



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



Désignation	Code
Pro 700 40 R G1GRL	V07018
Pro 700 80 R G2GRL	V07026
Pro 700 40 B G1GRL	V07200
PRO700-80-B-G2-GRILL-FTE	V07208
Option Grill fonte nervuré	V07091



## *Notice d'installation*



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## SOMMAIRE

1	INSTALLATION .....	4
1.1	Généralités .....	4
1.2	Manutention – Mise en place .....	4
1.3	Installation .....	4
1.4	Plaquette signalétique .....	4
<b>2</b>	<b>RACCORDEMENT GAZ .....</b>	<b>4</b>
2.1	Contrôles avant raccordement .....	4
2.2	Raccorder l'appareil au réseau gaz .....	5
2.3	Contrôles après raccordement .....	5
<b>3</b>	<b>RACCORDEMENT ELECTRIQUE .....</b>	<b>5</b>
3.1	Contrôles avant raccordement .....	5
3.2	Raccordement électrique .....	6
3.3	Contrôle après raccordement .....	6
<b>4</b>	<b>MISE EN SERVICE .....</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ.....</b>	<b>6</b>
5.1	Changement d'injecteur du brûleur principal .....	6
5.2	Changement d'injecteur de veilleuse .....	7
5.3	Tableaux de réglage gaz .....	7
5.4	Contrôle de la pression .....	7
5.5	Réglage des débits réduits .....	8
5.6	Réglage du débit réduit grill fonte .....	8
<b>6</b>	<b>MAINTENANCE - INTERVENTIONS.....</b>	<b>8</b>
6.1	Schéma de gazage .....	8
6.1.1	Schémas de câblage .....	9
6.1.2	Vue éclatée .....	10
6.1.3	Pièces de première nécessité .....	12
<b>1</b>	<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>17</b>
<b>2</b>	<b>PANNEAU DE COMMANDE .....</b>	<b>17</b>
<b>3</b>	<b>AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....</b>	<b>17</b>
<b>4</b>	<b>MISE EN SERVICE .....</b>	<b>17</b>
4.1	Avertissement : .....	17
4.2	Gril fonte .....	18
<b>5</b>	<b>MISE HORS SERVICE.....</b>	<b>18</b>



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



<b>6</b>	<b>ENTRETIEN .....</b>	<b>18</b>
6.1	Nettoyage.....	18
6.1.1	Nettoyage des habillages en acier inoxydable .....	18
6.1.2	Nettoyage du grill fonte .....	19
<b>7</b>	<b>PIECES DE PREMIERES NECESSITE .....</b>	<b>19</b>



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



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

**Exclusivement pour la France**

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : [synergdeee@recystempro.com](mailto:synergdeee@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. » »





# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 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.

Pour les appareils sur réchauds ceux-ci ne sont pas destinés à être posé au sol, mais sur un support ignifugé.

### 1.4 Plaquette signalétique

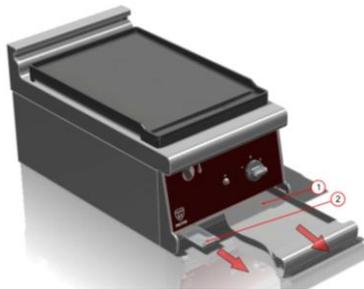


Figure A

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique Figure A

Enlever le tiroir (Figure A rep 1)

Puis tirer la plaquette (Figure A rep 2)

## 2 RACCORDEMENT GAZ

### 2.1 Contrôles avant raccordement

Avant raccordement, vérifier :

- La propreté de la canalisation,
- Que la canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre étant déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



- 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 comburant est suffisant (Voir Tableau 1).

