

Gas 40, B330, TG - Gas 70, B660, TG



2006301 - 2006601

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



1015CT0595

Modèle : 1.0

Date de création : 2025-01-31

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	10
4.3	Éléments de l'appareil	13
5	Mode de installaton	14
5.1	Installation	14
6	Mode d'emploi	20
6.1	Utilisation	21
7	Nettoyage et maintenance	25
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	25
7.2	Nettoyage	25
7.3	Maintenance	26
8	Défaillances possibles	27
9	Élimination des déchets	28



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 en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

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

FR

- 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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

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.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.

- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

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.

Cet appareil est destiné uniquement a un usage professionnel.

FR

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.

FR

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

Nom :	Grill pierre lave, Gas 40, B330, TG
Numéro d'article :	2006301
Matériau :	acier inoxydable
Dimensions de la surface de grillade (largeur x profondeur), en mm :	312 x 483
Nombre de surfaces de grillade :	1
Nombre de zones chauffantes :	1
Quantité de remplissage de pierres de lave en kg :	1
Puissance :	4 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	330 x 625 x 310
Poids en kg :	21,4

Nom :	Grill pierre lave, Gas 70, B660, TG
Numéro d'article :	2006601
Matériau :	acier inoxydable
Dimensions de la surface de grillade (largeur x profondeur), en mm :	312 x 483
Nombre de surfaces de grillade :	2
Nombre de zones chauffantes :	2
Quantité de remplissage de pierres de lave en kg :	2
Puissance :	8 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	660 x 570 x 282
Poids en kg :	40,6

Modèle / propriétés

- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz :
 - gaz naturel E
 - buses à propane fournies
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Type de grille : grille en V (pour viande)
- Réglage de la hauteur de la grille
- Bac collecteur de graisses, amovible
- Dotation : pierres de lave pour premier remplissage

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

4.2 Fonctions de l'appareil

Le grill pierre lave est conçu pour la préparation des aliments directement sur la surface de grillade.

FR

Le grill pierre lave, comparé au grill à charbon de bois, a les avantages suivants : l'accumulation de chaleur des pierres de lave permet d'économiser de l'énergie, la consommation de combustible est faible et il n'y a pratiquement pas de dégagement de fumée lors de la cuisson des aliments.

Tableau des pressions de gaz

Catégorie d'appareil	Pression de raccordement nom. (mbar)	Pression de gaz (mbar)	Pays
I _{2E}	20	G20	DE-LU-PL-RO
I _{2ELL}	20, 20	G20, G25	DE
I _{2E+}	20/25	G20/G25	BE-FR
I _{2H}	20	G20	AT-BG-CH-CZ-DK-HR-EE-ES-FI-GB-GR-IE-IT-LT-LV-NO-PT-RO-SE-SI-SK
I _{2L}	25	G25	NL
I _{2Ls}	13	G2.350	PL
I _{2Lw}	20	G27	PL
I _{3B/P}	30	G30	BG-CY-CZ-DK-HR-EE-FI-GR-HU-IT-LT-LV-MT-NL-NO-RO-SE-SI-SK
	37	G30	PL
	50	G30	AT-DE-HU
I _{3P}	37	G31	CH-CZ-ES-GB-GR-IE-RO-SI-SK
I ₃₊	28-30/37	G30	BE-CH-CY-CZ-EE-ES-FR-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2E3B/P}	20,50	G20, G30	DE
II _{2ELL3B/P}	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
II _{2E+3+}	20/25, 28-30/37	G20, G30	BE-FR
II _{2E+3P}	20/25, 37	G20, G30	BE-FR
II _{2ELwLS3B/P}	20, 20, 13 37	G20, G27, G2.350, G30	PL

