



**GRIL A GAZ A PIERRES
DE LAVE VOLCANIQUE
SÉRIE 70**

**2856211
2856311**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

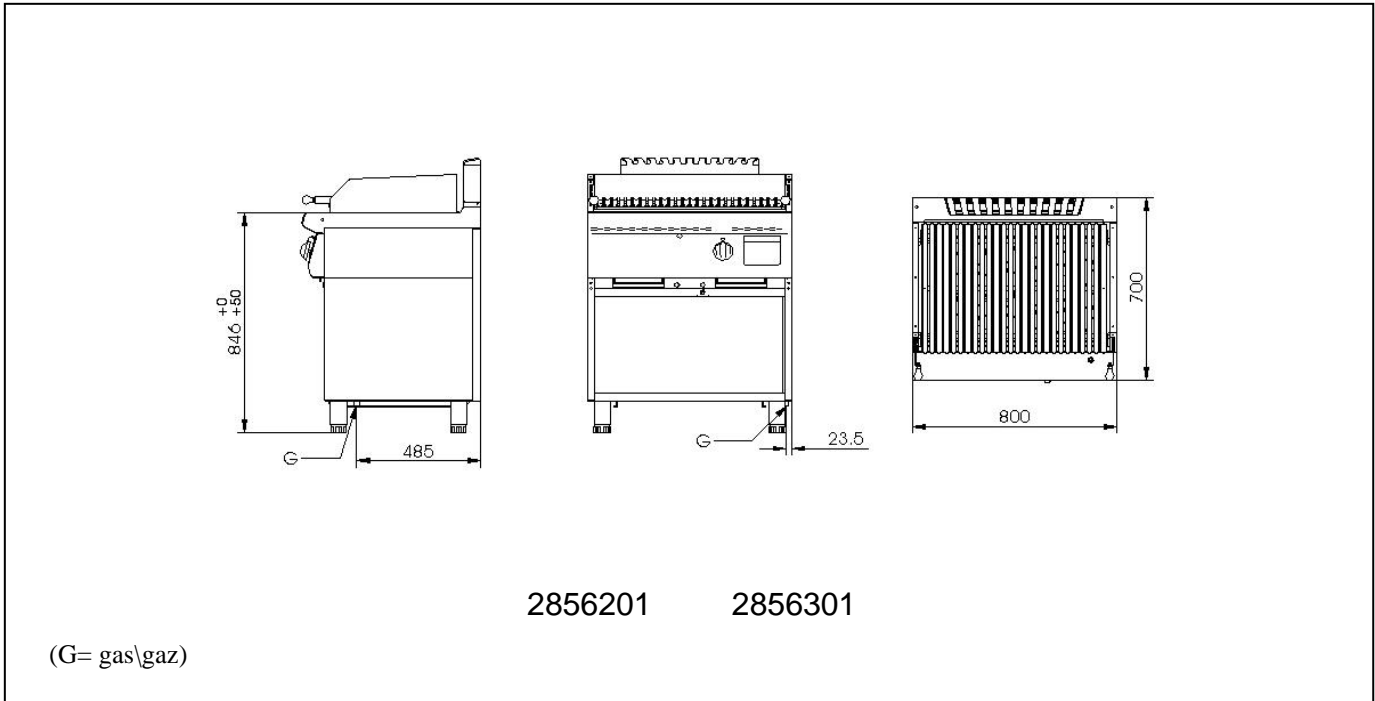


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

<p>Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: 07/2017 Designed: 2007</p> <p>CE XX PIN 000</p> <p>TYPE A SERIE MOD. ART. SN.</p> <p>ΣQ_n kW B m³/h C kg/h D</p> <p>kW E V F Hz G ~ F</p>	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
	I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV
	I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS
	I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY MT HU
	II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU
	II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR BE
	II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT PT GR GB
	II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES IE CH
	II _{2E3P/P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL
	II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE
	II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT CH CZ SK
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI LT BG SE
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO SK RO DK
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE SI HR TR
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU
	II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL
III _{1302H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	
III _{132H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gas-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å bruke med gas-Avsett for att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas- Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagittavota darban ar gáz - Przyposobione na gas - Numarita dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin - EN 203/1										



