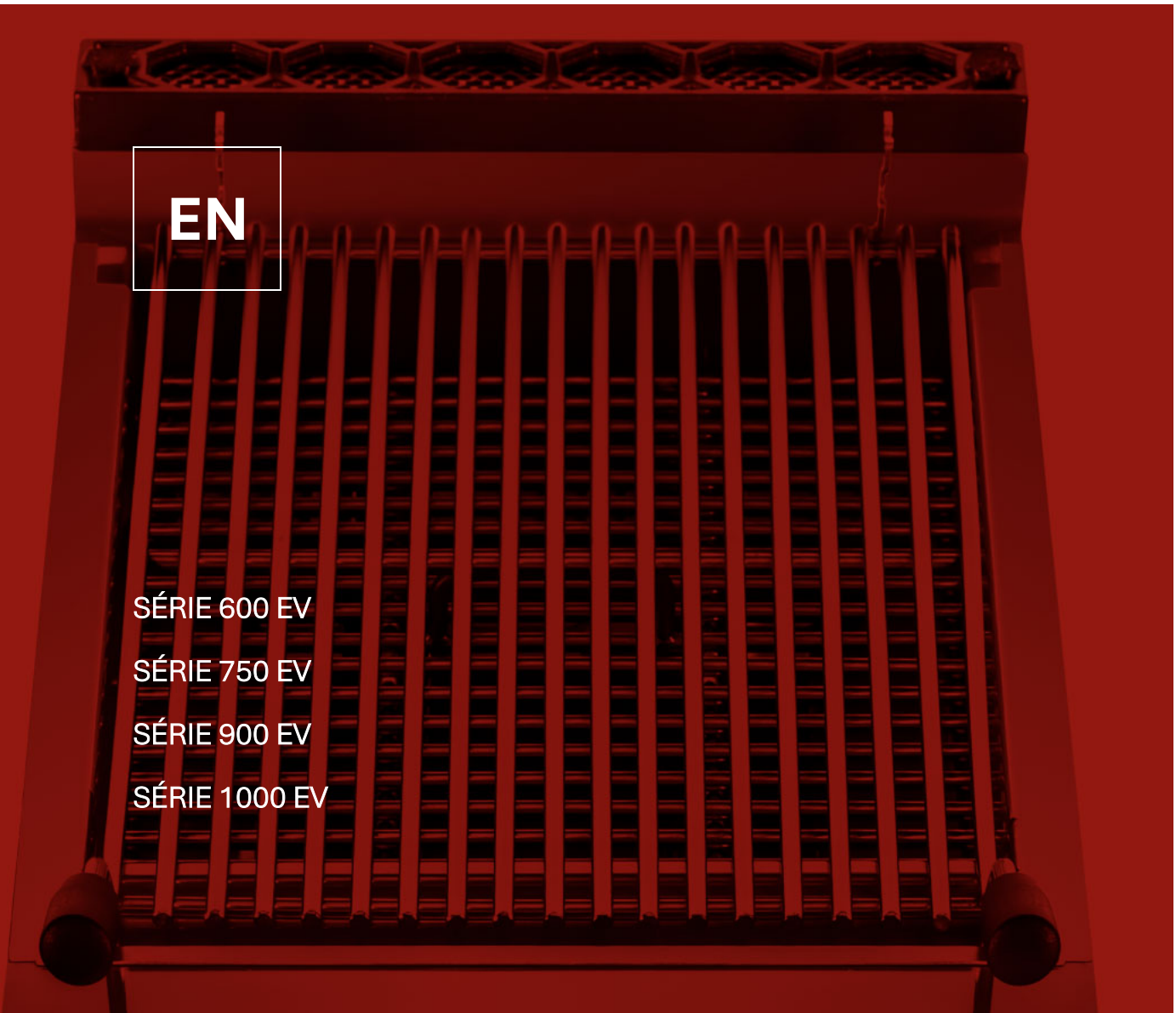




MANUEL DES INSTRUCTIONS TECHNIQUES

MANUEL D'UTILISATION

**GRILL À EAU AU GAZ E.V LAVE VOLCANIQUE GRILL À
GAZ E.V**

A photograph of a JEMI electric grill, viewed from the front. The grill has a black metal frame and a series of vertical metal bars. The top of the grill features a hexagonal mesh pattern. The entire image is overlaid with a semi-transparent red filter. A white rectangular box is positioned on the left side of the grill, containing the text 'EN'.

EN

SÉRIE 600 EV

SÉRIE 750 EV

SÉRIE 900 EV

SÉRIE 1000 EV

SOMMAIRE

1.	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR.	03
1.1	INSTALLATION DE L'APPAREIL.	03
1.2	CONNEXION AU RÉSEAU GAZIER.	04
1.3	VENTILATION.	05
1.4	RACCORDEMENT À L'EAU ET AUX ÉGOUTS	07
1.5	DIMENSIONS PHYSIQUES.	08
1.6	DONNÉES TECHNIQUES, CONSOMMATION et ÉNERGIE	12
1.7	CHANGEMENT DE GAZ.	18
1.8	ALLUMAGE DES BRÛLEURS.	19
2.	INSTRUCTIONS DE L'UTILISATEUR.	21
2.1	CONDITIONS DE MISE EN SERVICE.	21
2.2	ALLUMAGE DES BRÛLEURS.	22
2.3	IMPORTANT.	23
2.4	DES PIÈCES QUI PEUVENT ÊTRE REMPLACÉES.	23
2.5	PLAQUE NOMINATIVE.	25
2.6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.	26
Annexe 1	PAYS CLÉS ET DE DESTINATION.	28
Annexe 2	ÉLIMINATION DES DÉCHETS.	29

GRIL À GAZ

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL

LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PIÈCES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAFIQUÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

1.1 MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

1. Retirez l'appareil de son emballage et placez-le à sa place, procédez à l'égalsation à l'aide des pieds réglables jusqu'à obtenir un nivellement parfait ; lorsque l'ensemble est constitué de plusieurs modules à assembler, une attention particulière doit être portée à ce nivellement, ainsi qu'à l'alignement des différents modules.
2. Vérifiez que les parties lâches sont parfaitement en place.
3. Lorsque l'appareil doit être sur ou près de matériaux inflammables, il faut les protéger contre l'irradiation thermique ou respecter la distance minimale de séparation de 50 millimètres.

MACHINES ÉQUIPÉES DE ROUES (Optionnel)

- Le but des roues est de faciliter le nettoyage de la cuisine.
- Positionnez correctement l'équipement.
- Prévoir la connexion de l'alimentation en gaz par des éléments flexibles.
- Verrouillez toujours les deux roues avant avec le frein qu'elles montent.