Catégorie d'appareil	Pression de raccordement nom. (mbar)	Pression de gaz (mbar)	Pays
II _{2H3B/P}	20,30	G20, G30	BG-CZ-DK-HR-EE-FI-GR-IT-LT-LV-NO-RO-SE-SI-SK
	20, 50	G20, G30	AT-DE
II _{2H3P}	20, 37	G20, G31	CH-CZ-EE-ES-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2H3+}	20, 28-30/37	G20, G30	CH-CZ-EE-ES-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2L3B/P}	25, 30	G25, G30	NL
	25, 50	G25, G30	NL
II _{2HS3B/P}	25, 25, 30	G20, G25.1, G30	HU

Tab. 1

FR

Buses / Consommation de gaz

Modèle Brûleur	Buse	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPANE / BUTANE 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPANE 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPANE / BUTANE 50 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAZ NATUREL 20 mbar
2006301 4 kW	1/100	93	93	77	135
	Consommation	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m ³ /h
2006601 2x4 kW	1/100	2x93	2x93	2x77	2x135
	Consommation	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,48 m ³ /h

Tab. 2

4.3 Éléments de l'appareil

2006601

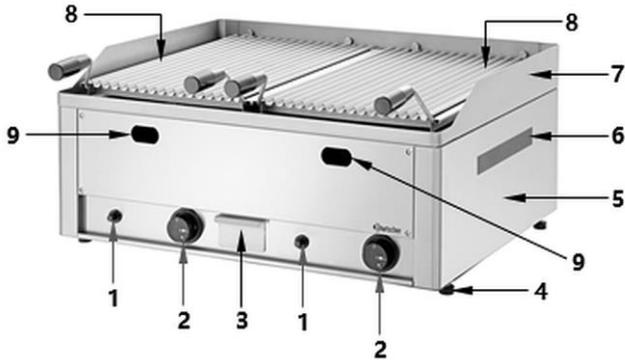


Fig. 1

2006301

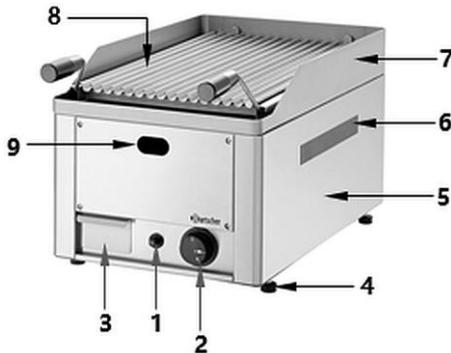


Fig. 2

1. Touche d'allumage Piezo
2. Régulateur rotatif
3. Bac collecteur de graisse
4. Pieds (4x)
5. Corps
6. Orifices de ventilation
7. Protection contre les projections
8. Grille avec 2 poignées (amovible)
9. Oculaire des brûleurs

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.

FR

Lieu d'installation

- L'appareil sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'ils ne doivent pas être raccordés 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 m³/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.
- Visser les 4 pieds.
 - Pour mettre à niveau l'appareil, il est possible de régler la hauteur des pieds.

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds.

- 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 100 mm entre les parois latérales et arrière et les objets ou murs.
- 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 90 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

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 la flamme nue 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 écoulée 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 2. Un écart de $\pm 5\%$ est admissible.

Raccord pour l'installation de gaz liquide

ATTENTION !

Ne pas oublier que nos appareils sont conçus pour une utilisation commerciale, il faut donc toujours les utiliser avec un réducteur de gaz bi-étagé.

Dans e cas des appareils destinés à un usage intérieur, le régulateur de gaz doit être équipé d'un manomètre.

De plus, il est nécessaire d'utiliser une protection contre les brisures du tuyau.

Seul un spécialiste qualifié peut effectuer le raccordement.

FR

Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

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

gaz naturel H

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 (2, fig. 3)
- Placer sur l'appareil l'étiquette correspondante indiquant la nouvelle source de gaz. Les buses et les étiquettes sont fournies avec l'appareil.

