

"OPTION GRIL GAZ "

LAG 010 CKG

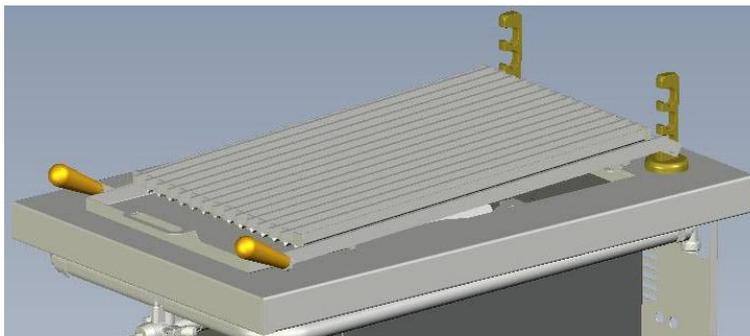


Sommaire

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS	3
MANUEL D'INSTALLATION	5
IMPLANTATION	7
RACCORDEMENT GAZ	8
CHANGEMENT DE GAZ	9
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	11
INTERVENTION	11
LIGNE GAZ	12
MANUEL D'UTILISATION	13
NETTOYAGE & ENTRETIEN	17

Charcoal : Option de table grill gaz située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- ▶ Un brûleur de 4 kW commandé par un robinet à sécurité (thermocouple) est situé sous un caisson.
- ▶ Au-dessus de cet ensemble repose, sur des chandelles, la grille de cuisson de dimension 260 x 460 mm
- ▶ Allumage électrique.



Pressions et consommations horaire :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage au dos de l'appareil (**CKG** : tab.3, annexe 0).

Accessoires :

- ▶ Grille de cuisson.
- ▶ Bac à jus.
- ▶ Tiroir à cendres.

Options :

- ▶ Sachet de pierres de lave.

Directives :

Appareils à gaz : 2009/142/CEE.

Basse tension : 2006/95/CEE.

CEM : 2004/108/CEE.

Option de table

"LAG 010 CKG"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.



Avertissements :

L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Se reporter à la fiche d'implantation de l'appareil de base.

Expédition-colisage :

Emballage bois à claire voie sur socle bois.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Recommandations :

→ Positionnez l'appareil de niveau à l'aide de ses vérins. Respecter un écart minimum de 50 mm entre l'appareil et les autres surfaces (parois sensibles à la chaleur).

→ Dans le cas où l'appareil devrait être intégré entre deux surfaces, il est **IMPERATIF** de prévoir la libre circulation de l'air à l'arrière (prévoir un dossieret). De même la table de cet appareil ne devra **JAMAIS** se situer en dessous des plans de travail adjacents. Il est également conseillé de laisser déborder la face avant de l'appareil de 70 mm par rapport aux meubles de côté.

→ Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

→ Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

Une vanne d'arrêt doit être installée et accessible à proximité pour isoler l'appareil ou pour faciliter l'arrêt de l'alimentation :

- Alimentation gaz naturel :

Obligation d'installer un Robinet Obturateur Automatique Intégré (ROAI) (depuis le 1^{er} juillet 1997 en France).

- Alimentation en GPL (Butane – Propane) :

Propane : Détendeur De Sécurité (DDS) classe 1.

Butane : Détendeur Butane à sécurité monté sur la bouteille (raccordement à l'appareil par flexible homologué GPL longueur maximale de 2 mètres).

Conseils

Vérifier que le fourneau est réglé pour la nature du gaz installé (voir l'étiquette au point de raccordement gaz).

Si le gaz d'alimentation de votre installation n'est pas compatible avec le réglage gaz de votre appareil, il est alors nécessaire de procéder à des modifications de réglage. Pour cela se référer au chapitre «Changement de gaz» de cette notice.

Gaz butane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 2,6 kg/h.

Gaz propane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 3,0 kg/h. L'alimentation par bouteille de 37 kg ou citerne cryogénique est possible et recommandée.

