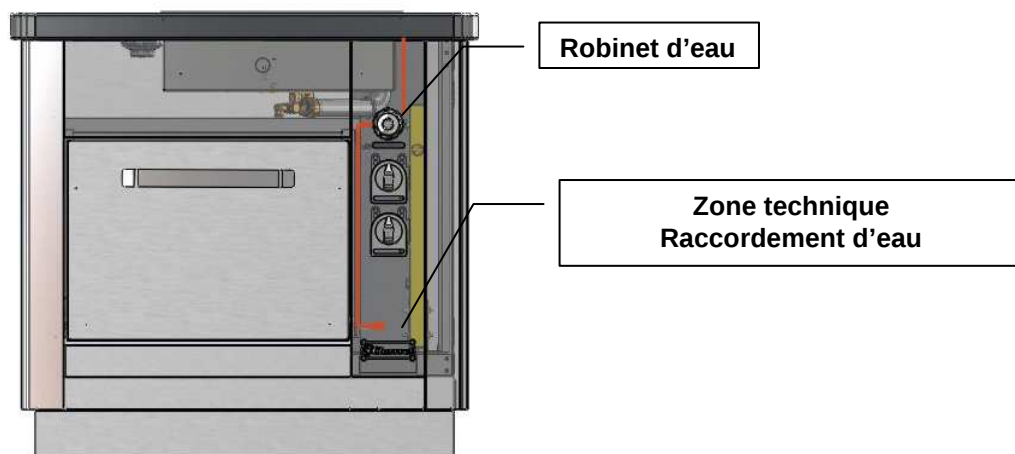
3. RACCORDEMENT RUISSELLEMENT D'EAU

3.1. Contrôles avant raccordements

- Purger la tuyauterie d'alimentation et nettoyer le filtre,
- Vérifier que le siphon et la tuyauterie d'écoulement ne sont pas obstrués.

3.2. Raccorder l'appareil au réseau d'eau

- Déposer le capot de commande (voir § 2.2.),
- Raccorder la canalisation d'amenée d'eau au raccord 15/21 du robinet d'eau.



3.3. Contrôles après raccordement

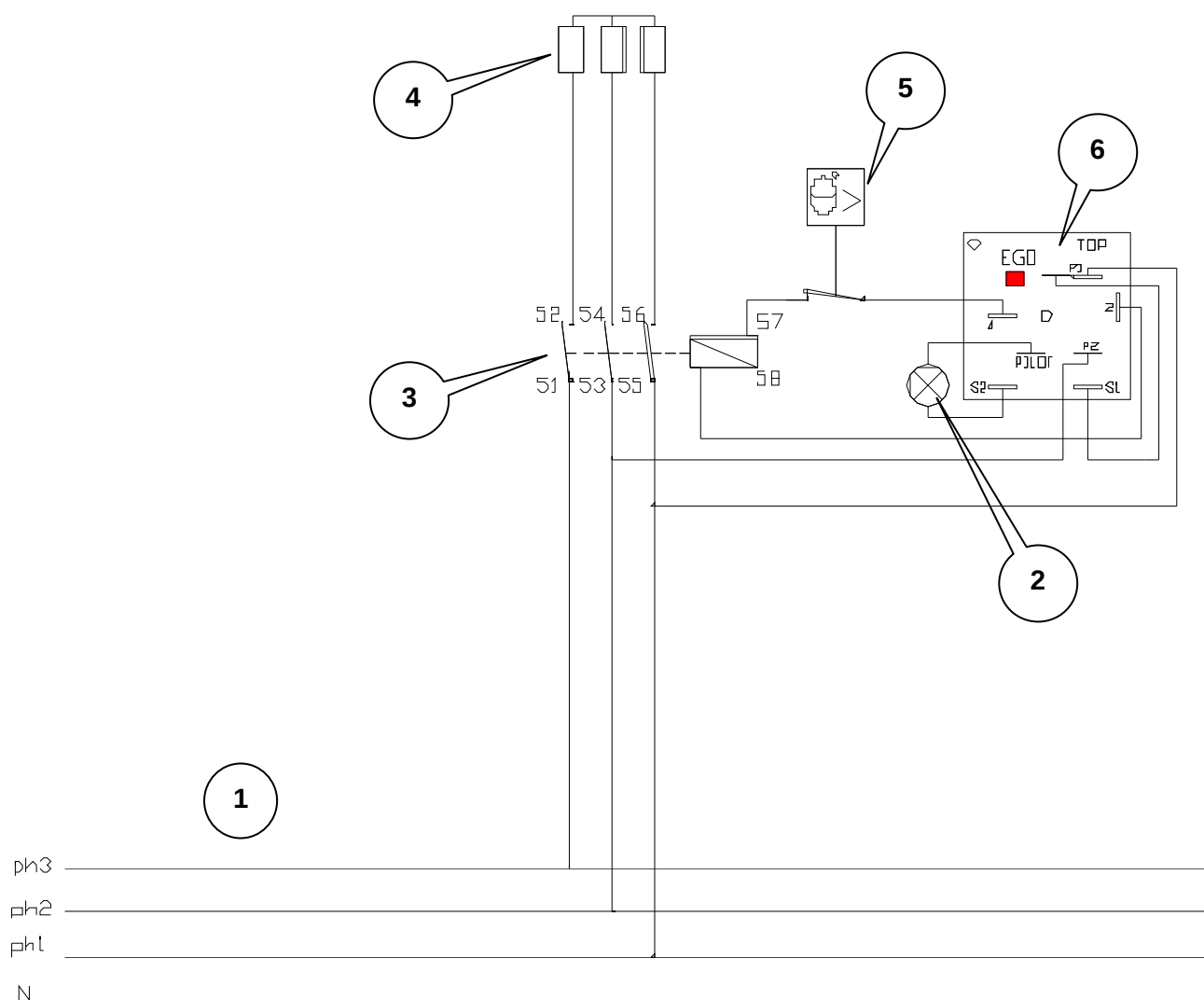
Vérifier :

- L'étanchéité du circuit d'eau,
- Le bon fonctionnement du circuit d'eau.

