



PRO1000

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

GRILL A BARREAUX ELECTRIQUE

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION

FR_PRO1000_PRO1000B-
E2GRBE/FTE PRO1000-1/2B-E1GRBE/FTE-REV.
A
Rédigé par JGD le 16/09/20
Révisé par JGD le 24/09/20

APPLICABLE A :

V02805	V02804			

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. PLAQUETTE SIGNALETIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
RACCORDEMENT EAU	4
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	5
1. GENERALITES	5
2. CULOTTAGE DE LA FONTE	5
3. PANNEAU DE COMMANDE	5
4. UTILISATION NORMALE	6
RÉGLAGES – MAINTENANCE	6
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	7
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	7
3. DEPOSE DES RESISTANCES	8
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	7
VUE ECLATEE DU BAC GRBE	8
PIÈCES DE RECHANGE	9



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	16/09/2020	CREATION



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 68 14

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



INSTALLATION

1. GENERALITES

Il est impératif que l'installation soit réalisée par un installateur qualifié. Ce dernier procédera à l'installation du matériel dans les règles de l'art, en se conformant aux instructions de cette notice et aux réglementations locales.

Lors de l'installation, une attention toute particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné.

2. MANUTENTIONS

Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle en bois jusqu'à implantation définitive. Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

3. INSTALLATION

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments doivent être faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres du mur minimum.

4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation. Afin d'effectuer ce réglage, il est possible de régler chaque pied (ou boulon de réglage pour les appareils à monter sur socle maçonné) individuellement.

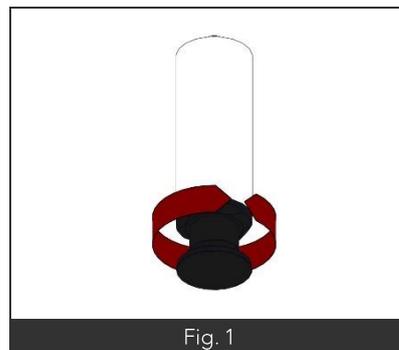


Fig. 1

5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil dispose d'une plaque signalétique. Son emplacement diffère en fonction de la configuration de l'appareil :

- **L'appareil est monté en configuration baie-libre ou placard :**
La plaque se trouve alors sous le plancher amovible de la baie ou du placard.

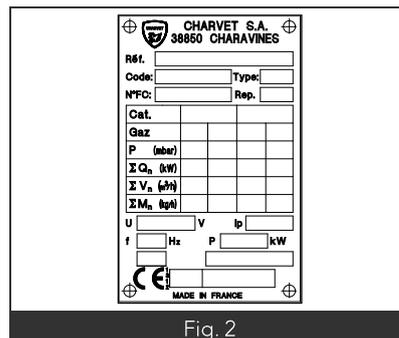


Fig. 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

- Ne pas intervenir sur des câbles alimentés.
- L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- Utiliser des câbles normalisés 245 IEC 57 ou 245 IEC 66 (Ou autres câbles présentant des caractéristiques similaires).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335 – I.
- En cas de détérioration du câble il est impératif de faire intervenir une personne qualifiée pour procéder à son remplacement.

Dans le cas d'un appareil mobile, relié au réseau par une prise de courant :

- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

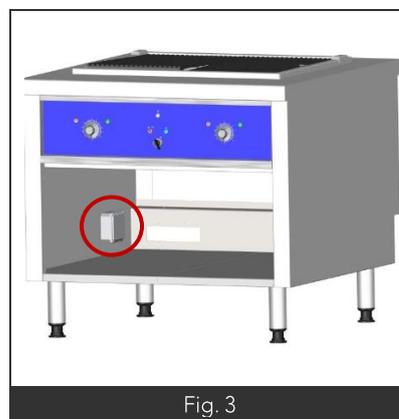


Fig. 3

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

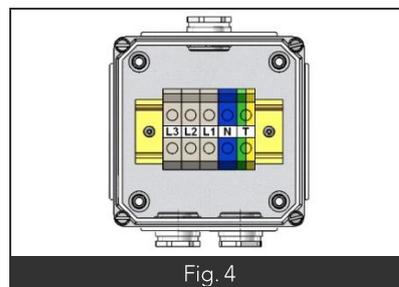


Fig. 4

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).

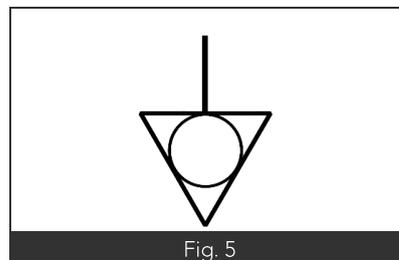


Fig. 5

3. APRES RACCORDEMENT

Après avoir raccordé l'appareil, il convient de s'assurer du bon serrage des câbles au bornier, mais également de la bonne mise à la terre du système.

