

MOD : WR-GPLD-04

Production code : FTH 60 GL



GRIDDLE PLATES

NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI

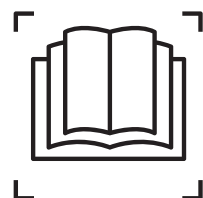


WR-GPLS-03



WR-GPLD-04

WR-GPLS-03, WR-GPLD-04



CONTENU



Déclaration de conformité

Mode d'emploi

Nettoyage et entretien

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2009/142/ES, 2014/30/ES, 2014/35/ES à la loi n° 22/1997 sb., 258/2000 sb., 258/2000 sb., 616/2006 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

Model	Burner	PUISSANCE(kW)	DIMENSIONS PLAQUE (cm)	DIMENSIONS TOTAL (cm)
FTH 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTR 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTH 60 GL	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHR 60 GL	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHC 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTRC 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTHC 60 GL	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHRC 60 GL	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTH 90 GL	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHC 90 GL	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHR 90 GL	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHRC 90 GL	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 29 v

BURNERS

MODEL	NOZZLE	Burner	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m³ G 20 Naturel GAS 20 mbar	TUYAU DE JONCTION POUR LE GAZ
FT**-30 GL	NOZZLE OF BURNER 1/100 MM	4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSUPTION	4,0 kW	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m³/h	---
FT**-60 GL	NOZZLE OF BURNER 1/100 MM	2x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSUPTION	2x 4,0 kW	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,148 m³/h	---
FT**-90 GL	NOZZLE OF BURNER 1/100 MM	3x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSUPTION	3x 4,0 kW	1,638 kg/h	1,638 kg/h	1,638 kg/h	2,22 m³/h	---

Model	Burner	PUISSANCE(kW)	DIMENSIONS PLAQUE (cm)	DIMENSIONS TOTAL (cm)
FTH 30 G	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 22 v
FTR 30 G	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 22 v
FTH 60 G	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 22 v
FTHR 60 G	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 22 v
FTHC 30 G	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 22 v
FTRC 30 G	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 22 v
FTHC 60 G	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 22 v
FTHRC 60 G	2x 4,0 kW	8,0	65 x 48	66 x 60 x 22 v
FTH 90 G	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 22 v
FTHC 90 G	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 22 v
FTHR 90 G	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 22 v
FTHRC 90 G	3x 4,0 kW	12,0	97 x 48	99 x 60 x 22 v

BURNERS

MODEL	NOZZLE	Burner	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 Naturel GAS 20 mbar	TUYAU DE JONCTION POUR LE GAZ
FT**-30	NOZZLE OF BURNER 1/100 MM	4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSUPTION	4,0 kW	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m ³ /h	---
FT**-60	NOZZLE OF BURNER 1/100 MM	2x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSUPTION	2x 4,0 kW	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,148 m ³ /h	---
FT**-90	NOZZLE OF BURNER 1/100 MM	3x 4,0 kW	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSUPTION	3x 4,0 kW	1,638 kg/h	1,638 kg/h	1,638 kg/h	2,22 m ³ /h	---

CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

Recommandation importante:

-Le produit est destiné uniquement à un usage intérieur.

N'utilisez jamais cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé ou immergé. Dans ce cas, retournez cet appareil au centre service autorisé pour examen.

- Pour usage professionnel seulement
- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présent notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation , etc

LA LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois , celui-ci doit résister à la chaleur de 90°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

INSTALLATION :

Installation, réglage et adaptation à l'autre type du gaz ainsi que la mise en service peuvent être faits seulement par une personne instruite, ayant l'autorisation à ce type d'opérations et seulement selon les normes en vigueur. L'appareil doit être placé dans un espace bien aéré, sous une hotte si possible, pour garantir le tirage des gaz de combustion. L'appareil a besoin de 2 m³ d'air sur 1h et 1kW de puissance.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-4-482; 332000-4-42
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) le milieu pour les appareil électriques

Tuyau d'amenée du gaz:

Le gaz doit être amené par le tuyau en inox zinguée, en cuivre ou par un tuyau flexible en inox, selon les normes en vigueur. Chaque appareil doit avoir un robinet pour arrêter l'amenée du gaz facilement. Après l'installation, il faut vérifier les fuites du gaz possibles. Ne jamais vérifier à l'aide du feu ouvert, ne pas utiliser les produits corrosifs. On peut utiliser p.e. l'eau au savon. L'appareil a été contrôlé par le fabricant, les données sur le type du gaz, la pression et sur le type de l'appareil sont mentionnées sur l'étiquette.

Tirage des gaz de combustion

L'appareil du type A (voir l'étiquette)

Les appareils du type A (donc les appareils pas reliés avec une cheminée) doivent être installés dans les locaux bien aérés selon les normes en vigueur, pour prévenir la cumulation des substances nuisantes à la santé dans les concentrations dangereuses.

TUYAU D'AMENÉE DU GAZ

Il faut d'abord déterminer si l'appareil est fait pour le même type de gaz qui sera utilisé et est donc conforme aux indications figurant sur l'étiquette du type de gaz utilisé.

La conversion de la poêle à gaz à un autre type de gaz, vous devez vérifier si elle correspond au type de palier à gaz, ce qui est recommandé dans ce guide.

Connexion de l'appareil à la distribution de gaz doit être tractable à un tube d'acier ou de cuivre se conformer aux exigences applicables nationales. Ce doit être contrôlée sur une base régulière et changé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet d'arrêt et rapide robinet d'arrêt. Rapide robinet d'arrêt doit être librement accessible et à portée de main de l'appareil. Après l'installation, est nécessaire pour vérifier s'il y a une fuite de gaz. Pour trouver une fuite de gaz, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse ou un spray pour la détection de fuite de gaz.

