



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

GRIL A BARREAUX

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR-PRO800-900-E-GRBE_FTE-REV A
Rédigé par ECE le 24/06/19
Révisé par ECE le 04/07/19

APPLICABLE A :

V02785	V02801	V02802	V02803	V02820
V02821	V02822	V02823		

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. GÉNÉRALITÉS	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES	2
5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
3. APRÈS RACCORDEMENT	3
RACCORDEMENT EAU	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GÉNÉRALITÉS	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
RÉGLAGES – MAINTENANCE	5
1. VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES	5
2. DÉPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	5
3. REMPLACEMENT D'UNE RÉSISTANCE	5
3.1. Accéder aux résistances	5
3.2. Déposer les résistances et accéder à la zone de raccordement électrique de la grille	6
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	7
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	9



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	ECE	25.06.2019	Rédaction originale notice

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 rencontrez 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 sur 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. GÉNÉRALITÉS

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 PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES

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.

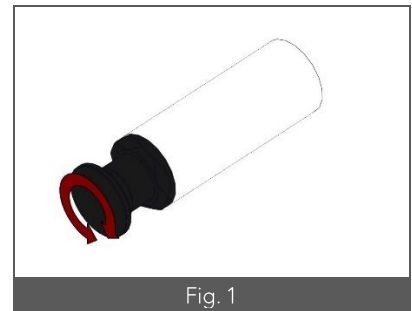


Fig. 1

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

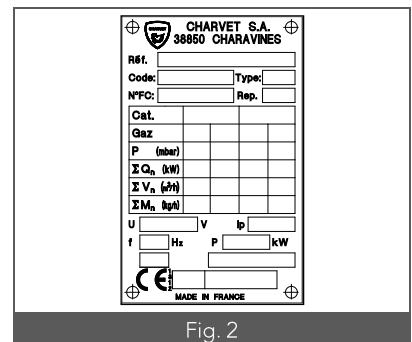


Fig. 2

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 60335-1.
- La section du câble de raccordement de l'appareil au réseau doit être de 2,5 mm².
- 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 ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser le point de raccordement de l'appareil, à savoir un boîtier situé dans la partie baie pour les appareils baie libre, ou un boîtier situé à l'arrière de l'appareil pour les appareils en réchaud.
- 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 ÉLECTRIQUE

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

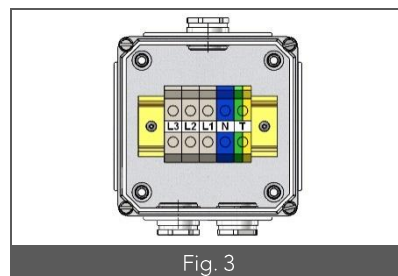


Fig. 3

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).

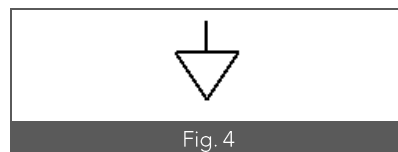


Fig. 4

3. APRÈS 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 EAU

Si l'appareil est équipé d'un rejet ou d'un mélangeur, le raccordement doit être effectué au niveau du ou des raccords en attente sur l'appareil. Ces derniers se trouvent à l'endroit indiqué sur le plan de réservation.
Il en va de même pour les évacuations d'eau.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. GÉNÉRALITÉS

