

Grils fonte à énergie 'gaz'

Série : MODUL1000

GRILS FONTE



- ✓ V00670 . V00702 : MODUL1000 G2GRN, B-G2GRN
- ✓ V02344 . V02346 : MODUL1000 G2GRL, B-G2GRL
- ✓ V02011 . V02347 : ½MODUL1000 B-G1GRN, B-G1GRL

Notice d'installation



Grils fonte à énergie 'gaz'

« 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 : synergdeee@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. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



Grils fonte à énergie 'gaz'

1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

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

1.2. Manutention – Mise en place

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

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

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

1.3. Implantation

VOIR fiches techniques

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.

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

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

- **Retirer toutes les protections plastique des habillages.**

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion (voir §1.4.) sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- **Appareil fixe :**

- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans la baie ou le placard de l'appareil).
- 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 :**

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

IMPORTANT : Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

1.4. Montage de la mitre

Insérer une patte de fixation de la mire dans l'appareil.

Pousser la seconde patte à l'aide d'un outil.

Serrer les vis dans le chapeau de mitre.

1.5. Raccordement gaz

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

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

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de $PN \times 2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de débit calorifique :

VOIR tableaux des réglages § 2



Grils fonte à énergie 'gaz'

ATTENTION :

Utiliser des matériaux, des moyens d'assemblage et de soudage autorisés (EN 45 204).

- **Appareil fixe :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Appareil mobile :**

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé équipé d'un connecteur rapide à double obturation automatique, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Avant raccordement s'assurer que :**

La canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre est déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).

Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette en façade de l'appareil.

1.6. Raccordement électrique

Le raccordement électrique est seulement utilisé pour les options équipant l'appareil.

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

ATTENTION :

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

- **Appareil fixe :**

L'appareil est relié en permanence à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.

- **Appareil mobile :**

L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.

- **Avant raccordement :**

- Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003

Les options des appareils sont câblées en usine en MONOPHASE 230 V ~ + TERRE (1 ~ 230 V + T).

2. ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ

En cas de livraison dans un gaz autre que celui du réseau de raccordement.

2.1. Changement d'injecteurs

Se reporter aux tableaux ci-dessous suivant le brûleur :

- Pour le choix du diamètre en fonction du gaz du réseau de raccordement.
- Pour visualiser la cote « d » de réglage d'air à effectuer sur la bague d'air du brûleur.

En cas de changement de gaz à l'installation :

Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.



Grils fonte à énergie 'gaz'

2.1.1. Grils

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) ²	Débit calorifique nominal kW ¹ par brûleur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	210	4	8
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	140	5	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

2.1.2. Four

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) ²	Débit calorifique nominal kW ¹ par brûleur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	280	2	14
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	190	3	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

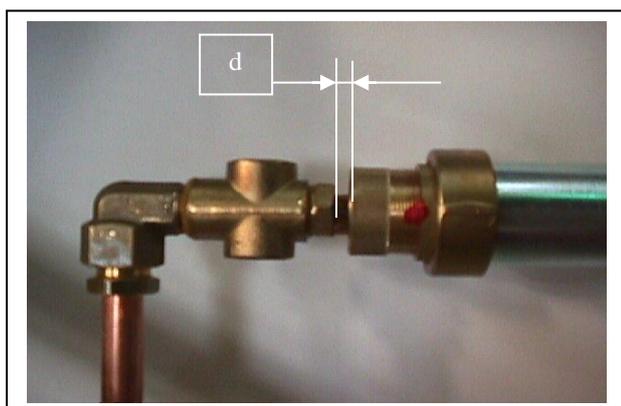
- ¹ : Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- ² : Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 1

2.1.3. Veilleuse

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	40
2	G 25 : Pn = 20 mbar	
3	G 25 : Pn = 25 mbar	
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20
5	G 30 : Pn = 50 mbar	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	

2.2. Réglages d'air

2.2.1. CHANGEMENT D'INJECTEUR /REGLAGE D'AIR DU GRIL



- Retirer la plaque en fonte.
- Retirer les terres réfractaires.
- La bague d'air et l'injecteur sont accessibles.
- Débloquer la bague d'air, la reculer pour accéder à l'injecteur.
- Changer les injecteurs (clé à œil de 17 mm) suivant tableau 2.1.1.
- Régler la distance « d », re bloquer. (clé plate de 7 mm).

