

**PLAQUE GRILL À GAZ**

***JuneX***



**MODÈLES**

**1PL006 – 2PL006 – 3PL006**

**1PL014 – 2PL014 – 3PL014**

**MANUEL D'INSTRUCTIONS  
D'INSTALLATION  
D'UTILISATION  
D'ENTRETIEN**

*Cependant, ne laissez pas que des circonstances anormales nuisent à la pleine satisfaction que cette plaque grill à gaz vous donnera certainement. N'autorisez pas l'intervention de personnel non qualifié sur votre appareil.*

*Des contrôles périodiques mentionnés dans ce manuel doivent être strictement respectés. L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié et si nécessaire doit être utilisé uniquement des pièces d'origine.*

*Le défaut de satisfaire à ces exigences risque de compromettre la sécurité du dispositif.*

*Lisez attentivement et suivez les instructions présentées dans ce manuel et conservez le soigneusement.*

*Si nécessaire, faites appel aux Services Après-vente ou aux services techniques de votre distributeur de gaz.*

## **1 – INSTALLATION**

Ces instructions se destinent aux techniciens des établissements de montage qualifiés, afin de permettre une installation, un réglage et un entretien de la façon la plus correcte et conformément aux règles en vigueur. La garantie est subordonnée à cette condition. Les établissements qualifiés à cet effet exercent leur activité en conformité avec la législation officielle de chaque pays.

Avant l'installation du grill, consultez toujours son marquage. Vous y trouverez des informations importantes qui complètent ce manuel, afin de procéder correctement à l'installation de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation ou mauvaise utilisation du grill.

Assurez-vous que le grill est préparé en fonction des caractéristiques de l'endroit où ils seront installés.

Nous rappelons que tous les appareils installés dans les locaux ouverts au public doivent respecter les règles en vigueur, à savoir:

- Sécurité en cas d'incendie et de panique dans les lieux publics;
- Installation d'équipements pour la cuisine professionnelle de restauration;
- Dispositions particulières applicables aux lieux publics (cuisines, restaurants, bars etc.)

Avant de connecter, vous devez vous assurer que:

- Toutes les parties amovibles sont dans la position correcte. Si quelque élément se présente démonté en raison de transport, procédez à leur ajustement.

Cet appareil est du type A, de sorte qu'il n'est pas nécessaire pour guider leur connexion à une sortie de conduite pour l'extérieur.

Toutefois, le dispositif doit être installé sous une hotte pour assurer l'élimination complète des gaz de la combustion de ce lieu.

## LOCALISATION

- L'appareil doit être installé dans un local convenablement aéré et selon les règles en vigueur, et n'a pas été conçue pour être encastrée.
- La ventilation doit être suffisante de façon à empêcher la formation de concentrations inadmissibles de produits nuisant à la santé.
- Les parois situées auprès des équipements de cuisine devront pouvoir supporter une élévation de la température jusqu'à 65 °C.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou contre des surfaces de matériaux inflammables ou combustibles et doit être maintenu à une distance minimale de 300 mm des parois.
- La plaque grill à gaz devra être nivelée de façon à garantir sa stabilité.
- **Avant le branchement du gaz, la pellicule en plastique qui recouvre les parois externes de l'appareil doit être retirée.**

## BRANCHEMENT DU GAZ

- Effectuez le branchement du gaz conformément aux règles en vigueur. L'appareil est préparé pour branchement selon les Normes ISO 7 or ISO 228-1.
- L'installation générale de gaz doit être munie d'une vanne gaz d'arrêt (robinet). Il est conseillé d'avoir un gaz vanne d'arrêt pour chaque appareil afin de ne pas laisser utiliser toute l'installation en cas de défaillance de l'un des équipements en service.
- Consultez la plaque de caractéristiques afin de vérifier si la cuisinière est alimentée avec le type et pression de gaz correspondant.
- Veillez à ce qu'il n'y a pas de flamme à proximité, en s'assurant que toutes les vannes de gaz contrôles sont en position fermée.
- Le collecteur de gaz de la plaque grill à gaz possède une prise de mesure de la pression pour, en cas de besoin, mesurer la pression du gaz le plus près possible des injecteurs.
- Après avoir effectué le branchement, contrôlez l'étanchéité de tous les branchements, en utilisant pour cela une solution à base d'eau et de savon. **NE TESTEZ JAMAIS L'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME.**

## PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT ET INJECTEURS

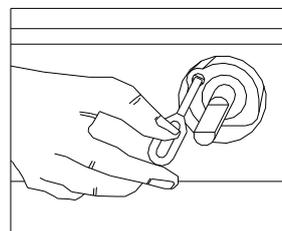
Gaz	Pression	Brûleur / Injecteur	
		2750	3400
G20 (Gás Natural)	20 mbar	115	125
G25 (Gás Natural)	25 mbar	115	125
G30 (Gás Butano)	28-30 mbar	85	93
G31 (Gás Propano)	37 mbar	85	93

La Puissance des brûleurs a été déterminée en fonction du Pouvoir Calorifique Inférieur du gaz.