Code	Type appareil	Débit d'air neuf requis (m <sup>3</sup> /h/kW)
V07018	Pro 700 40R G1-GRIL-FTE	14
V07200	Pro 700 40B G1-GRIL-FTE	14
V07026	Pro 700 80R G2-GRIL-FTE	28
V07208	Pro 700 80B G2-GRIL-FTE	28

Tableau 1

## 2.2 Raccorder l'appareil au réseau gaz

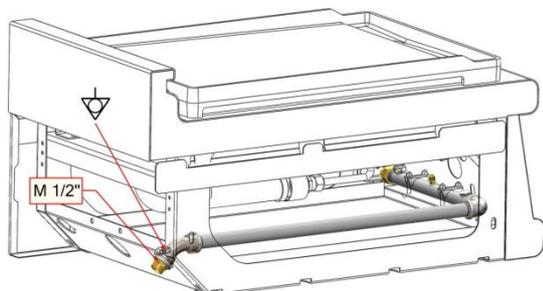


Figure B

Connexion gaz sur M 1/2" à l'arrière de l'appareil Figure B

## 2.3 Contrôles après raccordement

Après raccordement, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz jusqu'au raccord d'alimentation.

## 3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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 rep Equipotentielle)

### 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.

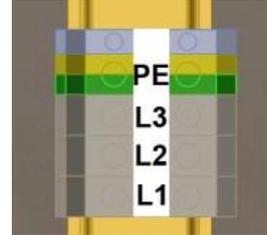
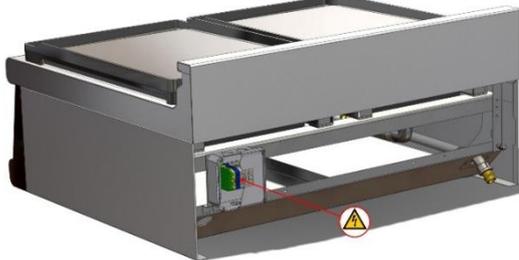


# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 3.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du bornier de raccordement en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret. (Figure ci-dessous) pour la dépose du capot de commande (voir § 5.4)



## 3.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer de

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.
- De l'étanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- De la pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement (Voir § 5.6)
- De l'aspect de la flamme
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

## 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 du brûleur principal

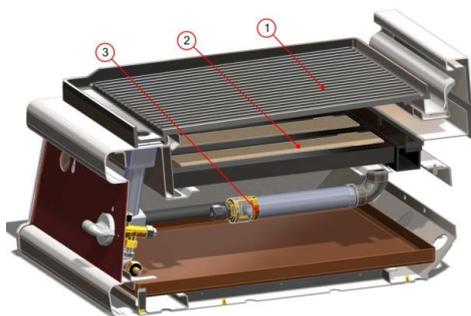


Figure C

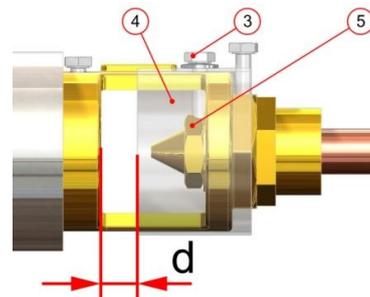


Figure D

- Retirer la plaque fonte (Figure C Rep. 1) et les éléments réfractaires Figure C Rep. 2)
- Débloquer la bague d'air écrou (Figure D Rep 3)
- Déposer l'injecteur (Figure D Rep 5), le remplacer par l'injecteur souhaité (Cf. Tableau 2)
- Régler la distance « d » (Figure D) en fonction des données du tableau 2; bloquer l'écrou (Figure D Rep.3)
- Sceller après réglage



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 5.2 Changement d'injecteur de veilleuse

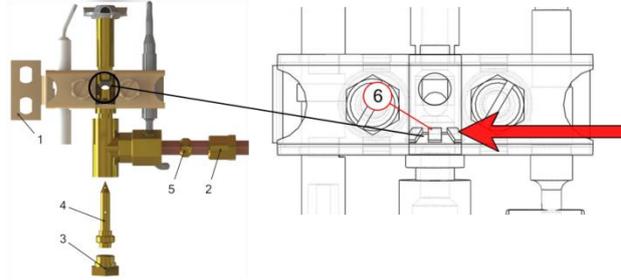


Figure E

- Dévisser le support veilleuse (Rep 1 Figure E).
- Dévisser le raccord gaz veilleuse (Rep 2 Figure E).
- Dévisser l'écrou Rep 3 pour changer l'injecteur Rep 4 (Figure E)
- Régler l'arrivée d'air (Rep 5 Figure E).

