Manuel d’instructions



2026-10-06

Grill pierre de lave à gaz avec soubassement
GL 780 G

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

4. INSTALLATION 4

5. VÉRIFICATION DES RÉGLAGES DE L‘APPAREIL EN FONCTION DU TYPE DE GAZ 4

6. MODE D‘EMPLOI 5

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 6

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance gaz [kW]	Profondeur brute [mm]
800	900	900	71.00	15.000	820

Hauteur brute [mm]	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
1120	0.790	0.526	85.00	860	1.50

3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :

- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

4. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

Modèle	Buse	Type de brûleur	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 50 mbar	9,45 kWh/m3 G 20 Gaz naturel 20 mbar	Raccordement du tuyau de gaz
GL- 30 GL	Buse de brûleur 1/100 mm	4,0 kW	93	93	93	135	G 1/2“
	Consommation	4,0 kW	0,31 kg/h	0,35 kg/h	0,32 kg/h	0,4 m3/h	---
GL- 60 GL	Buse de brûleur 1/100 mm	2x 4,0 kW	2x 93	2x 93	2x 93	2x 135	G 1/2“
	Consommation	2x 4,0 kW	0,62 kg/h	0,7 kg/h	0,64 kg/h	0,8 m3/h	---
GL- 30 GLS	Buse de brûleur 1/100 mm	6,5 kW	110	110	110	180	G 1/2“
	Consommation	6,5 kW	0,53 kg/h	0,48 kg/h	0,50 kg/h	0,69 m3/h	---
GL- 60 GLS	Buse de brûleur 1/100 mm	2x 6,5 kW	2x 110	2x 110	2x 110	2x 180	G 1/2“
	Consommation	2x 6,5 kW	1,06 kg/h	0,96 kg/h	1,0 kg/h	1,38 m3/h	---

Type de produit	Type de brûleur	Puissance totale (kW)	Pierres de lave	Type d‘appareil	Taille de la grille (cm)	Taille de l‘appareil (cm)
GL- 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	5 kg	A	31,2 x 48,3	33 x 60 x 29 v
GL- 60 GL	2x 4,0 kW	8,0	10 kg	A	2x 31,2 x 48,3	66 x 60 x 29 v
GL- 30 GLS	1x 6,0 kW	6,5	5 kg	A	31,2 x 48,3	33 x 60 x 29 v
GL- 60 GLS	2x 6,0 kW	13,0	10 kg	A	2x 31,2 x 48,3	66 x 60 x 29 v

5. VÉRIFICATION DES RÉGLAGES DE L‘APPAREIL EN FONCTION DU TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l‘adaptation à un autre type de gaz ne peut être effectuée que par un technicien agréé. Les buses pour les différents types de gaz se trouvent dans le sac fourni avec le fourneau et sont marquées en centièmes de mm.

Lors du remplacement du gicleur du brûleur principal, il convient de suivre la procédure suivante :

Remplacement de la buse du brûleur principal

1) Retirer les boutons de commande du panneau avant.
2) Retirer le tiroir
3) Retirer le panneau avant
4) Desserrer l‘écrou de blocage
5) Insérer le diffuseur du brûleur
6) Desserrer et remplacer le gicleur

Remplacement des gicleurs du brûleur pilote

1) Retirer les pièces
2) Desserrer les écrous du support et
3) Desserrer l‘écrou du tube d‘admission
4) Le remplacement de la buse peut maintenant être effectué

Important :

Après avoir réglé l‘appareil pour un autre type de gaz, il est nécessaire d‘indiquer le changement de gaz sur l‘étiquette de l‘appareil et de suivre les étapes suivantes :
- Vérifiez qu‘il n‘y a pas de fuites de gaz.
- Vérifier l‘allumage et la flamme du brûleur principal.
- Vérifier que la flamme du brûleur principal a une puissance minimale.

