



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

GRIL DOUBLE

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO800-900_DESIGNATION-REV. ---
Rédigé par LLA le 30/11/21
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V03565	V03566	V03567	V03568	V03583
V03584	V03586	V03587	V03635	V03634

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 SIGNALÉTIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
3. CONTROLE DES FONCTIONS	4
4. MISE HORS SERVICE	4
RÉGLAGES – MAINTENANCE	5
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	5
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	5
3. CHANGEMENT DES RESISTANCES	6
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	6
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	7



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	26/03/2021	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



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. Déballez et vérifiez 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.

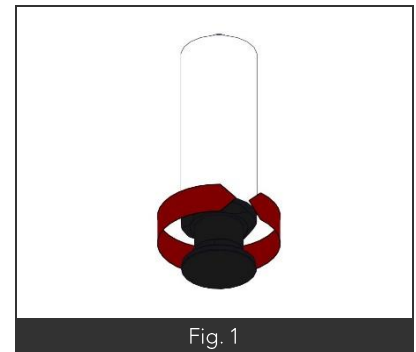


Fig. 1

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.
- **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

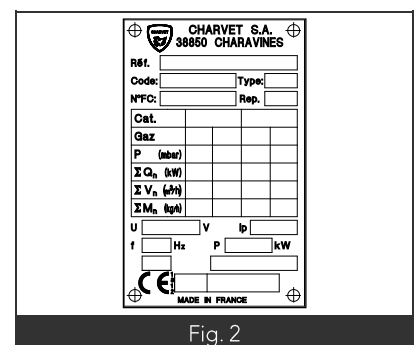


Fig. 2

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.

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

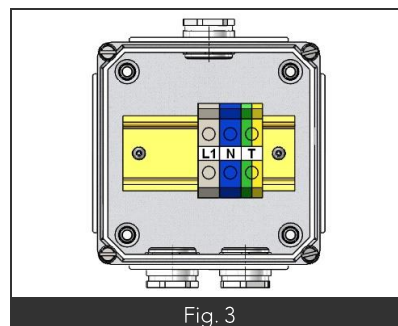


Fig. 3

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).

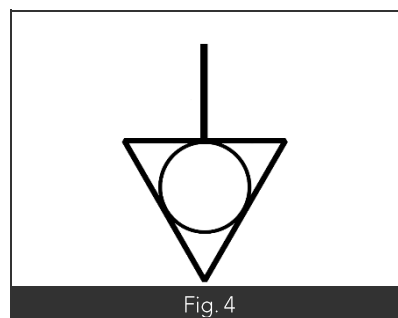


Fig. 4

3. 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.

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. PANNEAU DE COMMANDE



Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique du thermostat
2	Voyant orange (mise en fonction)

3. CONTROLE DES FONCTIONS

- L'appareil étant sous tension, tourner la manette du thermostat (Fig5 Rep1) de la zone de chauffe désirée sur la position voulue.
- Le voyant orange (Fig5 Rep2) s'allume signe de mise sous tension.
- L'appareil est en chauffe il est nécessaire d'attendre quelques minutes avant de commencer la cuisson.

4. MISE HORS SERVICE

- Ramener les manettes de commande sur la position « 0 ».
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.



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.

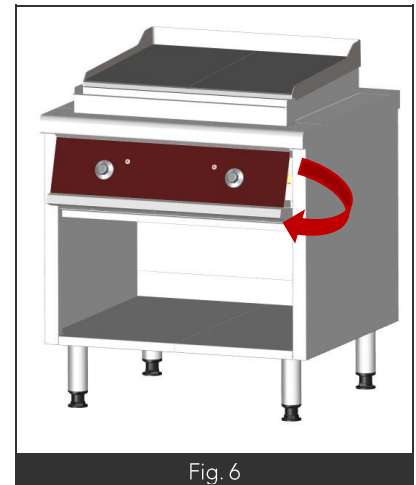
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

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

- Déclipser le panneau vers le bas.
- Tirer vers soit et enlever le panneau.