Avant raccordement

Contrôlez :

- ◇ La concordance de la pression d'alimentation gaz de l'installation avec la pression gaz pour lequel l'appareil est réglé.
- ◇ Le parfait état de propreté des canalisations, afin d'éviter l'obstruction des injecteurs et le dysfonctionnement des têtes magnétiques.
- ◇ Le gaz pour lequel l'appareil a été réglé : plaquette signalétique et marquage.
- ◇ La compatibilité de la section des canalisations d'alimentation avec la puissance de l'appareil.
- ◇ La conformité du débit d'air neuf. (Arrivée d'air suffisante pour permettre une bonne combustion - voir annexe 1).

Raccordement gaz

Tube Ø 15/21, filetage 1/2 gaz sur raccord femelle **A**/ Figure **1** au dos de l'option. Déjà raccordé avec l'appareil de base si autre partie gaz.

Après raccordement

Ouvrez la porte de l'armoire.

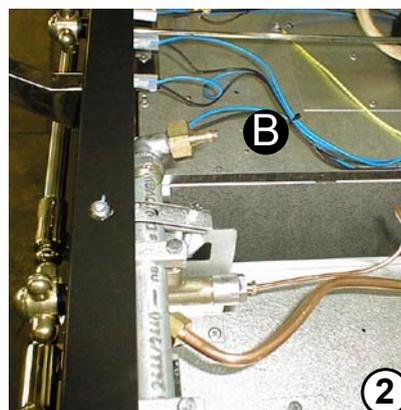
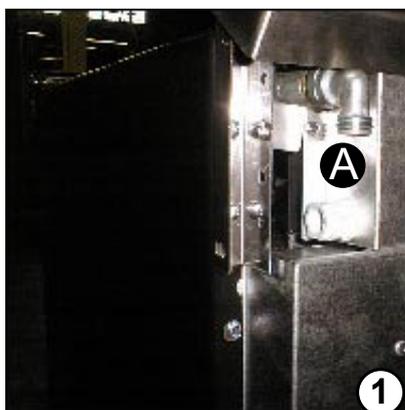
Désaccoupler la tubulure du brûleur.

Enlever toutes les pièces mobiles posées sur le dessus de l'appareil, comme décrit dans la notice d'installation de l'appareil de base.

Ouvrer le dessus de l'appareil.

Contrôler la pression d'alimentation sur prise de pression **B**/ Figure **2** .

Vérifier l'étanchéité du raccordement.



CHANGEMENT DE GAZ



Les appareils Lacanche sont livrés dans le gaz déterminé au moment de la commande. Si lors de l'installation la nature du gaz n'est pas compatible avec le fourneau, il faut procéder au changement au niveau du fourneau.

L'appareil est prévu pour fonctionner avec les gaz du tableau 4, annexe 0.

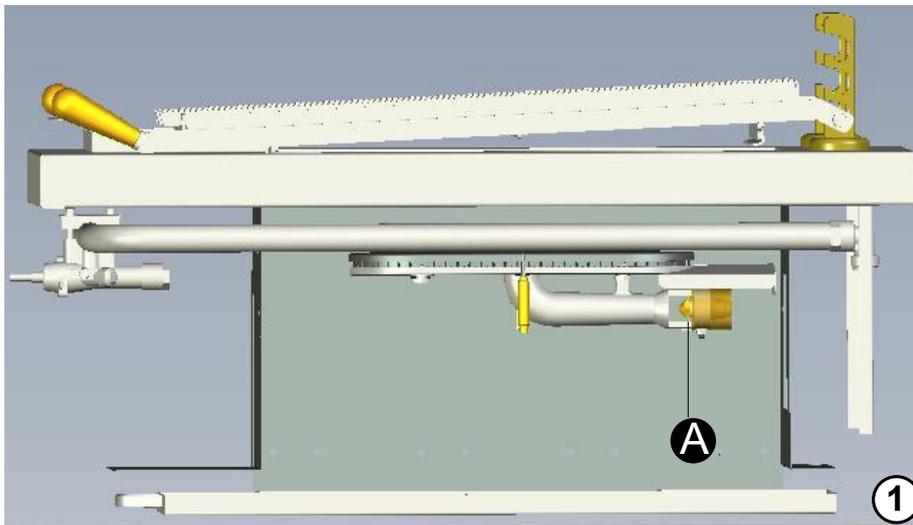
IMPORTANT : Fermez la vanne d'arrêt gaz avant d'effectuer toutes interventions.