2.2.2. Changement d'injecteur / réglages d'air du four

- Retirer la sole de four,
- La bague d'air et l'injecteur sont accessibles.
- Débloquer la bague d'air, la reculer pour accéder à l'injecteur.

Grils fonte à énergie 'gaz'

- Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm)
- Régler la distance « d » (figure 2), re bloquer (clé plate de 7 mm).

2.3. Contrôles et vérifications électriques

(Options électriques des appareils raccordés au réseau électrique)

- Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :
- que la tension réseau est conforme,
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions,
- de la bonne mise à la terre,
- que la section du câble,
- de l'isolement de l'équipement électrique,
- du calibre de(s) protection(s).

2.3.1. Réglages

Aucun réglage n'est normalement nécessaire sur la partie électrique.

2.3.2. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



**Ne jamais mettre en service avec des récipients vides.
Retirer tout objet présent dans le four.
Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.**

• Raccordements :

GAZ

- services montés sur un four

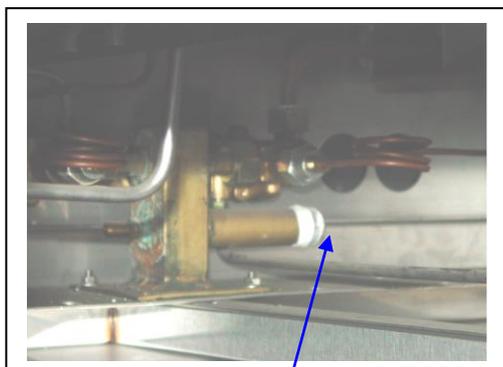


Retirer le panneau latéral (coté du bandeau de commande).

Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations supérieures.

Raccorder sur tube M 1/2" en attente de la rampe.

- services en réchaud ou montés sur baie annexes



Retirer les manettes de commande.

(fixation par vis pointeau tête creuse de M 4 mm)

Retirer le bandeau de commande.

(fixation sur la partie inférieure réalisée par des clips)

Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations supérieures.

Raccorder sur tube M 1/2" en attente de la rampe.

Tube fileté M 1/2"

Grils fonte à énergie 'gaz'

ELECTRICITE (Options)



Câble

l'appareil (état du câble).

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

Mettre en place une fiche normalisée MONOPHASE 230 V + T.

Brancher votre appareil sur une prise de courant normalisée.

S'assurer que la prise de courant est correctement protégée au tableau.

- Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de



**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.**

SCHEMAS DE CABLAGE :

Appareil	Tension	N° schéma électrique
Allumage électrique	1 ~ 230 V + T	SE0001/ 00
Insert chauffant GN1/1	1 ~ 230 V + T	SE0005 / 00
Insert chauffant GN2/1	3 ~ 400 V + T	SE0006 / 00

3. INTERVENTIONS



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

L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz.

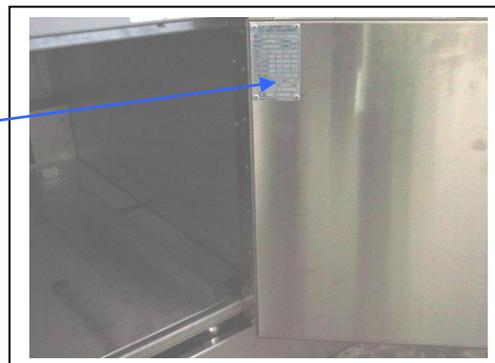
L'appareil étant prêt, assurer la formation au bon usage de l'appareil des utilisateurs (VOIR notice d'utilisation).

Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

Chaque appareil comporte une plaque signalétique.

Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.

Plaque signalétique



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

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.