RACCORDEMENT 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 ne va de même pour les évacuations d'eau.

Contrôles avant raccordement :

- Purger la tuyauterie d'alimentation et nettoyer le filtre.
- Contrôler la dureté de l'eau et la pression.
- Vérifier que le syphon et la tuyauterie d'écoulement ne sont pas obstrués.

Procédure de raccordement :

- Le raccordement en eau du grill à barreau se fait à l'arrière de l'appareil (Fig6 Rep2) au M1/2.
- L'écoulement d'eau se fait par la bonde sous le dessous de la cuve (Fig6 Rep1) (prévoir un bac non fourni).



- la canalisation d'écoulement doit résister à une température importante (~100°C).

Contrôles après raccordement :

- Vérifier l'étanchéité du circuit d'eau.
- Le bon fonctionnement du circuit d'eau.

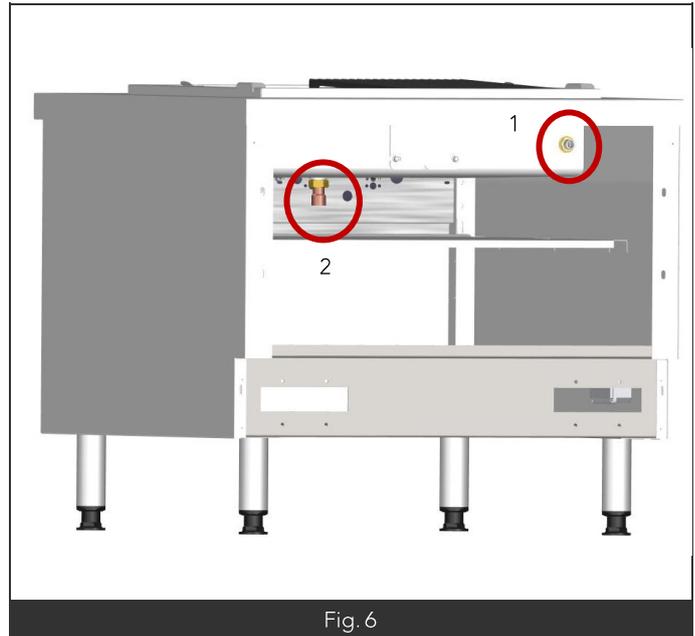


Fig. 6

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. GENERALITES

À l'issue de l'installation, il convient de retirer tous les films plastiques de protection, puis de procéder à un essai de chaque fonction de l'appareil, merci de vous reporter au paragraphe « Utilisation normale » de la notice d'utilisation.

Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

La livraison du chantier doit également donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de chaque appareil à l'utilisateur ou à la personne en charge.

2. CULOTTAGE DE LA FONTE

- Badigeonner la grille avec de l'huile
- Mettre en fonction l'appareil et positionner la manette du doseur d'énergie à 50% (Fig7 Rep1) 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.