3. CHANGEMENT DES RESISTANCES

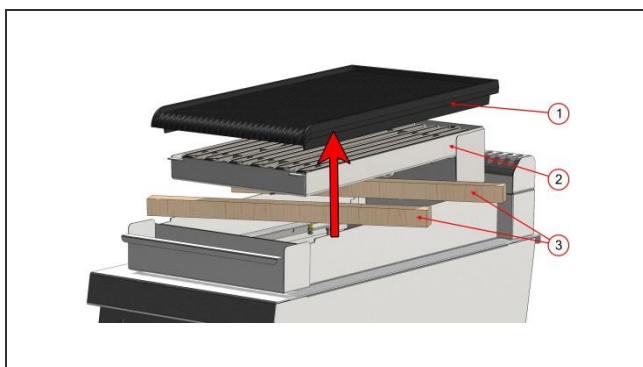


Fig6

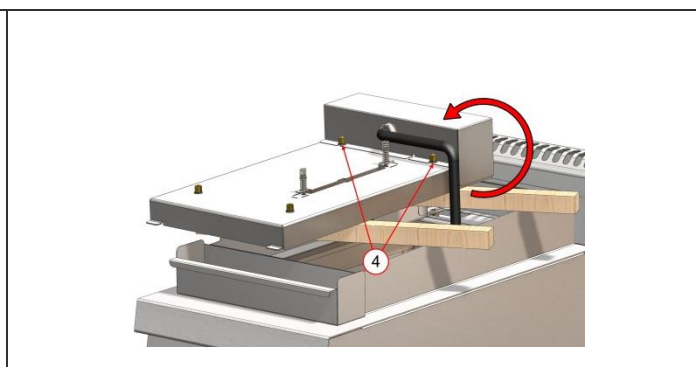


Fig7

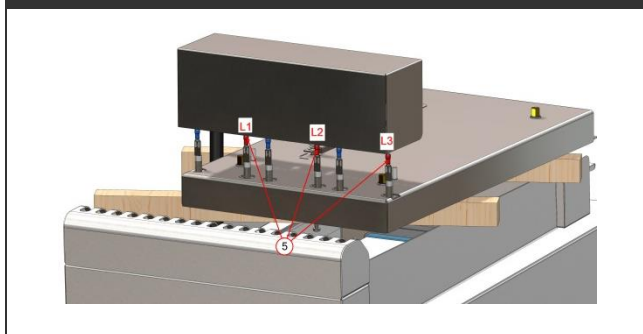


Fig8

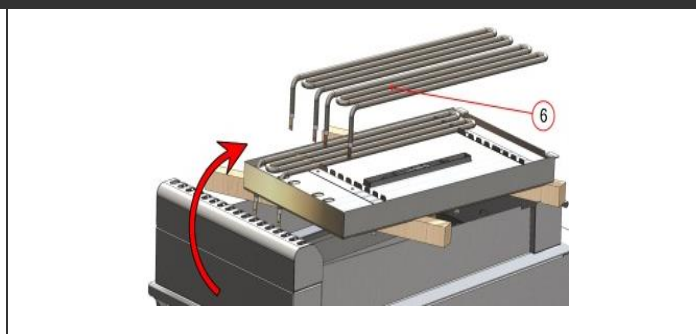
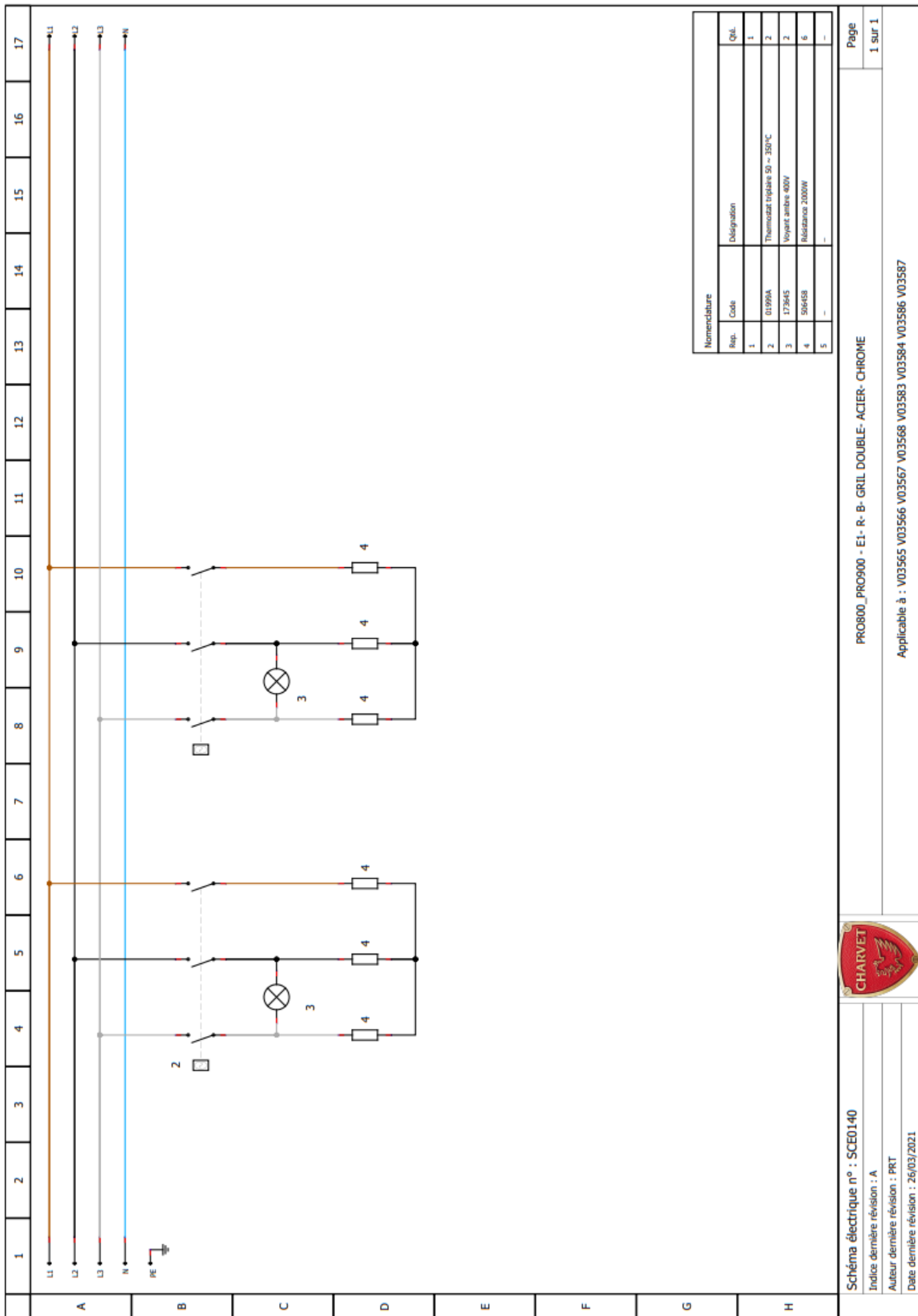