Lorsque le robinet de façade est ouvert à fond, l'eau ne doit pas gicler par le rejet dans la gorge mais avoir un faible débit constant.

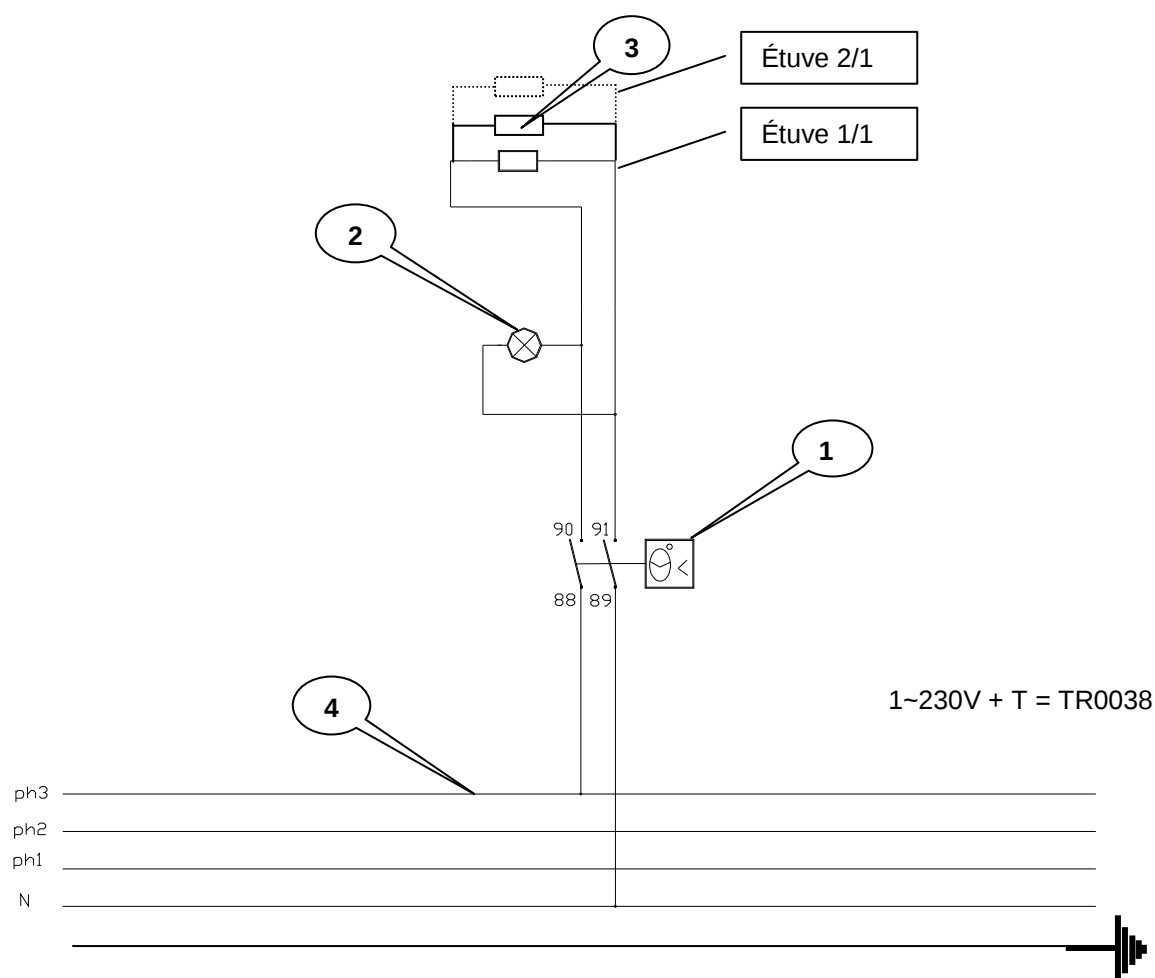
Dans le cas contraire il est recommandé de réduire le débit à l'entrée de l'appareil.

