

MOD : WR-GPLG-07

Production code : GL 30 GL



LAVA GRILL

NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



WR-GPLG-07



CONTENU



Déclaration de conformité

Mode d'emploi

Nettoyage et entretien

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2016/426/EU; 2014/35/EU; 2014/30/EU à la loi n° 22/1997 sb., 258/2000 sb., 38/2001 sb., 118/2016 sb., 117/2016 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

Modele	brûleur	Puissance (kW)	dimensions de la plaque (cm)	Dimensions (cm)
GL 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	32 x 48	33 x 60 x 29 v
GL 60 GL	1x 6,5 kW	6,5	32 x 48	33 x 60 x 29 v
GL 30 GLS	2x 4,0 kW	8,0	2x 32 x 48	66 x 60 x 29 v
GL 60 GLS	2x 6,5 kW	13	2x 32 x 48	66 x 60 x 29 v

MODEL BRÛLEUR	JET	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 60 mbar	9,46 kWh/m³ G 20 NATUREL GAZ 20 mbar	TUYAU DE JONCTION POUR LE GAZ
GL - 30 GL 4,0 kW	JET BRÛLEUR 1/100 MM	93	93	77	135	G 1/2"
	CONSOMMATION	0,31 kg/h	0,35 kg/h	0,32 kg/h	0,4 m³/h	---
GL - 60 GL 2x 4,0 kW	JET BRÛLEUR 1/100 MM	2x 93	2x 93	2x 77	2x 135	G 1/2"
	CONSOMMATION	0,62 kg/h	0,7 kg/h	0,64 kg/h	0,8 m³/h	---
GL - 30 GLS 6,0 kW	JET BRÛLEUR 1/100 MM	130	130	110	180	G 1/2"
	CONSOMMATION	0,53 kg/h	0,48 kg/h	0,50 kg/h	0,69 m³/h	---
GL - 60 GLS 2x 6,0 kW	JET BRÛLEUR 1/100 MM	2x 130	2x 130	2x 110	2x 180	G 1/2"
	CONSOMMATION	1,06 kg/h	0,96 kg/h	1,0 kg/h	1,38 m³/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 présente 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.

Déballer 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.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT

Important:

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

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:

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.

Contrôle du réglage de l'appareil sur le type du gaz :

Vous devrez vérifier si l'appareil est conçu pour le gaz que vous utilisez. Sur l'étiquette de chaque appareil le type du gaz auquel l'appareil est adapté, est mentionné.

Instructions pour l'adaptation à d'autres types du gaz :

L'appareil est ajusté et contrôlé pour l'usage avec le gaz liquéfié (voir l'étiquette de l'appareil). L'adaptation à un autre type du gaz doit être effectuée par la personne qualifiée, les buses pour l'autre type du gaz et la notice d'installation se trouvent dans le sachet.

L'échange de la buse du brûleur principal : tab. D

Déviser et dégager le couvercle du bas (21)

Déviser la buse (23a) et ajuster la nouvelle buse adaptée au type du gaz souhaité selon le tableau des données techniques.

Il ne faut pas ajuster l'amenée de l'air pour le brûleur principal.

Important :

Après l'adaptation à un autre type du gaz, il faut corriger le type du gaz sur l'étiquette de l'appareil.

Contrôle du fonctionnement de l'appareil:

- vérifiez les fuites de gaz possibles
- vérifiez la mise en flamme et la flamme du brûleur principal
- vérifiez le fonctionnement du brûleur principal dans la position flamme minimale (économique)
- vérifiez si la flamme touche le thermoélément et si la flamme reste bleue
- il est strictement recommandé d'utiliser l'appareil selon le mode d'emploi

Réglage de la flamme minimale (économique) :

La flamme minimale peut être réglée à l'aide du vis placé dans le corps du robinet du réglage.

Pour régler la flamme il faut :

- retirez le bouton de réglage (par un trait vers soi)
- à côté de l'arbre de robinet et un trou pour réglage
- à l'aide d'un petit tournevis réglez la flamme

Avant la première utilisation enlevez la feuille de protection !

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, repetez 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.

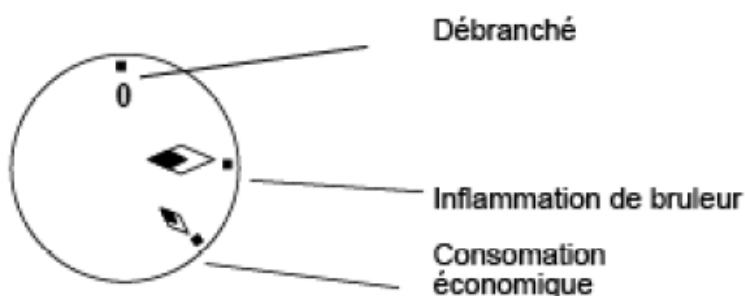
- pour éteindre l'appareil tab. A, B

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



① Piezzo

② Bouton



Réceptacle de la graisse

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

ATTENTION! LE RÉCÉPTE 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 bouchons 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 dommages causés par la pluie, vent, etc.