1.2 CONNEXION AU RÉSEAU GAZIER

1. Avant de connecter l'appareil, vérifiez sur la plaque nominative pour quel type de gaz il est préparé, si c'est différent de celui de l'installation, informez le service technique correspondant, afin qu'il puisse procéder au changement des injecteurs et à la régulation des brûleurs.
2. Dans les installations rigides, insérez une vanne d'arrêt générale, en recommandant également un filtre.
3. Un raccord pivotant doit être installé dans le réseau d'installation, ce qui permet de déconnecter l'appareil.
4. Le tuyau d'installation doit avoir des dimensions adaptées à la quantité de combustible requise par les appareils, selon la consommation et la perte de pression permise. La section de la conduite d'alimentation doit être au moins égale à la somme des sections de toutes les sorties des appareils à alimenter. Selon la longueur de la conduite d'alimentation, il est conseillé d'augmenter la section d'environ 10 %, pour chaque 10 mètres de tuyau, coude, clé, etc. vers le compteur ou l'alimentation.
5. Si un tube flexible est utilisé pour connecter l'équipement, il faut prendre en compte que le tuyau flexible d'alimentation en gaz aura une longueur maximale de 1,5 mètre, qu'il doit être assemblé aussi linéaire que possible pour éviter les torsions, qu'il doit respecter les exigences nationales en vigueur et doit être examiné et remplacé périodiquement si nécessaire.
6. Les liens syndicaux doivent respecter les règlements en vigueur.
7. Assurez-vous que l'installation est bien étanche, car les fuites potentielles sont détectées en appliquant de l'eau savonneuse sur les joints, les joints ou les connexions. Avec cette procédure, des pertes minimales peuvent être détectées, indiquées par la formation de bulles : « ne jamais utiliser de flammes pour chercher des fuites »
8. Vérifiez que les brûleurs et les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.
9. L'étanche de tous les composants filetés, situés sur le circuit à gaz et pouvant être démontés, doit être assurée au moyen de joints mécaniques, à l'exception de tout produit qui affecte l'étanchéité du filetage ; cette étanchéité doit être maintenue même après démontage et assemblage ultérieur.
10. Les matériaux d'étanchéité ne doivent pas vieillir ni se déformer dans des conditions normales d'utilisation des appareils.
11. La pression d'alimentation doit être contrôlée avec tous les brûleurs allumés à puissance maximale, les pressions d'alimentation doivent être selon le type de gaz à utiliser.

12. Lorsque la pression du réseau est inférieure à 12 mbar pour le gaz naturel, le fabricant n'est pas responsable du bon fonctionnement de l'appareil.
13. Pour vérifier la pression de l'alimentation, insérez un manomètre avec une colonne d'eau ou similaire à la prise existante dans le collecteur principal ou la batterie de la machine.
14. Dans chaque installation fixe, il est conseillé d'insérer un réducteur de pression réglable à la pression de l'installation et avec une capacité pour le débit maximal de chaque connexion.
15. Nos cuisines et appareils électroménagers sont équipés de brûleurs utilisant des combustibles gazeux, du GPL et du gaz naturel.
16. Pour chaque changement de carburant, il est conseillé de faire appel au Service Technique ou à une personne autorisée pour procéder au changement des injecteurs et à la régulation ultérieure des brûleurs.
17. Les réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé doivent être respectées.
18. Ne connectez pas l'appareil à des réseaux contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.
19. Avant d'installer l'appareil, vérifiez que la régulation du courant est compatible avec les conditions locales de distribution, le type de gaz et la pression

1.3 VENTILATION

Il est recommandé que la pièce, dont le volume minimum est de 8 m³, dispose d'une ou deux ouvertures praticables qui, si nécessaire, permettent une ventilation rapide.

Au total, la surface d'ouverture ne doit pas être inférieure à 0,4 m². Cette ouverture peut également être remplacée par l'installation d'un détecteur de fuite de gaz à l'intérieur des locaux pour empêcher le passage de gaz non brûlé.

La coupure doit avoir lieu avant que 50 % de la limite inférieure d'explosif ne soit atteinte à l'intérieur de l'enceinte. Cette alimentation en air doit répondre aux exigences du pays où un appareil du type concerné est installé.

La quantité d'air neuf requise doit être respectée conformément aux dispositions de la partie 5 de la norme UNE 60.670, concernant les entrées et l'évacuation des produits concernés, le bon fonctionnement de ces appareils et une ventilation suffisante des locaux seront assurées.

La surface minimale des entrées d'air fixes doit être conforme au tableau suivant :

DÉPENSE CALORIQUE TOTALE. INSTALLATION GT. EN KW.		SECTION D'OUVERTURE LIBRE CM2
< 25 (21 500 kcal/h)	→	30 >
25 < g < 70	→	> 70
70 (60 200 kcal/h)	→	5 (g/1000 kcal/h.)

g étant la somme des coûts totaux de chauffage de chacun des appareils à gaz logés dans les locaux.

Lorsque l'entrée d'air est effectuée par un conduit individuel, les angles vifs dans sa disposition doivent être évités et sa section libre doit être d'au moins 100 cm² ; s'il y a un maximum de deux changements de direction, elle doit atteindre 250 cm².

Si le nombre de changements est plus élevé, ces entrées d'air doivent répondre aux exigences du pays où un appareil du type concerné est installé.

La ventilation par évacuation thermique est considérée comme suffisante si elles sont évacuées à l'extérieur des locaux où les appareils sont installés.

Pour chaque kW de consommation de chaleur en fonctionnement, 10 m³/h d'air sont nécessaires.

$$v_{tot} = \sum q_{nb} \cdot l$$

V_{tot} – Débit total d'évacuation de l'air requis, en mètres cubes par heure (m³/h).

ΣQNB – Consommation totale de chaleur de tous les appareils en fonctionnement, en kilowatts (kW).

L – Débit d'évacuation d'air unitaire (≥10 m³/h) / kW.

IMPORTANT

Ne modifiez pas les entrées d'air de combustion, ni l'évacuation des produits de combustion, nécessaires à une bonne combustion des brûleurs.

1.4 RACCORDEMENT À L'EAU ET AUX ÉGOUTS

Les **modèles de grills à eau à gaz** disposent à la fois d'une entrée d'eau et d'un système de drainage dans les séries 750, 900 et 1000 :

CONNEXION D'EAU. SÉRIES 750 / 900 / 1000

La connexion au réseau d'eau doit être réalisée conformément à la réglementation en vigueur sur l'eau potable selon la norme EN 1717

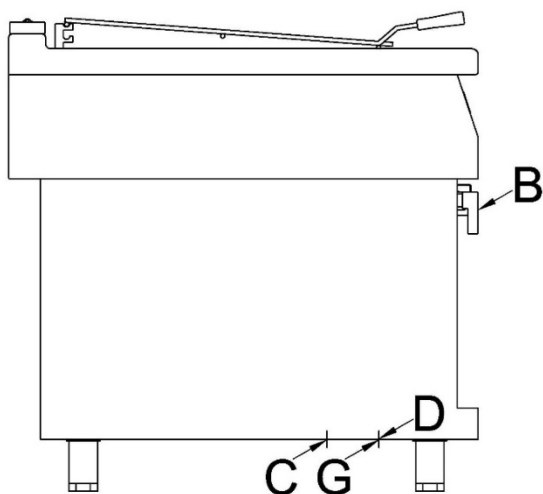
- Installez une clé de coupure générale avant l'installation de l'appareil, ainsi qu'un filtre mécanique.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite d'eau aux points de connexion ou de connexion.
- Le bouton du robinet d'entrée d'eau est situé à l'avant inférieur de l'appareil.

La connexion de l'appareil est de 1/2" mâle.

VIDANGE DU PLATEAU. SÉRIES 750 / 900 / 1000

- Le diamètre du tuyau de drainage alimenté est de 25 mm.
- Il doit être relié à un siphon de type ouvert pour le vidage du plateau.