4. SCHÉMAS DE CÂBLAGE



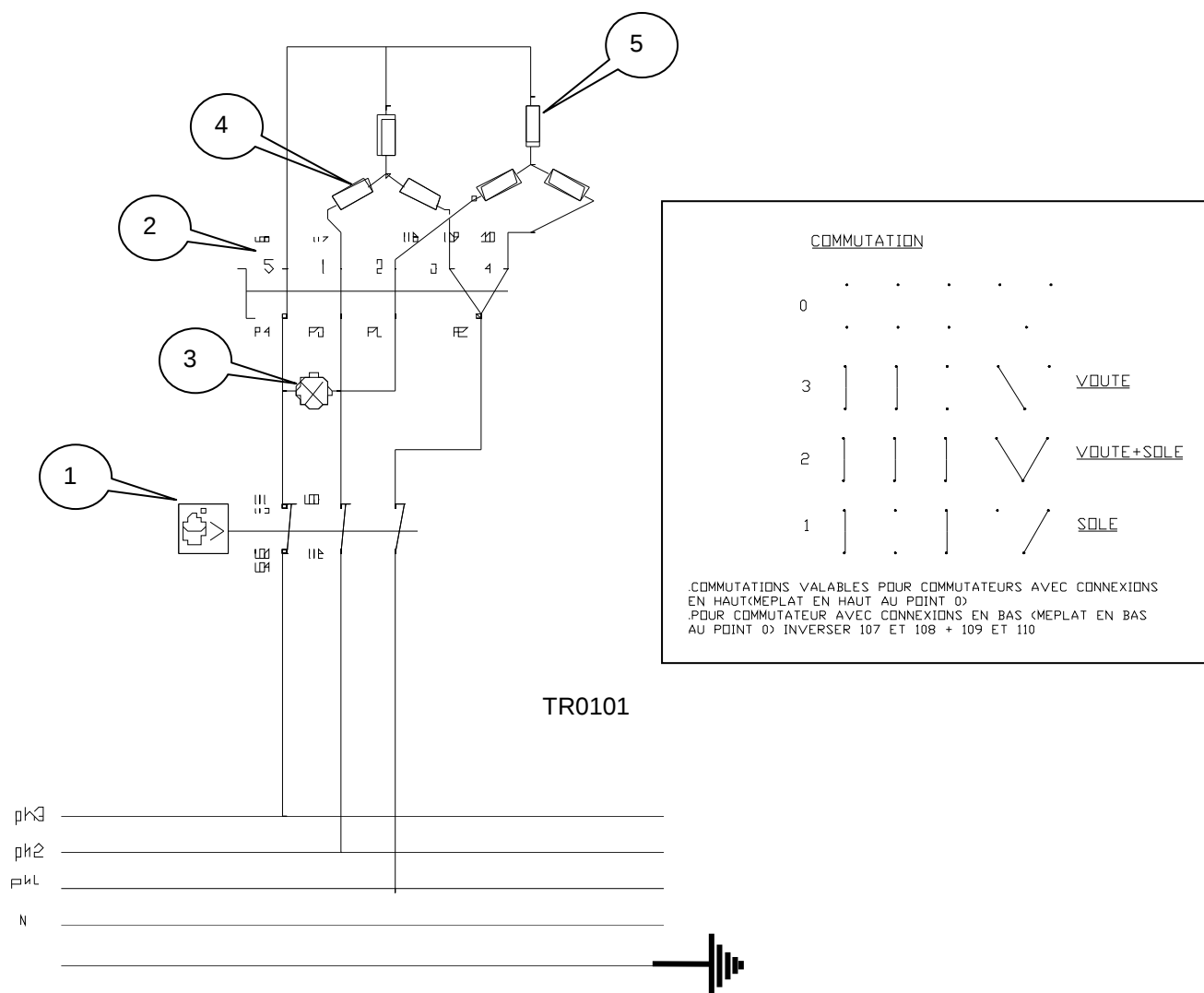
Nomenclature : plancha électrique fonte et chrome avec régulation 3~400V+T TR0040

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne 10mm ²	3
01	03575A	Borne Terre	1
02	ELE1651	Voyant sous Tension 400V	1
03	00080A	Contacteur régulation	1
04	ELE0251	Résistance 2500W	3
05	05563A	Thermostats sécurité 470°C	1
06	09088A	Doseur d'énergie	1



Nomenclature : étuve alimentation monophasée 230V

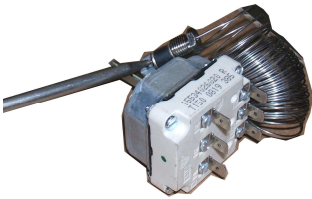
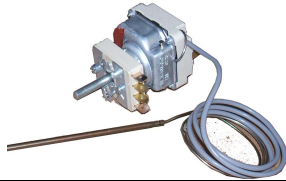
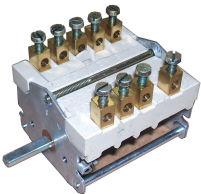
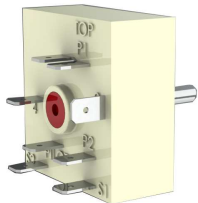
Repère	Code	Désignation	Quantité
01	ELE0304	Thermostat de régulation	1
02	ELE0434	Voyant de chauffe 230V	1
03	ELE0231	Résistance 230V 600W	2
04	02466A	Borne	3
04	03575A	Borne terre	1