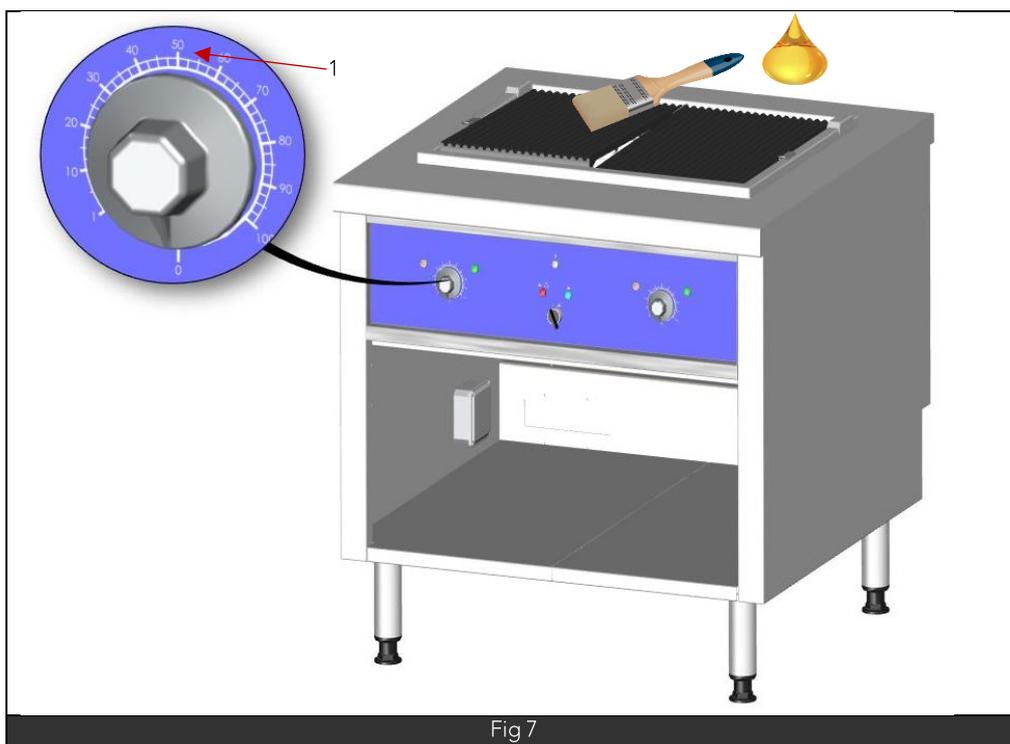


Fig 7

3. PANNEAU DE COMMANDE

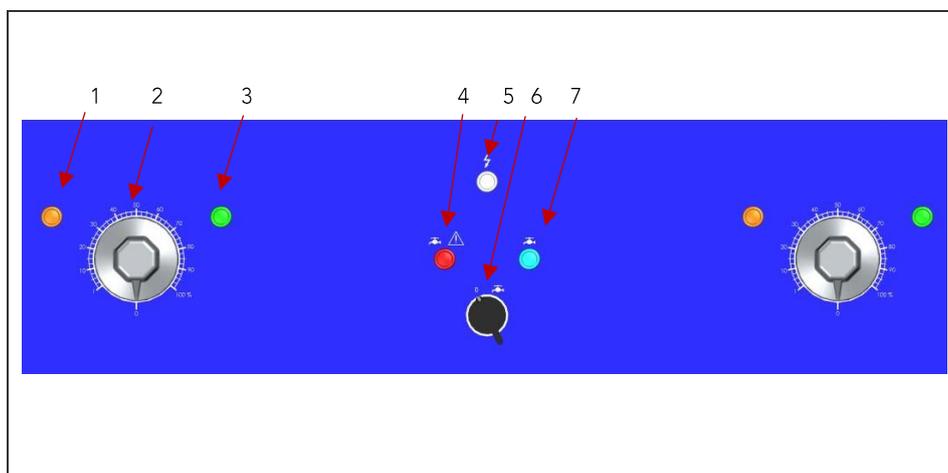
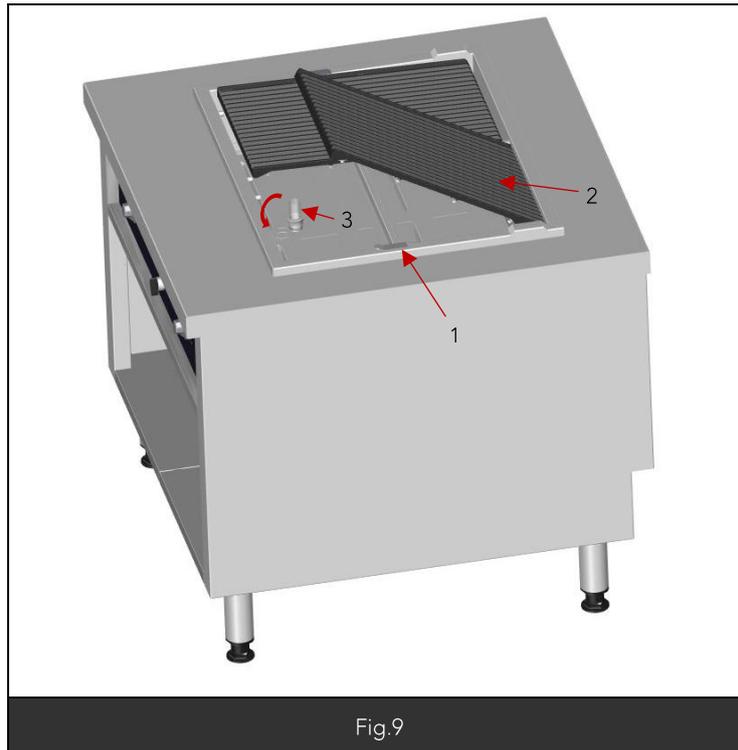


Fig. 8

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant ambre de chauffe
2	Manette du doseur d'énergie
3	Voyant vert de fonctionnement
4	Voyant rouge manque d'eau dans le bac
5	Voyant blanc présence tension
6	Commutateur marche arrêt
7	Voyant bleu fonctionnement de l'électrovanne d'eau

4. UTILISATION NORMALE

- Avant toute utilisation du gril a barreaux, positionner la surverse au niveau de la bonde du bac a eau.
- Pour cela, lever la manette de basculement (Fig9 Rep1) de façon à pouvoir prendre la grille (Fig9 Rep2).
- Soulever cette grille à la main et positionner la bonde dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig9 Rep3).



