

Manuel d'installation et d'utilisation

Model No. :	752.312.00
Produktname:	Gastro Grill



- DE** Aufbau – und Beidenungsanleitung
BBQ Dragon Gastrobräter
(geeignet für 5 kg oder 11 kg Gasflaschen Propan/Butan oder für
Festanschluß)
- FR** Manuel d'installation et d'utilisation
BBQ Dragon gril de gastro
(pour bonbonnes de gaz de 5 kg ou 11 kg de propane/butane ou pour un
raccordement fixe)
- IT** Istruzioni di montaggio e d'uso
BBQ Dragon griglia gastro
(adatto per bombole 5 kg e 11 kg di gas propano/butano o per
allacciamento fisso)
- EN** Set-up and operating manual
BBQ Dragon Professional Roaster
(suitable for 5 kg or 11 kg propane/butane gas canisters or for fixed
connection)

Manuel d'installation et d'utilisation

Avant de mettre en service le barbecue à gaz, veuillez lire avec attention l'ensemble du manuel d'utilisation et respecter en particulier les instructions cas d'anomalie. Les matériaux et le mode fabrication ont été sélectionnés de telle manière que des problèmes de fonctionnement puissent être écartés lors d'une utilisation conforme à sa destination.

Nomenclature

- 1 barbecue à gaz
- 1 poêle barbecue
- 1 conduite en tuyau
- 1 régulateur de pression

Montage

Poser la poêle ou la grille de barbecue d'en haut sur le barbecue à gaz. Le bac collecteur de graisse n'est nécessaire que lors de l'utilisation d'une grille à barbecue et est poussé sur le barbecue à gaz de l'avant. Ensuite la protection contre les flammes et la grille de barbecue sont mis d'en haut sur le barbecue à gaz.

Lieu d'installation

L'appareil est à installer sur un sol plane, ferme et non combustible. Un écart minimal de 200 mm entre parois latérales et arrière et des objets combustibles ou facilement inflammables et les matériaux est à respecter. Dans le cas où l'appareil est employé sur une table ou un support similaire à une table, il est à veiller à ce qu'un matériau non combustible ou difficilement inflammable soit utilisé.

Installation

L'appareil n'est à employer qu'avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique et à la pression définie. Le montage, l'installation et la maintenance ne doit être effectué que par une entreprise enregistrée auprès du fournisseur de gaz et sous le respect des réglementations en vigueur. La jonction du raccord d'alimentation de gaz avec la conduite de gaz peut être effectuée de manière fixe ou amovible avec l'intercalage d'un robinet de raccordement à gaz reconnu par la DVGW. Dans la mesure où des conduites en tuyau entrent en application, ceux-ci doivent correspondre à la norme DIN. Après avoir effectué le raccordement au gaz, un test d'étanchéité est à effectuer en utilisant un spray de recherche de fuites.

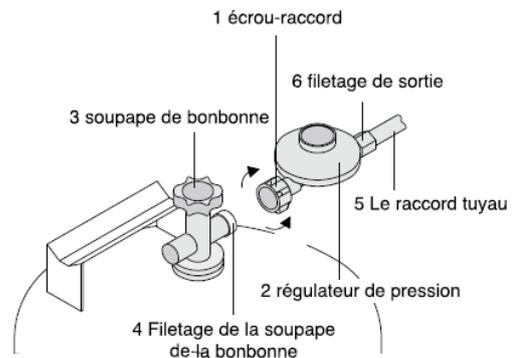
Raccord de l'appareil à une bonbonne de gaz

Les pièces suivantes sont nécessaires pour le raccordement de l'appareil:
Une bonbonne de gaz du commerce, un régulateur de pression DIN reconnu par la DVGW et à réglage fixe, 1,5 kg/h (ci-joint), adapté à la bonbonne de gaz utilisé, pression de service voir le réglage d'usine. Une conduite en tuyau reconnue par la DVGW (ci-jointe), un spray reconnu de recherche de fuites ou un agent moussant.

Raccordement de la bonbonne de gaz :

Joindre l'écrou-raccord (1) du régulateur de pression (2) au filetage de la soupape de la bonbonne (4) en tournant vers la gauche à la main. Ne pas utiliser d'outils car ceci pourrait endommager le joint d'étanchéité de la soupape de la bonbonne et dans ce cas l'étanchéité ne pourrait plus être assurée. Le raccord tuyau (5) est à raccorder au fileté de sortie du régulateur de pression (6) en utilisant une clé (SW 17) en tournant vers la gauche. Ici, une deuxième clé de la dimension adaptée est dans tous les cas à maintenir à l'encontre sur la surface

Dde clé prévue de l'adaptateur de pression de manière à éviter un tournoiement du régulateur ou une transmission inadmissible de la force. L'assurance de l'étanchéité est effectuée en serrant l'écrou avec l'outil nommé plus haut. Effectuer un contrôle de l'étanchéité de tous les points de raccord avec la vanne de la bonbonne (3) ouverte. L'étanchéité est assurée lorsque aucune bulle ne se forme.



Evacuation des gaz brûlés

Les appareils sont des appareils du type de construction A, c'est-à-dire qu'un raccordement à un dispositif d'évacuation des gaz brûlés n'est pas nécessaire. En ce qui concerne la ventilation du local de pose, nous vous rapportons à la DVGW, feuille G634.

Remarque concernant une application commerciale

Conformément à la BGV D34 (VGB 21) et la TRF96, une sécurité contre les chutes de pression d'après la DIN 30 693 « Sécurité

S chute de pressions pour installations à gaz liquides » (par ex. Enders art. no. 1515) et un régulateur de sécurité de la pression ne font pas partie de la livraison.