Ne pas utiliser de substances corrosives! Tous nos appareils sont soigneusement contrôlés. Type de gaz, la pression et des catégories énumérées le nom figure sur la plaque de l'information technique.

Raccordement au gaz liquide:

La pression de gaz pour le raccordement de liquide doit être 28 ou 30 mbar pour le propane / butane et 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression est inférieure à 25mbar ou supérieure à 37 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

Raccordement au gaz:

Pression pour la connexion du méthane doit être 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression du gaz est inférieure à 15mbar ou supérieur à 22,5 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

MODE D'EMPLOI

Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins tous les douze mois par le service spécialisé. Tous les interventions peuvent être effectuées uniquement par la personne qualifiée, ayant le permis d'effectuer ce type des travaux.

Certaines parties peuvent nécessiter l'échange pendant la vie de l'appareil :

piezzo électrode, sonde thermique

L'échange de la piezzo électrode ou de la sonde thermique : tab.D

Déviser et dégager le couvercle du bas (17). Déviser le joint de l'électrode piezzo et de la sonde thermique (26). Débrancher et démonter l'électrode piezzo (27) ou la sonde thermique (23). Pour le montage du nouvel élément utiliser le procédé inverse.

Attention ! Si, pendant la première utilisation, la plaque dégage de la fumée, il faut laisser l'appareil marcher à vide au moins pendant une heure, jusqu'à la disparition de l'odeur.

Allumage du brûleur principal et régulation de la puissance thermique : tab. A, B

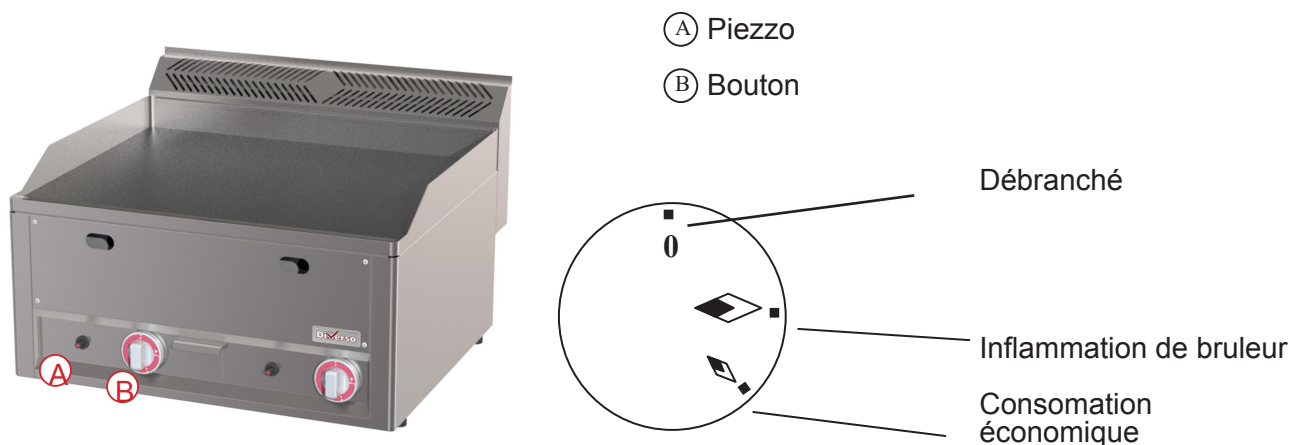
Mettre le bouton du robinet (2) dans la position « l'allumage du brûleur principal », appuyer sur lui et tenir, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piezzo jusqu'à ce que le brûleur principal ne s'allume. Vous pouvez voir la flamme à travers le trou dans le panneau frontal. Tenez le bouton (2) encore pendant quelques secondes jusqu'à ce que la sonde thermique ne se chauffe, puis lâchez le bouton. Si la flamme s'éteint, répétez le procédé.

- la flamme économique tab. A, B

Mettez le bouton (2) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est minimisée pour la consommation économique.

- pour éteindre l'appareil tab. A, B

Mettez le bouton (2) dans la position « 0 ».



Récipient de la graisse

Vérifier régulièrement le récipient et le vider à temps. Une fois l'appareil éteint, il faut vider le récipient.

ATTENTION! LE RÉCIPIENT DE LA GRAISSE PEUT DEVENIR TRES CHAUD AU COURS DE L'UTILISATION! VIDER LE RECIPIENT DE L'APPAREIL DEJA REFROIDI UNIQUEMENT.

Notices et recommandations

Les appareils avec la plaque de cuisson divisée en deux parties (GL – 60G) – il est possible de régler une température différente sur chaque moitié ou bien n'utiliser qu'une moitié de la plaque. Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

ATTENTION ! L'appareil ne peut pas être nettoyé sous l'eau courante ou de pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Nettoyage quotidien prolonge la vie et le fonctionnement de l'appareil. Avant le nettoyage vérifier, si l'appareil est débranché. Toujours débrancher l'alimentation principale. Les pièces en inox nettoyer à l'aide d'un torchon humide et un détergent sans particules abrasives, rincer, sécher. Ne jamais utiliser les produits abrasifs ou corrosifs.

Comment procéder en cas de panne de l'appareil

Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

AVERTISSEMENT:

La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été utilisé selon le mode d'emploi, s'il y avait des interventions nonprofessionnelles (interventions à l'intérieur de l'appareil). La garantie ne concerne pas les endommagements causés par la pluie, vent, etc.