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

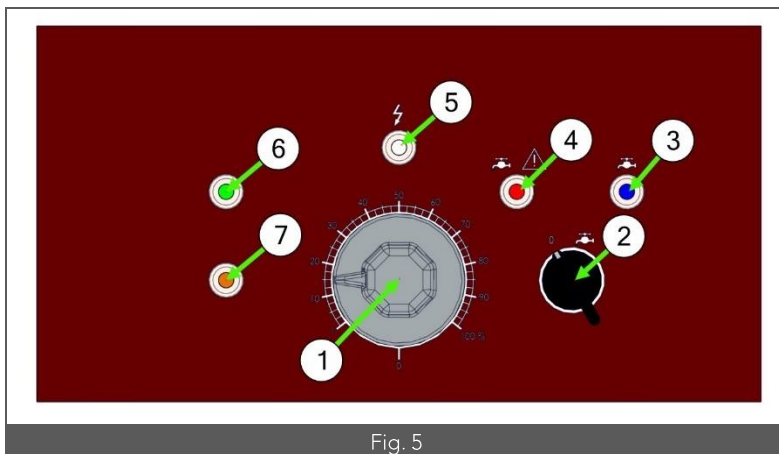


Fig. 5

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Doseur d'énergie (1~100%)
2	Commande électrovanne eau
3	Voyant bleu (Électrovanne passante)
4	Voyant rouge (Manque d'eau dans bac à eau)
5	Voyant blanc (Présence tension)
6	Voyant vert (Fonctionnement)
7	Voyant ambre (Chauffe)



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.
- Attendre que la température des éléments à manipuler lors de l'intervention soit supportable au toucher.

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.

1. VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES

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. DÉPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande est clipsé sur le châssis. Pour le déposer, il suffit de tirer dessus.

3. REMPLACEMENT D'UNE RÉSISTANCE

3.1. Accéder aux résistances

Les résistances se situent sous la grille fonte. Afin de pouvoir y accéder, il convient de lever la manette excentrique située à droite du bac (Voir Fig. 6 – Rep. 1), afin de pouvoir saisir la grille (Voir Fig. 6 – Rep. 2) et la lever complètement à la main.

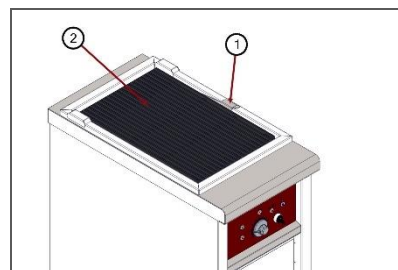


Fig. 6

3.2. Déposer les résistances et accéder à la zone de raccordement électrique de la grille

- 1- Une fois les résistances accessibles, dévisser les deux barres de fixations (Fig. 7 – Rep. 1), puis la pièce de finition (Fig. 7 – Rep. 2).
- 2- Afin de garantir l'étanchéité de la zone de raccordement électrique de la grille, la base des résistances est mastiquée.
- 3- À l'aide d'un outil pointu, gratter et retirer le mastic sur l'embase (Fig. 7 – Rep. 3), puis dévisser la vis (Fig. 7 – Rep. 4) de la résistance à remplacer.
- 4- La résistance n'est alors plus solidaire de la grille, il ne reste qu'à la déconnecter du circuit électrique de l'appareil pour pouvoir la déposer.
- 5- Pour accéder à la zone de raccordement électrique de la grille (afin de déconnecter électriquement la résistance), retirer le mastic présent sur les bords de la platine (Fig. 7 – Rep. 5), puis dévisser les six vis (Fig. 7 – Rep. 6).
- 6- Retirer la platine, puis déconnecter le fil de neutre de la résistance à remplacer (Les résistances sont couplées en étoiles, le raccordement du commun est réalisé au niveau du connecteur porcelaine blanc situé dans la zone de raccordement électrique de la grille).
- 7- Coté panneau de commande, déconnecter la phase correspondant à la résistance à remplacer de son bornier. Puis tirer sur le câble correspondant côté résistance, retirer la résistance défectueuse
- 8- Pour le remontage de la nouvelle résistance, procéder dans le sens inverse du démontage.

