



Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER



Désignation	Code
Pro 700 40 G1 GRILPIER	V07036
PRO700-40-B-G1-GRILPIER	V07218





Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER



Notice d'installation

SOMMAIRE

1	INSTALLATION	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE (OPTION ALLUMAGE ELECTRIQUE)	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT.....	5
4	MISE EN SERVICE	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ	6
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR GRILPIER.....	6
5.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	6
5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	6
5.4	REGLAGE DES DEBITS REDUITS	7
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	7
6.1	SCHEMA DE GAZAGE	7
6.2	SCHEMAS DE CABLAGE (OPTION ALLUMAGE ELECTRIQUE)	8
6.3	VUE ECLATEE	8
6.4	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	9



Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

Exclusivement pour la France

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. »





Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



1 INSTALLATION

1.1 Généralités

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

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

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

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

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

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

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

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 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 20 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de l'utilisation.

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

1.4 Plaquette signalétique

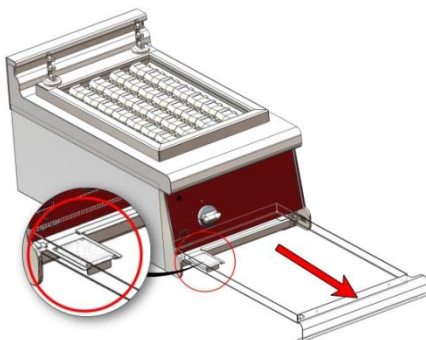


Figure A

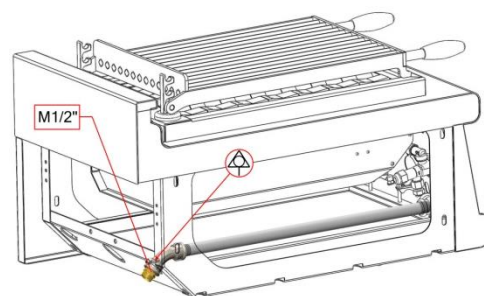


Figure B

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique (Pour accéder à la plaquette, enlevez le tiroir Figure A).



Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



2 RACCORDEMENT GAZ

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- La section de la canalisation de façon à minimiser les pertes de charge, elle est déterminée en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Le type de gaz utilisé ; vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.
- Que le débit d'air neuf pour l'alimentation en air de combustion est suffisant (voir Tableau 1).

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V07036	Pro 700 40R G1-GRILPER	8	16
V07218	PRO700-40-B-G1-GRILPIER	8	16

Tableau 1

2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

Connexion gaz sur M ½" à l'arrière de l'appareil **Figure B** page 4

2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer :

- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation gaz de l'appareil en fonctionnement (Voir § 5.3)
- De l'aspect de la flamme
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE (Option allumage 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
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance.
Cette fiche doit être accessible en permanence.
Attention : Raccorder la borne d'équipotentialité Figure B page 4

3.1 Contrôles avant raccordement

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil.
- De la bonne fixation du câble,
- Du bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble fourni avec l'appareil.

3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)



Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



- De l'isolement de l'équipement électrique.

4 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

5 ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ



En cas de changement d'injecteur, après remplacement de l'injecteur, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

5.1 Changement d'injecteur grilpier



Figure C

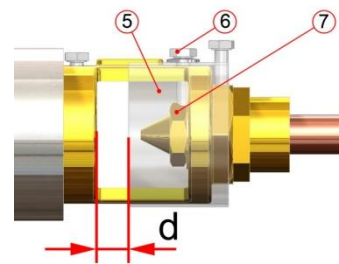


Figure D

- Déposer le capot de commande. Retirer la manette et le tiroir (Figure C Rep 1, 3 et 4)
- Dévisser la fixation du capot. (Figure C Rep 2)
- Débloquer la bague d'air (Rep. 6) (Ecrrou Rep. 3)
- Déposer l'injecteur (Rep. 5), le remplacer par l'injecteur souhaité selon le Tableau 2
- Régler la distance « d » en fonction des données du Tableau 2, bloquer la bague d'air (Ecrrou Rep. 3)
- Sceller après réglage

5.2 Tableaux de réglage gaz

	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW	Débit Réduit
1	G 110 : Pn = 8 mbar	440	4	7	
2	G 120 : Pn = 8 mbar	440	4	7	
3	G20 : Pn = 20 mbar	210	4	8	4
4	G 25 : Pn = 25 mbar	210	4	8	
5	G 25 : Pn = 20 mbar	230	4	8	
6	G 20 : Pn = 15 mbar	230	4	8	
7	G 31 : Pn = 37 mbar	145	Max	8	3.7
8	G 30 : Pn = 50 mbar	120	4	8	
9	G 31 : Pn = 50 mbar	130	4	8	

Tableau 2

5.3 Contrôle de la pression



Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement à leur débit maximum lors de ce contrôle.



Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER

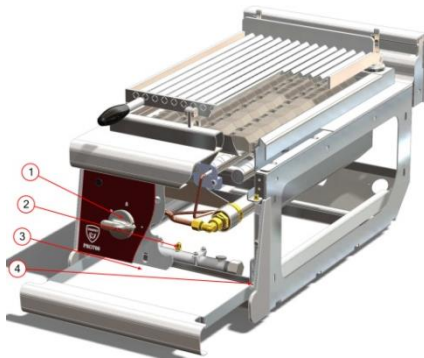


Figure E

- Retirer les manettes de commande (Figure E Rep. 2).
- Retirer le tiroir (Figure E Rep. 3)
- Enlever le capot de commande (vis de fixation Figure E Rep.4).
- Desserrer la vis de la prise de pression. (Figure E Rep. 1)
- Brancher le manomètre sur la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures

5.4 Réglage des débits réduits



Le réglage du débit est fait en usine.
Il ne peut être modifié que par du personnel qualifié.
Il peut être nécessaire de l'ajuster.

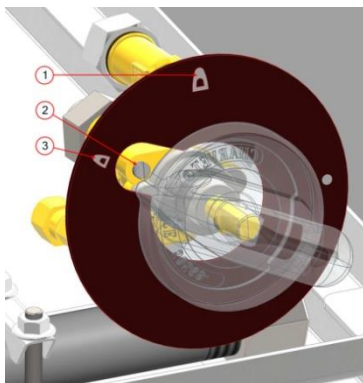


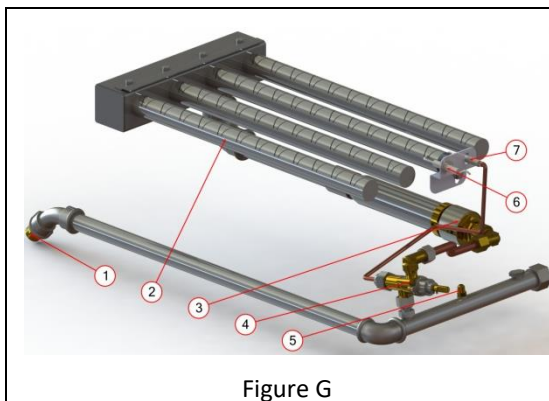
Figure F

- Enlever les manettes de commande.
- Déposer le bandeau de commande (§ 5.3).
- Repositionner la manette
- Procéder à la mise en service.
- Mettre sur la position ralenti (Figure F Rep. 3)
- Pour augmenter le ralenti, dévisser la vis du ralenti (Figure F Rep. 2)

Note : Le brûleur ne doit pas s'éteindre lors du passage du débit maxi (Rep. 1) au débit mini.

6 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

6.1 Schéma de gazage



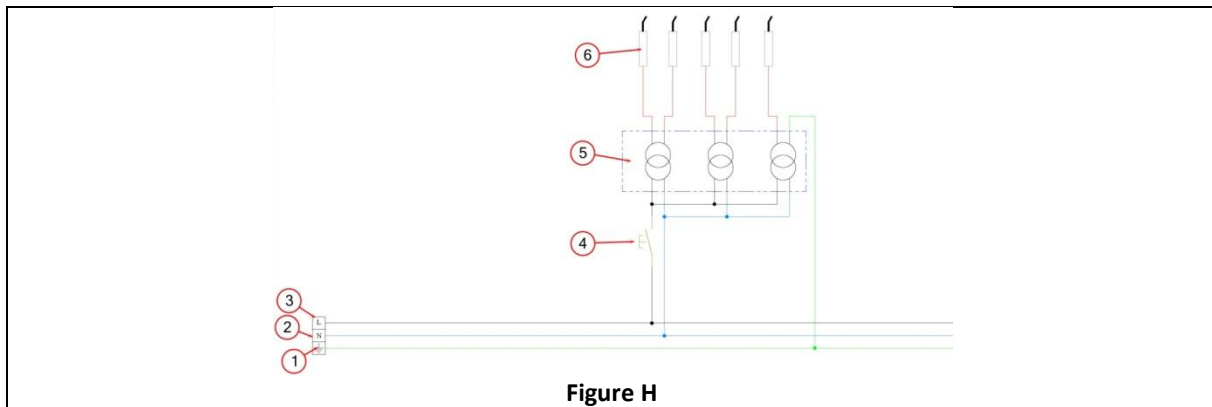
Rep.	Désignation	code
01	Raccord alimentation gaz M 1/2"	01714A
02	Brûleur gril	505963
03	Bague inox	06990A
04	Robinet gaz	171420
05	Prise de pression	00469A
06	Electrode d'allumage (Option allumage électrique)	ELE0530
07	Thermocouple	07827A



Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER

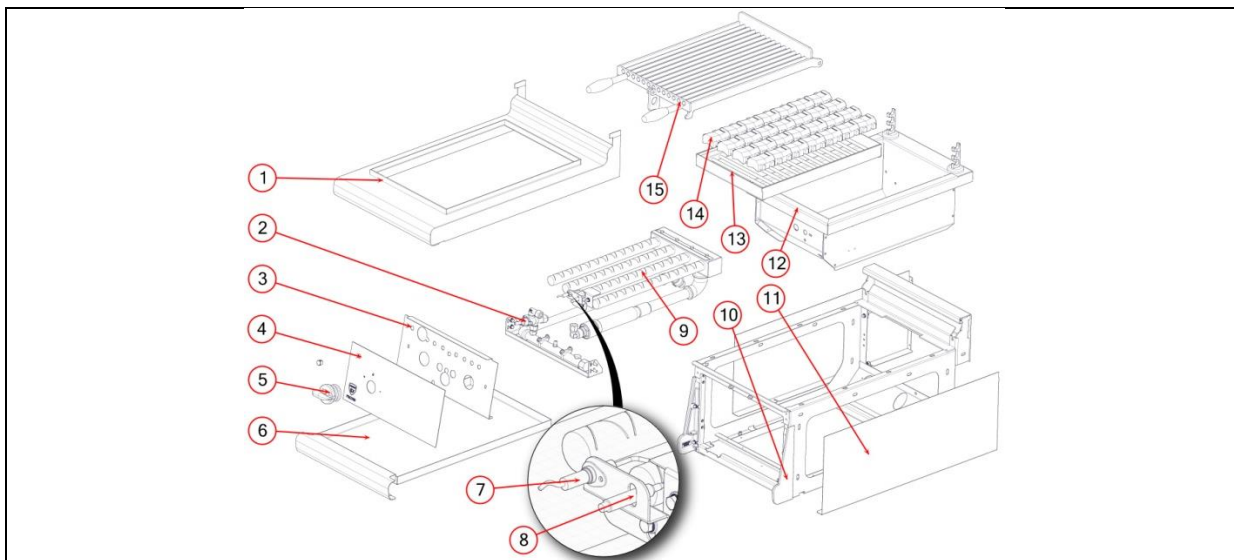


6.2 Schémas de câblage (Option allumage électrique)



Rep	Désignation	Code	Rep	Désignation	Code
01	Borne terre 10mm ²	03575A	04	Bouton poussoir chromé Ø12	ELE0018
02	Borne neutre 10 mm ²	07069A	05	Allumeur 6 points	505724
03	Borne 10mm ²	02468A	06	Bougie d'allumage	Ele0530

6.3 Vue éclatée



Rep	Désignation		Code	
01	Ensemble dessus G1-Grilpier		171340	
02	Robinet gaz PEL S20		171420	
03	Capot de commande inox		170290	
04	Capot de commande email		505993	
05	Manette gaz		505691	
06	Tiroir complet Pro 700		171565	
07	Bougie d'allumage Grilpier		ELE0530	
08	Thermocouple		07827A	
09	Brûleur G1-Grilpier		505963	
10	Pièce de fermeture côté droit	Pièce de fermeture côté gauche	505624	505625
11	Panneau d'habillage côté droit	Panneau d'habillage côté gauche	170681	170679
12	Chambre à combustion		171326	
13	Grille support brique G1-Grilpier		171332	
14	Brique réfractaire		501702	
15	Grille de cuisson barreaux carres G1-Grilpier		171152	







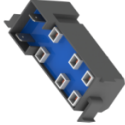






Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



6.4 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
08369A		505963		03013A	
Robinet gaz		Brûleur grilpier		Câble haute tension	
07827A		ELE0530		501702	
Thermocouple		Electrode d'allumage		Brique réfractaire	
505724		171332		171152	
Allumeur électrique (option)		Grille support briquettes		Grille de cuisson barreau carres	
ELE0018		505691			
Bouton d'allumage (option)		Manette gaz			



Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER



Désignation	Code
Pro 700 40 G1GRILPIER	V07036
PRO700-40-B-G1-GRILPIER	V07218



Notice d'utilisation



Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER



SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT GAZ	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
2.2	RACCORDER L'APPAREIL AU RESEAU GAZ.....	5
2.3	CONTROLES APRES RACCORDEMENT	5
3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE (OPTION ALLUMAGE ELECTRIQUE)	5
3.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT	5
3.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
3.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT.....	5
4	MISE EN SERVICE.....	6
5	ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....	6
5.1	CHANGEMENT D'INJECTEUR GRILPIER.....	6
5.2	TABLEAUX DE REGLAGE GAZ	6
5.3	CONTROLE DE LA PRESSION	6
5.4	REGLAGE DES DEBITS REDUITS	7
6	MAINTENANCE - INTERVENTIONS	7
6.1	SCHEMA DE GAZAGE.....	7
6.2	SCHEMAS DE CABLAGE (OPTION ALLUMAGE ELECTRIQUE)	8
6.3	VUE ECLATEE	8
6.4	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	9
1	INTRODUCTION.....	4
2	PANNEAU DE COMMANDE	4
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	4
4	MISE EN SERVICE.....	4
4.1	AVERTISSEMENT :	4
4.2	UTILISATION	5
5	MISE HORS SERVICE	5
6	ENTRETIEN	5
6.1	NETTOYAGE.....	5
6.1.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>5</i>
6.1.2	<i>Nettoyage de la grille</i>	<i>6</i>
6.2	CONSEILS PRATIQUES.....	6
6.3	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	6



Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER



« 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/RECY'STEM-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. »





Simple services PRO 700 R G1 GRILPIER



1 INTRODUCTION



Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

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.

2 PANNEAU DE COMMANDE

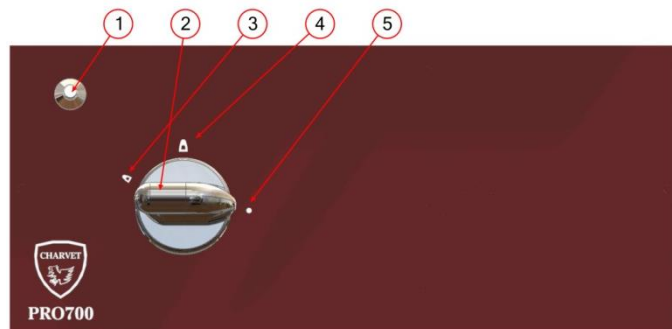


Figure 1

Repères	Désignation
1	Bouton d'allumage (option)
2	Manette gaz
3	Position débit réduit
4	Position débit maxi
5	Position Arrêt

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.

4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissement :



En fonctionnement, et selon la durée de service, le tiroir peut s'échauffer. Attendre le refroidissement de l'appareil avant toute manipulation du tiroir. Si nécessaire durant le service, utiliser une protection adéquate et informer les utilisateurs du risque potentiel de brûlure.



Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



4.2 Utilisation

- Créer un espace libre parmi les briquettes afin d'atteindre le brûleur.
- Pousser et tourner la manette **Figure I** Rep 4, appuyer à fond sur la manette, en même temps présenter une flamme dans l'espace libre ou agir sur le poussoir d'allumage (**Figure I** Repère 1) pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes (20 s environ) avant de relâcher la pression.
- Le brûleur doit rester allumé. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- En tournant jusqu'à la position Rep 3 **Figure I** on obtient le ralenti.

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « Arrêt ».
En fin de journée, couper la vanne gaz et l'alimentation au réseau électrique.

6 ENTRETIEN



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



Attention : certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant ; en cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.



**Vérifier quotidiennement et nettoyer l'intérieur du grilpier pour éviter tout départ d'incendie du aux graisse accumulées.
Il est impératif de nettoyer régulièrement les orifices de sortie du brûleur à la brosse métallique**

6.1 Nettoyage



Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression.

S'assurer de la mise hors tension de l'appareil lors des opérations de nettoyage.

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.

6.1.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué



Simple services

PRO 700 R G1 GRILPIER



6.1.2 Nettoyage de la grille

- Nettoyer en plonge à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge à récurer ou d'une brosse.

6.2 Conseils pratiques









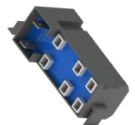




L'utilisation des briquettes réfractaire ne nécessite aucune opération de nettoyage. Les briquettes peuvent s'user, il faut veiller à remplir les espaces libres par des briquettes neuves.



Quantité :
26 Briquettes réfractaires



6.3 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
08369A		505963		03013A	
Robinet gaz		Brûleur grilpier		Câble haute tension	
07827A		ELE0530		501702	
Thermocouple		Electrode d'allumage		Brique réfractaire	
505724		171332		171152	
Allumeur électrique (option)		Grille support briquettes		Grille de cuisson barreau carres	
ELE0018		505691			
Bouton d'allumage (option)		Manette gaz			