

**650 400G-G - 650 600G-G**



**1152473 - 1152483**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



0085DL0171

Modèle : 1.0

Date de création : 2024-09-16

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Fonctions de l'appareil .....	15
4.3	Éléments de l'appareil .....	16
5	Mode de installaton .....	17
5.1	Installation .....	17
6	Mode d'emploi .....	23
6.1	Utilisation .....	24
7	Nettoyage et maintenance .....	26
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	26
7.2	Nettoyage .....	27
7.3	Maintenance .....	27
8	Défaillances possibles .....	29
9	Élimination des déchets .....	30



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## **1.2 Consignes de sécurité**

### **Sécurité des appareils alimentés en gaz**

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites).

**Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

### **AVERTISSEMENT !**

**Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !**

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
  - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet principal de gaz

- assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
- n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue
- ne pas fumer
- ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
- n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
- si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
- quitter l'immeuble
- une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

### Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

### Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

### Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsque les raccordements sont en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer seul l'appareil.
- L'appareil ne doit être ni modifié ni transformé.

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Grillade de la viande, du poisson et des légumes.

## 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Grillade de produits alimentaires inadaptés.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Version / Caractéristiques 1152473, 1152483

- Série : 650
- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz :
  - gaz liquéfié
  - les buses pour le gaz naturel en dotation
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Zones chauffantes commutables séparément
- Thermostat de sécurité
- Bac collecteur de graisse
- Protection anti-éclaboussure
- L'appareil comprend : 1 Racloir de nettoyage

<b>Nom :</b>	<b>Plancha 650 400G-G</b>
Numéro d'article :	<b>1152473</b>
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la surface de braisage :	acier
Type de surface de cuisson :	lisse
Dimensions de la surface de cuisson (largeur x profondeur) en mm :	390 x 510
Nombre de zones chauffantes :	1
Plage de température de - à en °C:	80 - 280
Puissance de raccordement :	6,5 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	400 x 650 x 295
Poids en kg :	35,4

<b>Nom :</b>	<b>Plancha 650 600G-G</b>
Numéro d'article :	<b>1152483</b>
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la surface de braisage :	acier
Type de surface de cuisson :	lisse
Dimensions de la surface de cuisson (largeur x profondeur) en mm :	590 x 510
Nombre de zones chauffantes :	2
Plage de température de - à en °C:	80 - 280
Puissance de raccordement :	13 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 650 x 295
Poids en kg :	50,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

**Tableau des pressions de gaz**

Pays	Catégorie d'appareils	Pression de gaz (mbar)	Pression de raccordement (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42.5	57.5

Pays	Catégorie d'appareils	Pression de gaz (mbar)	Pression de raccordement (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
DK-SE	III1a2H3BP	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

### Buses et réglages

Pays	Type de gaz	Pa (mbar)	Mar.	Modèle / article n°
				400G-G / 1152473 600G-G / 1152483
AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	185R
			UP	27.2
			A(mm)	4
			Um	-
DE	G25	20	UM	200R
			UP	27.2
			A(mm)	3
			Um	-
NL	G25.3	25	UM	185R
			UP	27.2
			A(mm)	4
			Um	-

**Paramètres techniques**

Pays	Type de gaz	Pa (mbar)	Mar.	Modèle / article n°
				400G-G / 1152473 600G-G / 1152483
HU	G20	25	UM	175R
			UP	27.2
			A(mm)	4
			Um	-
HU	G25.1	25	UM	195R
			UP	27.2
			A(mm)	2
			Um	-
BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/ G31	28-30 /37 28-30	UM	130
			UP	16.2
			A(mm)	20
			Um	-
PL	G30/ G31	37	UM	120
			UP	16.2
			A(mm)	20
			Um	-
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	115
			UP	16.2
			A(mm)	20
			Um	-
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	390
			UP	45.2
			A(mm)	20
			Um	-