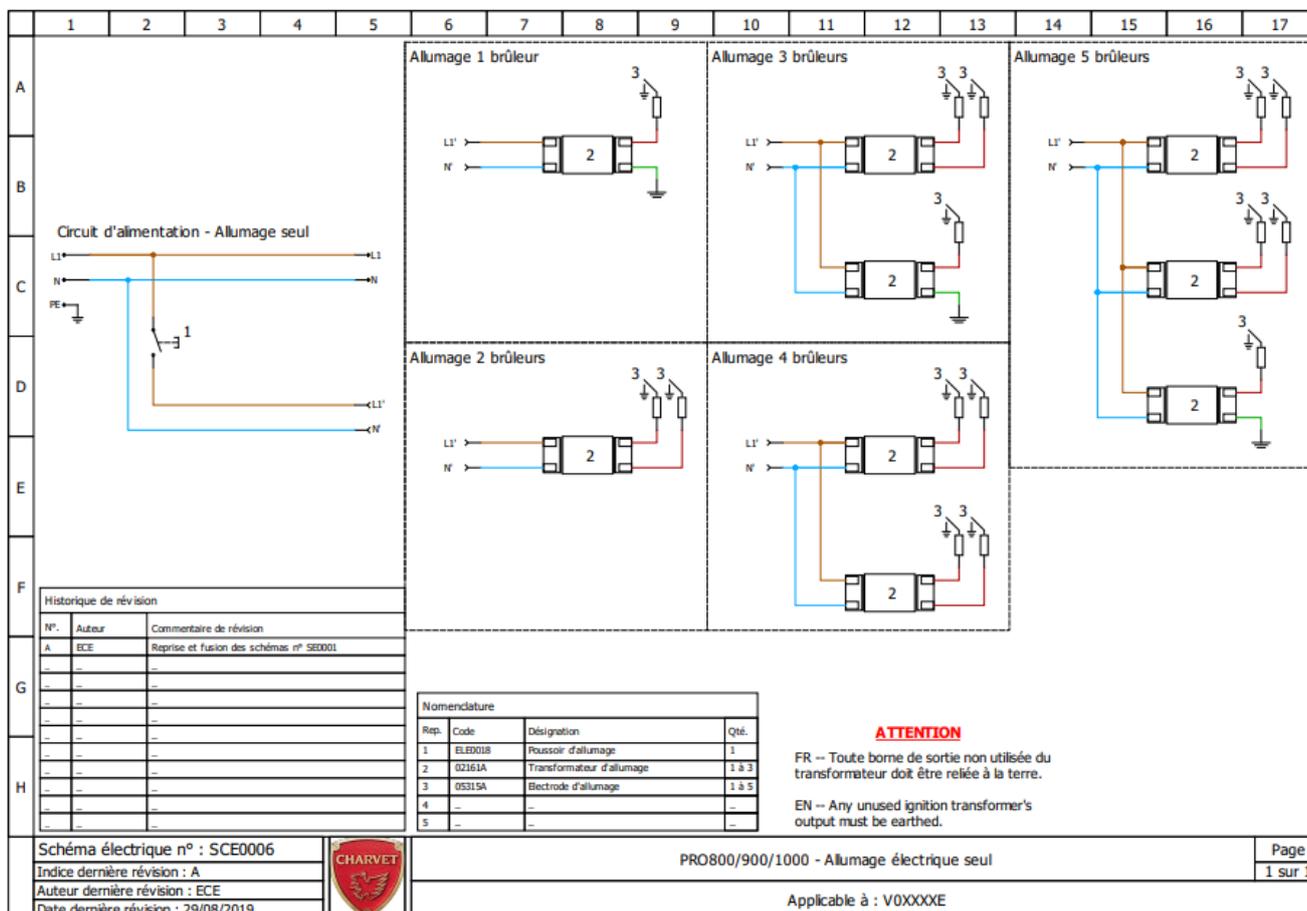


Grils fonte à énergie 'gaz'

LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Injecteurs veilleuses Ø 0,20 propane Ø 0,40 naturel	07357A 06430A		Injecteurs pour grils : Ø 1,40 : propane Ø 2,10 : naturel	00198A 00205A	
Thermocouple	00290A		Fil de bougie	174004	
Robinet à gaz : Sur four Baie libre	05226A 00502A		Transformateur d'allumage	02161A	
Electrode	05315A		Interrupteur poussoir	Ele0018	
Sole de four	F00166		Gril nervuré/poli 425 650 Gril lisse/poli 420 x 520 mm	05150A 05151A	
Injecteurs pour le four φ 1,90 Propane φ 2,80 Naturel	00203A 00212A		Robinet thermostatique pour four	00295A	
Manette gaz	505690		Veilleuse	07551A GN 07550A GP	
Grille de four	04072A		Axe complet porte de four	F04182	

Grils fonte à énergie 'gaz'



Grils fonte à énergie 'gaz'



Grils fonte à énergie 'gaz'

Série : MODUL1000

GRILS FONTE



- ✓ **V00670 . V00702 : MODUL1000 G2GRN, B-G2GRN**
- ✓ **V02344 . V02346 : MODUL1000 G2GRL, B-G2GRL**
- ✓ **V02011 . V02347 : ½MODUL1000 B-G1GRN, B-G1GRL**

Notice d'utilisation

Grils fonte à énergie 'gaz'

« 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 : synergdeee@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. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



Grils fonte à énergie 'gaz'

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 accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non-combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place, ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) Ce manuel est un document contractuel remis à l'utilisateur après installation.
- F) **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.