Nomenclature : four traversant électrique

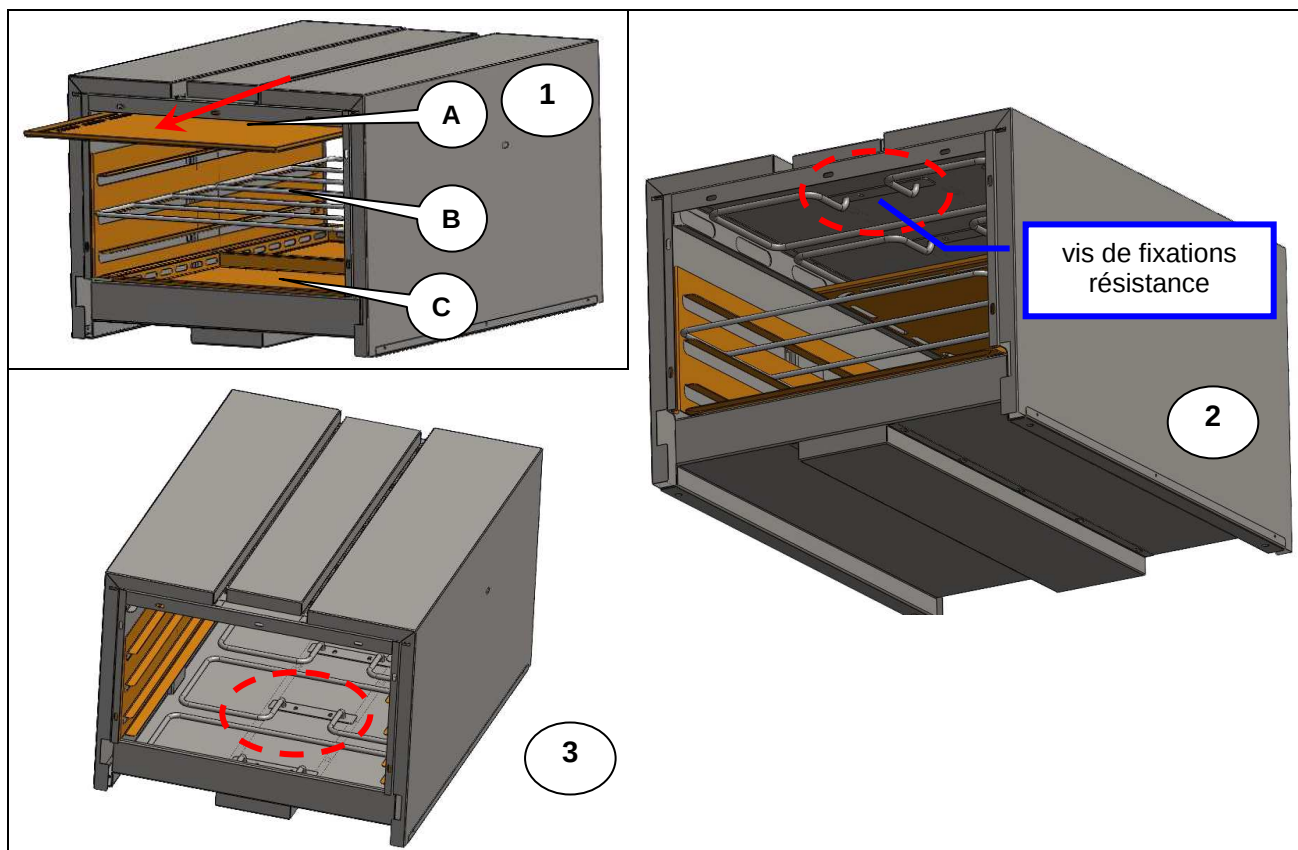
Repère	Code	Désignation	Quantité
01	08426A	Thermostat 350°C	1
02	Ele0074	Commutateur 4 positions	1
03	Ele0435	Voyant chauffe 400V	1
04	502632	Résistance voûtes 1200W	3
05	502637	Résistance sole 1800W	3

5. LISTE DES PIÈCES DE PREMIÈRE URGENCE

Désignation / Code	Photo	Désignation / Code	Photo
Plaque plancha Chrome 501042 Fonte 07458A		Résistance four élect. 1200W Sole 502632 1800W Voûte 502637	
Thermostat étuve Ele0304		Résistance plancha 700x500 Ele0251	
Thermostat four 350° 08426A		Résistance étuve 230V Ele0231	
Thermostat sécurité plancha 470° 05563A		Voyant orange Ele0434 Voyant rouge Ele0435	
Commutateur four Ele0074		Doseur d'énergie 400V 09088A	
		Contacteur bobine 400V 00080A	

6. MAINTENANCE APPAREIL

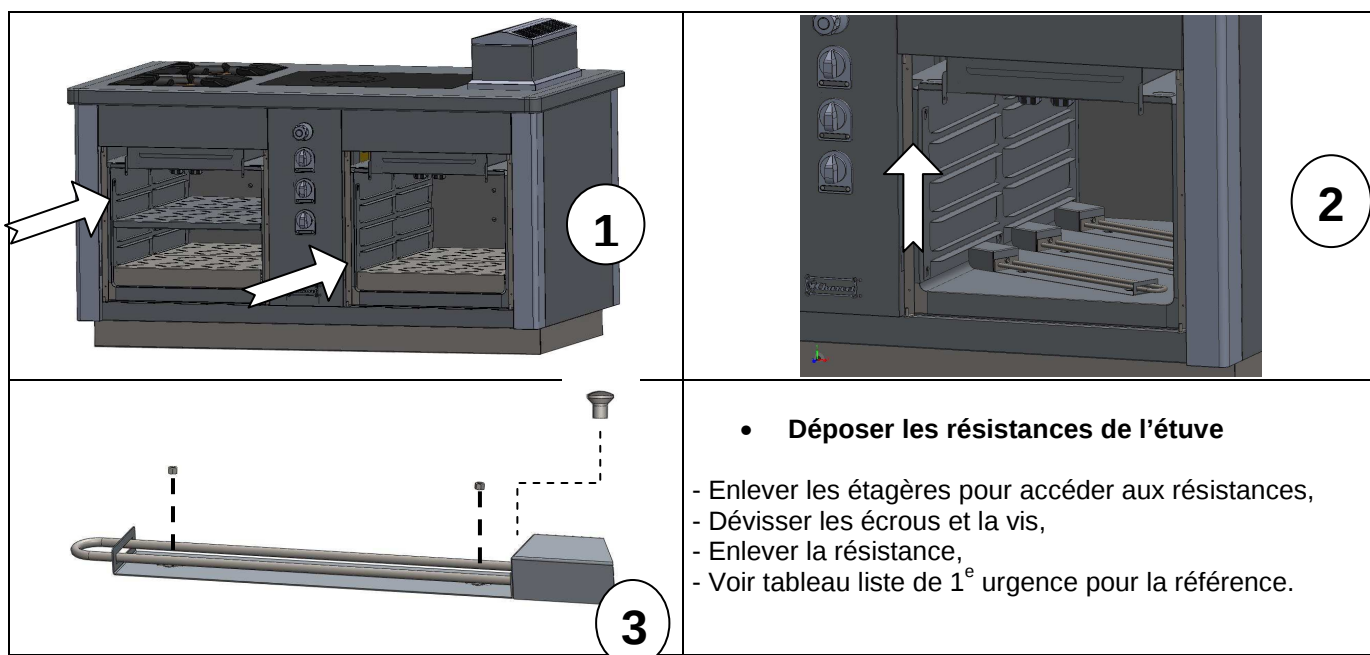
6.1. Four électrique : changer les résistances



• Déposer les résistances du four électrique

- Ouvrir la porte de four,
- Sortir les voûtes émaillées du four (A),
- Enlever les grilles (B) puis les soles (C),
- Dévisser les vis de fixation (2) et (3) de la voûte et de la sole.

