

# Grils chrome dur 'électrique'

---

Désignation	AEROGAM
½C-E1CHRN	V01371
C-E2CHRN	V01376
½C-E1CHRL	V01373
C-E2CHRL	V01378
C-E1CHRNL	V01372
½, C-E2CHRNL	V01377

***Notice d'installation***



# Grils chrome dur 'électrique'

**« 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. » »



# Grils chrome dur 'électrique'

---

## 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 fait 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.

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans 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 horizontale à 900 mm.

### 1.4. Raccordement électrique

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.

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

Si l'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra 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).
  - Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm.

L'appareil est câblé en usine en TRIPHASE 400 V + terre.

#### CHANGEMENT DE TENSION :

- Le couplage des résistances est réalisé pour cette tension.
- Pour un changement de tension consulter le fabricant.

# Grils chrome dur 'électrique'

## 1.5. Mise sous tension

### 1.5.1. Contrôles et vérifications

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 est appropriée à la puissance,
- de l'isolement de l'équipement électrique,
- de la conformité des intensités par phase.

### 1.5.2. Réglages

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

### 1.5.3. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)

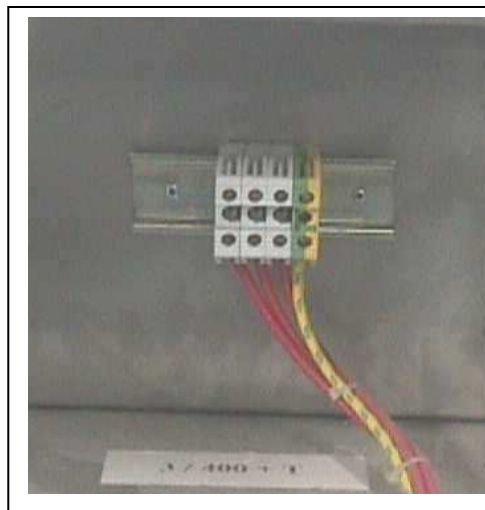


**Ne jamais mettre en service l'appareil sans les accessoires (ramasse sauce et tiroir de propreté).**

**Retirer tout objet présent sur les plaques.**

## 2. RACCORDEMENT

- Démontez le capot de façade pour accéder au coffret de raccordement. (fixation par clips).
  - Passer le câble par le montant droit de la carcasse, entrer dans le coffret par l'orifice arrière.
  - 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).



# Grils chrome dur 'électrique'



**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.**

## SCHEMAS DE CABLAGE :

Appareil	Tension	N°schéma électrique
E1CHR .. et E2CHR..	3 ~ 400 V + T	SE0014 / 00



**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.**

## 3. INTERVENTIONS



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

**L'appareil sera isolé du réseau électricité ou une consignation (informative et physique) sera effectuée le temps de l'intervention.**

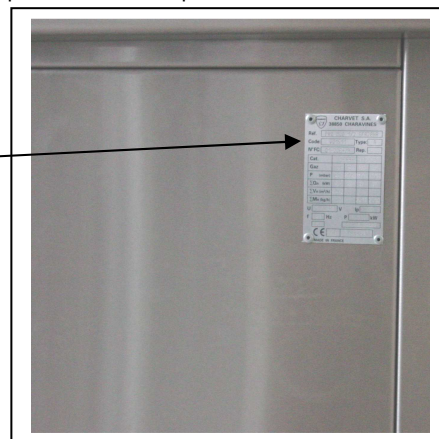
L'appareil étant prêt, assurer la formation au bon usage de l'appareil des utilisateurs.  
(VOIR notice d'utilisation)

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 l'utilisateur pour une meilleure prestation de service.