## RÉGLAGE DU DÉBIT MINIMUM

Allumez le brûleur en le mettant dans la position minimum et observez la flamme. Si un réglage est nécessaire, procédez de la façon suivante:

- Retirez la manette de commande respective et, à l'aide d'un tournevis, faites tourner la vis de réglage du robinet, de façon à ce que la flamme soit plus stable et actionne le thermocouple;
- Vérifiez que le brûleur ne s'éteint pas, lorsque l'on fait tourner rapidement et alternativement la tige du robinet entre la position de débit maximum et de débit minimum.



## ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Dans le cas du passage d'une catégorie de gaz à une autre, la substitution des injecteurs des brûleurs est nécessaire. Consultez les tableaux de «Caractéristiques des Brûleurs et des Injecteurs».

### Substitution des injecteurs :

- Placez l'appareil à l'envers;
- A l'arrière de l'appareil, démonter la plaque qui fixe le brûleur.
- Démonter le brûleur
- Remplacer l'injecteur qui correspond au type de gaz requis;
- Assembler les pièces en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse;
- Mettre l'appareil dans sa position de travail.

**En quelque cas, vérifiez toujours l'étanchéité des injecteurs.**

**Procédez au réglage de l'air primaire et du débit minimum, comme indiqué plus haut.**

Les injecteurs de substitution pour l'adaptation à un autre type de gaz sont fournis avec l'appareil.

Les injecteurs sont également accompagnés d'une étiquette d'«AVERTISSEMENT» qui devra être appliquée lorsque l'appareil est adapté au type de gaz correspondant.

## CARACTÉRISTIQUES DES PLAQUE GRIL À GAZ

Mod.	Dimensions			Brûleur		Puissance (kW)	Consommation				Plaque (mm)
	H. (mm)	L. (mm)	P. (mm)	2750	3400		G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20 (m <sup>3</sup> /h)	G25 (m <sup>3</sup> /h)	
1PL006	260	425	480	-	1	3,40	0,268	0,264	0,360	0,418	6
2PL006	260	625	480	2	-	5,50	0,434	0,426	0,582	0,676	6
3PL006	260	825	480	3	-	8,25	0,651	0,639	0,873	1,014	6
1PL014	305	425	480	-	1	3,40	0,268	0,264	0,360	0,418	14
2PL014	305	625	480	-	2	6,80	0,536	0,528	0,720	0,836	14
3PL014	305	825	480	-	3	10,20	0,804	0,792	1,080	1,254	14

## 2 – UTILISATION

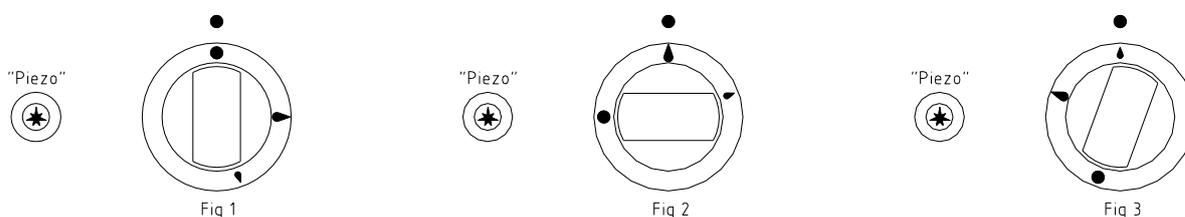
### AVERTISSEMENT IMPORTANT

**Avant de mettre l'appareil en service, retirer la protection contre la corrosion des plaques à griller. Il est conseillé de nettoyer avec un détergent de cuisine.**

**Avant l'allumage, enlever tout le gras avec origine en utilisations antérieures, afin d'éviter tout principe d'incendie.**

Pour allumer un brûleur, procédez comme suit:

- Poussez la respective manette de commande contre la plaque grill, et faites-la tourner vers la gauche jusqu'au symbole ★ (Fig. 2);
- Pousser à fonde la manette et, en le maintenant poussé, allumer le brûleur poussant le bouton d'allumage électronique (Piezo). Après l'allumage, maintenir le bouton poussé pendant 15 secondes;
- En déclenchant le bouton, le brûleur doit rester allumé. S'il s'éteint, répéter l'opération précédente.
- Pour mettre le brûleur à fonctionner en débit maximum, tournez complètement la manette à gauche (Fig. 3).
- Pour éteindre le brûleur, tourner la manette respective au sens des aiguilles de l'horloge, jusqu'à la position de fermée (Fig. 1).