Mise en service

Nous vous prions de tenir compte des points suivants lors de la mise en service : Ne pas employer à pleine flamme après une longue période sans aliments de barbecue ! Un emploi sans grille ou poêle de barbecue est interdit ! Des surfaces chaudes apparaissent lors de l'emploi !

Allumage

Tourner la manette du robinet de la position 0 de 90° vers la gauche. Ensuite, enfoncer la manette et allumer le tube de combustion gauche en pressant sur l'allumeur piézo. Après l'allumage, la manette doit rester encore enfoncée environ 10 secondes de manière à ce que la sécurité réagisse et que le brûler reste en marche. Après l'extinction de la flamme, une nouvelle tentative d'allumage ne doit être effectuée qu'au moins après 2 minutes. Une fois que le brûler de gauche est en marche, les autres brûleurs peuvent être allumés en pressant simplement les manettes de robinet qui suivent.

ATTENTION !

Lors de l'emploi d'un brûleur, il n'est uniquement possible dans chacun des cas que d'allumer le brûleur adjacent. Si besoin, les brûleurs peuvent être réglés en continu en tournant du symbole avec la petite flamme au symbole avec la grande flamme.

Mise à l'arrêt

Lors de la mise à l'arrêt, mettre toutes les manettes de robinet sur la position 0. **ATTENTION** En cas d'anomalie, mettre l'appareil hors service comme décrit ci-dessus et fermer le robinet de raccord à l'appareil ou en cas de fonctionnement avec une bonbonne fermer la soupape de la bonbonne. (Couper l'arrivée de gaz)

Comportement en cas d'anomalie – mesures en case d'une longue période d'arrêt

Dans le cas où l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période, celui-ci est à couper de l'alimentation en gaz. En cas de défaillances, alerter immédiatement le service clientèle.

Entretien de l'appareil et avertissements

Si vous n'utilisez plus l'appareil avec la grille mais avec la plaque, veuillez dans tous les cas enlever le bac à graisse sinon l'appareil risque d'être endommagé !

Avant la mise en marche, veuillez que l'appareil est posé horizontalement ! Ne faites jamais chauffer les plaques de cuisson à sec ! Après utilisation, frottez les plaques de cuisson nues avec une petite quantité d'huile végétale pour empêcher la corrosion.

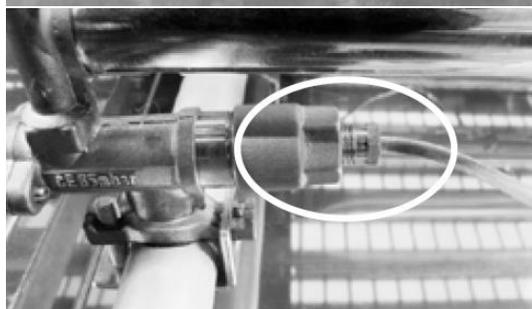
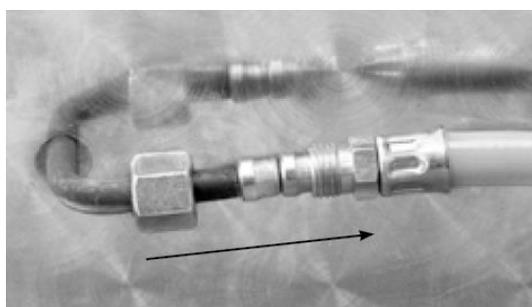
Après le barbecue, la grille ou la poêle devraient être nettoyés avec un chiffon doux, de l'eau et un détergent du commerce dans un état plus ou moins chaud. Le bac collecteur de graisse est à nettoyer chaque jour après utilisation dans un état à froid et à libérer des restes de graisse. Les pièces en inox sont à nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau ou un produit détergent. Aucun détergent agressif ou détergent avec des particules abrasives ne doit être utilisé. Nous recommandons en cas de fort encrassement l'utilisation d'éponges en plastique. Après le nettoyage, toujours rincer avec de l'eau froide et faire sécher en frottant avec un chiffon. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit une longue durée de vie.

ATTENTION !

- Tous les travaux de maintenance ne sont à effectuer qu'un spécialiste.
- L'appareil doit être contrôlé au moins une fois par un spécialiste.
- Ne jamais recouvrir la grille de barbecue de feuille d'aluminium sous risque surchauffe.
- Lors de l'emploi avec une poêle à barbecue, retirer le bac collecteur de graisse et le recouvrement de la flamme.

Caractéristiques techniques

Cet appareil été contrôlé et homologué selon la directive CE pour les appareils à gaz 90/693/EWG	
Type de gaz :	Gaz liquide
Catégorie et pression du gaz	(voir la plaque signalétique et les réglages d'usine)
Charge thermique nominale (HO) :	2 flammes max. 10 kW
	3 flammes max. 12 kW
Valeur de raccordement	2 flammes max. 760 g/h
	3 flammes max. 912 g/h
Dimensions (H / B / P)	ca. 27 x 64 x 57 cm
(sans la bonbonne de gaz ou l'emballage)	



Raccordement de la conduite tuyau au barbecue à gaz :

1. Introduire l'écrou-raccord sur le tube de raccordement.
2. De même, introduire la bague coupante avec le côté arrondi sur le tube raccordement.
3. Introduire le tuyau de raccordement sur le tube de gaz et raccordez celui-ci avec l'écrou-raccord.
4. Serrez l'écrou-raccord avec une clé à écrou (SW 17) en maintenant à l'encontre l'écrou du tube gaz avec une clé à écrou (SW 14)
5. Effectuez un test d'étanchéité avant la mise en service de l'appareil.

RIGAFLEX AG

Dägermoos 5

CH-5015 Erlinsbach SO

www.rigaflex.ch