Fig. – Abb. 2: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

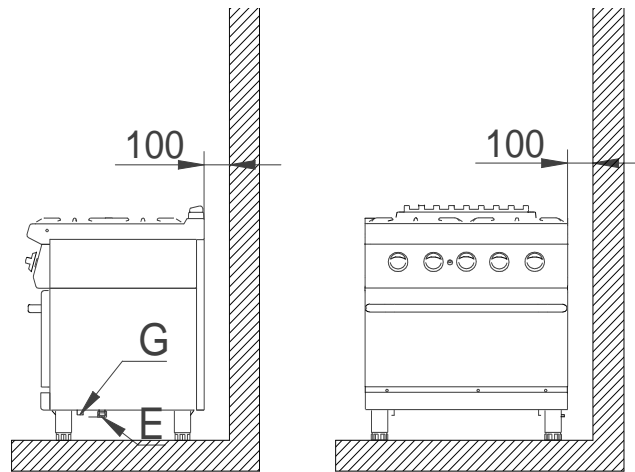


Fig. – Abb. 3: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

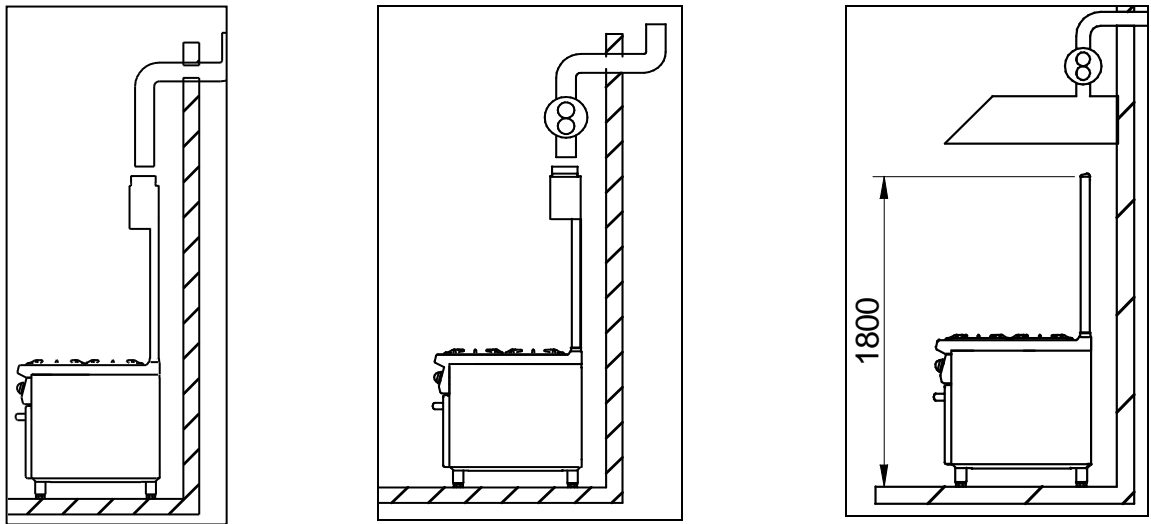


Fig. – Abb. 4, 5, 6: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug

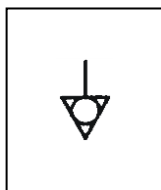
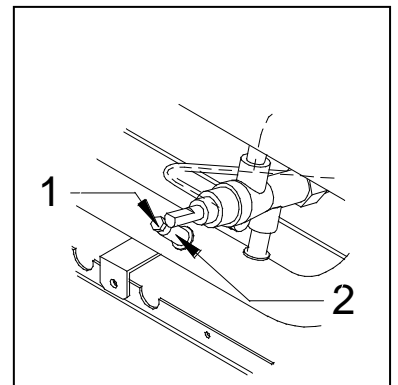
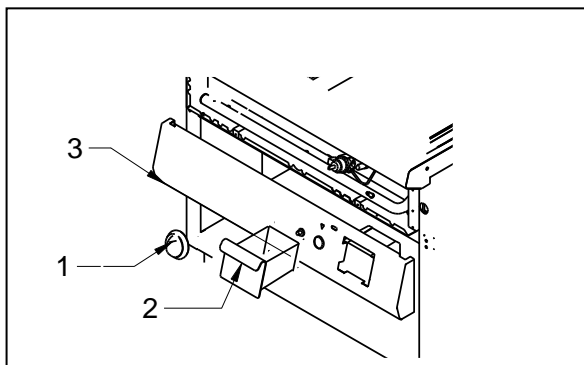