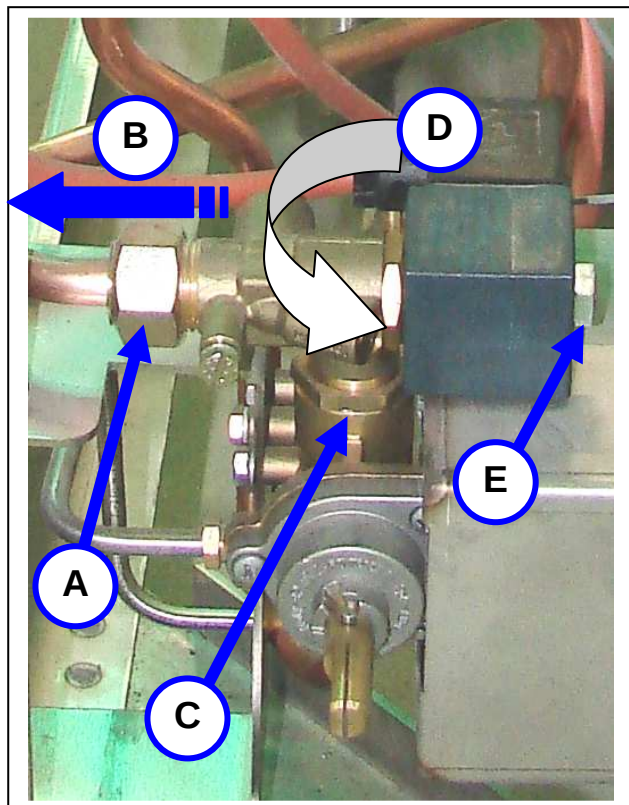
6.2. Étuve : changer les résistances



• Déposer les résistances de l'étuve

- Enlever les étagères pour accéder aux résistances,
- Dévisser les écrous et la vis,
- Enlever la résistance,
- Voir tableau liste de 1^e urgence pour la référence.

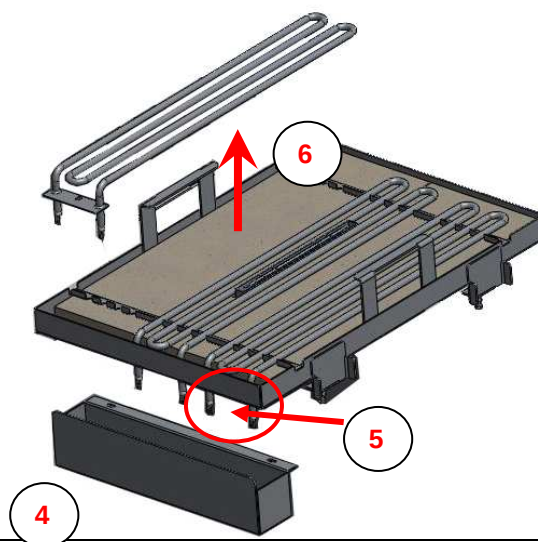
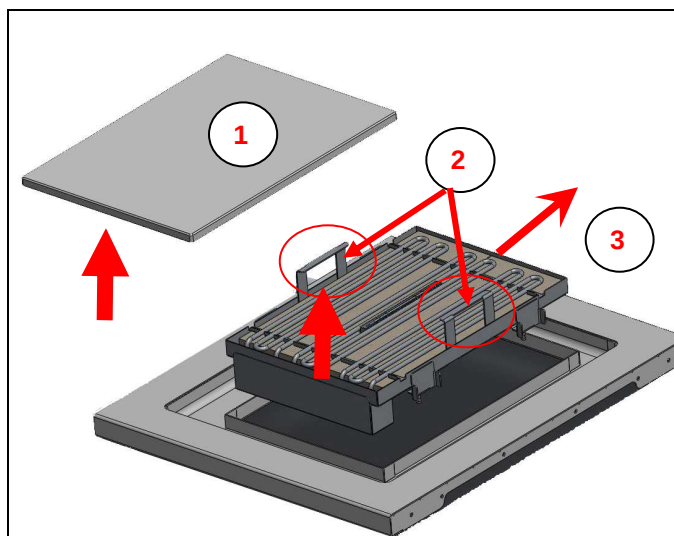
6.3. Changer l'électrovanne



• Changer l'électrovanne

- Dévisser l'écrou (A) puis tirer légèrement sur la gauche le cuivre (B),
- Desserrer l'écrou (C) puis faire pivoter l'ensemble (D),
- Dévisser l'écrou (E) pour enlever l'électrovanne.

6.4. Changer les résistances de la plancha électrique



- Retirer la plaque chrome* ou fonte* (1),
- Prendre l'ensemble plancha électrique à l'aide des 2 poignées (2),
- Poser l'ensemble à l'arrière de l'appareil (3),
- Déposer le capot de protection des résistances (4),
- Déconnecter les résistances (5) puis les enlever (6).

Note : la plaque pèse 71,4 Kg : pour votre sécurité, la manipuler avec précaution.

Avertissement : la plaque est lourde ; pour toute intervention nécessitant un retrait de celle-ci, prendre toutes les précautions de calage et de manutention afin de prévenir les risques d'écrasement.

MODULAIRE GMC 850

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROME/FONTE

DÉSIGNATION	GAMME EXTEND
GMC0022	MODULE 850
GMC0081	
GMC0054	
GMC0089	



Notice d'utilisation

CHARVET Paul s.a.