### CONSEILS PRATIQUES

- Avant la première utilisation de la plaque grill à gaz, nous vous recommandons de le laisser chauffer pendant environ 15 minutes à la température maximale. Suivant le type des préparations et la pratique acquise, vous trouverez la position idéale.
- Le panneau face avant est muni d'une, deux ou trois trous pour la mise à feu manuelle des brûleurs. Pour allumer un brûleur, manuellement, procédez comme suit:
  - Allumez une allumette ou un autre dispositif approprié;
  - Tournez la manette correspondant jusqu'à la position de débit maximum;
  - Avec la manette pressée, et à travers ce trou, mettre la flamme du brûleur;
  - Après vérification qu'il est allumé, attendre 10-15 secondes et relâcher la manette. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération.
- Nettoyage et ou de manœuvrer le tiroir de sauces, pendant le fonctionnement de l'appareil ne doivent être effectuées que par leurs poignées.
- Évitez verser des restes des nourritures sur le plan de cuisson, principalement provenant de confection avec beaucoup de sel, morue, coquillage, etc.

- Si le plaque grill à gaz est inactif pendant un certain temps par une raison anormale, effectuez un nettoyage, séchez-le bien et protégez le en appliquant une couche d'un produit approprié (par exemple la paraffine liquide à pulvériser, ou d'autres similaires).
- ***Nous recommandons un nettoyage conformément à ces instructions. Un nettoyeur qui ne suit pas ces principes peut endommager les composants de l'appareil et compromettre leur performance et durabilité.***

## **PRÉCAUTIONS**

- **Faites vérifier à intervalles réguliers, l'état des conduits de gaz.**
- **Pendant la nuit ou de longues périodes d'interruption, fermez les robinets de sécurité.**
- **Si vous détectez l'odeur caractéristique de gaz non brûlé:**
  - NE PRODUISEZ AUCUNE FLAMME, et n'utilisez aucun appareil électrique;
  - Fermez immédiatement le ROBINET DE SÉCURITÉ de la canalisation de gaz;
  - Ouvrez les fenêtres et appelez les services techniques de votre distributeur de gaz.
- **Élimination des appareils usagés:**
  - Ces appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables et ne contiennent pas de substances dangereuses ou toxiques. Ne jeter pas l'équipement dans les ordures. Assurez-vous que les appareils anciens sont éliminés en pleine conformité avec les normes locales où ils sont utilisés.

## **3 – ENTRETIEN**

- ***Avant n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, fermez toujours le robinet de la ligne d'alimentation du gaz.***
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou verser quelque liquide de nettoyage sur l'appareil.
- Nettoyage de l'intérieur du dessus, doit être fait avec un chiffon humide de manière prudente afin de ne pas endommager les dispositifs de sécurité. Sécher bien tous les composants. (Hebdomadaire).
- Toutes les deux semaines, faire un nettoyage général pour éliminer les graisses et autres saletés accumulées au cours de la cuisson. Ne pas intervenir dans les composants du circuit de gaz. Ce travail devrait être effectué par un technicien certifié.
- Il est recommandé que l'entretien annuel soit effectué par la société certifié, que doit vérifier le fonctionnement global de l'appareil, la lubrification des robinets, et l'étanchéité du circuit de gaz.

- Lubrifiez annuellement les robinets. (À effectuer par un technicien qualifié)  
Enduisez-la avec du lubrifiant spécial (insoluble avec les hydrocarbures et spécial pour valves de gaz, par exemple, STABURAGS N32 du fabricant KLUBER ou MOLYCOTE 1102), capable de résister à une température jusqu'à 150° C.  
Prenez soin de ne pas laisser un excès de lubrifiant, car celui-ci peut obstruer les orifices de passage du gaz.  
Après cette opération, toujours vérifier l'étanchéité du circuit de gaz.
- La conduite d'alimentation en gaz de l'appareil doit être conforme aux exigences réglementaires / juridiques en vigueur et doit être examiné et remplacé si nécessaire

## **PIÈCES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE ÉCHANGÉES AU COURS DE LA VIE UTILE DE L'APPAREIL :**

- Brûleurs
- Dispositifs de commande du débit de gaz (Robinetts)
- Dispositifs de détection de flamme (Thermocouples)
- Manettes de commande

## **SERVICE APRÈS-VENTE**

Avant sa sortie de l'Usine, cet appareil a été testé et réglé par personnel spécialisé. Toute intervention qui se révèle nécessaire devra avoir lieu avec un maximum de soin et d'attention. Pour cela, vous devrez toujours vous diriger au distributeur qui a effectué la vente/l'installation, en spécifiant le type de panne et le modèle de l'appareil que vous possédez. Si la substitution de composants s'avère nécessaire, utilisez exclusivement des pièces d'origine. Les indications pour le montage, ainsi que les pièces de rechange peuvent être obtenues facilement auprès du service Après-vente.

## **EMBALLAGE**

Les colis doivent être séparés en fonction de leur matériel et placés dans les conteneurs de recyclage appropriés. Doivent être éliminés conformément aux règlements.

Suivre scrupuleusement les règles de protection de l'environnement.



2014/06

Fabricant: **Monteiro Electro Fabril Lda.**