Pays	Type de gaz	Pa (mbar)	Mar.	Modèle / article n°
				400G-G / 1152473 600G-G / 1152483
SE	G120	8	UM	350
			UP	45.2
			A(mm)	20
			Um	0
<b>UM</b> : Buse MAX				
<b>Um</b> : Buse MIN				
<b>UP</b> : Brûleur d'allumage				
<b>A</b> : Réglage de l'arrivée d'air				
<b>Pa</b> : Pression de raccordement				
<b>reg</b> : réglé				

Tab. 2

FR

Modèle / article n°			400G-G / 1152473	600G-G / 1152273
Débit calorifique nominal Qn		kW	6,5	13
Débit calorifique nominal Qn G25.3 (25)		kW	6,3	12,5
Consommation totale de gaz :	G20 (20)	m <sup>3</sup> /h	0,69	1,38
	G25.3 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,75	1,50
	G25 (20)	m <sup>3</sup> /h	0,80	1,60
	G20 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,69	1,38
	G25.1 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,80	1,60
	G110 (8)	m <sup>3</sup> /h	1,68	3,35
	G120 (8)	m <sup>3</sup> /h	1,49	2,98
	G30 (29)	kg/h	0,51	1,03
	G30 (37)	kg/h	0,51	1,03
G30 (50)	kg/h	0,51	1,03	

Tab. 3

### Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité avec une réinitialisation manuelle, qui interrompt le réchauffement lorsque la température admissible est dépassée.

- Pour remettre l'appareil en marche, appuyer sur la touche de réinitialisation du thermostat de sécurité.
- Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

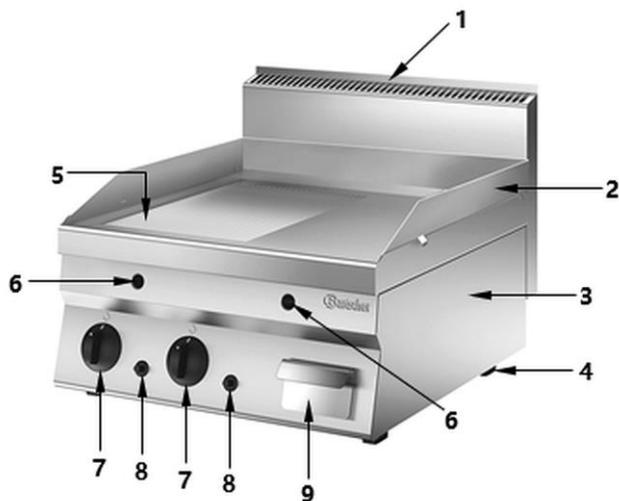
## 4.2 Fonctions de l'appareil

La série 650 se distingue par une utilisation optimale de l'énergie, une efficacité exceptionnelle et un grand confort de nettoyage. Grâce à sa construction modulaire, il permet une facilité d'assemblage et une flexibilité d'agencement. L'appareil est entièrement fabriqué en acier inoxydable 18/10. La surface de cuisson haute qualité de la plaque de braisage est chromée afin d'assurer une très bonne conductivité de la chaleur.

La plaque de grillade de la série 650 est conçue pour préparer des aliments directement sur la surface de cuisson.

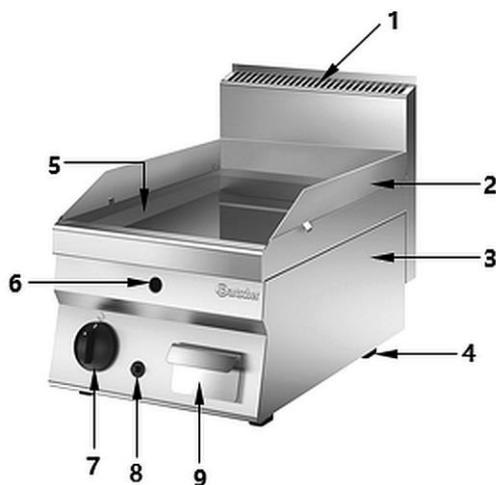
## 4.3 Éléments de l'appareil

1152483



FR

1152473



1. Cheminée
2. Protection contre les projections
3. Corps
4. Pieds (4x)
5. Surface de braisage
6. Oculaire des brûleurs
7. Régulateur de gaz
8. Piézo-allumeur
9. Bac collecteur de graisse

