

# MOD: G60/GPL3T-N

Production code: F60/30GRLG/T

$$f(x)=t_{anx}$$



FR

# GRILLOIR / GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ Installation-Emploi-Entretien









MOD.		
_60/30 GRL	_65/40 GRG	_70/40 GRG
_60/60 GRL	_65/70 GRG	_70/70 GRG
	_65/40 GRL	_70/40 GRE
	_65/70 GRL	_70/80 GRE
		_70/40 GRL
		_70/80 GRL
		_70/40 GRACQE
		_70/80 GRACQE

Doc.n°	252.445.00
Edition	02

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN	27
I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	27
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	28
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	28
2. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	28
3. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	28
4. DÉBALLAGE	
5. MISE EN PLACE	
6. RACCORDEMENTS	
7. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	
8. MISE EN SERVICE	
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	
9. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	
10. POSITIONNEMENT DES GRILLES EN FONTE	
11. UTILISATION DU GRILL AU GAZ	
12. UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE	
13. UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ	
14. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	
15. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	
16. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	
17. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	
18. MISE EN SERVICE	
19. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	
20. REMPLACEMENT DE PIÈCES	
21. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	
22. PIÈCES PRINCIPALES	

# FR - INSTALLATION - EMPLOI - ENTRETIEN

# AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans survelliance en présence d'enfants et s'asseurer qu'ils ne l'utilissent pas ou qu'ils ne journent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrèt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".

# 1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

#### **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).

### **APPAREIL**

- L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.

LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.

LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET
APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT
ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A
ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE
SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE.
UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE
A ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR
L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE
LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES
MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.
L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART
DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES
SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES
NORMES EN VIGUEUR.

# II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

# 2. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

# NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

## 4. 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 protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

#### MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin 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.

Si l'équipement doit être mis prés de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

#### MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

#### 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.

#### **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.

#### **APPAREIL DE TYPE " B21 "**

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

#### **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 effi cace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

#### 6. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la finde ce manuel.

#### RACCORDEMENTE À LA CONDUITE DE GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

#### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

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 presseétoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir touts risques.



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

## MISE À LA TERRE ET NOUED EQUIPOTENTIEL

- Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⊕ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.
- Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole ♥ situé sur la partie extérieure du fond.

#### 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.

# RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



7. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.

les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.

Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:

Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).

Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.

Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).

Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).

Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).

Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.

Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

# REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

Démonter le panneau de commandes.

Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.

Revisser à fond l'injecteur UM.

Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.

Revisser à fond la vis V.

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

#### REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

Démonter le panneau de commandes.

Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.

Revisser à fond l'injecteur UM.

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

#### 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 TAB1.

Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.

Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

#### 8. 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".

#### **APPAREIL À GAZ**

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation fi gurant 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.

# VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENT ATION 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
TAB2, INTERROMPRE LE
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET
CON-TACTER LA SOCIÉTÉ DE
DISTRIBUTION DE GAZ.

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

## **EQUIPEMENTS ELECTRIQUES**

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

les valeurs du courant de chaque phase.

la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

# III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### 9. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler 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'arrèt 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 IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

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 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

# 10. POSITIONNEMENT DES GRILLES EN FONTE

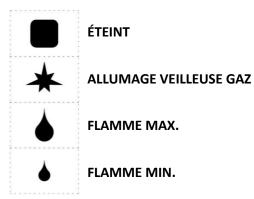
La grille de cuisson est réversible, inclinée pour les viandes et horizontale pour le poisson et les légumes.

#### 11. UTILISATION DU GRILL AU GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil. Le grill ne doit pas être utilisé pour chauffer des casseroles ou des poêles.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

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



#### **ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE**

- Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
- 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 relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

#### ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en

position "flamme maximum".

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

#### **ARRÊT**

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " Éteint " .

#### **UTILISATION DE LA LÈCHEFRITE**

 Il est conseillé de verser 2-3 cm d'eau dans les lèchefrites pour faciliter le nettoyage et obtenir une meilleure cuisson.

#### Tiroir de récolte des graisses

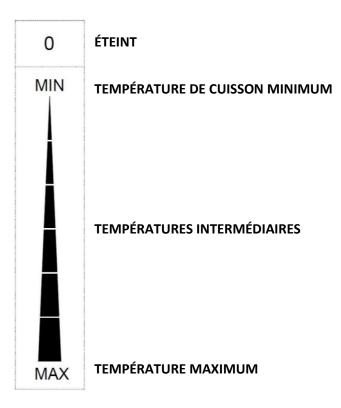
Les graisses de cuisson qui tombent du grill de cuisson et passent à travers le brasier s'accumulent dans un tiroir spécial. Vider et nettoyer régulièrement ce tiroir.

## 12. UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil. Le grill ne doit pas être utilisé pour chauffer des casseroles ou des poêles.

#### **ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE**

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



#### **ALLUMAGE**

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

### **ARRÊT**

Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

Le voyant jaune s'éteint.