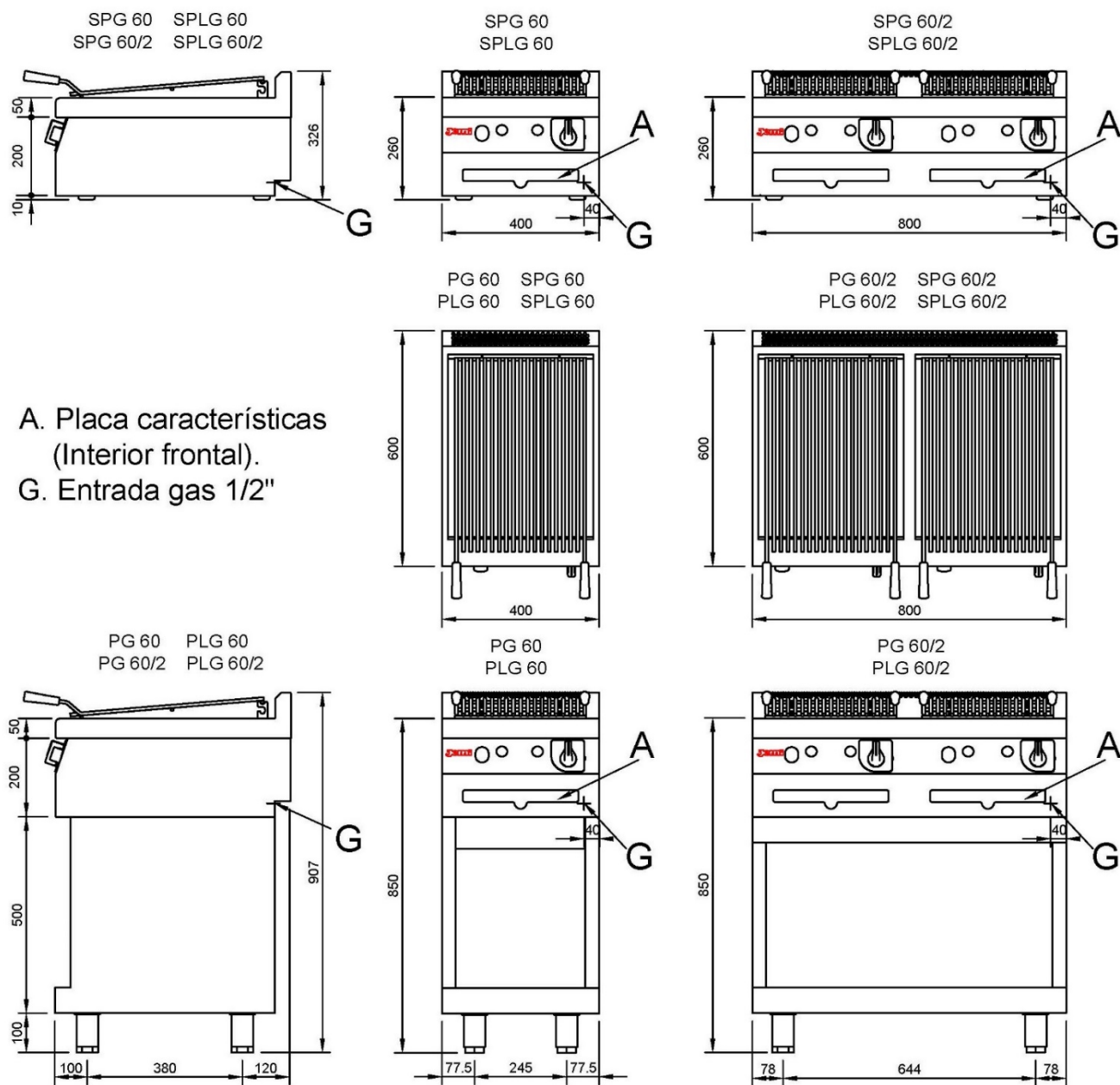
Les conduits de refoulement doivent être fabriqués en matériaux résistants à la chaleur (min 110°C).



B. Grifo de llenado.
C. Desagüe Ø18 mm
D. Entrada de agua 1/2"
G. Entrada gas 3/4".

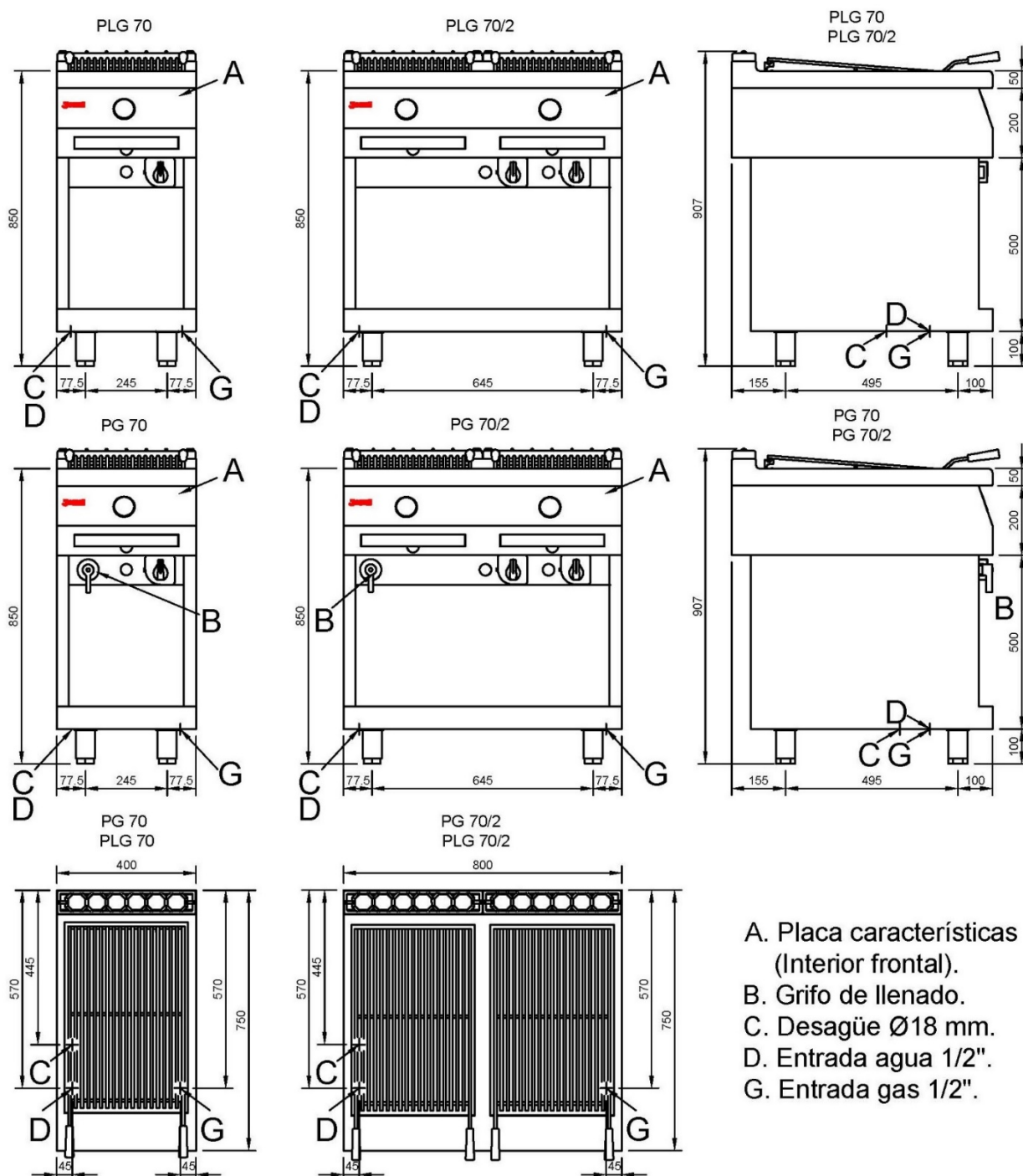
1.5 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE EV 600