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ equipotenzial Symbol

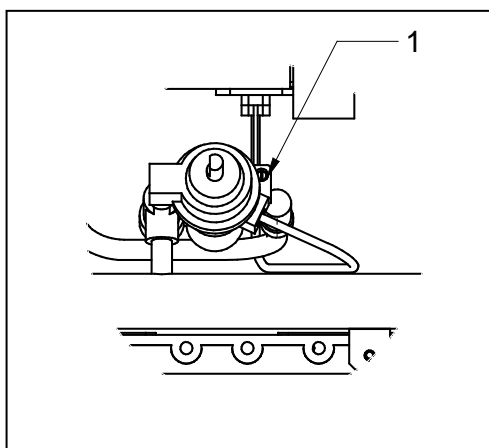
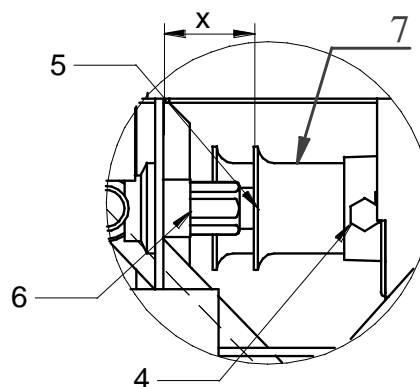
Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks





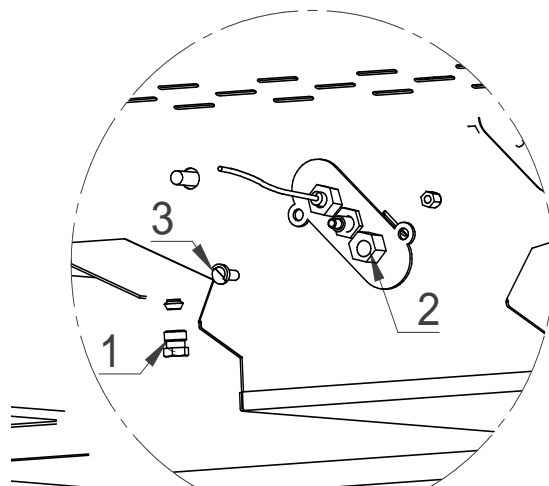
Figg.. – Abb. 9 : Sostituzione ugello bruciatore \
 Changement du gicleur du brûleur \ Substituting
 the burner nozzle \ Austausch der
 Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 10 : Regolazione dell'aria primaria
 bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \
 Regulating the primary air of the burner \
 Primärluftregelung des Hauptbrenners



Figg. – Abb. 11 : Regolazione del By-Pass \ Réglage du by-
 pass \ Regulating the By-Pass \ Regelung des By-Pass

Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \
 Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the
 pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse



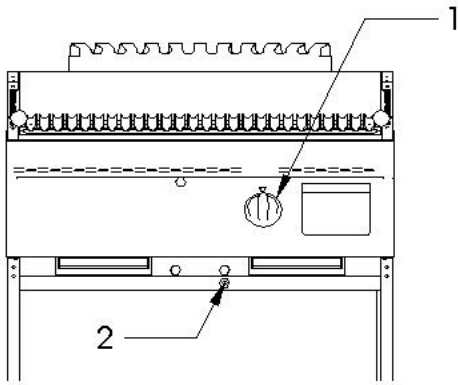


Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use) \ Bedienungsanleitungen