F-38850 – CHARAVINES

Tél. : (33)-4-76-06-64-22

Fax : (33)-4-76-55-78-75

Email : info@charvet.fr

Email : sav@charvet-sa.fr



NOTICE : GMC 850 PLANCHA CHR/ FONTE ;

Indice A ; Date de création : 17/06/09

Date de mise à jour :

Sommaire

1. INTRODUCTION	3
2. PREMIÈRE MISE EN ROUTE	3
3. MISE EN SERVICE	3
3.1. PLANCHA FONTE / CHR ELECTRIQUE	3
3.2. FOUR ELECTRIQUE	4
3.3. ETUVE ELECTRIQUE	4
3.4. UTILISATION DU RUISSELLEMENT D'EAU	5
4. MISE HORS SERVICE	5
5. ENTRETIEN	5
5.1. NETTOYAGE DES HABILLAGES EN ACIER INOXYDABLE	5
5.2. NETTOYAGE DU FOUR	6
5.3. ENTRETIEN SOLE, GRILLE ET PARABOLE DU FOUR ELECTRIQUE	6
5.4. ETUVE ELECTRIQUE	7

« 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. » »



1. INTRODUCTION

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être plaqué contre des parois non combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) **GARANTIE** : la garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

2. PREMIÈRE MISE EN ROUTE

- a) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- c) S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels et mettre sous tension l'appareil.

Avant la première utilisation, il est recommandé de faire chauffer les fours pendant 1 à 2 heures, à vide, pour éviter de retrouver l'odeur désagréable du matériel neuf dans les aliments.

3. MISE EN SERVICE

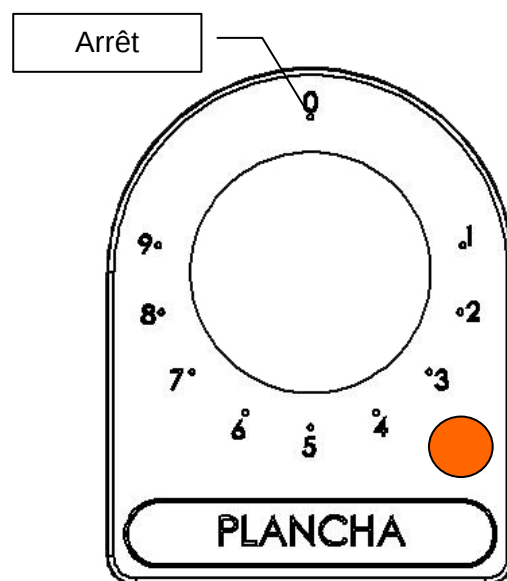
3.1. Plancha Fonte / Chr électrique

- La régulation est assurée par un doseur d'énergie en façade et un thermostat limiteur pour la sécurité haute.
- Un voyant indique la mise sous tension du module.
- Le réglage est possible de 10 à 100 % de la puissance en fonction de la position de la manette : 1 = 10 %, 9 = 100 % position verrouillée.

Attention !

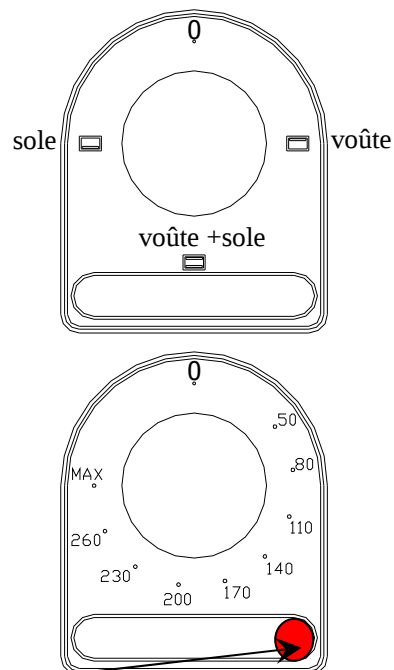
La gorge périphérique et la plaque sont très chaudes ; attendre ou prendre toutes les précautions pour les opérations de nettoyage et de vidage.

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



3.2. Four électrique

- Positionner la manette sur la position désirée (voûte/voûte-sole/sole), le voyant de chauffe s'allume.
- Afficher la température désirée sur le thermostat, le voyant de chauffe s'allume.
- Quand la température affichée est atteinte, le voyant de régulation s'éteint. Le thermostat ajustera en permanence la température du four.



Voyant rouge de chauffe

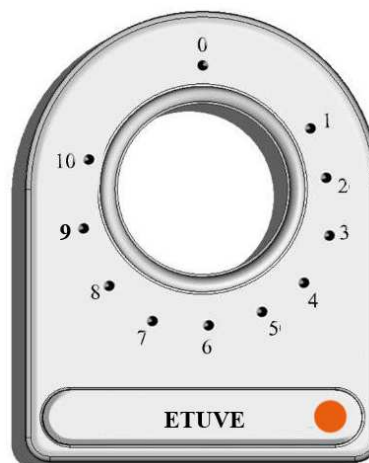
Attention !

Lors d'une cuisson « humide » il y a un risque d'échappement de vapeur pouvant provoquer un risque de brûlure au moment de l'ouverture de la porte de four.