- Mettre l'appareil sous tension, le voyant blanc (Fig8 Rep5) s'allume.
- Mettre la manette du commutateur sur la position , l'électrovanne se met en route, le remplissage de la cuve commence.
- Lorsque le niveau d'eau est suffisant et donc que l'eau commence à s'écouler par la surverse, couper le remplissage d'eau.
- Faire préchauffer la grille ; tourner la manette du doseur d'énergie (Fig8 Rep2) dans le sens horaire, le voyant vert de fonctionnement s'allume.
- Amener la manette jusqu'à la position 100% du doseur pendant une dizaine de minutes (temps maximum de préchauffage).
- Le voyant ambre (fig8 rep1) s'allume ce qui indique que les résistances chauffent.
- Lorsque la grille est à température la cuisson des aliments peut commencer.
- Ramener la manette du doseur d'énergie entre 80 et 90% afin d'éviter une 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 du bac s'évapore. Dans ce cas, afin d'éviter l'incrustation de graisses brûlées au fond du bac un thermostat de sécurité coupe la chauffe et le voyant rouge s'éclaire.



AVERTISSEMENT

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

Avant toute intervention :

- Déconnecter l'appareil de son alimentation au disjoncteur.
- Vérifier l'absence de tension à l'aide d'un dispositif de vérification approprié.

Les règles édictées dans la section « Raccordement électrique » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après mise hors tension de l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.



AVERTISSEMENT

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

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

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

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

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

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

2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Pour déposer le panneau de commande enlever les vis situées sous le capot (voir flèche rouge fig10).
- Tirer vers soit et enlever le panneau.

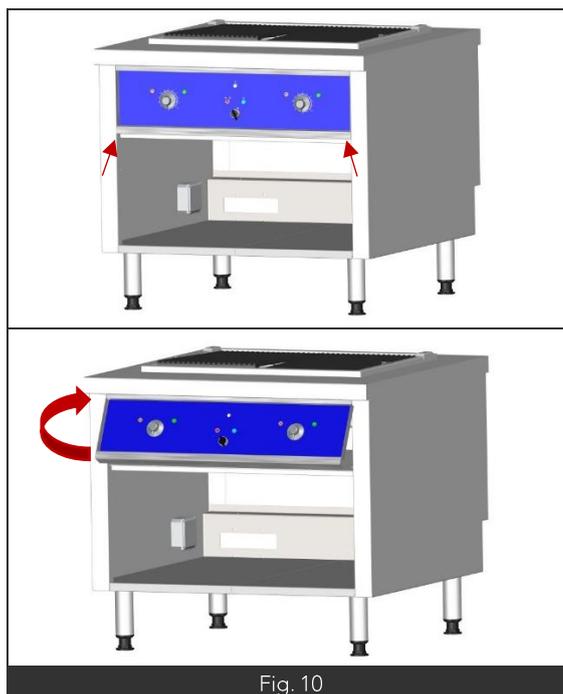
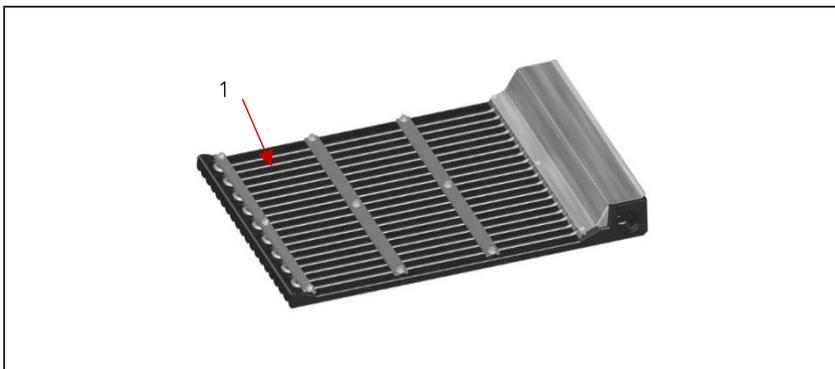