## 5.3 Tableaux de réglage gaz

Brûleur	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur		Réglage d'air d (mm)	Débit calorifique nominal kW
1	G110 : Pn = 8 mbar	390	0.70	Max	6
2	G120 : Pn = 8 mbar				6.5
3	G20 : Pn = 20 mbar	180	40	1	6
4	G 25 : Pn = 20 mbar	200			
5	G 25 : Pn = 25 mbar	180			
6	G 30 : Pn = 29 mbar	130	20	4	7
7	G 30 : Pn = 50 mbar	115			
8	G 31 : Pn = 37 mbar	130			
9	G 31 : Pn = 50 mbar	120			

Tableau 2

## 5.4 Contrôle de la pression



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

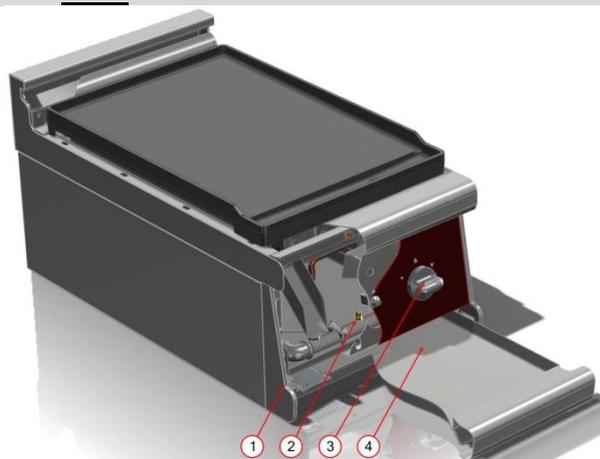


Figure F

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



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 5.5 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.

## 5.6 Réglage du débit réduit grill fonte

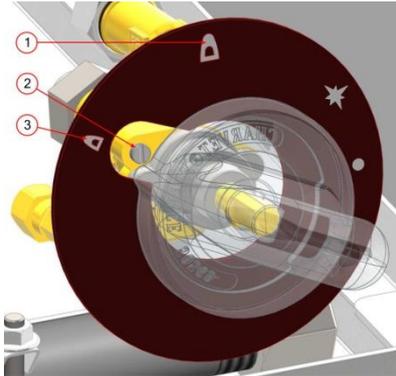


Figure G

- Enlever les manettes de commande.
- Déposer le bandeau de commande. (§5.4)
- Repositionner la manette
- Procéder à la mise en service.
- Mettre sur la position débit réduit (Figure G Rep. 3)
- Pour augmenter le ralenti, dévisser la vis du ralenti (Figure G 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

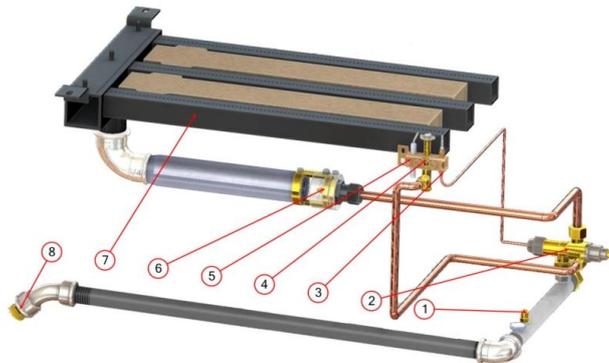


Figure H

Repère	Désignation et caractéristique principale	code
01	Prise de pression	00469A
02	Robinet gaz	505722
03	Thermocouple	00291A
04	Veilleuse / Injecteur veilleuse 0,20/0,40	
05	Bougie d'allumage (Option)	05315A
06	Bague inox	06990A
07	Brûleur	F04542
08	Raccord alimentation gaz M ½"	01714A