CONNEXIONS



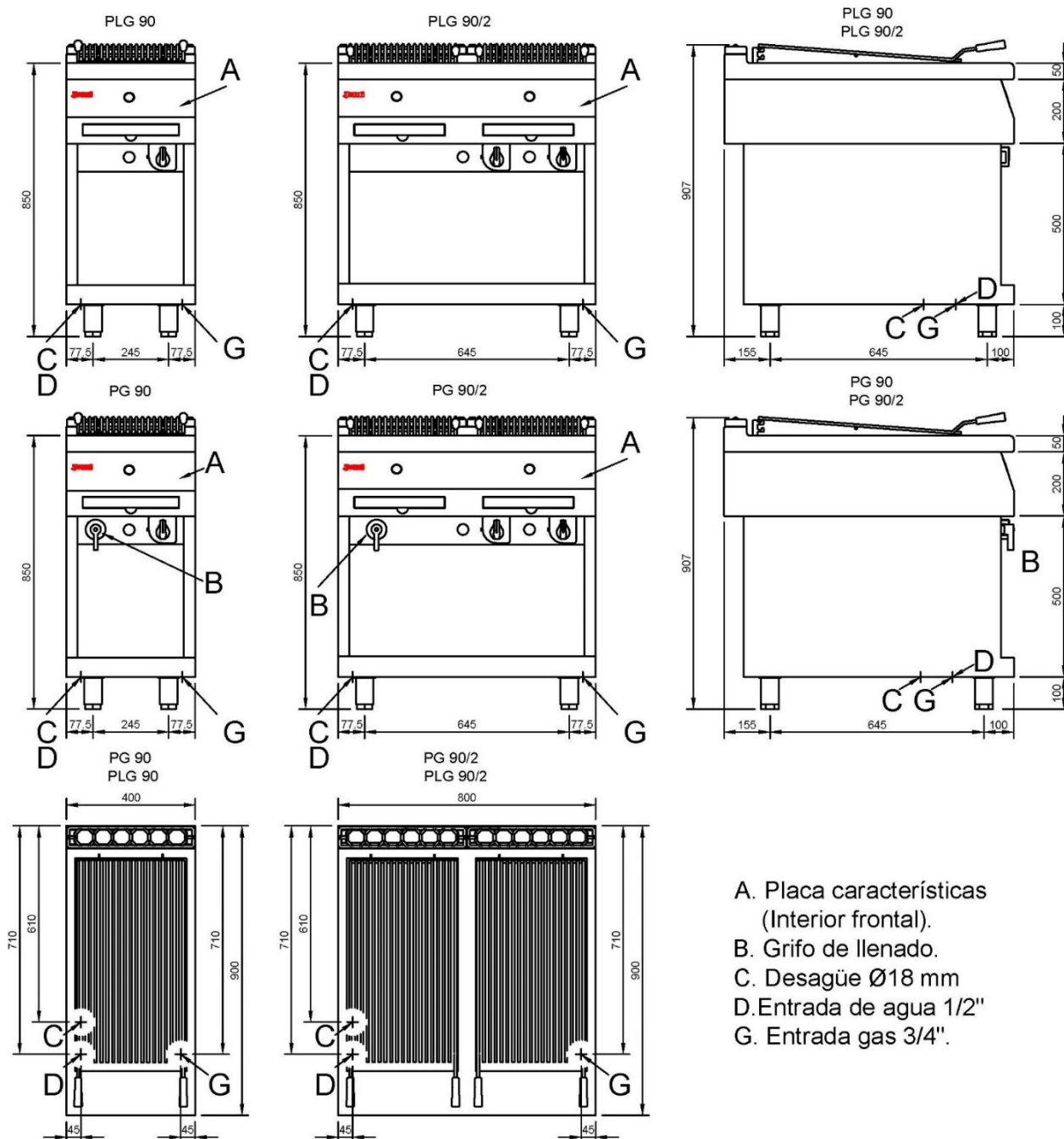
1.5 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE EV 750

CONNEXIONS



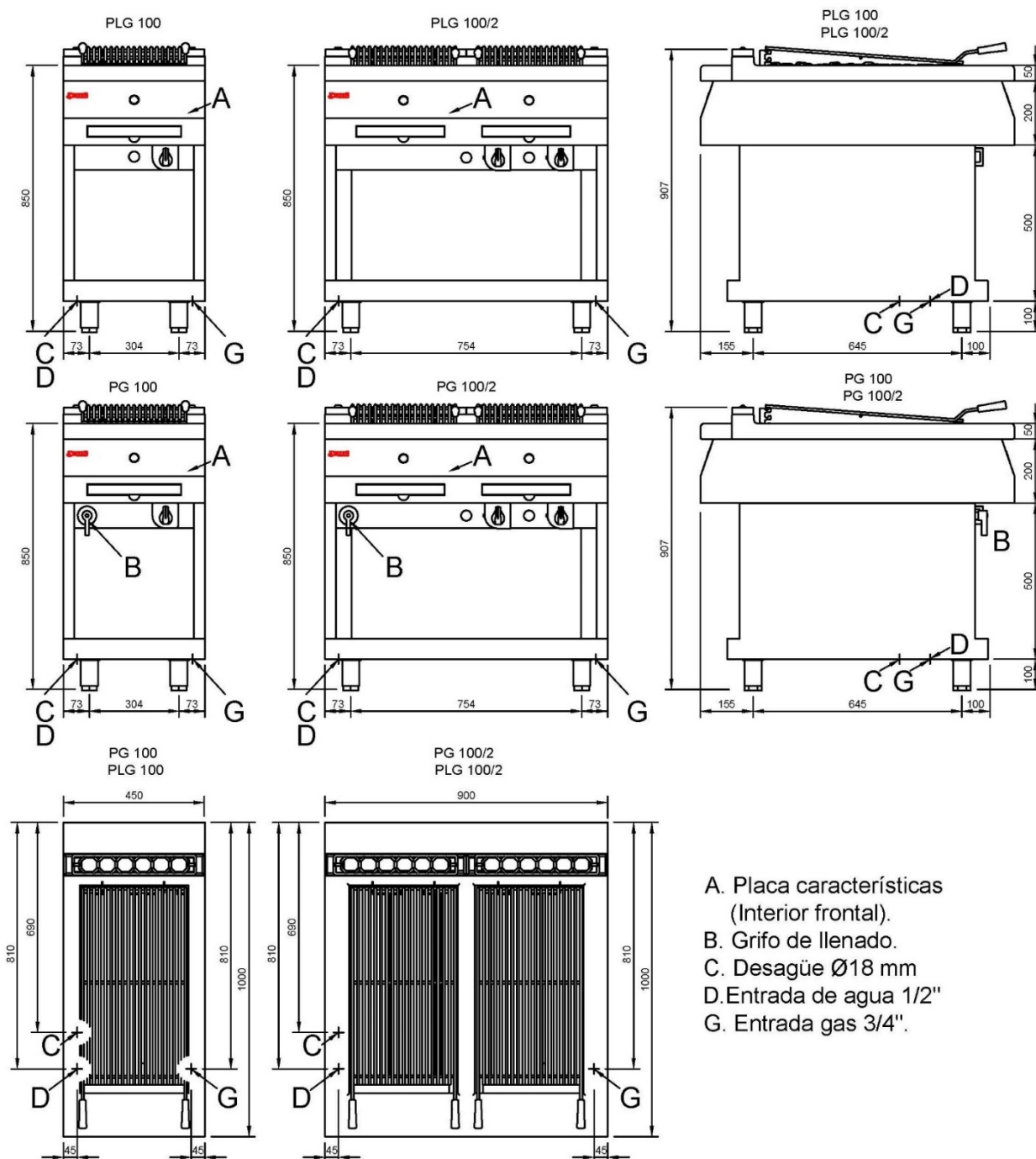
1.5 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE EV 900