## GARANTIE :

*La garantie est portée sur le contrat de vente.*

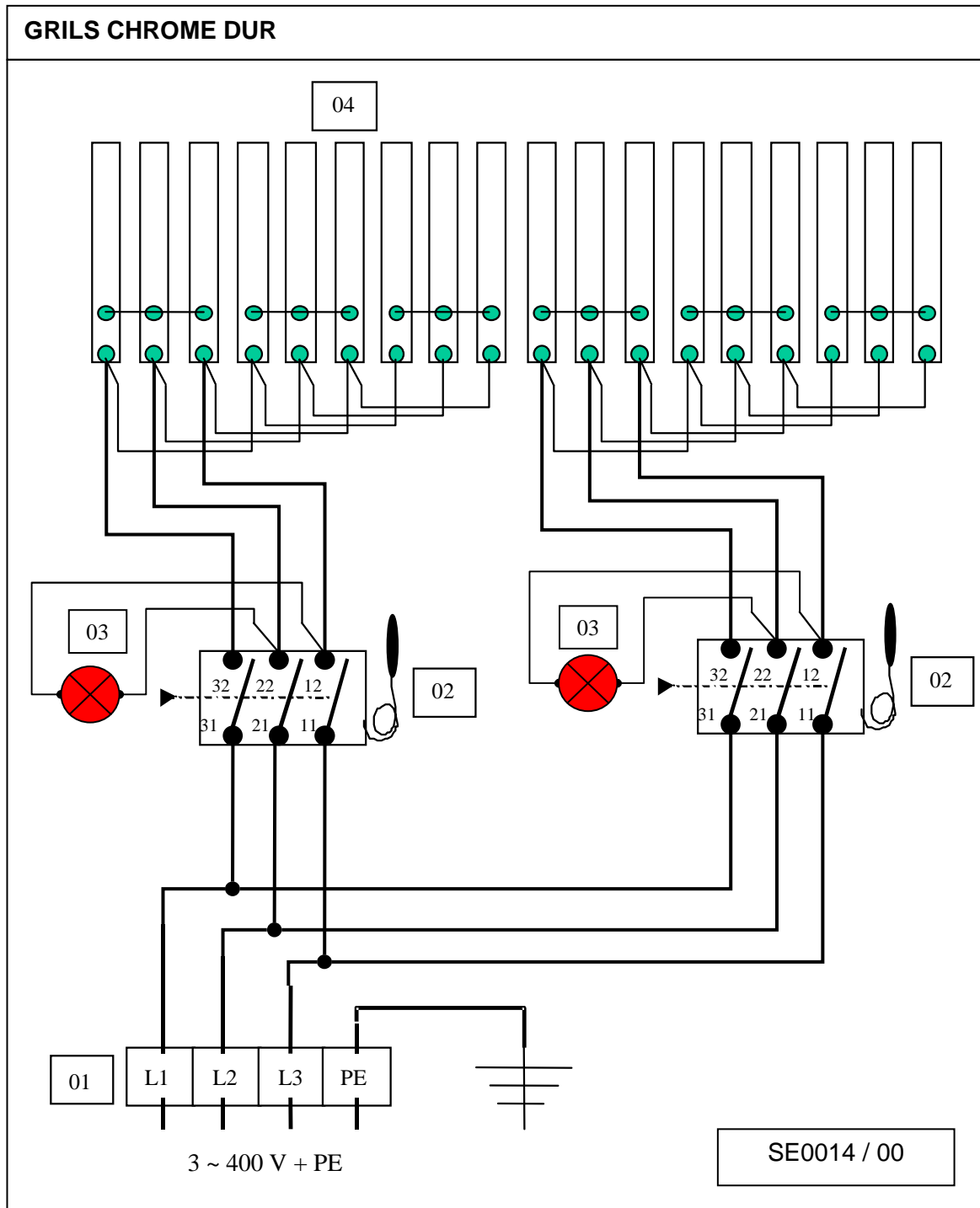
*Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.*

# Grils chrome dur 'électrique'

## 4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Résistance 750 W 230 V	06875A		Lampe 400 V	02142A	
Thermostat Régulation 350 °C	01999A		Voyant rouge	02131A	

# Grils chrome dur 'électrique'



# Grils chrome dur 'électrique'

---

## NOMENCLATURE : GRIL Chrome Dur : E1CHR (Schéma SE0014 / 00)

Repère	Référence	Désignation	Qté
01	02468A	Borne Vicking 10 mm <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm <sup>2</sup>	1
02	01999A	Thermostat 350°C tripolaire	1
03	02131A	Voyant haute température rouge	1
03	02142A	Ampoule de voyant 400 V	1
04	06875A	Résistance 750 W 230 V	9

## NOMENCLATURE : GRIL Chrome Dur : E2CHR (Schéma SE00014 / 00)

Repère	Référence	Désignation	Qté
01	02468A	Borne Vicking 10 mm <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm <sup>2</sup>	1
02	01999A	Thermostat 350°C tripolaire	2
03	02131A	Voyant haute température rouge	2
03	02141A	Ampoule de voyant 400 V	2
04	06875A	Résistance 750 W 230 V	18





# Grils chrome dur 'électrique'

---

<b>Désignation</b>	<b>AEROGAM</b>
½C-E1CHRN	V01371
C-E2CHRN	V01376
½C-E1CHRL	V01373
C-E2CHRL	V01378
C-E1CHRNL	V01372
½, C-E2CHRNL	V01377

***Notice d'utilisation***



# Grils chrome dur 'électrique'

## « 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](mailto: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. » »



# Grils chrome dur 'électrique'

## 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 :

Simple service :

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

Annexe :

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

### Construction :

Châssis porteur monobloc en acier inoxydable 18-10, épaisseur 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.  
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.  
Pieds de hauteur 400 mm en tube d'acier inoxydable de diamètre 76,1 mm avec embases réglables permettant la mise à niveau (+40 / - 00 mm), disposés aux extrémités et aux assemblages des appareils.

### Dessus :

Grils en acier chrome, lisses, nervurés ou lisses et nervurés, de 450 mm x 700 mm, inclinés.  
Chauffage par résistances plates de puissance 9 kW pour les annexes et 18 kW pour les simples services.  
Pilotage par thermostat 30-350 °C avec position ar rêt.  
Voyant de chauffe.  
Ramasse jus amovible en acier inox 18-10.  
Pare-éclaboussures amovible en acier inox 18-10.

### Soubassement :

Caisson en acier inox.