#### **UTILISATION DE LA LÈCHEFRITE**

Il est conseillé de verser 2-3 cm d'eau dans les lèchefrites pour faciliter le nettoyage et obtenir une meilleure cuisson.

#### 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.

# 13. UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.

Le grill ne doit pas être utilisé pour chauffer des casseroles ou des poêles.

#### **REMPLISSAGE DE LA LAVE**

Les appareils sont livrés avec 2 sacs de pierre de lave pour chaque brasier (zone de cuisson).

Chaque sac pèse 4 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.

Le deuxième sac sera utilisé pour compenser progressivement la lave utilisée.

#### 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 BRULEURS

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



#### **ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE**

- Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
- 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 relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

#### ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".
- Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre " flamme max. " et " flamme minimum " .

#### **ARRÊT**

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " Éteint " .

## 14. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

# IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

15. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.



- 4
- 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 utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

#### 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.

#### **LÈCHFRITES**

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

### **GRILL AU GAZ**

Nettoyage du brûleur et de la grille du foyer



ATTENTION: AVANT D'EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, S'ASSURER QUE LES GRILLES ONT REFROIDI.

- Enlever la grille de cuisson et le dispositif de

protection contre les éclaboussures en les soulevant.

- Démonter les éléments radiants en les soulevant légèrement par l'arrière et en les sortant des goujons du guide avant.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes de la protection de flamme, en éliminant toute trace de poussière et de dépôts en tous genres, en veillant à ne pas élargir les orifi ces de sortie de la flamme.
- Nettoyer les ailettes de la chambre de combustion qui acheminent les sauces dans la lèchefrite avec un racloir et essuyer ensuite avec un chiffon humide.
- Faire attention à ne pas endommager le groupe d'allumage de la veilleuse.
- Remonter l'élément radiant en s'assurant que les goujons avant s'insèrent dans leurs sièges.

#### GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ



ATTENTION: AVANT D'EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, S'ASSURER QUE LES GRILLES ONT REFROIDI.

- 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, en éliminant toute trace de poussière et de dépôts en tous genres, en veillant à ne pas élargir les orifi ces de sortie de la flamme.

#### **GRILL ÉLECTRIQUE**



ATTENTION: AVANT D'EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, S'ASSURER QUE LES RÉSISTANCES ONT REFROIDI.

- Couper l'alimentation électrique.
- Enlever la grille et le dispositif de protection contre les éclaboussures.
- Nettoyer l'intérieur du grill avec un racloir.



ATTENTION: ÉVITER DE NETTOYER LES RÉSISTANCES ET NE PAS UTILIZER D'EAU À L'INTÉRIEUR DU GRILL À CAUSE DE LA PRÉSENCE DE COMPOSANTS ÉLECTRIQUES.

#### L'ENTRETIEN

# 16. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

# 17. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre "Instructions pour l'installation".

#### 18. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre "Instructions pour l'installation".

# 19. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

### **GRILL AU 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

#### v. INSTRUCTIONS POUR

#### 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.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

# LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

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

#### **GRILL ÉLECTRIQUE**

#### L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.

#### LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

#### **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.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

# LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

#### 20. REMPLACEMENT DE PIÈCES

#### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES** PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR **GÉNÉRAL D'ALIMENTATION** ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.



**COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE** DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION. APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT. APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN



COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, **VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT** RELIÉ AU CÂBLAGE.

#### **GRILL AU GAZ**

#### REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

- Sortir la manette.
- Démonter la facade.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

## REMPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL, DE LA **VEILLEUSE ET DE LA THERMOCOUPLE**

- Enlever la lèchefrite.
- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.

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

#### REMPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL.

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Démonter la façade inférieure.
- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter le dispositif de protection contre les éclaboussures, les grilles, les éléments radiants, le support avant des éléments radiants et la protection des brûleurs.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

#### **GRILL ÉLECTRIQUE**

#### REMPLACEMENT DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Démonter la façade inférieure.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### REPLACEMENT DES RÉSISTANCES.

- Enlever la lèchefrite.
- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever le dispositif de protection contre les éclaboussures et la grille.
- Démonter le boîtier et la protection des terminaisons des résistances en dévissant les vis autotaraudeuses de la partie supérieure du plan.
- Remplacer le composant en le sortant de la partie supérieure.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

#### REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL.

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Enlever le panneau inférieur du bandeau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

#### GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

#### REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

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

# REMPLACEMENT DE LA VEILLEUSE ET DU THERMOCOUPLE.

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

#### REMPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL.

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

### 21. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contróler 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.

#### 22. PIÈCES PRINCIPALES

#### **GRILL AU GAZ**

- Robinet De Gaz
- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

#### **GRILL ÉLECTRIQUE**

- Thermostat de travail
- Résistance

- Voyant

# **GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ**

- Brûleur Principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Robinet De Gaz
- Brasier
- Lave volcanique