CONNEXIONS



1.5 DIMENSIONS PHYSIQUES DE LA SÉRIE EV 1000

CONNEXIONS



1.6 DONNÉES TECHNIQUES, CONSOMMATION ET CONSOMMATION

TABLE I. CATÉGORIES, GAZ ET PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT

PAYS	2E FAMILLE								3E FAMILLE			
	Groupe H		Groupe L		Groupe E		Groupe E+		Groupe B/P		Groupe 3+	
	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
Chevalier Dragon	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
NON	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
EN	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	G30+G31	30/50	-	-
C'est-à-dire	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
ÇA	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
ÇA	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30/50	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37

TABLE II. DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR

NOM	SÉRIES	NATUREL	NATUREL	GPL	GPL	GPL	GPL
		G20 H & E 20 mbar	G25 L 25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar	G31 30 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Diamètre du brûleur injecteur mm.	600						
	750	1,40 x 2	1,40 x 2	0,95 x 2	0,95 x 2	0,85 x 2	0,85 x 2
Diamètre du brûleur injecteur mm.	900						
	1000	1,70 x 2	1,70 x 2	1,10 x 2	1,10 x 2	1,00 x 2	1,00 x 2
Diamètre de l'injecteur Pilot Q160 mm.	600						
	750						
	900	0,51	0,51	0,35	0,35	0,35	0,35
	1000						
Diamètre de l'injecteur Pilote de POLI mm .	600						
	750						
	900	0,27	0,27	0,22	0,22	0,22	0,22
	1000						

REMARQUE : Tous les injecteurs ont un diamètre en centièmes de millimètre assigné à eux.

TABLEAU III. CONSOMMATION, ÉNERGIE ET DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	PG 60	PG 60/2	PG 70	PG 70/2	PG 90	PG 90/2	PG100	PG100/2
Heat Power Hi								
En kW nominal.								
G20 20mbar.	7,57	15,14	7,57	15,14	10,27	20,54	10,27	20,54
G25 25mbar.	7,16	14,32	7,16	14,32	9,77	19,54	9,77	19,54
G30/31 28-30/37 mbar.	7,20	14,40	7,20	14,40	9,97	19,97	9,97	19,97
G31 30 mbar.	6,55	13,10	6,55	13,10	9,09	18,18	9,09	18,18
G30 50mbar.	7,37	14,74	7,37	14,74	10,26	20,52	10,26	20,52
G31 50mbar.	6,42	12,84	6,42	12,84	8,75	17,50	8,75	17,50
Consommation d'essence élevée (15°C 1 013,25 mbar)								
Méthane H G20 m³/h. Hi=34,02 MJ/m³.	0,80	1,60	0,80	1,60	1,08	2,16	1,08	2,16
Méthane L G25 m³/h. Hi=29,25 MJ/m³.	0,88	1,76	0,88	1,76	1,20	2,40	1,20	2,40
G.P.L. G30/G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,78	1,56	0,78	1,56
G.P.L. G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,51	1,02	0,51	1,02	0,71	1,42	0,71	1,42
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,79	1,58	0,79	1,58
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0,49	0,98	0,49	0,98	0,68	1,36	0,68	1,36
CONSOMMATION MINIMALE (Kw au-dessus de Bonjour).								
NATURAL G20 20 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
NATUREL G25 25 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4

G.P.L. G31 30 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
CONSUMMATION DE PILOTES (KW au-dessus de Hi).								
NATURAL G20 20 mbar.	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW
NATUREL G25 25 mbar.	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.								
G.P.L. G31 30 mbar.								
G.P.L. G30 50 mbar.								
G.P.L. G31 50 mbar.								
Dimensions extérieures mm.								
Largeur.	400	800	400	800	400	800	400	800
Mérites.	600	600	700	700	900	900	1000	1000
Élevé.	330	330	850	850	850	850	850	850
Dimensions du barbecue mm.								
Largeur.	380	380	380	380	380	380	380	380
Mérites.	475	475	475	475	610	610	610	610
Nombre de grills	1	2	1	2	1	2	1	2
Raccord d'entrée de gaz.	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Tuyau de drainage du réservoir. Ø mm.	-	-	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25
Poids net Kg.	62	110	75	134	82	142	87	149

TABLEAU III. CONSOMMATION, ÉNERGIE ET DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	60 PLG	60/2 PLG	70 PLG	70/2 PLG	PLG 90	90/2 PLG	100 PLG	100/2 PLG
Heat Power Hi								
En kW nominal.								
G20 20mbar.	7,57	15,14	7,57	15,14	10,27	20,54	10,27	20,54
G25 25mbar.	7,16	14,32	7,16	14,32	9,77	19,54	9,77	19,54
G30/31 28-30/37 mbar.	7,20	14,40	7,20	14,40	9,97	19,97	9,97	19,97
G31 30 mbar.	6,55	13,10	6,55	13,10	9,09	18,18	9,09	18,18
G30 50mbar.	7,37	14,74	7,37	14,74	10,26	20,52	10,26	20,52
G31 50mbar.	6,42	12,84	6,42	12,84	8,75	17,50	8,75	17,50
Consommation d'essence élevée (15°C 1 013,25 mbar)								
Méthane H G20 m³/h. Hi=34,02 MJ/m³.	0,80	1,60	0,80	1,60	1,08	2,16	1,08	2,16
Méthane L G25 m³/h. Hi=29,25 MJ/m³.	0,88	1,76	0,88	1,76	1,20	2,40	1,20	2,40
G.P.L. G30/G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,78	1,56	0,78	1,56
G.P.L. G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,51	1,02	0,51	1,02	0,71	1,42	0,71	1,42
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,79	1,58	0,79	1,58
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0,49	0,98	0,49	0,98	0,68	1,36	0,68	1,36
CONSOMMATION MINIMALE (Kw au-dessus de Bonjour).								
NATURAL G20 20 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
NATUREL G25 25 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4

G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G31 30 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
CONSOMMATION DE PILOTES (KW au-dessus de Hi).								
NATURAL G20 20 mbar.	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW	≤ 0,25 kW
NATUREL G25 25 mbar.								
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.								
G.P.L. G31 30 mbar.								
G.P.L. G30 50 mbar.								
G.P.L. G31 50 mbar.								
Dimensions extérieures mm.								
Largeur.	400	800	400	800	400	800	400	800
Mérites.	600	600	700	700	900	900	1000	1000
Élevé.	330	330	850	850	850	850	850	850
Dimensions du barbecue mm.								
Largeur.	380	380	380	380	380	380	380	380
Mérites.	475	475	475	475	610	610	610	610
Nombre de grills	1	2	1	2	1	2	1	2
Raccord d'entrée de gaz.	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Poids net Kg.	62	110	75	134	82	142	87	149

1.7 CHANGEMENT DE GAZ

Le tableau II à la page 11 indiquera l'injecteur nécessaire pour modifier le type de gaz et la pression au cas où l'appareil ne serait pas prêt à être installé. Une fois le changement de gaz effectué, vérifiez à nouveau l'étanchéité de l'installation.

CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL.

LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PIÈCES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAFIQUÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.

Ces brûleurs peuvent utiliser des combustibles gazeux au GPL ou GAZ NATUREL, pour chaque changement de carburant, il est conseillé de faire appel à un service technique ou à une personne autorisée, afin de procéder au changement des injecteurs et à la régulation ultérieure des brûleurs.

1. COUREURS PERMANENTS SUR LA GRILLE. Fig.1 ou . 2

Jusqu'en 2009, le pilote Q160 avec injecteur fixe était utilisé, depuis cette année le pilote actuel du POLI est utilisé.

À l'aide d'une clé, desserrez la douille (1), remettez l'injecteur (2) et resserrez la douille (1).

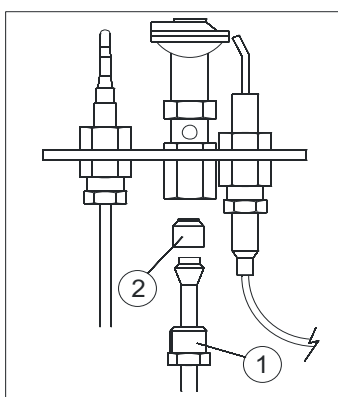


Fig. 1

Pilot Q160

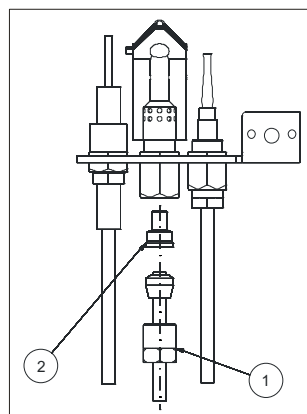


Fig. 2

Pilote actuel de

2. BRÛLEURS DE GRIL

Pour accéder aux brûleurs, retirez les commandes avant et utilisez une clé plate de 12 mm. Desserre l'injecteur et remplace-le. Voir le tableau II.

Ces brûleurs n'ont pas besoin de régulation, car ils s'autorégulent.

LORS DU PASSAGE D'UN TYPE DE GAZ À UN AUTRE, IL EST NÉCESSAIRE DE RETIRER L'ÉTIQUETTE ATTACHÉE À L'APPAREIL ET D'EN APPOSER UNE NOUVELLE AVEC LE TYPE DE GAZ ET LA PRESSION QUI ONT ÉTÉ ADAPTÉS.

ÉTIQUETTE DESCRIPTIVE DU TYPE DE GAZ.



L'ÉTIQUETTE SERA PLACÉE À CÔTÉ DE L'ENTRÉE DE GAZ DE LA MACHINE DE MANIÈRE VISIBLE

1.8 ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- **REMPISSEZ LE BAC À EAU À SON NIVEAU AVANT D'ALLUMER LE
BRÛLEURS (Uniquement sur les modèles GRILL À EAU À GAZ).**

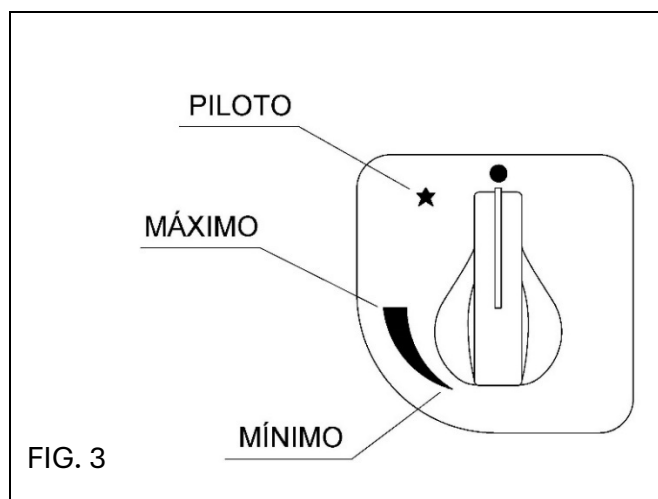
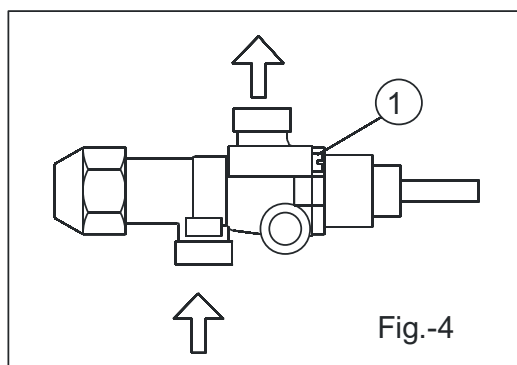
- **REMPILIR LA GRILLE SUPÉRIEURE DE PIERRES VOLCANIQUES DE LAVE
AVANT D'ALLUMER**

LES BRÛLEURS (Uniquement sur les modèles GAS LAVA GRILL).

- Les brûleurs sont actionnés par une soupape de sécurité.

-. Ouvrez le robinet d'arrêt à gaz qui doit être installé à l'extérieur de l'appareil.

- Allumage de la flamme pilote du brûleur, appuyez sur le bouton Fig. 3, et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position PILOT. Sans cesser d'appuyer sur le bouton de la soupape de sécurité, appuyez en même temps sur le bouton piézoélectrique pour que la veilleuse s'allume, maintenez le bouton enfoncé quelques secondes sans le relâcher, vérifiez que la veilleuse est allumée, sinon, répétez cette opération.
- Allumage du combustion. Appuyez à nouveau sur la Fig. 3 de la soupape de sécurité et tournez-la dans le sens antihoraire à la position maximale, le brûleur démarrera et s'allumera. Si nous appuyons à nouveau et tournons dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'arrêt, nous trouvons la position minimale, où la flamme sera minimale.
- Les positions fermée, pilote, maximale et minimale ont leur emboîtement, donc il faut appuyer avant de tourner le bouton de la soupape de sécurité.
- Pour éteindre le feu et le pilote, appuyez et tournez le bouton de la soupape de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt.
- Régulation minimale de la flamme du brûleur. Cette régulation se fait en tournant le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la butée (position minimale), dans cette position, la flamme du brûleur doit être réglée si elle s'éteint ou si elle est trop grande. Cette régulation s'effectue au moyen de la vis de régulation de la soupape de sécurité (min) (n° 1, Fig. 4) par laquelle nous augmentons ou diminuons le débit de gaz.



2. INSTRUCTIONS UTILISATEUR

CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL. LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PIÈCES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAFIQUÉS PAR L'INSTALLATEUR OU L'UTILISATEUR.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

Cet appareil est fabriqué exclusivement pour la cuisson des aliments, en respectant toutes les normes de sécurité à respecter dans une cuisine.

2.1 CONDITIONS DE MISE EN SERVICE.

- Avant de démarrer l'appareil, lavez les barbecues à l'eau et à la lessive, puis rincez avec beaucoup d'eau.
- Vérifiez que toutes les pièces amovibles pour le nettoyage sont placées dans leur boîtier, telles que les voûtes ou déflecteurs, les goutteuses avant et arrière, les couleuses latérales, les plastrons et les bacs à eau.
- Les brûleurs sont alimentés par une soupape de sécurité, le thermocouple coupe le passage du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote.