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 6.1.1 Schémas de câblage

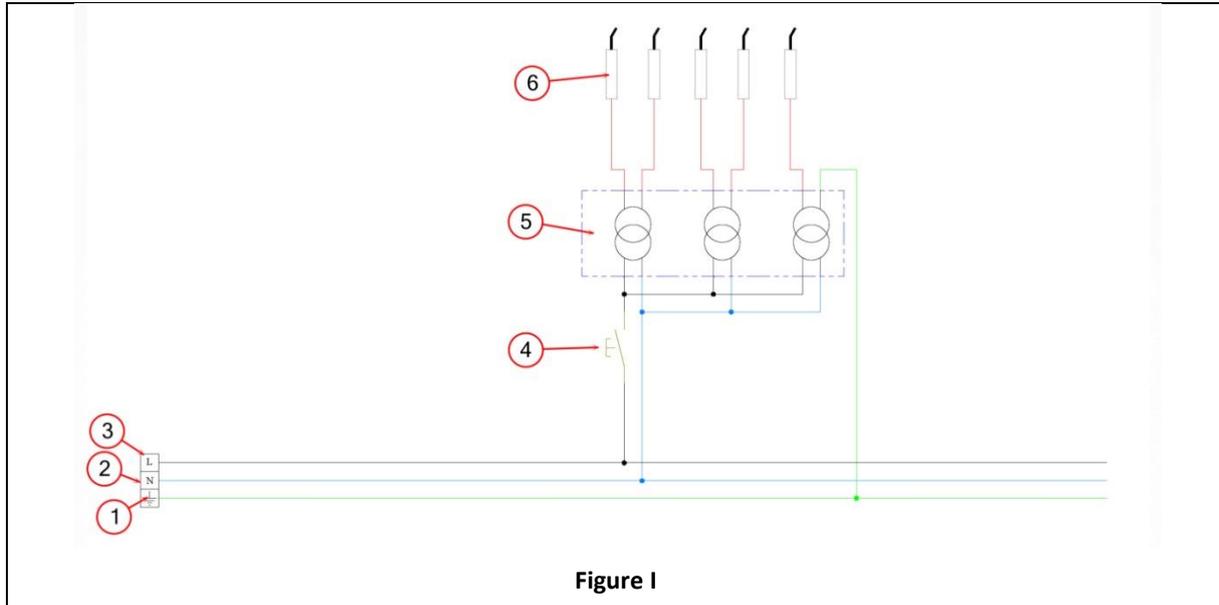


Figure I

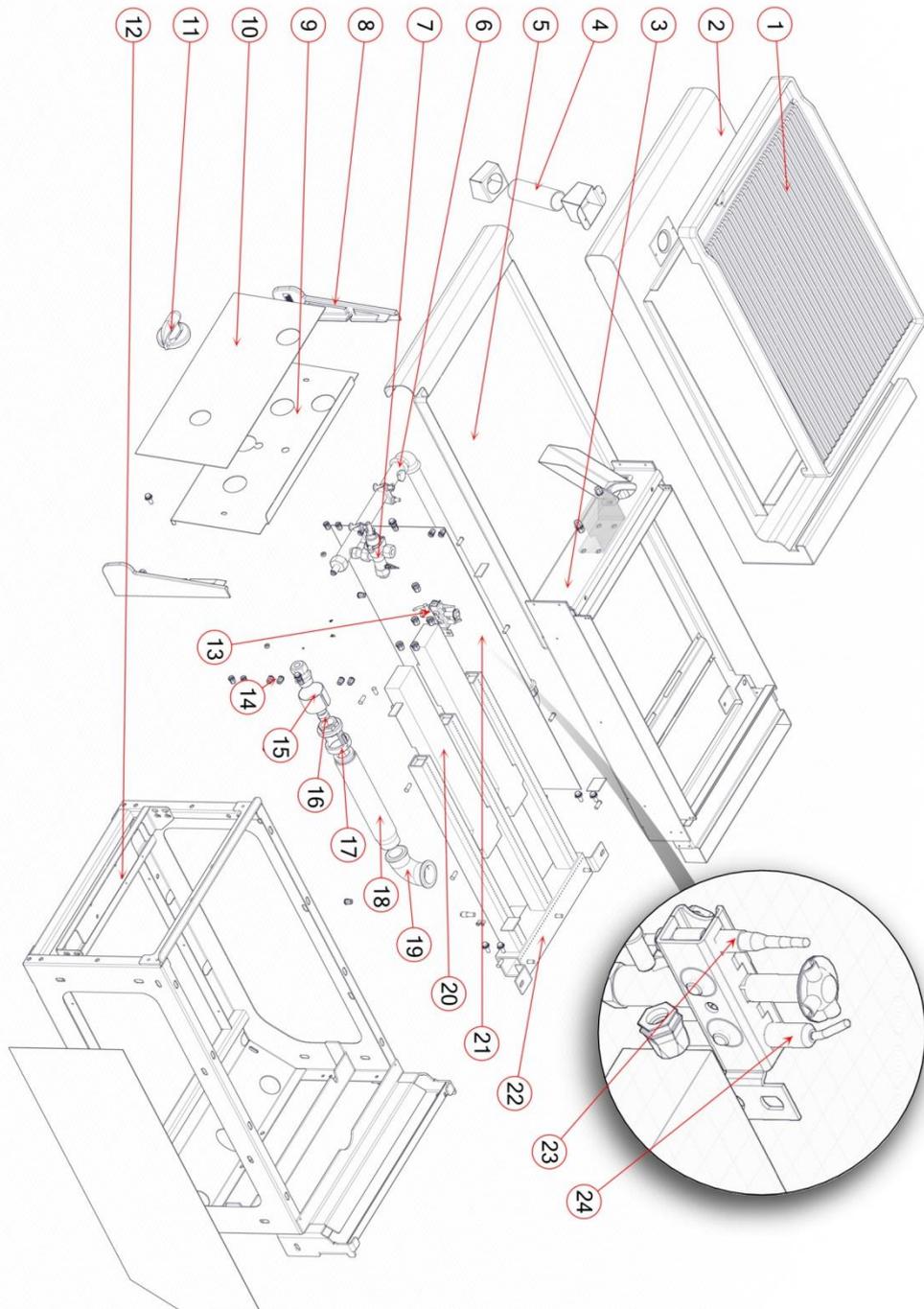
Rep	Désignation	Code
01	Borne terre 10mm <sup>2</sup>	03575A
02	Borne neutre 10 mm <sup>2</sup>	07069A
03	Borne 10mm <sup>2</sup> grise	02468A
04	Bouton poussoir chromé Ø12	ELE0018
05	Allumeur 6 points	505724
06	Bougie d'allumage	05315A