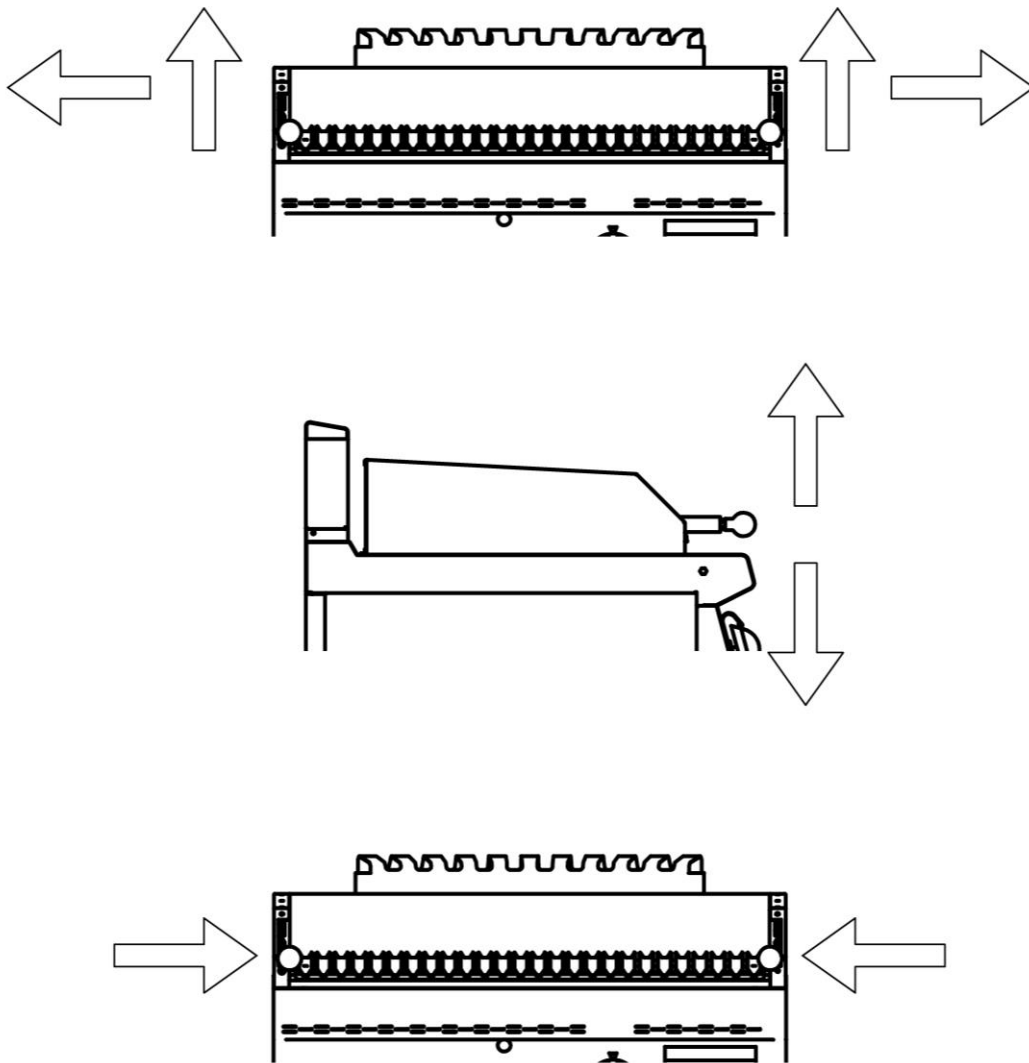


Fig. – Abb.14 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use) \ Bedienungsanleitungen

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom. METHANE (G20) (C) [m³/h]	Air pour comb. [m³/h]	Racc. gaz	Brûl. Pierres volc. 1/2M 9 kW [N°]	Brûl. Pierres volc. 1M 18 kW [N°]	Grill pour viande	Grill pour poisson	Capacité lava [Kg]
2856211	Grill pierre volcanique ½ module sur meuble pour viande réglé en hauteur	400x700x845	9	A1	0,709	0,952	18	UNI-ISO 7/1 R ½	1	-	1	-	4,5
2856311	Grill pierre volcanique 1 module sur meuble pour viande réglé en hauteur	800x700x845	18	A 1/1B11	1,419	1,904	36	UNI-ISO 7/1 R ½	-	1	1	-	9

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. II2E+3P)

Type gaz	Portée Nominale [kW]	Portée Réduite [kW]	Diam. Injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Injecteurs pilote [N°]	Reglage air "x" [mm]
BRÛLEUR GRIL PIERRE VOLCANIQUE 1 MODULE						
Gaz liquides GPL (G31)	9,00	3,50	AL150	100	14	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	9,00	3,50	AL225	Reg.	27	14
Gaz naturels Méthane (G25)	9,00	3,50	AL230	Reg.	27	14
BRÛLEUR GRIL PIERRE VOLCANIQUE 1 MODULE						
Gaz liquides GPL (G31)	18,00	8,50	AL215	150	14	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	18,00	8,50	AL325	Reg.	27	15
Gaz naturels Méthane	18,00	8,50	AL325	Reg.	27	15