MACHINES ÉQUIPÉES DE ROUES (Optionnel)

Indications de sécurité

- Avant d'utiliser l'équipement, vérifiez que les roues sont bien verrouillées par le frein qu'elles équipent.
- Avant de déplacer l'équipement, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée.
- Veuillez déplacer l'équipement en veillant à ne pas forcer les tuyaux ou tuyaux d'alimentation en gaz.

REMPLIR LE PLATEAU. (Modèles WATER GRILL uniquement : série 750 / 900 / 1000)

- Placez le tube de trop-plein dans le plateau.
- Ouvrez le robinet d'arrêt général et ouvrez le robinet d'entrée d'eau.
- Remplissez d'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne la hauteur du tube de trop-plein.
- Fermez le robinet d'entrée d'eau.
- Sur les modèles de la série 600, on verse l'eau directement dans le plateau jusqu'au niveau.

REMPLISSANT LA GRILLE SUPÉRIEURE DE PIERRES VOLCANIQUES DE LAVE AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS (UNIQUEMENT SUR LES MODÈLES DE GRILL DE LAVE : SÉRIE 600 / 750 / 900 / 1000).

GRILLS

Il est fourni avec deux types de grills, l'un en tige ronde en acier inoxydable AISI 304 d'un diamètre de 10 mm et l'autre en profils en U, également en acier inoxydable pour canaliser les graisses issues de la cuisson de certains produits.

CARE

SUR LES MODÈLES DE GRILLS À EAU À GAZ, NE DÉMARREZ PAS LES BRÛLEURS SANS REMPLIR LE PLATEAU OU LE COLLECTEUR DE GRAISSE D'EAU. LE NON-RESPECT DE CETTE NORME POURRAIT ENDOMMAGER LE CONTENEUR EN ACIER INOXYDABLE SANS RÉPARATION.

2.2 ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- Les brûleurs sont actionnés par une soupape de sécurité.
- Ouvrez le robinet d'arrêt à gaz qui doit être installé à l'extérieur de l'appareil.
- Allumez la flamme pilote du brûleur, appuyez sur la figure de commande 22, puis tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position PILOT. Sans cesser d'appuyer sur le bouton de la soupape de sécurité, appuyez en même temps sur le bouton piézoélectrique pour que la veilleuse s'allume, maintenez le bouton enfoncé quelques secondes sans le relâcher, vérifiez que la veilleuse est allumée, sinon, répétez cette opération.
- Allumage du combustion. Appuyez à nouveau sur le contrôle de la soupape de sécurité en Fig. 22 et tournez-la dans le sens antihoraire à la position maximale, le brûleur démarrera et s'allumera. Si nous appuyons à nouveau et tournons dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'arrêt, nous trouvons la position minimale, où la flamme sera minimale.
- Les positions fermée, pilote, maximale et minimale ont leur emboîtement, donc il faut appuyer avant de tourner le bouton de la soupape de sécurité.
- Pour éteindre le feu et le pilote, appuyez et tournez le bouton de la soupape de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt.

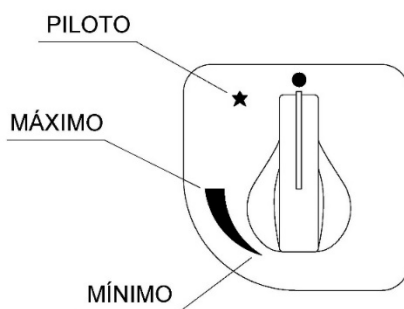
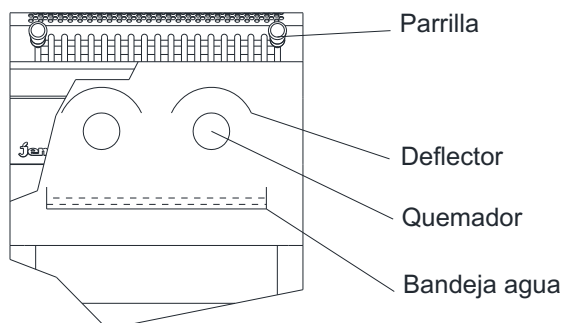
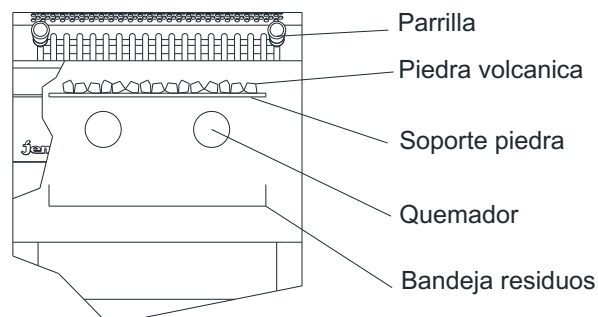


Fig. 22



**SECCION FRONTAL
INTERIOR
PARRILLA AGUA**



**SECCION FRONTAL
INTERIOR
PARRILLA
PIEDRA VOLCANICA**

2.3 IMPORTANT

Ne modifiez pas les entrées d'air de combustion, ni l'évacuation des produits de combustion, nécessaires à une bonne combustion du brûleur.

2.4 PIÈCES POUVANT ÊTRE REMPLACÉES

Injecteur à brûleur de la série 600 / 750

Injecteur à brûleur série 900 / 1000

Injecteur pilote Q160

Ensemble pilote Q160

Ensemble pilote poly

Injecteur pilote poly

Thermocouple M8 L= 1 200 mm.

Barbecue à tige en acier inoxydable. 600 / 750 (460 x 380 mm)

Barbecue à tige en acier inoxydable. 900 / 1000 (610 x 380 mm)

Grille profilée en acier inoxydable. 600 / 750 (460 x 374 mm)

Grille profilée en acier inoxydable. 900 / 1000 (610 x 374 mm)

GN Ø 1,50 997054	GPL Ø 0,95 997049
GN Ø 1,85 997057	GPL Ø 1.10 997052
GN Ø 0,51 998168	GPL Ø 0,35 998167
	998166
	998179
GN Ø 0,27 998180	GPL Ø 0,22 998181
	998024
	139044
	139043
	700015
	190052

Pour le changement d'injecteurs, suivez le procédé indiqué dans la section, changement de gaz.

Pour accéder à la soupape de sécurité, au pilote, aux brûleurs et au thermocouple, le panneau avant de l'équipement doit être démonté.

GRILL À LAVE À GAZ

Un sac contenant des pierres volcaniques est fourni à chaque grill.

Ils doivent être placés et répartis aussi uniformément que possible sur la grille sous la grille

60 PLG	Sac de 6 kg
60/2 PLG	Sac 2x6 kg
70 PLG	Sac de 6 kg
70/2 PLG	Sac 2x6 kg
PLG 90	Sac de 9 kg
90/2 PLG	Sac 2x9 kg
100 PLG	Sac de 9 kg
100/2 PLG	Sac 2x9 kg

2.5 PLAQUE NOMINATIVE

LA PLAQUE NOMINATIVE SE TROUVE À L'AVANT DES COMMANDES À L'INTÉRIEUR.

CONFORME AUX SPÉCIFICATIONS DE **LA NORME UNE-EN 203-1:2014**.