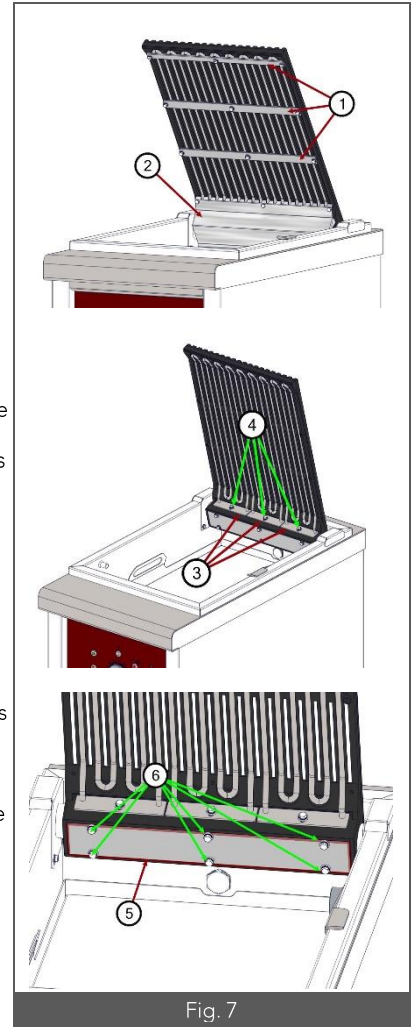


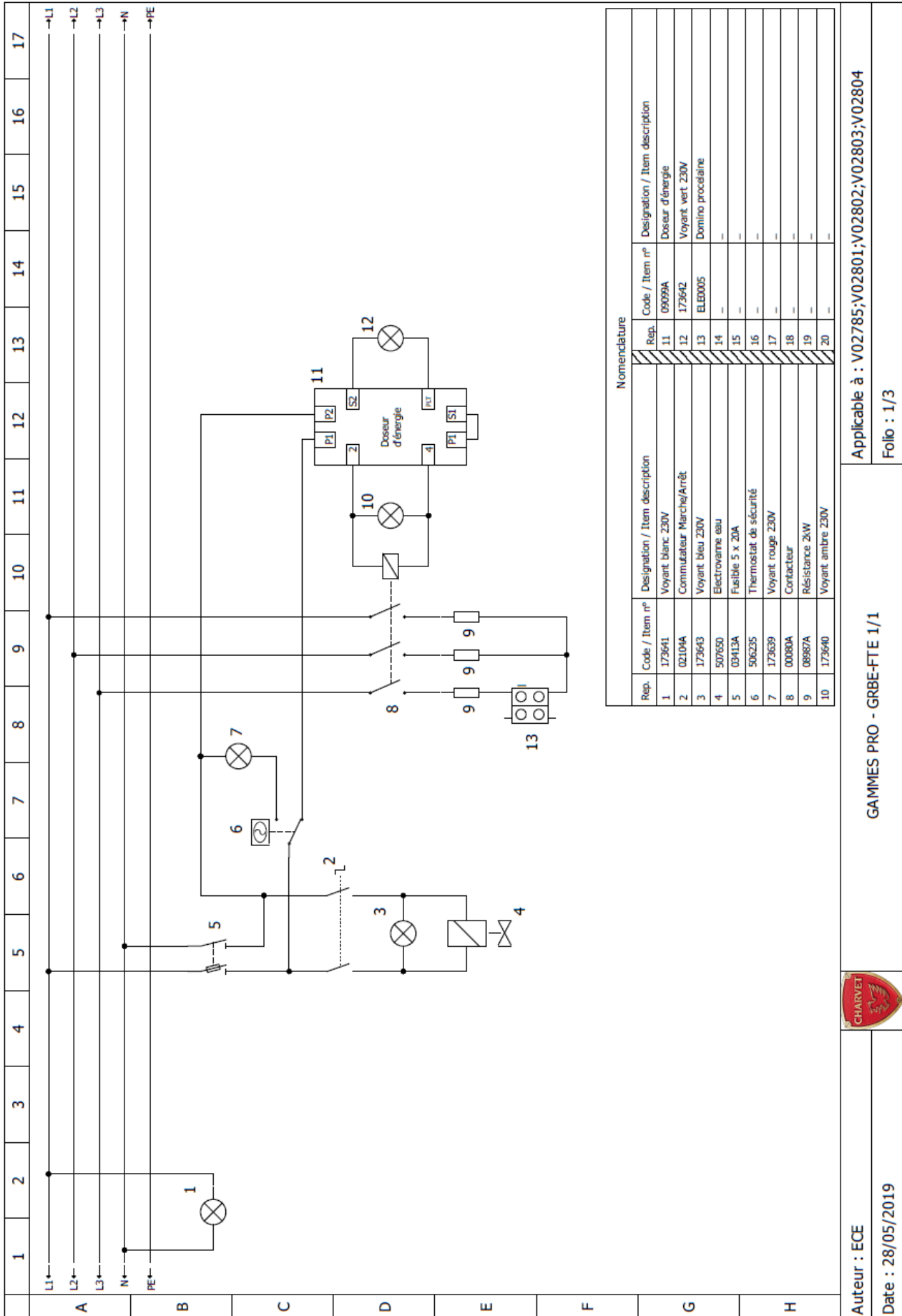
Fig. 7



AVERTISSEMENT

Lors du remontage, merci de prendre soin de bien appliquer de la gaine rouge autour des deux câbles d'alimentation de la nouvelle résistance. Par ailleurs, une fois la nouvelle résistance en place et câblée, veiller à réappliquer du mastic réfractaire sur le pourtour de la résistance, ainsi que sur le pourtour de la platine (Fig. 7 – Rep. 5), afin de garantir une l'étanchéité de la zone de raccordement. Le mastic réfractaire peut vous être fourni par Charvet, merci de vous référer à la liste des pièces de première nécessité à la fin de ce manuel

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



Nomenclature

Rep.	Code / Item n°	Designation / Item description	Rep.	Code / Item n°	Designation / Item description
1	173641	Voyant blanc 230V	11	09099A	Doseur d'énergie
2	02104A	Commutateur Marche/Arrêt	12	173642	Voyant vert 230V
3	173643	Voyant bleu 230V	13	ELE0005	Domino proceclaine
4	507650	Electrovanne eau	14	-	-
5	09413A	Fusible 5 x 20A	15	-	-
6	506235	Thermostat de sécurité	16	-	-
7	173639	Voyant rouge 230V	17	-	-
8	00880A	Contacteur	18	-	-
9	08967A	Résistance 2kW	19	-	-
10	173640	Voyant ambre 230V	20	-	-