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 6.1.2 Vue éclatée





# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



Repère	Désignation	Code	
01	Grill fonte Lisse	505840	
01	Grill fonte rainuré (option V07091)	505841	
02	Dessus ensemble Pro 700 40R	170854	
	Dessus ensemble Pro 700 80R	170884	
03	Chambre à combustion	170336	
04	Ensemble vidange	170814	
05	Tiroir	171565	
06	Rampe gaz grille fonte	170813	
07	Robinet gaz	505722	
08	Pièce de fermeture appareil côté gauche et droite	505625	505624
09	Capot commande inox Pro 700 40R	170290	
	Capot commande inox Pro 700 80R	170338	
10	Capot commande email Pro 700 40R	505746	
	Capot commande email Pro 700 80R	505853	
11	Manette	505691	
12	Carcasse Pro 700-40 grille fonte	169488	
13	Veilleuse	07551A	07550A
14	Porte injecteur	07117A	
15	Bague d'air inox	06990A	
16	Injecteur brûleur	00202A	00198A
17	Etrier support injecteur	07117A	06910A
18	Tube venturi	07440A	
19	Coude Galva 90	01642A	
19	Reduction 1'' 3/4'	07583A	
20	Barrette réfractaire grill	06759A	
21	Mamelon laiton 15x21 (M1/2'') pour alimentation gaz	01714A	
22	Brûleur grille fonte	F04542	
23	Thermocouple	00291A	
24	Electrode d'allumage	05315A	



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 6.1.3 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505722		Ø0.20 06988A		07551A	
Robinet gaz plaque		Injecteur veilleuse propane		Veilleuse gaz naturel	
F04542		Ø0.40 06430A		07550A	
Brûleur		Injecteur veilleuse gaz naturel		Veilleuse propane	
00291A		ELE0018		505840	
Thermocouple		Bouton poussoir d'allumage option		Grill fonte lisse	
505691		505724		505841	
Manette gaz		Allumeur électrique option		Grill fonte nervuré (OptionV07091)	
03013A		501929		05315A	
Câble haute tension option		Bobine thermocouple GRL		Electrode d'allumage option	
				06759A	
				Barrette réfractaire	



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



Désignation	Code
Pro 700 40 R G1GRL	V07018
Pro 700 80 R G2GRL	V07026
Pro 700 40 B G1GRL	V07200
PRO700-80-B-G2-GRILL-FTE	V07208
Option Grill fonte nervuré	V07091





# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



*Notice d'utilisation*



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>17</b>
<b>2</b>	<b>PANNEAU DE COMMANDE .....</b>	<b>17</b>
<b>3</b>	<b>AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....</b>	<b>17</b>
<b>4</b>	<b>MISE EN SERVICE .....</b>	<b>17</b>
4.1	Avertissement : .....	17
4.2	Gril fonte .....	18
<b>5</b>	<b>MISE HORS SERVICE.....</b>	<b>18</b>
<b>6</b>	<b>ENTRETIEN .....</b>	<b>18</b>
6.1	Nettoyage.....	18
6.1.1	Nettoyage des habillages en acier inoxydable .....	18
6.1.2	Nettoyage du grill fonte .....	19
<b>7</b>	<b>PIECES DE PREMIERES NECESSITE .....</b>	<b>19</b>



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



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

**Exclusivement pour la France**

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : [synegdeee@recystempro.com](mailto:synegdeee@recystempro.com)

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »





# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



## 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

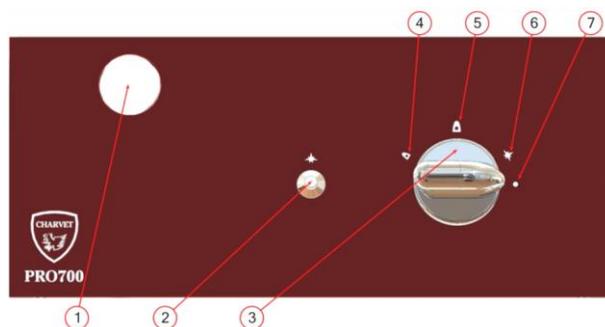


Figure J



Repères	Description
1	Trou pour allumage manuel
2	Bouton d'allumage (Option allumage électrique)
3	Manette gaz
4	Position débit réduit
5	Position débit maxi
6	Position Allumage/Veilleuse
7	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 :



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



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.

## 4.2 Gril fonte

- Pousser et tourner la manette de commande correspondant au brûleur vers la gauche jusqu'à la position veilleuse (Figure J Rep. 7)
- Appuyer à fond sur la manette, en même temps présenter une flamme à la veilleuse en passant par le trou d'allumage (Figure J Rep. 1) ou agir sur le poussoir d'allumage (Figure J Repère 2) pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.
- Maintenir la manette appuyée durant quelques secondes (20 s environ) avant de relâcher la pression.
- La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.
- La veilleuse allumée, tourner la manette sur la gauche jusqu'à la position débit maxi ((Figure J Rep. 6), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.
- En tournant jusqu'à la position suivant débit réduit (Figure J Rep 5) on obtient un ralenti.

## 5 MISE HORS SERVICE

Mettre la manette 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.**

### 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.**

**Attendre que la température du grill 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



# Rechaud Grill-fonte PRO 700 40 R G1-GR



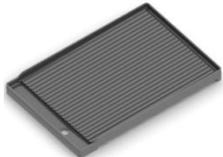
## 6.1.2 Nettoyage du grill fonte

Le grill à l'arrêt et étant revenu à une température supportable,

- Brosser avec une brosse non métallique.
- Bien sécher la grille fonte après le nettoyage.
- Graisser la plaque à l'aide d'une huile alimentaire.

*Note : nettoyer régulièrement l'orifice d'évacuation à l'aide d'un écouvillon ou tout autre moyen adapté. Ne jamais faire un déglçage sur une plaque sur un grill fonte.*

## 7 PIECES DE PREMIERES NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
505722		Ø0.20 06988A		07551A	
Robinet gaz plaque		Injecteur veilleuse propane		Veilleuse gaz naturel	
F04542		Ø0.40 06430A		07550A	
Brûleur		Injecteur veilleuse gaz naturel		Veilleuse propane	
00291A		ELE0018		505840	
Thermocouple		Bouton poussoir d'allumage option		Grill fonte lisse	
505691		505724		505841	
Manette gaz		Allumeur électrique option		Grill fonte nervuré (OptionV07091)	
03013A		501929		05315A	
Câble haute tension option		Bobine thermocouple GRL		Electrode d'allumage option	
				06759A	
				Barrette réfractaire	