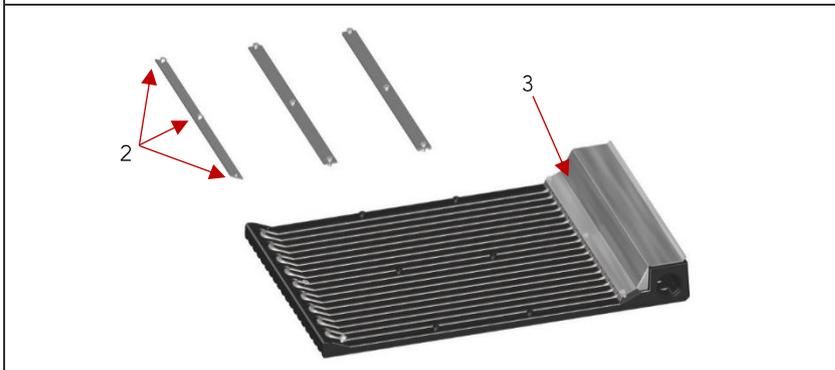
Fig. 10

3. DEPOSE DES RESISTANCES

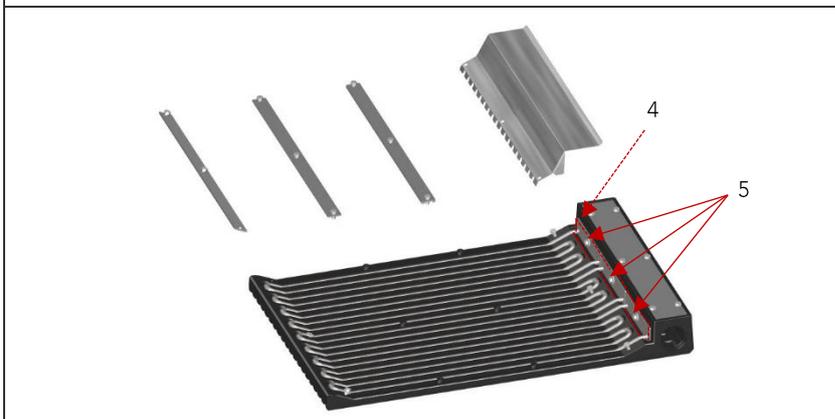
- Pour déposer les résistances lever la grille (Fig11 Rep1) à l'aide du levier de basculement.



- Dévisser les vis des barrettes de maintien (Fig11 Rep2) soit 3 par barrette puis la pièce de finition (Fig11 Rep3)



- Afin de garantir l'étanchéité de la zone de raccordement électrique de la grille, la base des résistances est mastiquée.
- A l'aide d'un outil pointu, gratter et retirer le mastic sur l'embase (Fig11 Rep4) puis dévisser la vis (Fig11 Re5) de la résistance à remplacer.



- 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.
- 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 (Fig11 Rep6) puis dévisser les 6 vis (Fig11 Rep7).