Applicable à : V02785;V02801;V02802;V02803;V02804

Folio : 1/3

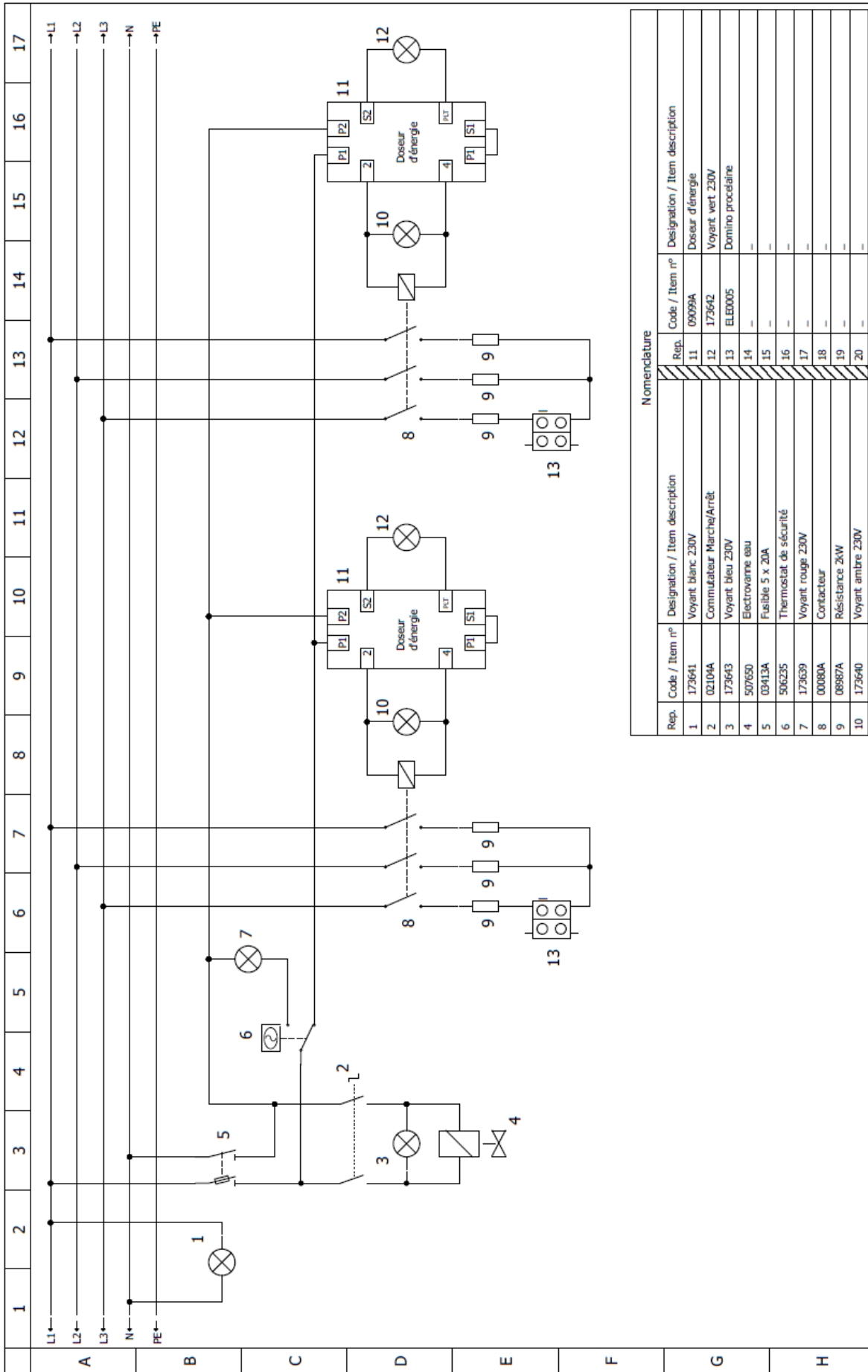
GAMMES PRO - GRBE-FTE 1/1



Auteur : ECE

Date : 28/05/2019





Nomenclature

Rep.	Code / Item n°	Designation / Item description	Rep.	Code / Item n°	Designation / Item description
1	172641	Voyant blanc 230V	11	09099A	Doseur d'énergie
2	02104A	Commutateur Marche/Arrêt	12	172642	Voyant vert 230V
3	172643	Voyant bleu 230V	13	ELE0005	Domino procédaine
4	507650	Electrovanne eau	14	-	-
5	03413A	Fusible 5 x 20A	15	-	-
6	506235	Thermostat de sécurité	16	-	-
7	172639	Voyant rouge 230V	17	-	-
8	00080A	Contacteur	18	-	-
9	08987A	Résistance 2kW	19	-	-
10	172640	Voyant ambre 230V	20	-	-

Auteur : ECE

Date : 28/05/2019

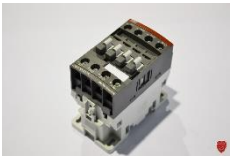


















GAMMES PRO - GRBE-FTE 2/1

Applicable à : V02805;V02820;V02821V02822;V02823;

Folio : 2/3

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
00080A	Contacteur		08987A	Résistance	
09099A	Doseur d'énergie 230V		507650	Électrovanne eau	
173639	Voyant rouge 230V		172542	Grille	
173640	Voyant ambre 230V		506235	Thermostat de sécurité	
173641	Voyant blanc 230V		02104A	Commutateur	
173642	Voyant vert 230V		PRP1531	Bonde	
173643	Voyant bleu 230V		03413A	Fusible 5 x 20	
501146	Manette électrique		07879A	Insert	
505602	Mastic réfractaire				



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

GRIL A BARREAUX

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION
FR-PRO800-900-E-GRBE_FTE-REV A
Rédigé par ECE le 24/06/19
Révisé par ECE le 04/07/19

APPLICABLE A :

V02785	V02801	V02802	V02803	V02820
V02821	V02822	V02823		

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. PREMIÈRE MISE EN SERVICE - CULOTTAGE DE LA FONTE	2
4. UTILISATION NORMALE	3
4.1. Gril	3
4.2. Étuve	3
5. MISE HORS SERVICE	3
NETTOYAGE & ENTRETIEN	4
1. AVERTISSEMENTS	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES	4
3. NETTOYAGE DES FONCTIONS	4
3.1. Gril à barreaux	4
3.2. Étuve	4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	ECE	25.06.2019	Rédaction originale notice



