



SERIE 650 SNACK

115.1583 / 115.1593

GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

GAS-LAVASTEINGRILL

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

GAS-HEATED CHARCOAL-GRILL

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

GRILL CHARCOAL A GAZ

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

BARBACOA PIEDRA VÓLCÁNICA A GAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

LAVASTEENGRILL GAS

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

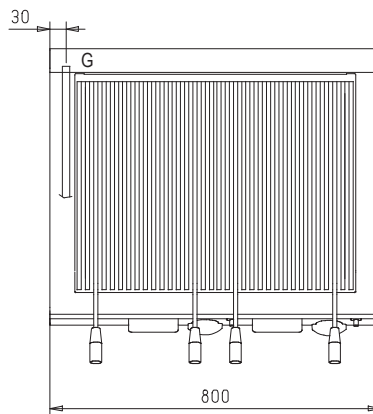
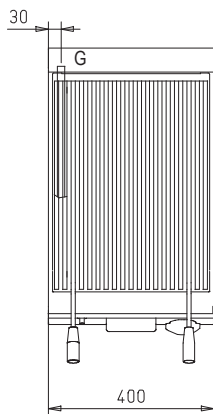
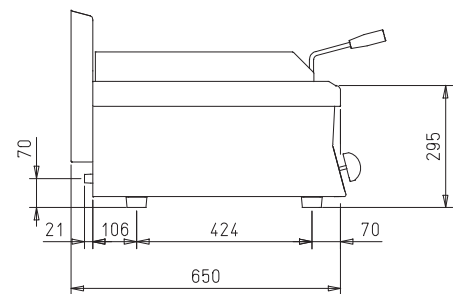
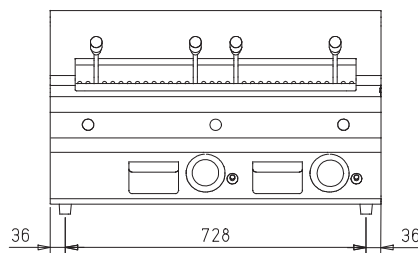
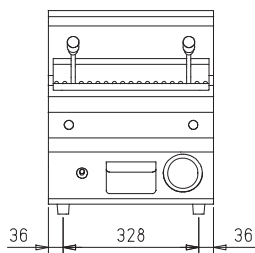
DOC.NO CR0930040
EDITION 001

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

GPL64G	OGPL64G
6NGL/G400	EGL62T

GPL68G	OGPL68G
6NGL/G800	EGL64T



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arriveè gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T1							
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings							
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen							
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		GPL64G	EGL62T	OGPL64G	6NGL/G400
				GPL68G	EGL64T	OGPL68G	6NGL/G800
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	205	205	205	205
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
DE	G25	20	UM	220	220	220	220
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
NL	G25	25	UM	205	205	205	205
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
HU	G20	25	UM	190	190	190	190
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
HU	G25.1	25	UM	220	220	220	220
			P	27	27	27	27
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	140	140	140	140
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	130	130	130
			P	14	14	14	14
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	90	90	90	90
PL	G30/G31	37	UM	125	125	125	125
			P	14	14	14	14
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	90	90	90	90
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	115	115	115
			P	14	14	14	14
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	90	90	90	90
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	480	480	480	480
			P	50	50	50	50
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	reg	reg	reg	reg
SE	G120	8	UM	420	420	420	420
			P	50	50	50	50
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	reg	reg	reg	reg

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX
Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN
P : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure
 Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk
reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld

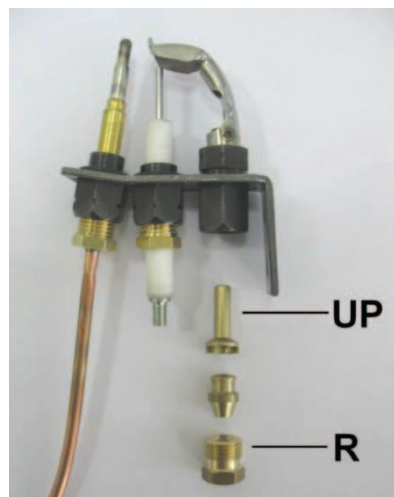
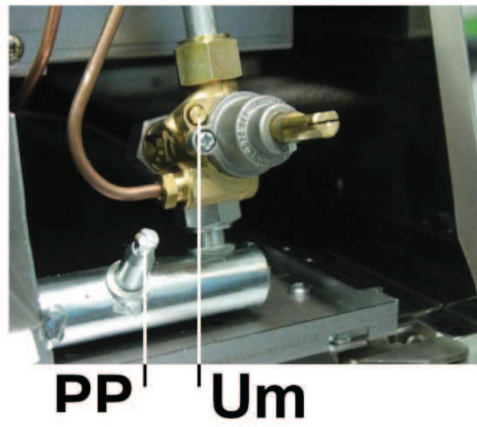
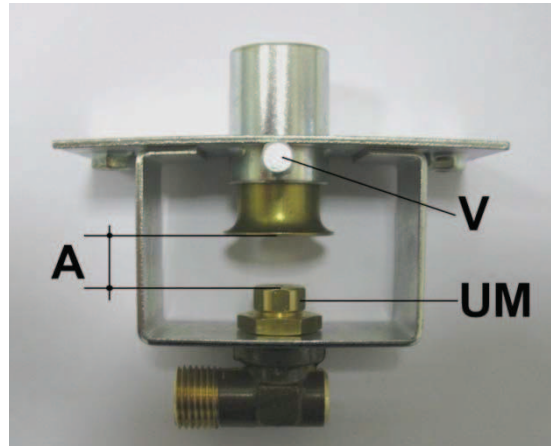
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
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
FI; 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
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	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