Réglage de la flamme basse

1) Retirez le bouton de commande
2) Reglez la flamme avec la vis à fente

6. MODE D‘EMPLOI

Attention ! Avant d‘utiliser l‘appareil, le film protecteur doit être retiré de toute la surface, puis l‘appareil doit être lavé avec de l‘eau et du détergent pour vaisselle, puis essuyé avec un chiffon humide.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température : (Fig. 2)

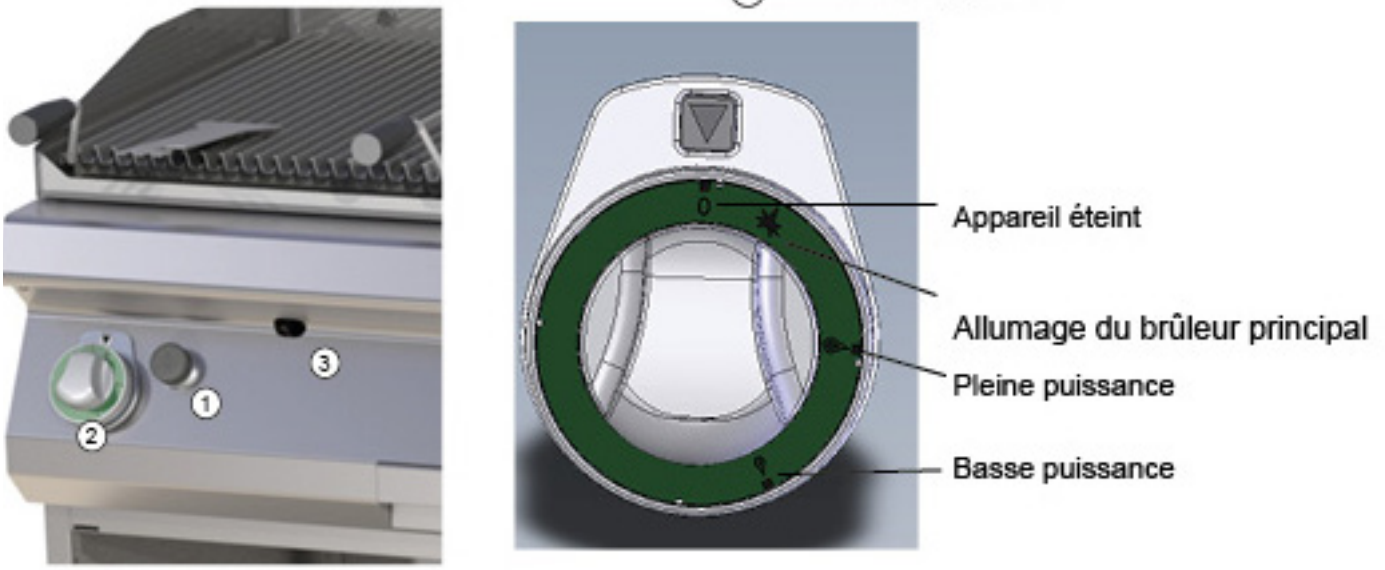
Placez le bouton de réglage du robinet (2) sur la position „allumage du brûleur principal“, puis appuyez sur le bouton de l‘allumeur piézoélectrique (1) plusieurs fois jusqu‘à ce que le brûleur principal s‘allume. Après l‘allumage du brûleur, maintenez le bouton numéro (2) enfoncé pendant encore quelques secondes jusqu‘à ce que le thermocouple se réchauffe, puis relâchez le bouton. Si la flamme s‘éteint, répétez toute la procédure.

Arrêt de l‘ensemble de l‘appareil (Fig. 2)
Il suffit de tourner le bouton (2) sur la position „ 0 „.

Bac de récupération des graisses :
Le bac doit être contrôlé régulièrement et vidé à temps. Le bac doit être nettoyé à chaque arrêt de l‘appareil.

ATTENTION ! LE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES PEUT ÊTRE CHAUD PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L‘APPAREIL. VIDER LE RÉCIPIENT LORSQUE L‘APPAREIL A REFROIDI.

Les appareils dont la surface de cuisson est divisée en deux moitiés peuvent être commandés séparément pour chaque moitié ou vous pouvez n‘utiliser qu‘une seule moitié. Utilisez l‘appareil que sous surveillance.



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L’appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l’appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l’efficacité de l’appareil. Toujours couper l’alimentation principale de l’appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d’utiliser l’appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l’eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d’usure soumises à l’usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l’appareil si l’installation n’a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l’appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d’utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être**

remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.