Dimensions :

Modules :

Sur baie ou sur four :

Longueur : 1000 mm.
Profondeur : 1000 mm.
Hauteur : 900 mm.

½Modules :

Sur baie :

Longueur : 500 mm.
Profondeur : 1000 mm.
Hauteur : 900 mm.

Construction :

Châssis porteur monobloc en acier inoxydable 18-10, épaisseur de 1 à 3 mm, assemblé par soudures électriques.
Dessus (encadrement) en acier inoxydable 18-10, épaisseur 3 mm avec bord avant tombé de 55 mm (angle supérieur rayon de 18 mm) et contre pli.
Gril nervuré en fonte de 420 x 650 mm incliné.
Ramasse jus amovible en acier inox 18-10.
Éléments réfractaires amovibles entre les rampes.
Brûleur "multi-rampes" en acier émaillé, puissance 8 kW avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
Tiroir de propreté en façade en acier inox 18-10.
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10, épaisseurs 1 mm, montage sans vis apparentes.
Panneau de commande en tôle d'acier émaillé, repères sérigraphiés, monté en retrait de la façade.
Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, montées en retrait, manettes de commande en aluminium micro-billé.
Pieds de hauteur 200 mm en tube d'acier inoxydable de diamètre 60,3 mm avec embases réglables permettant la mise à niveau (+10 / - 20 mm).

Soubassement :

Four statique :

Dimensions :

- Longueur 600 mm.
- Profondeur 800 mm.
- Hauteur 300 mm.

La cage est en acier inoxydable, son isolation en laine de roche. Les paraboles amovibles sont en acier émaillées avec 3 niveaux de glissières espacées de 70 mm.

La porte et la contre porte sont réalisées en acier inoxydable 18-10 avec isolation. Les fours sont équipés de :

- une grille en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement.
- une sole en acier épaisseur 4mm.

Le brûleur multi-rampes de 14 kW est en acier émaillé.

La veilleuse de sécurité à thermocouple est intégrée à la veilleuse.

Le thermostat de régulation permet une utilisation comprise entre 50-300° C.

Baie libre :

Plancher en acier inox, épaisseur 1 mm, amovible en 2 parties pour les modules et en une partie pour les ½ modules.

Options :

Tablette de dressage de 150 mm intégrée.
Allumage électrique des brûleurs.



Grils fonte à énergie 'gaz'

Portes en fermeture de baie.
Inserts chauffant GN1/1 ou GN2/1.

2. 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 l'organe de commande est fonctionnel, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.
- S'assurer de la mise en place des tiroirs de propreté et du ramasse jus.

3. PREMIERE MISE EN SERVICE

Généralités : Le brûleur de cet appareil est équipé d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

3.1. Grils

Pousser et tourner la manette de commande du brûleur (repère P) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle).

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme devant la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position (index du volant en face de la grande flamme), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.

En tournant jusqu'à la position suivante (index du volant en face de la petite flamme) on obtient le ralenti.

L'appareil étant en chauffe, il est nécessaire d'attendre quelques minutes à pleine puissance avant de commencer les cuissons.

La répartition de chauffe est homogène et permet des cuissons sur toute la surface.

3.2. Four

Vérifier que le trou d'allumage de la sole (trou oblong) est situé à l'avant gauche du four, c'est à dire au-dessus de la veilleuse.

Pousser et tourner la manette de commande correspondante au brûleur (Figure 1 Repère F) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle).

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme d'allumage par le trou de la sole à proximité des orifices de la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position (index du volant en face de la grande flamme).