Fig9

- Mettre un dispositif de calage (Fig. 6 Rep 1), enlever la plaque fonte (Fig. 6 Rep 2).
- Retourner l'ensemble du foyer (Fig. 7 Rep 3).
- Dévisser les 2 vis du capot de protection des connexions (Fig8 Rep4).
- Déposer le capot de protection (Fig. 9 Rep5) et dévisser les raccordements électriques (Fig9 Rep 6).
- Retourner l'ensemble du foyer puis poser le sur un dispositif de calage.
- Procéder au remplacement de la (les) résistance(s).
- Retourner l'ensemble du foyer et remonter dans le sens inverse de la dépose.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel
506458	Résistance 2000w 230v	
01999A	Thermostat 50-350°	
173645	Voyant orange 400v	
04762A	Grattoir scrappy	
507289	Plaque lisse chrome	
507291	OPTION plaque chrome rainurée	
507542	OPTION plaque chrome mixte	
507290	OPTION Grill chrome Rainurée 1/3 Lisse 2/3	

Code	Désignation	Visuel
502017	Commutateur M/A tripolaire	
501146	Manette électrique	
07879 A	Insert de manette électrique	
200963	Ramasse jus inox	
507544	Plaque lisse acier	
507545	OPTION plaque acier rainurée	
507546	OPTION plaque acier mixte	
507543	OPTION Plaque acier Rainurée 1/3 Lisse 2/3	



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

GRIL DOUBLE

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION
FR_PRO800-900_DESIGNATION_REV. ---
Rédigé par LLA le 30/11/21
Révisé par --- le

APPLICABLE A :

V03565	V03566	V03567	V03568	V03583
V03584	V03586	V03587	V03635	V03634

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. CONTROLE DES FONCTIONS _____	2
4. MISE HORS SERVICE _____	2

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	3
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	3
3. NETTOYAGE DES FONCTIONS _____	3



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	26/03/2021	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

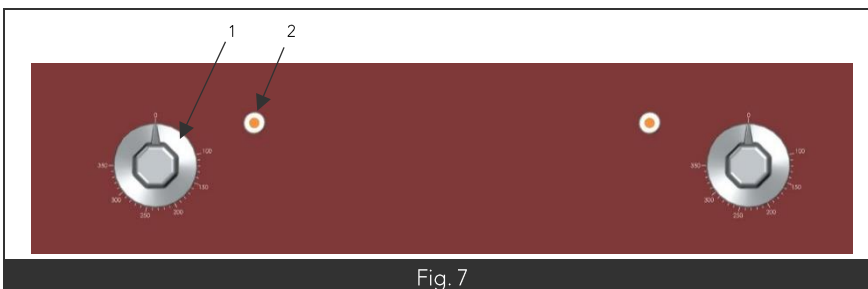


Fig. 7

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique du thermostat
2	Voyant orange (mise en fonction)

3. CONTROLE DES FONCTIONS






- L'appareil étant sous tension, tourner la manette du thermostat (Fig10 Rep1) de la zone de chauffe désirée sur la position voulue.
- Le voyant orange (Fig10 Rep2) s'allume signe de mise sous tension.
- L'appareil est en chauffe il est nécessaire d'attendre quelques minutes avant de commencer la cuisson.