IMPORTANT

En cas d'utilisation avec un gaz autre que celui du réglage initial, il est impératif de procéder à l'échange des injecteurs et de reprendre les réglages comme définis ci-après. Vérifier ensuite l'étanchéité du circuit.

Changement des injecteurs

Procédez à l'échange de l'injecteur **A**/ Figure **1** suivant tableau n° 6 en annexe 0 (Charcoal - Ø exprimé en 100 ème de mm).



Réglage de l'air primaire :

Dévisser la vis de maintien de la bague d'air **B**/ Figure **2**.
Procéder au réglage (Charcoal : tableau 7 en annexe 0).

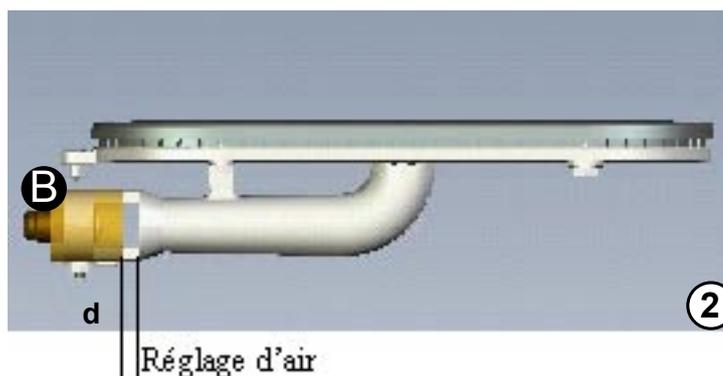
Réglage du débit réduit :

Après raccordement ou changement de gaz, il est **impératif** de reprendre ce réglage.

Déposer la manette, allumer le brûleur.

Passer en position min., puis agir à l'aide d'un tournevis sur la vis de réglage **C**/ Figure **3**.

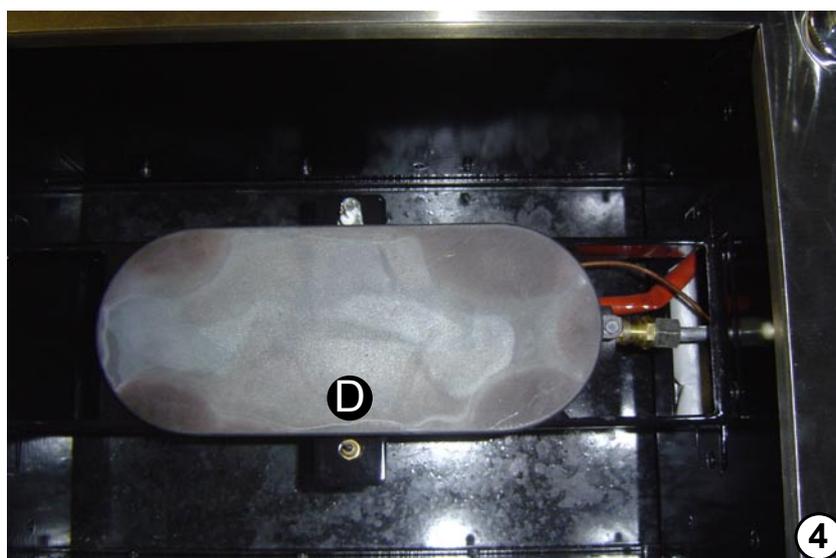
Nota: les flammes sont réduites au ¼ de leur taille en position mini, le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.