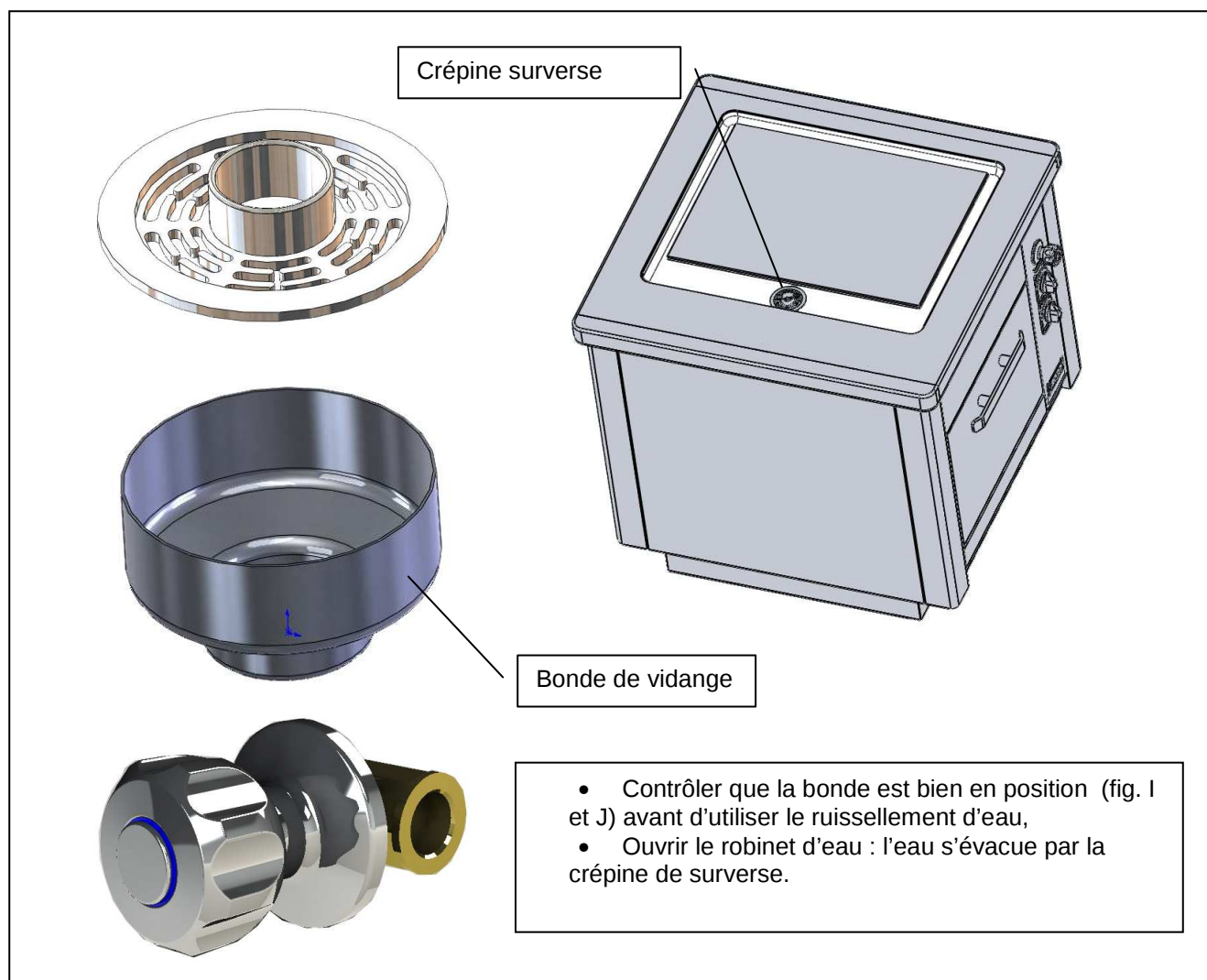
Les parois du four ainsi que la porte peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée ; ne manœuvrer la porte que par la poignée en se tenant écarté de celle-ci.

3.3. Étuve électrique

- Mettre l'appareil sous tension,
- Positionner la manette du thermostat de régulation sur la position désirée,
- Le voyant orange s'allume jusqu'à ce que la température soit atteinte.



3.4. Utilisation du ruissellement d'eau



4. MISE HORS SERVICE

En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique.

5. ENTRETIEN

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

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt : après chaque service, il est fortement recommandé de mettre hors tension les appareils avant de les nettoyer,
- Laver avec une éponge et dans l'eau savonneuse (ou tout autre produit détergent *neutre*),
- *Proscrire l'eau de javel et tout produit acide même très dilué.*

Attention : bien sécher la plaque fonte après le nettoyage pour éviter tous risque de rouille sur celle-ci puis passer un chiffon gras après le séchage.

Note : après chaque nettoyage, bien remettre en position la surverse pour ne pas la perdre.

