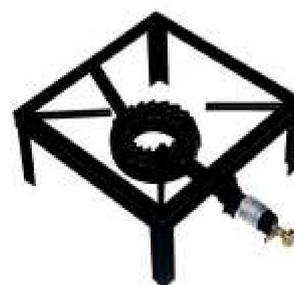


## MODE D'EMPLOI

### BECS À GAZ AVEC SUPPORTS INTÉGRÉS POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR



**FO3PS**



**FO4PS**

PUISSANCE

NOMINALE

: kW 7,25 g/h 527

GAZ

: G30/G31 30 ou 50 mbar

BUSES DE GAZ

I 3B/P G30/G31 30 mbar: 140

I 3B/P G30/G31 50 mbar: 118

CATÉGORIE

: I 3B/P

**ATTENTION:** Avant la mise en marche de l'appareil, on devrait se familiariser avec le mode d'emploi et vérifier quelle est la pression recommandée (30 ou 50 mbar) pour alimenter l'appareil en question.

Avant l'utilisation de l'appareil, on devrait lire attentivement le mode d'emploi et ensuite le garder soigneusement.

## **NOTES POUR L'INSTALLATEUR ET L'UTILISATEUR**

La cuisinière des ménages de la catégorie I 3 B/P est adaptée pour être alimentée par une seule sorte de gaz, à savoir le GPL (propane/butane) et n'exige pas de réglage. Le raccordement au gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux règlements techniques pour le GPL prenant en considération les règlements locaux.

**ATTENTION:** on ne devrait pas déplacer l'appareil chauffé ou lorsqu'il est activé. Des conduites endommagées ou poreuses devraient immédiatement être remplacées, même avant l'échéance mentionnée sur la conduite. La conduite ne peut être fléchiée ou tendue. On devrait également faire attention à ce que la conduite ne touche les éléments chauffés de l'appareil. Après l'installation, on devrait vérifier si la flamme est stable et bien aérée.

**POIDS DE REMPLISSAGE MAXIMAL DE LA BOUTEILLE DE GPL: 14 KG .**

La plaque se trouve à l'arrière de l'appareil.

## **INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR**

### **INSTALLATION DE L'APPAREIL**

L'appareil devrait être mis sur une surface horizontale résistante à une température d'au moins 80 °C.

**UTILISER L'APPAREIL UNIQUEMENT EN PLEIN AIR!**

## **LE RACCORDEMENT AU GAZ**

Le raccordement au gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux règlements techniques pour le GPL prenant en considération les règlements locaux. Un appareil adapté à une pression de raccordement de 30 mbar devrait être équipé d'un régulateur de pression de 30 mbar. Vérifiez si la valeur de la pression alimentée se situe entre 22,5 et 37,5 mbar.

Un appareil adapté à une pression de raccordement de 50 mbar devrait être équipé d'un régulateur de pression de 50 mbar. Vérifiez si la valeur de la pression alimentée se situe entre 42,5 et 57,5 mbar. Le raccordement peut être effectué au moyen d'un joint métallique au système de conduite établi ou d'une conduite de sécurité en caoutchouc ou plastic conformément à la DIN 3383, partie 1.

Après avoir effectué le raccordement, vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces utilisant un spray spécial qui en cas d'une fuite produit des bulles.

En aucun cas utiliser une flamme pour vérifier l'étanchéité.

La cuisinière est raccordée à une bouteille de GPL remplie de 14 kg au maximum. L'installation et la mise en marche initiales de l'appareil et de la bouteille de gaz ne peuvent être effectuées par un expert du fournisseur de gaz conformément aux règlements techniques pour le GPL. Le certificat de contrôle délivré à ce sujet devrait être gardé.

Suivant les règlements reconnus, les pièces nécessaires à l'installation comme la bouteille de gaz, le régulateur de pression de gaz (1,5kg/h) et la conduite ne font pas partie de la livraison de l'ensemble de la cuisinière.