Réglage des sécurités par thermocouple

Si le brûleur s'éteint, après avoir maintenu enfoncée à fond la manette une vingtaine de secondes;
Vérifier que:

- Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet est correcte.
- La pointe du thermocouple **D** / Figure **4** est bien léchée par la flamme.
- Le thermocouple et tête magnétique sont en bon état de propreté



RACCORDEMENT ELECTRIQUE



L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

- ✓ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil inscrite sur la plaquette signalétique située sur le châssis et, visible après enlèvement du tiroir.
- ✓ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

Alimentation électrique

230 V 1N~ 50 Hz + T (non commutable). Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

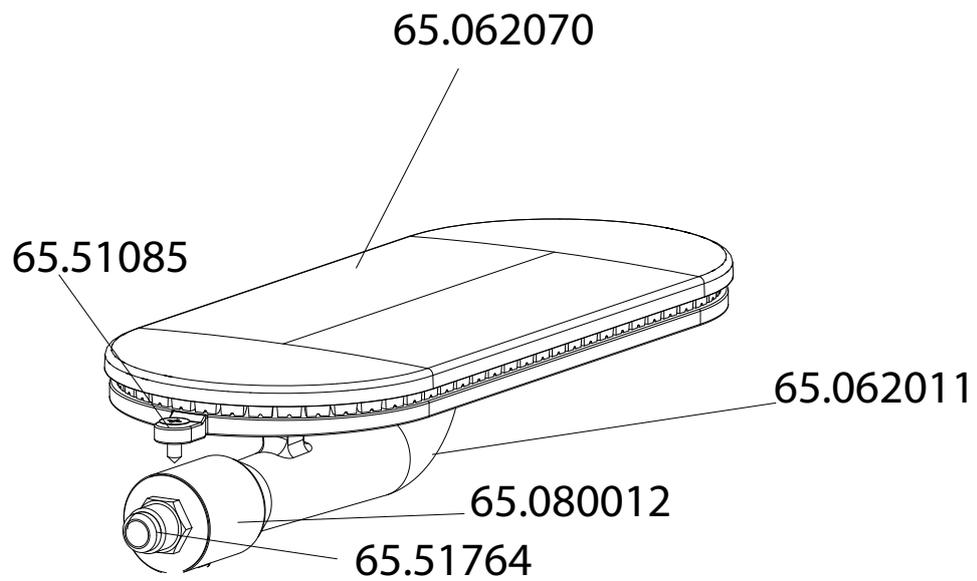
INTERVENTION

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

LIGNE GAZ



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 11 en annexe 0



+ 4 vis d'assemblage référence 65.129101

Option de table

"LAG 010 CKG"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.



UTILISATION



Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

Il est normal de constater un dégagement de fumée lors des premières utilisations

ATTENTION : La température peut dépasser 300°C. Informer les utilisateurs potentiels des risques encourus.

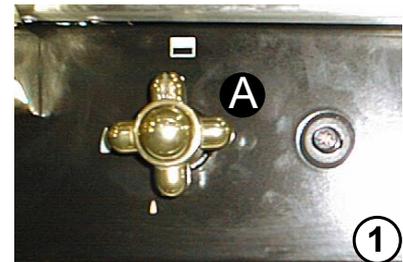
Mise en service du brûleur :

→ Pousser et tourner la manette du brûleur **A**/ Figure **1** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère Δ , et appuyer simultanément sur le bouton de l'allumeur **B**.

→ Maintenir la manette poussée à fond une vingtaine de secondes afin de permettre l'accroche de la sécurité.

Nota : Une position débit réduit repérée par le sigle Δ vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.

→ Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **O**.