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 rencontrez 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 sur 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

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

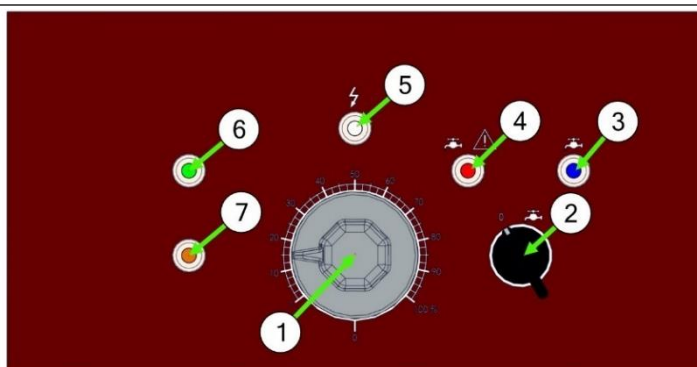


Fig. 1

Nomenclature

Rep.	Désignation
1	Doseur d'énergie (1~100%)
2	Commande électrovanne eau
3	Voyant bleu (Électrovanne passante)
4	Voyant rouge (Manque d'eau dans bac à eau)
5	Voyant blanc (Présence tension)
6	Voyant vert (Fonctionnement)
7	Voyant ambre (Chauffe)

3. PREMIÈRE MISE EN SERVICE - CULOTTAGE DE LA FONTE



INFORMATION

La grille fonte de cet appareil doit être culottée avant la première utilisation. Le culottage est un procédé permettant à la fois une meilleure résistance de la pièce de fonte à la corrosion, mais aussi de lui apporter des propriétés antiadhésives particulièrement appréciables sur les appareils utilisés pour la cuisson directe des aliments. Pour culotter la grille :

- Badigeonner la grille avec de l'huile
- Mettre l'appareil en fonction (Vous référer au paragraphe suivant si besoin) et positionner le doseur d'énergie à 50% quelques minutes, le temps de laisser l'huile s'infiltrer dans les cavités microscopiques de la surface.
- Laisser refroidir la grille, puis essuyer l'excédent d'huile.
- Répéter l'opération trois fois afin de former une pellicule protectrice et anti-adhésive autour de la fonte.

Avvertissement : Le procédé de culottage ne s'applique pas systématiquement aux appareils dont la surface de cuisson est en fonte (Cela dépend du traitement ou de la composition de l'alliage). Merci de vous référer à la notice dédiée à chaque appareil pour savoir si ce dernier peut être culotté ou non.

4. UTILISATION NORMALE



AVERTISSEMENT

Restrictions d'utilisation particulières pour les grils à barreaux :

Le temps de préchauffe ne doit pas excéder les 10 minutes.
Les grilles en fonte sont sensibles aux changements brusques de température, il est donc interdit d'utiliser le gril à barreaux avec des aliments congelés.

4.1. Gril

Avant toute utilisation du Gril à barreaux, il convient de positionner la surverse au niveau de la bonde du bac à eau.

Pour se faire :

- Lever la manette excentrique (Fig. 2 – Rep. 1) de façon à pouvoir saisir la grille de l'appareil à la main.
- Soulever la grille à la main.
- Positionner la surverse sur la bonde.

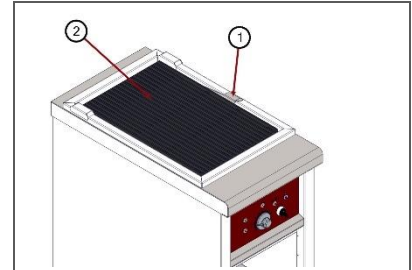



Fig. 2

Mettre l'appareil sous tension au disjoncteur. Le voyant blanc (Fig. 1 – Rep. 1) s'éclaire, indiquant la présence tension dans l'appareil, puis :