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
 Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	5 kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
						G20 (20) m3/h	G25 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G120 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
GPL64G	EGL62T	OGPL64G	6NGL/G400	400	7	0,74	0,86	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
GPL68G	EGL64T	OGPL68G	6NGL/G800	800	14	1,48	1,72	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10

FIGURE - ABB. - FIG.



INFORMATIONS GÉNÉRALES	25
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	25
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	25
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	25
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	25
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	25
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	25
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	25
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	26
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	26
4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	26
5 DÉBALLAGE.....	26
6 MISE EN PLACE.....	26
7 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	26
8 RACCORDEMENTS	26
9 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	27
10 MISE EN SERVICE.....	27
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	27
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	27
11 POSITIONNEMENT DES GRILLES	27
12 UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ.....	27
13 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	28
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	28
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	28
14 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	28
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	28
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	28
15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	28
16 MISE EN SERVICE.....	28
17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	29
17.1 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	29
18 REMPLACEMENT DE PIÈCES	29
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	29
18.1 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	29
19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	29
20 PIÈCES PRINCIPALES	29
20.1 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	29

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

3.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP)

3.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

5 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

6.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

6.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

7 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au « Type » d'appareil. Le « Type » est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

7.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

7.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

7.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

8 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

8.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

8.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole \perp situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole ∇ situé sur la partie extérieure du fond.

8.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

8.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

9 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

9.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commandes
- Dévissez l'injecteur UM installé et remplacez-le par celui qui est indiqué dans le Tableau T1.
- Desserrez la vis de fixation V et positionnez le régulateur d'air à la distance "A" indiquée dans le tableau T1.
- Revissez à fond la vis V et scellez-la avec du vernis rouge.

9.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes
- Dévissez la vis du minimum Um et remplacez-la par celle indiquée dans le Tableau T1.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

9.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité psychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a un contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Attention : Pour éviter la formation de flammes, avant de mettre le four en marche, nettoyer tout dépôt (saleté, huiles) accumulé durant les cuissons précédentes à l'intérieur du barbecue ou du grill.

11 POSITIONNEMENT DES GRILLES

GRILLE POISSON

- La grille peut être utilisée sur la position: inclinée ou horizontale.

GRILLES EN FONTE POUR VIANDES

- La grille peut être utilisée sur la position: inclinée ou horizontale.

GRILLES EN ACIER POUR VIANDES

- La grille peut être utilisée sur la position inclinée.

12 UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le grill (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- Le grill ne doit pas être utilisé pour chauffer des casseroles ou des poêles.

Remplissage de la lave

- Les appareils sont livrés avec 1 sac de pierre de lave pour chaque brasier (zone de cuisson).
- Chaque sac pèse 6 kg.
- Taille de la lave : diamètre minimum 25 mm, diamètre maximum 30 mm, longueur maximum 50 mm avec tolérance de +/- 5%.
- Verser le contenu d'un seul sac de façon uniforme sur chaque brasier. Ne jamais dépasser la quantité prescrite.

Tiroir de récolte des graisses


Les graisses de cuisson qui tombent du grill de cuisson et passent à travers le brasier s'accumulent dans un tiroir spécial. Vider et nettoyer régulièrement ce tiroir.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteinte

★ Allumage de la veilleuse

 Flamme minimum


 Flamme maximum



Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position "★". Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.


Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position "★" à la position "".

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre "" et "".

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position "★".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position "".

13 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer

- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface

LÈCHEFRITES

Nettoyer la surface en éliminant toute trace de graisse, d'huile, de résidus alimentaires, etc...

14 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

- Enlever la grille de cuisson et le brasier contenant la pierre de lave.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes de la protection de flamme avec une brosse métallique pour éliminer toute trace de poussière, incrustation ou matériau réfractaire utilisé dans le brasier, en veillant à ne pas élargir les orifices de sortie de la flamme.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

16 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements "

16.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant)
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées

16.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar
- Démonter le panneau de commandes
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre

- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.
- ATTENTION !** Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min -Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression

17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

17.1 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles

- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)

18 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

18.1 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

Remplacement du robinet de gaz

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple

- Démonter le panneau de commandes
- Démonter les grills, la lave, le brasier de support.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal.

- Démonter les grills, la lave, le brasier de support.
- Démonter et remplacer le composant.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

20 PIÈCES PRINCIPALES

20.1 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Robinet de gaz
- Brasier
- Lave volcanique