## 1. PREMIERE MISE EN ROUTE

Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer la plaque chromedur afin de retirer les poussières ou impuretés qui se sont déposées durant la période de stockage.

Le nettoyage s'effectue à l'aide d'une éponge humide, éventuellement avec une addition dans l'eau de citron ou de vinaigre.

Le nettoyage de mise en service s'effectue sans mise en chauffe.



# Grils chrome dur 'électrique'



**Ne pas utiliser de moyen abrasif lors du nettoyage.**

## 2. MISE EN SERVICE

L'appareil étant sous tension :

Positionner la manette du thermostat de régulation (Figure 1) sur la température de grillade désirée (nature du produit à griller), le voyant s'allume (signe de mise sous tension).

L'appareil est en chauffe, il est nécessaire d'attendre environ 20 minutes avant de commencer les cuissons.

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

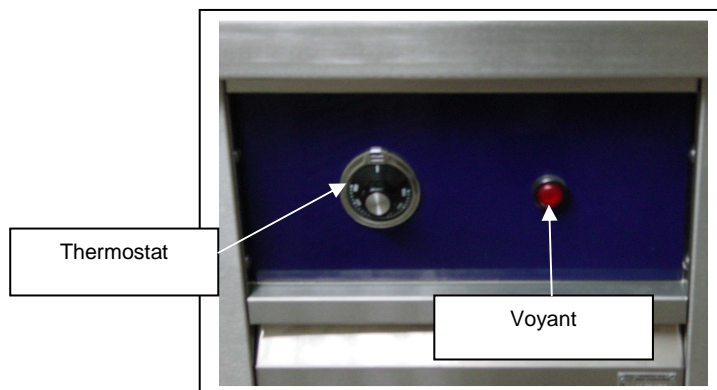


Figure 1

### TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TYPE DE CUISSON

PRODUITS	TEMPS DE PRECHAUFFAGE	TEMPERATURES DE CUISSON
POISSONS	15' – 20'	150° - 170°
VIANDES BLANCHES	20' – 25'	180° - 200°
VIANDES ROUGES	25' – 30'	220° – 250°

Les valeurs sont données à titre indicatif.

### CONSEILS PRATIQUES :

Les GRILS chromedur permettent toutes les variétés de grillades.

Grils : E1CHRN & E2CHRN

Ses stries, favorisent l'échappement des jus provenant de la cuisson.

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

Grils : E1CHRL & E2CHRL

Utilisables pour des cuissons homogènes des produits tels les poissons, viandes hachées, saucisses, croquettes, œufs plat sans marquage du produit.

Le contact du produit sur toute sa surface permet une transmission plus efficace de la chaleur. Son emploi est avantageux lorsque les problèmes de dégagement des jus ne sont pas prépondérants.

Les grils ½ NERVURE, ½ LISSE permettent de satisfaire ces deux types de cuisson.

EN AUCUN CAS la manipulation des produits à cuire ne doit être faite avec des accessoires de cuisson pointus sous peine de rayer le revêtement chromedur.

Ne pas surchauffer les plaques (risque de bleuissement), ne pas laisser en chauffe sans usage (produits à cuire), nettoyer après chaque usage pour éviter la caramélisation des graisses.

Pour profiter pleinement de vos grils chromedur il est important entre deux cuissons de suivre les conseils de nettoyage.



# Grils chrome dur 'électrique'

## **Attention :**

***Le ramasse sauce est très chaud, attendre ou prendre toute précaution pour son vidage.  
Les parois de l'appareil peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.***

### **3. MISE HORS SERVICE**

Ramener le thermostat sur la position 0.

Vider le ramasse sauce et le tiroir de propreté après chaque usage de l'appareil, sinon risque de débordement dans le placard.

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

### **4. ENTRETIEN**

#### **4.1. 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.

#### **4.2. Nettoyage de la plaque :**

a) Mettre à l'arrêt le gril.

Nettoyage à chaud par déglçage de la surface, puis à l'aide d'une éponge humide ramener tous les détritux dans le ramasse sauce.

Nettoyage à froid avec les produits spécifiques du commerce pour plaque au chrome.

b) Grattage :

Si un grattage est nécessaire celui-ci se fera à chaud à l'aide d'une spatule bois puis à l'aide d'une brosse tampico.

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de jets d'eau sous pression ou subir d'importantes projections d'eau.**

**S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**

***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.***

### **5. CAS DE PANNE**

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Le voyant ne s'allume pas :

. Panne du thermostat de régulation.

Le voyant s'allume, la chauffe est irrégulière :

. Résistances coupées,

Prévenir votre installateur pour remplacer le thermostat ou les résistances en vue d'une prochaine utilisation.





**Seul un électricien habilité peut remplacer le thermostat ou des résistances.**

# Grils chrome dur 'électrique'

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 ce dysfonctionnement.

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.

		<b>CHARVET S.A.</b>	
		<b>38850 CHARAVINES</b>	
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"/>
$\Sigma Q_n$ (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
$\Sigma V_n$ (m <sup>3</sup> /h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
$\Sigma M_n$ (kg/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>
		Hz	<input type="text"/>
P	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	
MADE IN FRANCE			