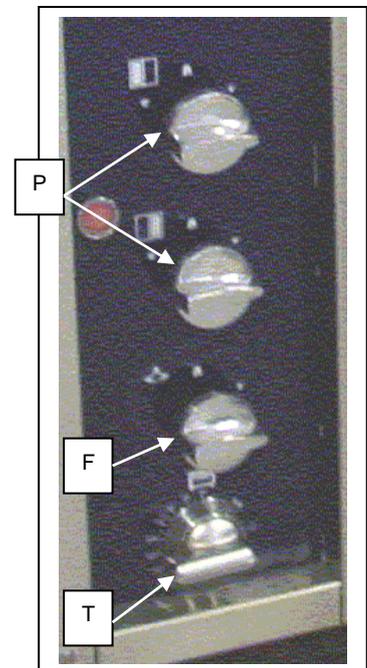
Tourner la manette du thermostat (Figure 1 Repère T) sur la graduation de température désirée, le brûleur du four s'allume à pleine puissance.

Refermer la porte du four.

CONSEILS PRATIQUES :

Les grils permettent toutes les variétés de grillades.

Les nervures impriment leurs emplacements sur les produits permettant d'obtenir ainsi, en croisant les marques, la décoration traditionnelle des grillades.



Grils fonte à énergie 'gaz'

L'inclinaison du gril favorise l'écoulement des jus provenant de la cuisson vers le ramasse sauce.

Four aux dimensions EN 2/1 (650 mm X 530 mm), permettant la cuisson directe dans des récipients, plaques ou plats EN 2/1 ou autres ne dépassant pas 50 mm de hauteur.

La cuisson sur grille ne peut être faite qu'avec interposition d'une lèchefrite pour la récupération des jus de cuisson.

Les joues à gradins permettent de disposer la grille en hauteur pour placer les aliments à cuire au centre géométrique du four.

L'enfournement se fait après mise en température du four (voir tableau ci-dessus).

Attention :

Le ramasse sauce, la porte, les parois du four et le tiroir de propreté peuvent être très chauds, attendre ou prendre toute précaution pour le vidage.

A l'ouverture de la porte de four en cuissons « humide » à l'échappement des vapeurs, risque de brûlures.

Les parois de l'appareil peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

4. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande du robinet sur la position ●

Nettoyer le gril, le ramasse sauce et le tiroir de récupération après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments, des liquides de débordement).

En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électrique (ou débrancher à la prise).

5. ENTRETIEN

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression.
Eviter des projections d'eau sur le brûleur (risque d'obturation des orifices de sortie du gaz).
S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable

Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide même très dilué.

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours frotter dans le sens du polissage.

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

5.2. Nettoyage de la plaque

a) Mettre à l'arrêt le chauffage.

Attendre le refroidissement avant toute intervention.

b) Brosser avec une brosse métallique ou un tampon abrasif métallique.

c) Graisser la plaque à l'aide d'une huile alimentaire.



Attention : Le nettoyage du gril nervuré se fait avec un râteau inox.

Ne jamais faire un déglçage sur une gril nervurée fonte.

Bien sécher la gril nervuré, puis passer un chiffon gras pour éviter la formation de rouille.



Grils fonte à énergie 'gaz'

5.3. Nettoyage du four

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

La sole peut être sortie pour permettre son nettoyage et celui du logement du brûleur.

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

L'opération de nettoyage du four se fera à l'aide d'une éponge humide additionnée de détergent liquide.

Rincer après nettoyage, sécher toutes les pièces.

Remettre en place dans l'ordre inverse de la dépose.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation; et ce, par un installateur qualifié.

Attention : Certaines pièces de cet appareil, protégées par le fabricant, ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.

6. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties du brûleur, des injecteurs du brûleur ou de la veilleuse...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mal calibrés.

ALLUMAGE DEFECTUEUX :

Encrassement de l'orifice de veilleuse,

Encrassement du thermocouple (partie sensible), écartement de l'électrode (option allumage électrique),

Armement du thermocouple difficile, débit de la veilleuse, positionnement, poussée sur le volant de commande insuffisante.

Allumeur électrique défectueux (option allumage électrique) .

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue de l'utilisation suivante.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.

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



Grils fonte à énergie 'gaz'

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALETIQUE de votre appareil.

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

		CHARVET S.A.	
		38850 CHARAVINES	
Réf.	<input type="text"/>		
Code:	<input type="text"/>	Type:	<input type="text"/>
N°FC:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
N°OF:	<input type="text"/>	Rep.	<input type="text"/>
Cat.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Gaz	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
P (mbar)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>
		Hz Ip	<input type="text"/>
P	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	
MADE IN FRANCE			