4. MISE HORS SERVICE

- Ramener les manettes de commande sur la position « 0 ».
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.

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.
 AVERTISSEMENT	La plaque est lourde et n'a pas à être soulevée dans le cadre d'une utilisation normale. Pour toute intervention nécessitant le retrait de celle-ci prendre toutes les précautions nécessaires de calage et de manutention afin de prévenir des risques d'écrasements.
 AVERTISSEMENT PLAQUE CHROME	Il est fortement déconseillé d'utiliser poêle, casserole ou sauteuse sur une plaque chrome, celle-ci étant prévue pour une cuisson directe des aliments.
 AVERTISSEMENT PLAQUE CHROME	La manipulation des produits à cuire ne doit pas être faite avec des accessoires de cuisson pointue sous peine de rayer le revêtement de la plaque chrome.
 AVERTISSEMENT PLAQUE CHROME	Ne pas laisser surchauffer la plaque sans usage : RISQUE DE BLEUISSEMENT.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

- Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge à eau savonneuse ou autre produit détergent neutre.
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

3. NETTOYAGE DES FONCTIONS

3.1. Nettoyage du gril chrome

- Retirer les plus gros déchets présents sur la plaque à l'aide d'une spatule.
- Procéder par déglçage (**INTERDIT SUR PLAQUE ACIER**) sur la plaque puis à l'aide du grattoir fourni évacuer les déchets vers le ramasse jus.
- Si nécessaire il est également possible de gratter plus en profondeur la plaque à l'aide d'une spatule en bois, associé à l'utilisation d'une brosse tampico.

3.2. Nettoyage du gril acier

- Si un grattage est nécessaire celui-ci se fait à chaud à l'aide d'un grattoir scappy non fourni avec le matériel (voir référence dans la liste des pièces de rechange).
- **Ne jamais faire un déglçage sur une plaque acier.**
- Bien sécher la plaque après le nettoyage pour éviter tout risque de rouille sur celle-ci puis passer un chiffon gras après le séchage.

4. UTILISATION DU GRATTOIR

- Pour effectuer un grattage sur la plaque, positionner le grattoir (Fig6 Rep1) à plat (Fig7 Rep3).
- Evacuer les déchets vers le ramasse jus (Fig7 Rep4).

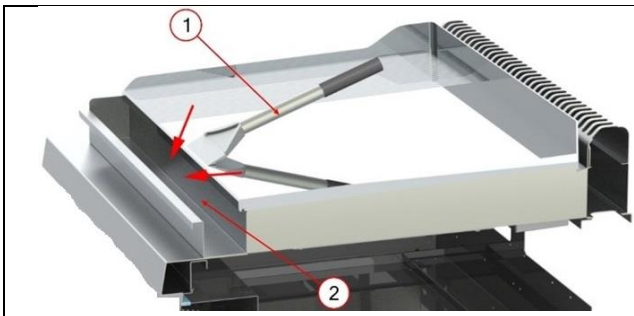


Fig6

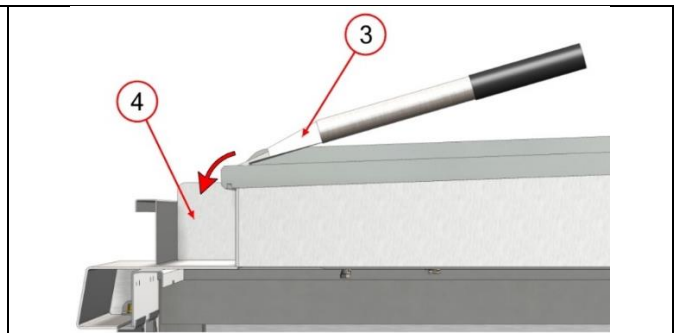


Fig7



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AU MOYEN DE PROJECTIONS D'EAU, DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU PAR UN APPAREIL A VAPEUR.

S'ASSURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
506458	Résistance 2000w 230v		50201 7	Commutateur M/A tripolaire	
01999A	Thermostat 50-350°		50114 6	Manette électrique	
173645	Voyant orange 400v		07879 A	Insert de manette électrique	
04762A	Grattoir scrappy		20096 3	Ramasse jus inox	
507289	Plaque lisse chrome		50754 4	Plaque lisse acier	
507291	OPTION plaque chrome rainurée		50754 5	OPTION plaque acier rainurée	
507542	OPTION plaque chrome mixte		50754 6	OPTION plaque acier mixte	
507290	OPTION Grill chrome Rainurée 1/3 Lisse 2/3		50754 3	OPTION Plaque acier Rainurée 1/3 Lisse 2/3	