## 5 Mode de installaton

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

#### INDICATION !

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

#### Lieu d'installation

FR

- Ces appareils sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'elles ne doivent pas être raccordées à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.
- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs e les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccords de gaz.

### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



### ATTENTION !

#### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
  - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
  - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
  - Assurer une position stable.
  - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
  - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
  - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Garder une distance minimale de 200 mm entre les parois latérales et arrière et les objets ou murs. Assurer une distance d'au moins 600 mm entre la surface de l'appareil et les surfaces horizontales au-dessus de l'appareil.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent résister à une température d'au moins 65 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

## Mode de installaton

---

- En réglant la hauteur des pieds, mettre l'appareil à niveau et régler sa hauteur. Des différences de hauteur considérables ou des inclinaisons peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement de l'appareil.

### Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccord à l'installation, s'assurer que l'appareil est réglé sur le type de gaz et la pression disponibles à l'endroit de l'installation (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil et l'emballage). Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté au type de gaz disponible (chapitre « **Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires** »).
- Le robinet d'arrêt du gaz agréé doit être installé dans un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation en gaz et l'appareil pour permettre la fermeture de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Vérifier que la bouteille à gaz (si fournie) est placée et sécurisée correctement et qu'elle se trouve dans un endroit sec.
- Raccorder l'appareil à l'installation de gaz à l'aide du tubes rigides ou flexibles en acier, dont la section est adapté à la puissance nominale et à la longueur.
- N'utiliser que des tubes de raccordement d'un diamètre au moins aussi grand que le diamètre du raccord de gaz de l'appareil. Le raccord de gaz se trouve à l'arrière de l'appareil.
- S'assurer que les tuyaux flexibles ne se trouvent pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'ils ne sont pas exposés aux tensions et pressions et qu'ils ne sont pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de les endommager.
- Après le raccordement, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

#### **AVERTISSEMENT !**

**Ne pas utiliser le feu ouvert pour vérifier les fuites !**

### Vérification de la pression de gaz et du débit calorifique nominal

- Lors de la première installation, l'installateur de gaz doit contrôler la charge thermique nominale de l'appareil et réaliser l'entretien de l'appareil. Il doit également procéder au réglage sur un autre type de gaz, si cela est nécessaire.
- NE jamais essayer d'augmenter la puissance indiquée par le fabricant ni la charge thermique.

- Contrôler la charge thermique nominale à l'aide du compteur de gaz et d'un chronomètre. Effectuer une mesure précise de la quantité de gaz écoulee sur un laps de temps donné, pour une puissance maximale de l'appareil.
- Comparer la valeur mesurée aux données relatives à la consommation de gaz indiquées au chapitre « **Données techniques** », tableau 3. Un écart de  $\pm 5\%$  est admissible.

### Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

L'appareil est réglé sur le type de gaz suivant :

#### gaz naturel E

Vérifier quel type de gaz est fourni dans le pays d'installation et si nécessaire, changer le type de gaz dans l'appareil.

Les tableaux 1 et 2 dans le chapitre « **Données technique** » fournissent, selon les pays de destination, les informations suivantes :

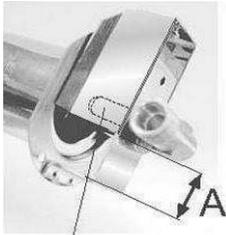
- quels types de gaz peuvent être utilisés pour alimenter l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz.