Remplacement de la buse du brûleur principal

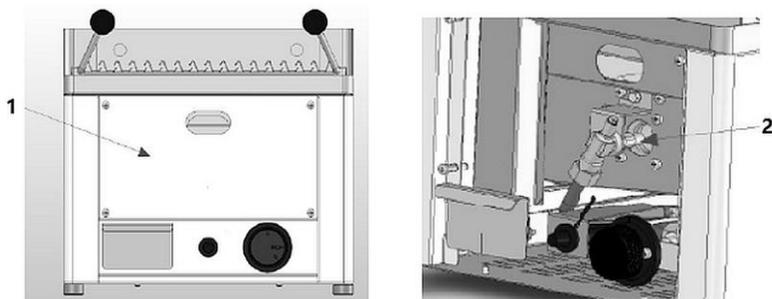


Fig. 3

FR

1. Dévisser les vis de la protection avant (1).
2. Retirer la protection avant (1).
3. Démonter la buse du brûleur principal (2).
4. Remplacer la buse par une buse qui correspond au type de gaz choisi. Prendre en compte les données du tableau 2.

Les buses correspondantes sont fournies avec l'appareil.

REMARQUE !

Il n'est pas nécessaire de régler (corriger) l'arrivée de l'air du brûleur principal.

5. Fixer de nouveau la protection avant (1) à l'aide des vis.
6. 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.

Réglage de la flamme à puissance réduite (ECO)

La flamme peut être réglée à puissance minimale (ECO) à l'aide de la vis placée dans le boîtier du régulateur rotatif à côté de l'arbre.



Fig. 4

Pour régler la flamme, suivre les consignes suivantes :

- retirer la molette du régulateur rotatif, en la tirant vers soi ;

L'orifice de réglage (a) se trouve à côté de l'arbre du régulateur rotatif.

- régler la flamme à puissance réduite à l'aide d'un petit tournevis plat

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 !

- Allumer l'appareil. Suivre 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 et la flamme du brûleur principal.
- Contrôler la flamme à puissance minimale (ECO).
- Vérifier si la flamme du brûleur atteint l'élément chauffant et s'il est bleu.

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.

6.1 Utilisation

Avertissements



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

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

Ne pas toucher l'appareil.

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

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

Le bac collecteur de graisse et son contenu deviennent brûlants.

Vider le bac collecteur seulement après son refroidissement.

Risque d'incendie !

Ne jamais poser d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de grillade pendant l'utilisation de l'appareil.

Ne jamais placer de récipients en plastique ou autres récipients sur la surface de grillade.

FR

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** » .
2. Sécher soigneusement l'appareil.
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 grillade.



4. Placer la grille dans l'appareil.
5. Placer 1 kg de pierres de lave dans chaque zone chauffante.
6. Répandre uniformément les pierres de lave sur la grille.

Les pierres de lave ont un diamètre de 25 mm au minimum à 30 mm au maximum, d'une longueur maximale de 50 mm, tolérance +/- 5%.



ATTENTION !

Ne jamais dépasser la quantité spécifiée (1 kg par zone chauffante) lors du remplissage du grill pierre lave.

FR



7. Installer la grille.

Mise en marche de l'appareil

L'appareil **2006301** dispose d'une zone chauffante. L'appareil **2006601** est équipé de 2 zones chauffantes ainsi que d'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 grillade.