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Portée Nominale [kW]	Portée Réduite [kW]	Diam. Injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Injecteurs pilote [N°]	Reglage air "x" [mm]
BRÛLEUR GRIL PIERRE VOLCANIQUE 1 MODULE						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	9,00	3,50	AL150	100	14	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	9,00	3,50	AL225	Reg.	27	14
Gaz naturels Méthane (G25)	9,00	3,50	AL230	Reg.	27	14
BRÛLEUR GRIL PIERRE VOLCANIQUE 1 MODULE						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	18,00	8,50	AL215	150	14	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	18,00	8,50	AL325	Reg.	27	15
Gaz naturels Méthane (G25)	18,00	8,50	AL325	Reg.	27	15

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.
- L'appareil est un équipement pour griller la viande, le poisson, les légumes, tous les autres usages doivent être considérés comme non conformes.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.
- En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Ne obstruer pas les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.
- Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.
- **ATTENTION:** la taille minimale de la pierre volcanique doit être au moins de 50 mm.

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil. En particulier, toute modification (rajoute) des appareils dans la cuisine pourrait modifier l'équilibre de la fourniture de gaz : ça veut dire que les appareils pourraient recevoir du gaz à une pression et/ou débit inférieur de ceux prévu, en modifiant en négatif leurs performances.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 2 – pag. 1) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- 2016/426 UE - Appareils à gaz (GAR)
- 2006/42 CE - Réglementation machines
- 2011/65 UE - Rohs
- 1935/2004/UE - Réglementation matériaux au contact (MOCA)

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Gril a gaz a pierres de lave volcanique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

Selon le modèle de l'appareil est prévue une grille pour la cuisson de la viande ou du poisson. La

pierre volcanique est positionnée dans un panier au dessous. Chauffage par un brûleur équipé d'un robinet gaz qui permet la régulation de la puissance dès le maximum au minimum. Sécurité par thermocouple avec veilleuse.

Armoire de rangement

Pour les versions de sol sans four sont disponibles des portes de fermeture du logement inférieur permettant d'obtenir une armoire de rangement. Sont également disponibles des crémaillères permettant l'introduction de récipients GASTRONORM.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 3 pag. 2)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Les appareils sont subdivisés en deux catégories (voir Tableau 1 – pag. 16):

Appareils à gaz de type “A1”

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1 (pag. 16). Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

Appareils à gaz de type “B11”

Ces appareils prévoient un des raccordements suivants:

- *Évacuation naturelle (fig. 4 – pag 2).*
Raccordement à une conduite à tirage naturel de portée suffisante pourvue d'un interrupteur du tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur).
- *Évacuation forcée (fig. 5 –pag. 2).*
Raccordement à une conduite de tirage forcé pourvue d'un interrupteur de tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur). L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.
- *Évacuation forcée sous hotte (fig. 6 – pag. 2).*
Pour ce type d'installation, l'évacuation des fumées de l'appareil doit se trouver à 1,8 m du sol et la section finale des conduits d'évacuation des produits de combustion doit se trouver à l'intérieur du périmètre de base de la hotte. L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "*Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu*". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de 1/2 pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 7 – pag. 2)

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 8 – pag. 2).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée.

La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne respecterait pas les limites figurant dans le tableau, en établir la cause et une fois l'intervention nécessaire effectuée, procéder à nouveau au contrôle.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le

tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (pag. 21); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques. Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3. Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Changement du gicleur du brûleur (fig. 9, 10 – pag.3)

Pour remplacer les gicleurs du brûleur, enlever les poignées qui entraînent le levage du panier porte lave, dévisser avec un clé les vis qui les gardent fixées. (pour les modèles prévues). Il est nécessaire de retirer la commande (1), le tiroir (2) et le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, desserrer à l'aide d'un tournevis la vis (4) de blocage du réglage de l'air primaire (7) et ouvrir au maximum. A l'aide d'une autre clé, dévisser le gicleur (6) présent sur le support (5) et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3). Une fois le gicleur installé bien le serrer et procéder au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées remettre en place le panneau et la commande.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 10 – pag.3)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (1), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2,3 resserrer la vis (1) et contrôler la cote x.