Le numéro fourni dans le tableau 2 pour les buses correspondantes est apposé sur chaque buse.

Pour faire correspondre l'appareil au type de gaz, grâce auquel il sera efficacement utilisé, consulter les données du tableau 2 et réaliser les opérations suivantes :

- remplacer la buse du brûleur principal (UM)
- installer le régulateur d'air du brûleur principal à une distance A
- remplacer la buse du brûleur d'allumage (UP)
- effectuer le réglage de l'air du brûleur d'allumage (si nécessaire).

### Remplacement de la buse du brûleur principal / réglage de l'air primaire



UM

Fig. 1



Fig. 2

1. Retirer manette.
2. Dévisser la protection avant (panneau de commande) et la retirer de l'appareil.
3. Desserrer la vis V (fig. 2).
4. Enlever la buse du brûleur principal UM (fig. 1) et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau 2 (fournie avec l'appareil).
5. Visser de nouveau la buse du brûleur principal (UM)
6. Le régulateur d'air Z (fig. 2) doit être réglé sur la distance A indiquée dans le tableau 2.
7. Bien serrer de nouveau la vis V.

FR

### Remplacement de la buse du brûleur

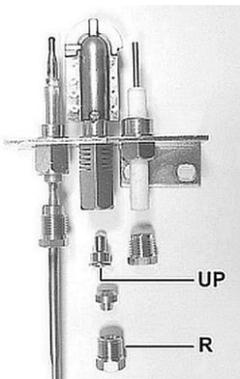


Fig. 3

1. Retirer la protection avant / le panneau de commande
2. Dévisser le raccord R (fig. 3).
3. Enlever la buse UP et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau 2 (fournie avec l'appareil).
4. Visser de nouveau le raccord R.
5. Installer de nouveau les éléments retirés, dans l'ordre inverse.

- Une fois la buse remplacée, il est nécessaire de vérifier les fonctions de l'appareil, comme indiqué au chapitre « **Contrôle des fonctions** ».
- Enfin, remplacer l'ancienne plaque signalétique par une nouvelle; fournie avec l'appareil. Celle-ci contient les nouvelles données et le nouveau type de gaz.

### Contrôle des fonctions

- Avant la mise en marche test, placer l'appareil dans une pièce bien aérée, retirer tous les matériaux inflammables se trouvant à proximité.
- Avant la mise en marche, réaliser le contrôle d'étanchéité au savon. Appliquer la mousse de savon sur les raccords et raccordements des tuyaux. Les fuites sont indiquées par l'apparition de bulles sur les raccords et raccordements des tuyaux. Vous pouvez également observer le compteur de gaz. L'absence de mouvement sur le compteur de gaz indique l'absence de fuites de gaz.

#### ATTENTION !

**Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

## 6 Mode d'emploi

### Consignes pour l'utilisateur

- Lire attentivement la notice notice. Elle contient des consignes importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans une pièce bien aérée.
- Toujours respecter strictement les consignes de sécurité suivantes:
  - Vérifier qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
  - Ne jamais couvrir les orifices d'aération et de vidange de l'appareil.
  - Si la défaillance ne disparaît pas, ne pas utiliser l'appareil et faire appel à l'installateur de gaz.
  - Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.
  - L'utilisateur peut effectuer uniquement le nettoyage quotidien de routine pour assurer un bon état de fonctionnement de l'appareil;
  - Utiliser l'appareil uniquement pour faire griller des produits alimentaires adaptés et ne pas l'utiliser à d'autres fins. Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus aux températures élevées, au feu, etc.
  - Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
  - Si l'appareil n'est pas utilisé, le(s) régulateur(s) de gaz doivent être tournés en position ARRÊT ; fermer la vanne d'arrêt de gaz sur la conduite de gaz.