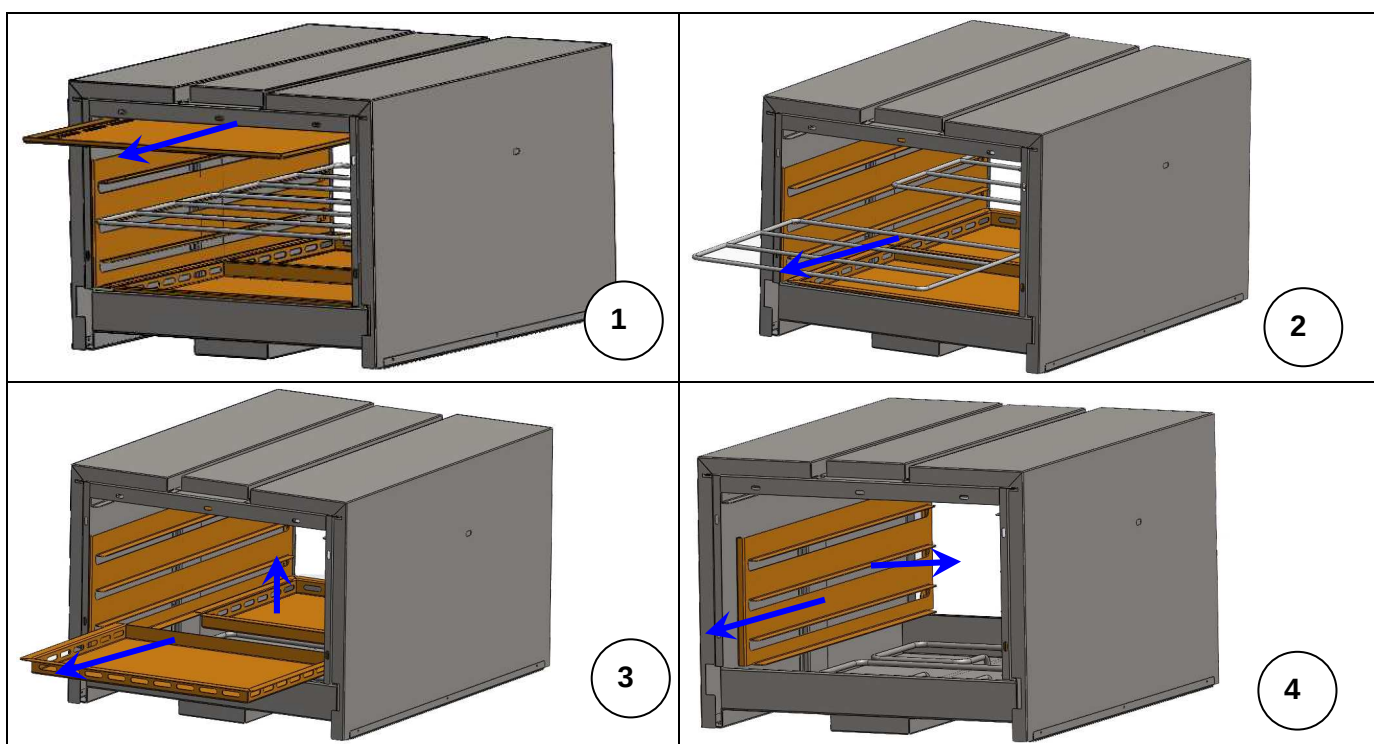
5.2. Nettoyage du four

Afin d'éviter les dégagements de fumées dus au dépôt de graisses, salissures, souillures d'aliments, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four.

- La sole peut être sortie pour permettre son nettoyage,
- Les paraboles peuvent également être sorties pour lavage à la plonge,
- L'opération de nettoyage du four se fait à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un détergent neutre,
- Rincer après nettoyage et bien sécher toutes les pièces,
- Remettre en place dans l'ordre inverse de la dépose.

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.

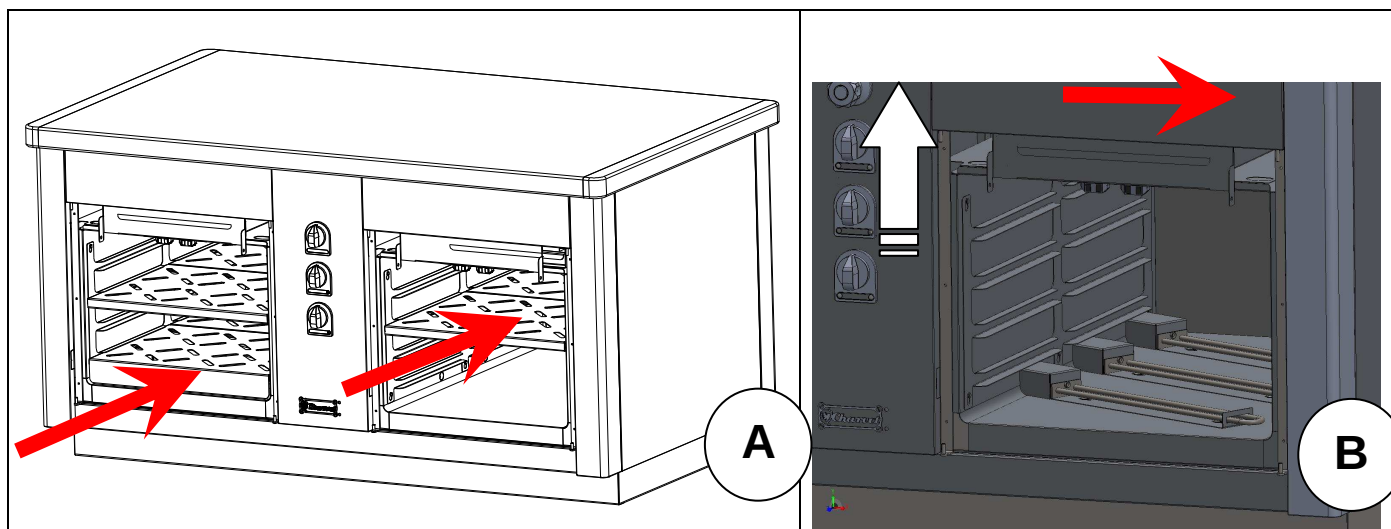
5.3. Entretien sole, grille et parabole du four électrique



• Nettoyage du four électrique

- Ouvrir la porte de four,
- Sortir les voûtes émaillées du four (1), enlever les grilles (2) puis les soles (3),
- Déposer les paraboles émaillées (4),
- Nettoyer les éléments à l'eau chaude additionnée d'une lessive.

5.4. Étuve électrique



- **Nettoyage de l'étuve**

- Ouvrir la porte de l'étuve puis enlever les étagères amovibles (A),
- Pousser vers le haut les glissières amovibles puis les tirer vers l'intérieur (B),
- Nettoyer les éléments à l'eau chaude additionnée d'une lessive.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.

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

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue d'une prochaine utilisation.



TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait pas la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

REPORTER, ci-dessous, les informations écrites sur la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

		CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES	
Réf.			
Code:			Type:
N°FC:			
N°OF:			Rep.
Cat.			
Gaz			
P (mbar)			
ΣQ_n (kW)			
ΣV_n (m³/h)			
ΣM_n (kg/h)			
U		V	
Hz		Ip	
P		kW	
			
	MADE IN FRANCE		

Ces renseignements faciliteront votre communication avec votre installateur pour la maintenance et la fourniture des pièces de rechange.