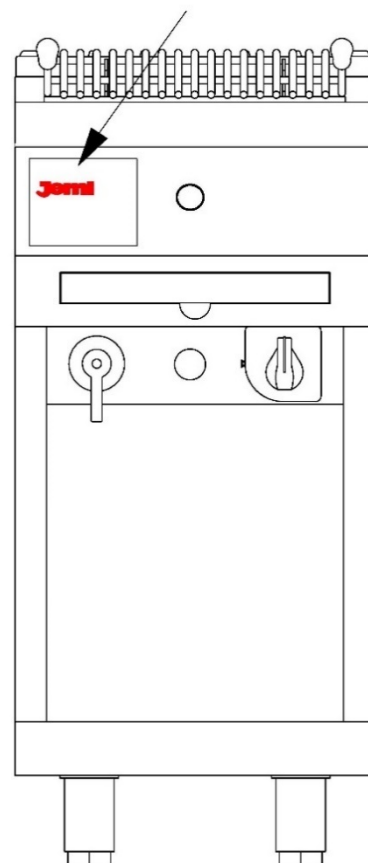
IL EST CONSTRUIT EN POLYESTER ARGENTÉ MAT ET SA GRAVURE EST RÉALISÉE PAR THERMOFUSION.

LA COPIE DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUE DE LA MACHINE DOIT ÊTRE ATTACHÉE EN BAS DE CETTE PAGE AU DESIGN DE LA PLAQUE.

 JEMI ES 08421877 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN		CAT. KAT.		GAS/GAZ/KAA (P mbar)				
		G20	G25	G30	G31			
		20	-	30	30	DK		
		20	-	30	30	SE		
		20	-	30	30	IT		
		20	-	30	30	NO		
		20	-	30	30	CZ		
		20	-	50	50	CZ		
		20	-	50	50	AT		
		20	-	50	50	CH		
		20	-	28-30	37	ES		
		20	-	28-30	37	GB		
		20	-	28-30	37	IE		
		20	-	28-30	37	CH		
		20	-	28-30	37	PT		
		20	-	28-30	37	IT		
		20	-	28-30	37	GR		
		20	-	28-30	37	CZ		
		20	-	50	50	DE		
		20	-	30	50	FR		
		-	25	30	30	NL		
		20	-	28-30	37	BE		
		20	-	28-30	37	FR		

G20 P 20 mbar ΣQ_n kW (Hi)		G25 P 25 mbar ΣQ_n kW (Hi)	
G30-G31 P 28-30/37 mbar ΣQ_n kW (Hi)		G30 P 50 mbar ΣQ_n kW (Hi)	
G31 P 30 mbar ΣQ_n kW (Hi)		G31 P 50 mbar ΣQ_n kW (Hi)	
V	A	Hz	kW

PLACA CARACTERÍSTICAS
INTERIOR FRONTAL



2.6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

Cette section est l'une des plus importantes, car en raison de la saleté, nous ne pouvons pas obtenir les performances et performances maximales des appareils, la fonctionnalité maximale et la longue durée de vie des appareils.

Bien sûr, nous ne pouvons pas oublier que la saleté est le principal objectif de la création de germes nocifs pour la santé.

Pour le bon fonctionnement des appareils, il est essentiel de les garder parfaitement propres, sinon les performances diminueront et les injecteurs pilotes, brûleurs et éléments de commande finiront bouchés.

Ce type d'appareil, en raison de la grande quantité de saleté (graisses) générée par les produits à cuire, nécessite un nettoyage soigneux car il peut facilement prendre feu si la graisse de la cuisson précédente s'accumule.

Vérifiez que toutes les pièces amovibles sont bien nettoyées, comme les voûtes ou déflecteurs, goutte-goutte-goutte avant et arrière, coule-goutte latérale, bavette et bac d'eau.

Dans le cas des grills à lave volcanique, ces pierres génèrent généralement de la poussière, il est donc nécessaire de nettoyer régulièrement les trous de sortie des brûleurs avec une brosse métallique pour éviter que ces trous ne se bouchent et permettre une bonne combustion.

La graisse peut aussi tomber sur les brûleurs, c'est pourquoi ils restent parfaitement propres pour éviter un incendie potentiel.

BARBECUE ET MOBILIER D'EXTÉRIEUR

Tous nos appareils sont fabriqués en acier inoxydable 18/8, leur propreté est essentielle tant pour l'hygiène que pour la présence.

L'acier inoxydable, comme son nom l'indique, est dû au fait qu'il ne subit pas l'action agressive de l'oxygène de l'air, sa résistance est due à une couche moléculaire d'oxyde qui se forme à la surface et le protège d'une oxydation supplémentaire. Cependant, certaines substances peuvent modifier ou détruire cette couche, causant des dommages irréparables.

Avant d'utiliser un produit détergent pour l'acier inoxydable, vérifiez que la composition du produit ne contient pas une grande quantité d'acides chlorates, car ces produits corrodent l'acier inoxydable en peu de temps et de manière irréversible. La tarte calcaire est retirée avec les produits détartrants disponibles sur le marché.

N'utilisez pas de tampons à rétorcer le fer car de très petits dépôts de fer pourraient subsister, provoquant une oxydation due à la contamination. En général, le nettoyage de ces dispositifs est essentiel pour leur performance optimale, ainsi que pour empêcher la création de germes nuisibles à la santé.

Nous insistons sur le fait qu'après avoir nettoyé avec n'importe quel détergent disponible, il faut le rincer plusieurs fois à l'eau afin de ne laisser aucun résidu du produit de nettoyage qui pourrait également nuire à la santé.

ENTRETIEN

La construction de nos dispositifs est conçue et conçue de manière à ce qu'ils nécessitent très peu d'opérations de maintenance. Cependant, nous recommandons un contrôle par un personnel spécialisé tous les six mois, qu'il travaille de façon continue ou saisonnière ; dans ce dernier cas, il doit le faire avant le début du contrôle.

Les vannes de sécurité et d'arrêt doivent être démontées tous les six mois pour nettoyage et lubrification, nettoyées avec un dégraissant accrédité, en veillant à ne pas rayer la surface du cône, graissées avec une graisse approuvée.

Cette opération est conseillée d'être réalisée par des personnels spécialisés.

Les injecteurs pilotes, les brûleurs, etc... Il est également nécessaire de la nettoyer pour éviter des dépenses inutiles telles que la consommation de carburant plus élevée, un temps de cuisson plus long, etc.

CE TYPE D'ENTRETIEN EST CONSEILLÉ D'ÊTRE EFFECTUÉ PAR LE SERVICE TECHNIQUE CORRESPONDANT.

ANNEXE 1

PAYS CLÉ ET DESTINATION

CLÉ	CORRESPONDANCE
EN	ESPAGNE
FR	FRANCE
GB	GRANDE-BRETAGNE
BE	BELGIQUE
ÇA	ITALIE
Chevalier Dragon	DANEMARK
NL	PAYS-BAS
PT	PORTUGAL
SE	SUÈDE
FI	FINLANDE
LU	LUXEMBOURG
DE	ALLEMAGNE
AT	AUSTRALIE
C'est-à-dire	IRLANDE
NON	NORVÈGE
CH	SUISSE

ANNEXE 2

ÉLIMINATION DES DÉCHETS D'EMBALLAGE



LES DÉCHETS D'EMBALLAGE DOIVENT ÊTRE ÉLIMINÉS CONFORMÉMENT AUX NORMES DE CHAQUE PAYS ET NE DOIVENT PAS ÊTRE JETÉS.