### **ATTENTION !**

**Ne jamais utiliser la plaque de grillade pour chauffer les plats dans des casseroles, des poêles ou des bacs GN !**

## Mode d'utilisation de la surface de braisage chromée

### ATTENTION !

**Les appareils dotés d'une surface de braisage chromée doivent être chauffés à 200 °C pendant environ 30 minutes avant la cuisson.**

- Il convient de prendre un soin particulier de la surface de braisage chromée. Après chaque préparation, éliminer tous les résidus alimentaires à l'aide de la raclette de nettoyage fournie.

## 6.1 Utilisation



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlures !

**Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps de l'appareil et la surface de cuisson se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.**

Ne pas toucher l'appareil.

Pour manipuler l'appareil, utiliser uniquement les éléments de commande prévus à cet effet.

Utilisez des ustensiles à grillade appropriés pour déposer ou retirer les aliments de grillades.

#### **Le bac collecteur de graisse et son contenu deviennent brûlants.**

Ne videz le bac à graisse qu'après l'avoir laissé refroidir.

#### Risque d'incendie !

Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de travail pendant l'utilisation. Ne placez jamais de récipients en plastique ou autres récipients sur la surface de travail.

## Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil soigneusement.
3. Avant la mise en service, le bac collecteur de graisse doit être placé dans le logement prévue à cet effet sous la surface de travail.
4. Fixer la protection contre les éclaboussures sur le corps de l'appareil.

## Mode d'emploi

### Mise en marche de l'appareil

L'appareil **1152483** est équipé de 2 zones de cuisson ainsi que des éléments de commande correspondants séparés, ceci permet d'utiliser et de régler les zones de cuisson séparément.

La description ci-dessous concerne à chaque fois une zone de cuisson.



Fig. 4

Chaque régulateur de gaz possède les positions suivantes :

« 0 » – Position d'arrêt



- Allumage du brûleur d'allumage

1 - 7 - Niveaux de température

### Allumage du brûleur d'allumage

1. Appuyer sur le régulateur de gaz et le tourner sur la position .
2. Presser complètement le régulateur de gaz et allumer le brûleur d'allumage à l'aide du bouton de l'allumeur piézo.
3. Maintenir pressé le bouton du régulateur de gaz pendant environ 20 sec., et le relâcher ensuite. Si la flamme d'allumage s'éteint, répéter l'opération.

Il est possible d'observer la flamme d'allumage par l'oculaire, après avoir retiré le bac collecteur de graisse.

### Allumage du brûleur principal

1. Tourner le régulateur de gaz de la position  sur la position 7.
2. Tourner le régulateur de gaz sur l'un des niveaux de température entre 1 - 7, selon la température de traitement thermique souhaitée.

### Arrêt

1. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le régulateur de gaz sur la position .
2. Pour éteindre le brûleur d'allumage, maintenir pressé le régulateur de gaz et le tourner sur la position « 0 ».

### Préparations des plats

1. Préchauffer les surfaces de cuisson aux températures choisies pour les plats donnés.
2. Préparer les plats à griller.
3. Les poser les uns après les autres sur la surface de travail.
4. Au cours de la cuisson, la graisse et les résidus s'écoulent par l'ouverture d'évacuation de la graisse dans le bac collecteur de graisse.
5. Vérifier régulièrement le récipient à graisse.
6. Après le travail et après refroidissement de l'appareil, vider le bac collecteur de graisse.
7. Observer les mets à griller durant le processus de cuisson.
8. Entre temps, retournez les mets à griller.
9. Retirer les grillades de la surface de travail à l'aide d'ustensiles de grillade appropriés (pincés, fourchette de barbecue, etc.).
10. Lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'appareil n'est plus utilisé, repositionner le régulateur de gaz en position „0“.
11. Fermer la vanne d'arrêt de gaz.