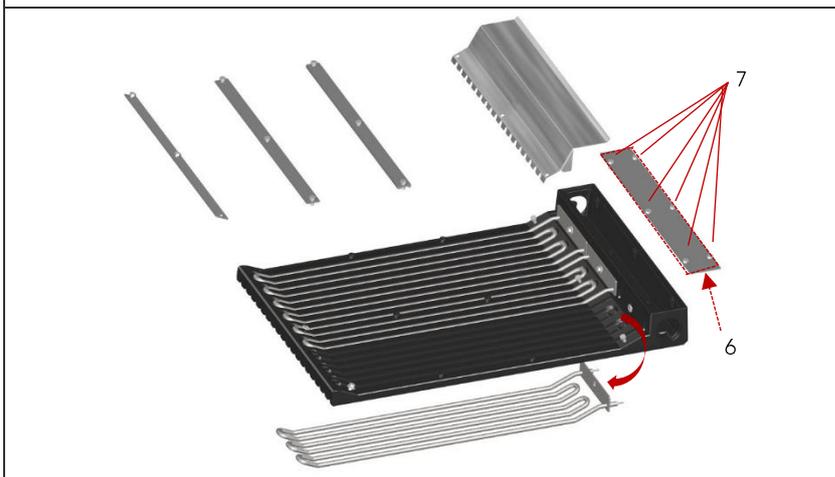


Fig. 11

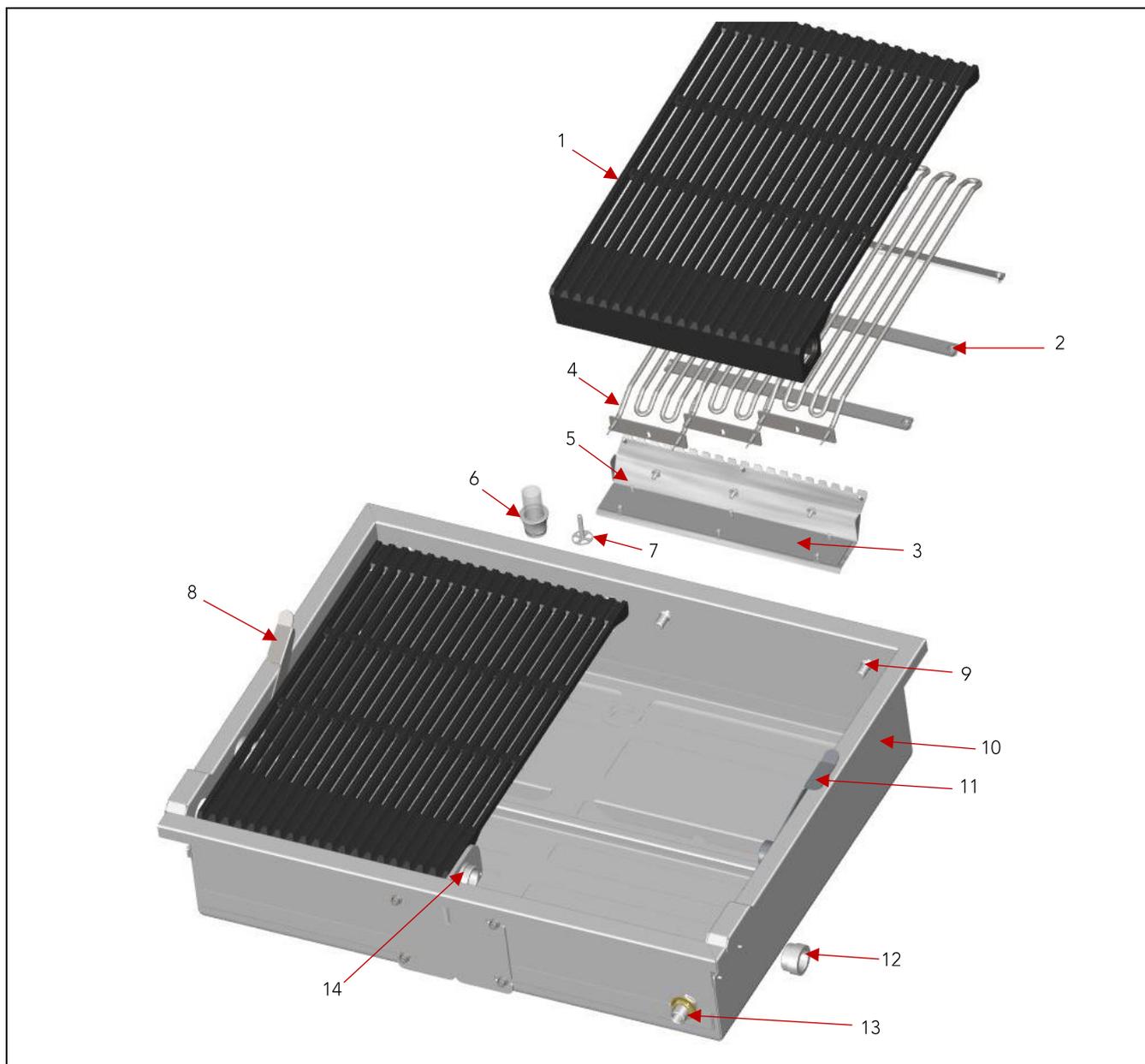
- Retirer la platine puis déconnecter le fil neutre de la résistance à remplacer (les résistances sont couplées en étoiles, le raccordement du commun est à réaliser au niveau du connecteur porcelaine blanc situé dans la zone de raccordement électrique).
- Côté panneau de commande, déconnecter la phase correspondant à la résistance à remplacer de son bornier. Tirer sur le câble correspondant et retirer la résistance défectueuse
- Pour le remontage d'une nouvelle résistance procéder dans le sens inverse du démontage.



AVERTISSEMENT

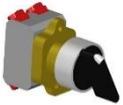
Lors du remontage, merci de prendre soin de bien appliquer de la gaine rouge autour des deux câbles d'alimentation de la nouvelle résistance. Par ailleurs, une fois la nouvelle résistance en place et câblée, veiller à réappliquer du mastic réfractaire sur le pourtour de la résistance ainsi que sur celui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

VUE ECLATEE DU BAC GRBE



Rep	Code	Désignation	Rep	Code	Désignation
01	172542	Grillade basculante 350x540	08	100354	Levier de basculement gauche
02	PRP2824	Barrette fixation résistance	09	500416	Pion
03	169752	Protection connexion samicanite	10	175049	Bac de grill
04	08987A	résistance	11	PRP2826	Levier de basculement droit
05	169213	Déflecteur de protection boitier connexion	12	506798	Axe creux extérieur
06	169748	Bonde surverse 50mm	13	169396	Ensemble rejet
07	168226	Filtre amovible pour bonde	14	506800	Axe creux central

PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
173639	Voyant rouge 230v	
173640	Voyant orange 230v	
173641	Voyant blanc 230v	
173642	Voyant vert 230v	
173643	Voyant bleu 230v	
02104A	Commutateur	
506235	Thermostat de sécurité	
ELE0005	Domino porcelaine	
501146	Manette électrique	
07879A	Insert de manette électrique	
505602	Mastic réfractaire	
00911A	Brosse métallique	

Code	Désignation	Visuel
507650	Electrovanne eau	
08987A	Résistance	
09099A	Doseur d'énergie en 230v	
00080A	contacteur	
172542	Grill 350x540	
169748	Bonde de vidange 50mm	
168226	filtre de bonde de vidange	



PRO1000

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

GRILL A BARREAUX ELECTRIQUE

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_PRO1000_PRO1000B-
E2GRBE/FTE PRO1000-1/2B-
E1GRBE/FTE REV. A
Rédigé par JGD le 16/09/20
Révisé par JGD le 24/09/20

APPLICABLE A :

V02805	V02804			

SOMMAIRE

INTRODUCTION _____ 1

- 1. AVANT-PROPOS _____ 1
- 2. CONTACTS UTILES _____ 1
- 3. GARANTIE _____ 1
- 4. RESTRICTIONS D'USAGE _____ 1
- 5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE _____ 1

UTILISATION _____ 2

- 1. AVERTISSEMENTS _____ 2
- 2. PANNEAU DE COMMANDE _____ 2
- 3. UTILISATION NORMALE _____ 3

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

- 1. AVERTISSEMENTS _____ 4
- 2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____ 4
- 3. NETTOYAGE DES ELEMENTS DU GRILL A BARREAU _____ 4

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	16/09/2020	CREATION



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontriez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, Par conséquent, il doit être utilisé par du personnel qualifié, dans le cadre prévu et selon les instructions du présent document. Toute utilisation anormale de cet équipement pourrait avoir des conséquences sur son fonctionnement, mais aussi sur la sécurité des biens et des personnes.

Cet appareil est équipé de plusieurs organes de sécurité. En cas de dysfonctionnement, merci de mettre l'appareil hors alimentations (électricité, gaz, eau, ...) et contacter un installateur qualifié pour intervention.

- **Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux par vous-même, en cas de dysfonctionnement, merci de consigner l'appareil (l'isoler de ses sources d'alimentation, et limiter son accès aux seules personnes habilitées), dans l'attente de l'intervention de l'installateur.**
- **Ne pas utiliser un appareil en cas de mise en sécurité de ce dernier, ne pas tenter de by-passer le/les dispositifs de sécurité de l'appareil.**
- **Ne jamais faire fonctionner un appareil, en particulier à vide, sans surveillance.**
- **Ce matériel doit être révisé à minima une fois par an par un installateur qualifié.**
- **Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant, en cas de défaillance, il convient de faire intervenir l'installateur pour remplacement ou réparation.**

Ni la société CHARVET, ni la société d'installation, ne pourraient être tenues pour responsables des dégradations et/ou blessures consécutives à un mauvais entretien, une mauvaise utilisation, ou modification non-autorisée de cet appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

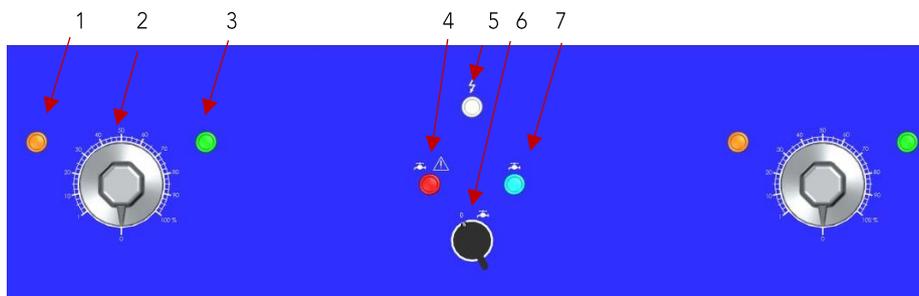
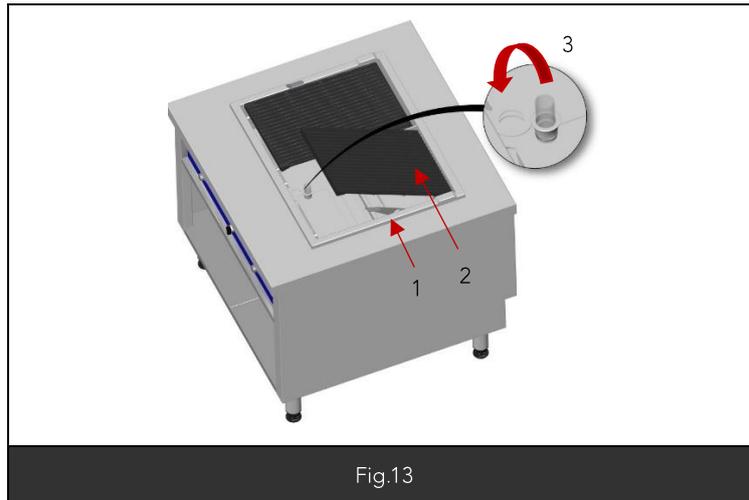