Après chaque utilisation, fermer la vanne de

Conseil d'utilisation :

IMPORTANT :

→ La cuisson sur grille ne nécessite pas de graisser vos préparations, cela aurait pour effet de produire des dégagements de fumées et, dans certains cas l'inflammation de ces graisses.

→ Pour les viandes grasses, cette inflammation peut survenir du fait de l'excès de graisse contenue dans la viande, déplacer momentanément le produit, celui-ci ne devant pas rester au contact de la flamme. La grille en vé positionnée sous la grille de cuisson évite ce phénomène par récupération des jus.

→ Lors de la cuisson, vous pouvez également éloigner vos préparations de la zone de chauffe en remontant la grille de cuisson sur ses supports afin de diminuer ou d'augmenter la chauffe des



Niveau haut

Niveau bas

ATTENTION : Pendant cette opération ne toucher que les poignées sous peine de brûlures graves.

Pour une bonne grillade :

- **Ne** piquez pas la viande afin qu'elle ne perde ses sucs.
- **De même** prenez une pince plutôt qu'une fourchette pour la retourner en cours de cuisson et nettoyer à l'aide la brosse entre chaque cuisson afin que les viandes n'adhèrent sur les dépôts carbonisés des cuissons précédentes.

Maîtriser les temps de cuisson :

Très chaud : Pour les pièces fines ou celles devant être servies bleues ou saignantes.

Chaud : Pour les pièces de tailles moyennes ou fines et devant être servies à point.

Moyen : Pour les pièces de fortes épaisseurs (côtes de bœuf), les pièces épaisses ne doivent pas être saisies trop rapidement, cela entraîne une caramélisation de la surface qui empêche la chaleur de migrer à l'intérieur de la viande.

Marquage :

La grille de cuisson permet d'effectuer un " quadrillage " sur les deux faces en 2 ou 4 temps. La technique du 4 temps permet de répartir le sang à l'intérieur de la viande au lieu que celui-ci ne se concentre que sur une face, celle-ci est alors plus moelleuse et " saigne " beaucoup moins lors de la coupe.

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Attendez le refroidissement partielle de la zone de chauffe

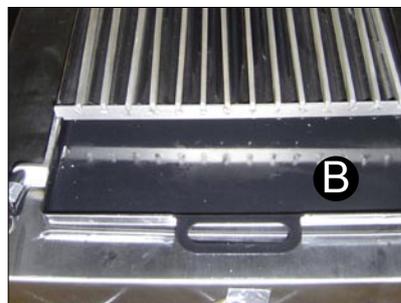
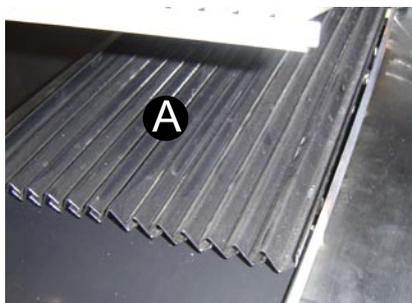
Grille de cuisson:

Après chaque service et lorsque la grille de cuisson est encore chaude, enlevez les résidus alimentaires collés sur la grille à l'aide d'une brosse métallique.

Les cendres peuvent être récupérés en enlevant le tiroir situé à l'intérieur de l'armoire **A**.

Grille de récupération (rep. **A) - Bac à jus (rep. **B**) - Tiroir à résidus (rep. **C**):**

Ces 3 éléments peuvent se nettoyer facilement au lave-vaisselle.



Brûleur :

Le déflecteur **D** amovible protégeant le brûleur peut se nettoyer facilement au lave-vaisselle.

Après chaque service, nettoyer à l'aide de la brosse métallique le brûleur afin d'enlever les résidus éventuels de cuisson.

ATTENTION : Attendre le refroidissement de l'appareil avant toute manipulation du tiroir à résidus (rep. **C**) et utiliser une protection adéquate si nécessité de manipulation du bac à jus (rep. **B**) durant le service.

Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX®, JONHSON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), jamais de produits abrasifs.

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.