FR

## 7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

### 7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.

- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 7.2 Nettoyage

1. Une fois le processus de grillade terminé et après refroidissement, l'appareil doit être soigneusement nettoyé.
2. Éliminer les résidus de grillade de la surface de travail en les déplaçant à l'aide du racloir de nettoyage fourni vers l'ouverture de récupération de graisse et dans le bac de collecte des graisses.
3. Retirer de l'appareil la protection contre les éclaboussures et la nettoyer à l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux.
4. Enfin, nettoyer la surface de travail avec un chiffon doux avec un détergent neutre.
5. Rincer à l'eau claire plusieurs fois jusqu'à éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
6. Sortir le bac récupérateur de graisse et le vider.
7. Nettoyer le bac collecteur de graisse avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
8. Rincer à l'eau claire.
9. Essuyer la cheminée et les éléments de commande de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et d'un produit nettoyant doux.
10. Toutes les surfaces et les parties amovibles de l'appareil qui ont été lavées doivent être soigneusement séchées.
11. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.
12. Appliquer une légère couche protectrice d'huile alimentaire sur les surfaces de travail.

### 7.3 Maintenance

#### **ATTENTION !**

**Toute intervention sur l'appareil peut être effectuée uniquement par un personnel qualifié spécialisé.**

Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un technicien qualifié et agréé, au moins deux fois par an.

Procéder aux opérations de maintenance suivantes :

- Contrôle de fonctionnement des éléments de réglage et de protection disponibles ;
- Contrôle de la flamme ;
- Contrôle de l'allumage ;
- Contrôle de sécurité de la flamme ;
- Contrôle des fonctions.

Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes du chapitre « **Mode d'utilisation** » et contrôler :

- la pression de l'alimentation en gaz (voir le chapitre suivant).
- l'allumage correct des brûleurs et le fonctions de l'extracteur des vapeurs (la cheminée).

### Contrôle de la pression d'alimentation en gaz

Utiliser un manomètre conforme d'une résolution minimale de 0,1 mbar.

- Retirer le panneau de commande.
- Retirer la vis de fixation du raccord de pression.
- Raccorder le manomètre.
- Réaliser la mesure sur l'appareil en fonctionnement.
- Débrancher le manomètre et fixer de nouveau la vis de fixation au raccord de pression.

#### ATTENTION !

**Si la pression d'alimentation en gaz dépasse ou n'atteint pas les valeurs limites (min. - max.) du tableau 2, arrêter l'appareil et contacter la compagnie de gaz locale.**

### Entretien réalisé par un technicien

Faire appel à un technicien agréé au moins deux fois par an, pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil.

## 8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

<b>Problème</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas	Pression d'alimentation en gaz insuffisante	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	La bougie d'allumage n'est pas correctement raccordée ou elle est endommagée	Fixer la bougie d'allumage ou la remplacer
	L'allumeur ou la conduite de la bougie d'allumage sont endommagés	Contacteur le service après-vente
	Le régulateur de gaz est endommagé.	Contacteur le service après-vente
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas ou s'éteint une fois le régulateur de gaz ou la pièce piézo relâchés	L'élément thermique n'est pas correctement raccordé au régulateur de gaz	Contacteur le service après-vente
	L'élément thermique est endommagé ou insuffisamment réchauffé par le brûleur d'allumage	Répéter le processus d'allumage
	Le régulateur de gaz est endommagé.	Contacteur le service après-vente
	Le régulateur de gaz n'a pas été pressé suffisamment longtemps	Maintenir pressé le régulateur de gaz pendant 20 secondes.
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente

Problème	Cause probable	Solution
Le brûleur principal ne s'allume pas si le brûleur d'allumage est allumé	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacter le service après-vente
	Le régulateur de gaz est endommagé.	Contacter le service après-vente
	Le brûleur principal est endommagé ou les orifices de sortie de gaz sont bouchés	Contacter le service après-vente
Le réglage de la puissance de chauffe n'est pas possible	Le régulateur de gaz est endommagé.	Contacter le service après-vente

## 9 Élimination des déchets

FR

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargée des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.