- Mettre la commande de l'électrovanne eau (Fig. 1 – Rep. 2) sur la position , le remplissage de la cuve commence. Lorsque le niveau d'eau est suffisant (Lorsque l'eau commence à s'écouler par la surverse), couper le remplissage d'eau.
- Faire préchauffer la grille : Tourner le doseur d'énergie (Fig. 1 – Rep. 1) dans le sens horaire. Dès lors que le curseur du doseur d'énergie se trouve entre les valeurs 1 et 100% Le voyant vert (Fig. 1 – Rep. 6) s'éclaire, indiquant le fonctionnement de l'appareil. Amener le curseur du doseur à la valeur 100% durant quelques minutes (10 minutes de préchauffage maximum). L'allumage du voyant ambré (Fig. 1 – Rep. 7) indique que les résistances chauffent.
- Lorsque la grille est chaude, la cuisson des aliments peut commencer. Ramener le curseur du doseur d'énergie entre 80 et 90% afin d'éviter la surchauffe et la dégradation prématurée des résistances de chauffe.



AVERTISSEMENT

En cours de cuisson, en particulier lors d'un usage prolongé et intensif de l'appareil, il est possible que l'eau du fond de bac s'évapore. Dans ce cas, et afin d'éviter l'incrustation de graisses brûlées au fond du bac, un thermostat de sécurité coupe la chauffe et le voyant rouge (Fig. 1 – Rep. 7) s'éclaire.

Si cette sécurité se met en route, il suffit de remplir à nouveau le bac d'eau. Dès lors que la température du bac est redescendue à un niveau convenable, la chauffe reprend automatiquement.



INFORMATION

Si, au cours de l'utilisation, les aliments viennent à accrocher à la grille, cela signifie que la couche protectrice apportée par le culottage n'est plus efficace. Il convient alors de procéder à un nouveau culottage.

4.2. Étuve

Merci de vous référer à la notice d'utilisation de la fonction.

5. MISE HORS SERVICE

En fin de journée, ramener tous les organes de commande de l'appareil en position « Arrêt » (Séigraphiée « 0 » ou « ● »), puis procéder au nettoyage de l'appareil selon les instructions de la section suivante.

À l'issue du nettoyage, penser à déconnecter l'appareil de ses alimentations en électricité, gaz, et eau.

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.
Éviter autant que possible de mouiller la grille fonte.
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 sous réserve de frotter dans le sens du polissage (Risque d'altération de l'aspect de l'appareil ou du dessus). Rincer abondamment puis sécher.

3. NETTOYAGE DES FONCTIONS

3.1. Gril à barreaux

En fin de service, après avoir laissé refroidir l'appareil, frotter la grille sur le dessus et le dessous avec une brosse métallique ou un tampon abrasif végétal de façon à retirer les résidus de graisse brûlés. Attention à bien nettoyer les interstices de la grille.

Grille ouverte, retirer la surverse et la grille de fond, puis les passer au lave-batterie. Laisser l'eau et les résidus graisseux s'écouler par la bonde de la cuve puis nettoyer la cuve à l'aide d'une éponge mouillée à l'eau savonneuse. Rincer abondamment puis sécher.



INFORMATION

Mention particulière pour les établissements saisonniers ou en cas d'utilisation peu fréquente de l'appareil :

La fonte est un matériau particulièrement sensible à l'oxydation s'il n'est pas fréquemment utilisé ou nettoyé. Ainsi, en cas d'arrêt prolongé de l'appareil, Charvet recommande de bien nettoyer la grille de l'appareil et de l'enduire abondamment d'huile végétale (alimentaire), afin de prévenir la formation de rouille durant la période d'inactivité de l'appareil.

Lors de la remise en service d'un appareil ayant subi ce traitement, il convient de dégraisser la plaque afin de retirer la saleté ayant pu s'accumuler durant la période d'inactivité de l'appareil.

Pour un dégraissage correct :

- Passer un chiffon imbibé de vinaigre blanc sur toute la grille
- Faire chauffer la grille quelques minutes de façon à évaporer l'huile absorbée par la fonte.

Une fois la grille dégraissée, il est recommandé de procéder au culottage complet de la grille tel que décrit dans le paragraphe « Première mise en service - culottage de la fonte ».

3.2. Étuve

Merci de vous référer à la notice d'utilisation de la fonction.