Fig. 8

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Voyant ambre de chauffe
2	Manette du doseur d'énergie
3	Voyant vert de fonctionnement
4	Voyant rouge manque d'eau dans le bac
5	Voyant blanc présence tension
6	Commutateur marche arrêt
7	Voyant bleu fonctionnement de l'électrovanne d'eau

3. UTILISATION NORMALE

- Avant toute utilisation du gril a barreaux, positionner la surverse au niveau de la bonde du bac a eau.
- Pour cela, lever la manette de basculement (Fig13 Rep1) de façon à pouvoir prendre la grille (Fig13 Rep2).
- Soulever cette grille à la main et positionner la bonde dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig13 Rep3).



- Mettre l'appareil sous tension, le voyant blanc (Fig12 Rep5) s'allume.
- Mettre la manette du commutateur sur la position , l'électrovanne se met en route, le remplissage de la cuve commence.
- Lorsque le niveau d'eau est suffisant et donc que l'eau commence à s'écouler par la surverse, couper le remplissage d'eau.
- Faire préchauffer la grille ; tourner la manette du doseur d'énergie (Fig12 Rep2) dans le sens horaire, le voyant vert de fonctionnement s'allume.
- Amener la manette jusqu'à la position 100% du doseur pendant une dizaine de minutes (temps maximum de préchauffage).
- Le voyant ambre (fig12 rep1) s'allume ce qui indique que les résistances chauffent.
- Lorsque la grille est à température la cuisson des aliments peut commencer.
- Ramener la manette du doseur d'énergie entre 80 et 90% afin d'éviter une 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 du bac s'évapore. Dans ce cas, afin d'éviter l'incrustation de graisses brûlées au fond du bac un thermostat de sécurité coupe la chauffe et le voyant rouge s'éclaire.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées.

Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension.

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

L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

Le nettoyage des habillages sera réalisé au moyen d'une éponge imbibé d'eau savonneuse ou autre produit détergent neutre. Utiliser un chiffon propre et sec pour le séchage, puis passer une chiffon gras sur les surfaces après séchage afin de préserver l'aspect du matériel dans le temps.

3. NETTOYAGE DES ELEMENTS DU GRILL A BARREAU

- Nettoyer la grille avec une brosse métallique ou un tampon abrasif (Fig14) de façon à retirer les résidus de graisse brûlés.
- **Ne jamais nettoyer de la fonte par déglacage.**
- Une fois la grille levée, retirer la surverse puis passer la au lave batterie.
- Laisser l'eau et les résidus graisseux s'écouler par la bonde de la cuve puis nettoyer à l'aide d'une éponge mouillée à l'eau savonneuse.
- Rincer abondamment puis sécher.



Fig.14



AVERTISSEMENT

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.

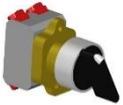
Lors de la remise en service de l'appareil ayant subi ce traitement il convient de dégraisser la plaque afin de retirer la saleté ayant pu s'accumuler durant la période d'inactivité de l'appareil.

Pour un dégraissage correct :

- Passer un chiffon imbibé d'alcool 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 celle-ci tel que décrit dans le paragraphe « première mise en service-culottage de la fonte ».

PIECES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
173639	Voyant rouge 230v	
173640	Voyant orange 230v	
173641	Voyant blanc 230v	
173642	Voyant vert 230v	
173643	Voyant bleu 230v	
02104A	Commutateur	
506235	Thermostat de sécurité	
ELE0005	Domino porcelaine	
501146	Manette électrique	
07879A	Insert de manette électrique	
505602	Mastic réfractaire	
00911A	Brosse métallique	

Code	Désignation	Visuel
507650	Electrovanne eau	
08987A	Résistance	
09099A	Doseur d'énergie en 230v	
00080A	contacteur	
172542	Grill 350x540	
169748	Bonde de vidange 50mm	
168226	filtre de bonde de vidange	