L'échange de la bouteille de gaz et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par du

personnel qualifié suivant les instructions suivantes:

- Avant le raccordement de la bouteille de gaz, on devrait fermer tous les éléments découpant l'appareil et le robinet de gaz de la bouteille remplacée. Dévissez l'écrou du régulateur de pression dans le sens horaire.
- Retirez le couvercle de la pleine bouteille de gaz et dévissez l'écrou fermant (fil gauche). N'endommagez pas la valve fermante.
- Après avoir vérifié que le joint de la valve de la bouteille se trouve dans la position correcte et n'est pas apposé sur le régulateur de pression, on devrait visser le régulateur en tournant l'écrou dans le sens anti-horaire.
- Ne faites pas tourner le régulateur. La conduite ne peut être tendue.

### **NOTE IMPORTANTE**

Après l'installation vérifiez si les connexions sont bien fixées.

**POUR LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ, N'UTILISEZ PAS DE FLAMME, MAIS LE SPRAY SPÉCIAL!**

### **L'ENTRETIEN**

- Avant toute opération d'entretien, on devrait fermer le robinet de gaz du système d'approvisionnement.
- Vérifiez régulièrement l'état de la conduite et du régulateur de pression.
- Afin d'assurer un fonctionnement sans problèmes, une fois par an on devrait vérifier les robinets des becs à gaz comme décrit ci-dessous:
  - Tourner l'appareil
  - Enlever le brûleur venturi
  - Desserrer les vis fixant les robinets sur le boîtier de l'appareil
  - Supprimer et remplacer le robinet

**APRÈS AVOIR EFFECTUÉ LE RACCORDEMENT, ON DEVRAIT VÉRIFIER S'IL N'Y A PAS DE FUITES UTILISANT LE SPRAY SPÉCIAL!**

## **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**

Note: il est recommandé de vérifier le fonctionnement régulier de l'installation de votre appareil. En outre une fois par an l'appareil doit être inspecté pour contrôler l'état de la conduite du raccordement, des valves etc.

Le fabricant n'est pas responsable du défaut de se conformer à ces instructions.

Toute modification de l'appareil peut être nuisible.

## L'UTILISATION DE L'APPAREIL

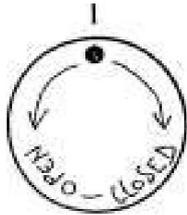
### ALLUMER LE BEC À GAZ (IL. 3)

Afin d'allumer le bec à gaz, ouvrez complètement le bouton de commande. Maintenez le bouton enfoncé et simultanément allumez le gaz avec une allumette.

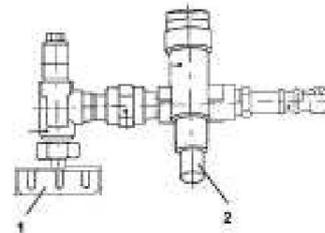
Dans le cas des becs de sécurité, maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant 10 secondes pour stabiliser la flamme.

### ÉTEINDRE LE BEC À GAZ

Afin d'éteindre le bec à gaz, mettez le bouton de commande dans la position "AUS".



IL. 2



IL. 3

### ESPACE UTILISÉ POUR FAIRE LA CUISINE

Il est recommandé que vous utilisez des pots d'un diamètre d'au moins 25 cm à 50 cm au maximum.

La flamme ne devrait en aucun cas dépasser le fond de la marmite.

## LE NETTOYAGE – L'ENTRETIEN

- 1) L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
  - 2) Les surfaces doivent être nettoyées avec une éponge humide et un détergent.
  - 3) Ne laissez pas de liquides salés à la surface.
  - 4) ATTENTION: n'utilisez pas de produits abrasifs.
  - 5) Nettoyage du bec à gaz: utilisez une éponge humide et du savon ou un détergent approprié.
  - 6) Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, on devrait le conserver dans son emballage original à un endroit sec et propre.
  - 7) Si les ouvertures du bec à gaz et du tube venturi se bouchent, ne les nettoyez pas avec des objets métalliques. Cela pourrait changer le diamètre des ouvertures et avoir une influence négative sur le fonctionnement régulier de l'appareil. Les ouvertures peuvent par exemple être nettoyées avec de l'air comprimé.
  - 8) En cas de problèmes techniques prenez contact avec l'installateur ou un spécialiste.
  - 9) Seul le spécialiste est autorisé à remplacer des composants ou une pièce quelconque de l'appareil.
-