Éléments de commande

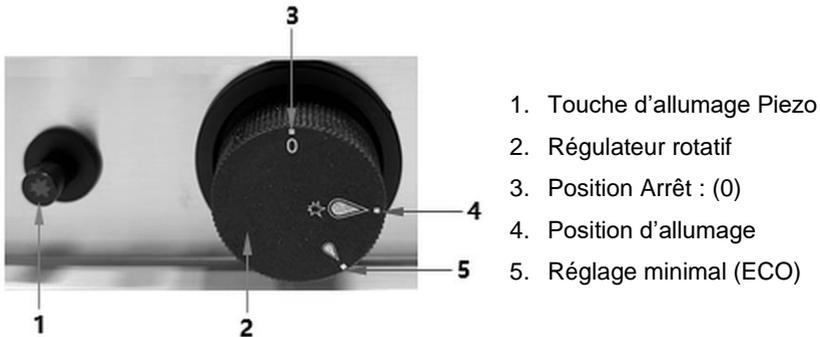


Fig. 5

Allumage du brûleur d'allumage

1. Tourner le régulateur rotatif (2, fig. 5) sur la position d'allumage (4).
2. Appuyer sur le régulateur de gaz (2) et le maintenir pressé.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche d'allumage piézo (1) jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Il est possible de voir la flamme d'allumage par l'orifice à l'avant.

4. Maintenir pressé le régulateur rotatif (2) pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le fusible thermique soit chaud.
5. Relâcher ensuite le régulateur de gaz (2).

Si la flamme d'allumage s'éteint, répéter l'opération.

Réglage de la faible puissance

1. Pour régler une puissance plus faible; tourner le régulateur rotatif (2) sur la position « ECO » (5).

Mise à l'arrêt de l'appareil

1. Pour éteindre l'appareil, tourner le régulateur rotatif sur la position « 0 » (3).

Préparations des plats

1. Préchauffer la surface de grillade aux températures choisies pour les plats donnés.
2. Préparer les plats à griller.
3. Les placer les uns après les autres sur la surface de grillade.

Au cours de la cuisson, la graisse et les résidus s'écoulent par l'orifice d'évacuation de la graisse dans le bac collecteur de graisse.

4. Vérifier régulièrement le bac collecteur de graisse.
5. Après le travail et après refroidissement de l'appareil, vider le bac collecteur de graisse.
6. Contrôler les plats à griller durant le processus de cuisson.
7. Entre temps, retourner les plats à griller.

Les pierres de lave accumule la chaleur, ainsi les produits grillés peuvent être plus longtemps maintenus chauds.

8. Retirer les produits grillés de la surface de travail à l'aide d'ustensiles de grillade appropriés (pinces, fourchette de barbecue, etc.).
9. Lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur rotatif sur la position « 0 ».
10. Fermer la vanne d'arrêt de gaz.

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.

FR

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 grillade en les déplaçant à l'aide du racloir de nettoyage adapté vers l'ouverture de récupération de graisse et dans le bac de collecte des graisses.
3. Retirer la (les) grille(s).
4. Retirer la (les) tôle(s) de protection des brûleurs à gaz.
5. Nettoyer la (les) grille(s) et tôle(s) de protection avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
6. Rincer à l'eau claire plusieurs fois jusqu'à éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
7. Rincer à l'eau claire plusieurs fois jusqu'à éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
8. Sortir le bac récupérateur de graisse et le vider.

9. Nettoyer le bac collecteur de graisse avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
10. Rincer à l'eau claire.
11. Essuyer le boîtier 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.
12. Toutes les surfaces et les parties amovibles de l'appareil qui ont été lavées doivent être soigneusement séchées.
13. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.
14. Appliquer une légère couche protectrice d'huile alimentaire sur la (les) grille(s).

7.3 Maintenance

Il est conseillé de faire réaliser la maintenance 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.

FR

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.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le brûleur principal ne s'allume pas	Pression d'alimentation en gaz insuffisante	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente
Le brûleur principal ne reste pas allumé ou s'éteint une fois le régulateur rotatif ou la touche d'allumage piézo relâchés	L'élément thermique n'est pas correctement raccordé au régulateur rotatif	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 rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente
	Le régulateur rotatif n'a pas été pressé suffisamment longtemps.	Maintenir pressé le régulateur rotatif pendant env. 20 secondes.
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente
Le réglage de la puissance de chauffe n'est pas possible	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente

9 Élimination des déchets

Appareils à gaz

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 chargé 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.