Réglage du by-pass (fig. 11 – pag.3)

Pour le fonctionnement à l'aide au gaz liquide, le by-pass (1) doit être vissé à fond et bien serré. En revanche pour le fonctionnement au gaz méthane, il est nécessaire de régler de régler le by-pass (1) en procédant comme suit: transformer la valeur de puissance au minimum (indiquée dans le tableau 2,3) en l/h en appliquant la méthode volumétrique décrite plus haut; ensuite, allumer l'appareil en suivant les instructions prévues à cet effet. Une fois que l'appareil se trouve à régime de fonctionnement, régler le débit du by-pass sur la base de la lecture du compteur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le débit et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'augmenter. Une fois le réglage effectué, fixer la position du by-pass à l'aide d'une goutte de peinture rouge prévue à cet effet.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 12 – pag. 3)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, enlever les poignées qui entraînent le levage du panier porte lave, dévisser avec un clé les vis qui les gardent fixées. (pour les models prévues). Il est nécessaire de retirer la commande et le panneau comme indiqué à la figure 11 (pag. 5). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le raccord (1) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (2) au support de veilleuse (4) et extraire le gicleur; le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3). Une fois le gicleur installé, remettre en place le tuyau et serrer à fond le raccord. Une fois ces opérations effectuées, remonter le panneau et la commande.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Gril a gaz a pierres de lave volcanique (fig. 13 – pag. 4)

Pour allumer le brûleur de gril, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum 🔥 au minimum 🔥 .

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Régulation altitude panier porte lave (pour les models prévues; fig.14 – pag.4)

Pour optimiser la cuisson des aliments l'appareil est équipé d'un système qui permet la régulation de l'hauteur du gril sur 2 différentes positions. Ce système permet d'obtenir une distance optimal entre la surface de flamme et la pierre volcanique, en garantissant une meilleure transmission de la chaleur.

On conseille d'utiliser ce système de la manière suivante:

- ❖ Attraper les poignées les tirer vers soi; par cette opération le panier porte lave se décroche de
- Attraper les poignées les pousser lentement en haut;

- ❖ Ouvrir lentement les poignées vers l'extérieur et les déplacer vers la position voulue.
- ❖ Pour bloquer la grille dans la position supérieure, pousser lentement les poignées vers l'intérieur afin d'accrocher le système aux pivots. Accrocher les poignées sur le fond à la fin de la course pour la position inférieure.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Pendant le fonctionnement, il est possible que une partie de la graisse tombe sur la lave produisant de flammes.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Type de panne</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES DE GAZ. • Vérifier que le gicleur ne soit pas obstrué. • Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée. • Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage. • Vérifier l'intégrité du câble d'allumage. • Vérifier le robinet à gaz.
Minimum élevé	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES DE GAZ. • Vérifier la vis du by-pass. • Vérifier le robinet à gaz.
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau TYPES DE GAZ. • Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux 2-3 • Vérifier le robinet à gaz.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire

susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut ne mettre pas en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Nettoyage des conduits d'évacuation pour les appareils de type "B" sur la base de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation;
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que le robinet de gaz est coupé.

Robinet à fonction de sécurité sur gril de pierres de lave volcanique

Pour changer le robinet, enlever les poignées qui entraînent le levage du panier porte lave , dévisser avec un clé les vis qui les gardent fixées. (pour les models prévues). il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau de commande. Il est ensuite nécessaire de dévisser successivement le raccord du tuyau allant au brûleur, celui du tuyau du brûleur de la veilleuse, le thermocouple et enfin celui de la rampe. Procéder ensuite au changement de la pièce.

Thermocouple du gril de pierres de lave volcanique

Pour changer le thermocouple de la gril a pierres de lava volcanique, enlever les poignées qui entraînent le levage du panier porte lave , dévisser avec un clé les vis qui les gardent fixées. (pour les models prévues). il est nécessaire de retirer les commandes et de démonter le panneau de commande. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.