

## **G-1KB 1K680**



**1054513**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**2531CS-0085 rev. 00**

Version : **2.0**

Date de création : 2023-08-09

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Éléments de l'appareil .....	11
4.3	Fonctions de l'appareil .....	13
5	Installation et utilisation .....	13
5.1	Installation .....	13
5.2	Raccordement du gaz .....	15
5.3	Utilisation .....	17
6	Nettoyage et maintenance .....	20
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	20
6.2	Nettoyage .....	20
6.3	Maintenance .....	21
7	Défaillances possibles .....	22



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Sécurité d'utilisation des réchauds sur pieds

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. En cas de défaillances de fonctionnement de l'appareil, débrancher l'alimentation en gaz (fermer le robinet de gaz) et contacter immédiatement le service.

#### **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**

**Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites).

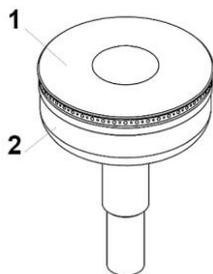
#### **AVERTISSEMENT !**

**Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !**

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :

- fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet principal de gaz
- n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue
- ne pas fumer
- n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
- si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée précisément, contacter immédiatement les pompiers ou la compagnie de gaz.

### Étiquette d'avertissement de l'appareil



#### **AVERTISSEMENT !**

**Le couvercle du brûleur (1) doit être correctement placé sur la coupe du brûleur (2).**

**Sinon, la coupe du brûleur (2) peut brûler et fondre.**

FR

### Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

### Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

### Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson et réchauffement des plats dans un ustensile approprié.

**L'appareil peut être utilisé uniquement à l'extérieur.**

## 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- utilisation dans des pièces fermées
- chauffage des pièces.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

- débrancher l'appareil de la bouteille de gaz avant de le ranger.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

Nom:	Réchaud sur pieds G-1KB 1K680
N° de l'article :	1054513
Matériau :	CNS 18/10, fonte
Charge en kg, max. :	50
Taille de la zone de cuisson, de à en mm :	230 - 450
Longueur du tuyau en m :	1,5
Puissance :	6,8 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	400 x 445 x 400
Poids en kg :	15,3

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

#### Modèle / caractéristiques

- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz : gaz liquéfié
- Brûleur : brûleur intensif
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Sécurité d'allumage
- Possibilité de modifier la taille de la zone de cuisson, grâce à l'anneau pour petite casserole et le support pour wok
- Pieds en caoutchouc
- Conseils importants :
  - Uniquement à usage extérieur
  - Livraison sans kit de raccordement au gaz
  - Réducteur de pression de max. 50 mbars indispensable

### Tableaux de pression de gaz / Pays de destination

Catégorie	Type de gaz / Pression de gaz	Pays de destination
I2H	G20:20 mbar	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I2E	G20: 20 mbar	DE, LU, PL, RO
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar	BE, FR
I2EK	G25.3: 25 mbar	NL
I3+	G30: 28-30 mbar G31: 37 mbar	BE, BG, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK
I3B/P	G30/G31: 30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I3B/P	G30/G31: 37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31: 50 mbar	AT, CH, DE, SK

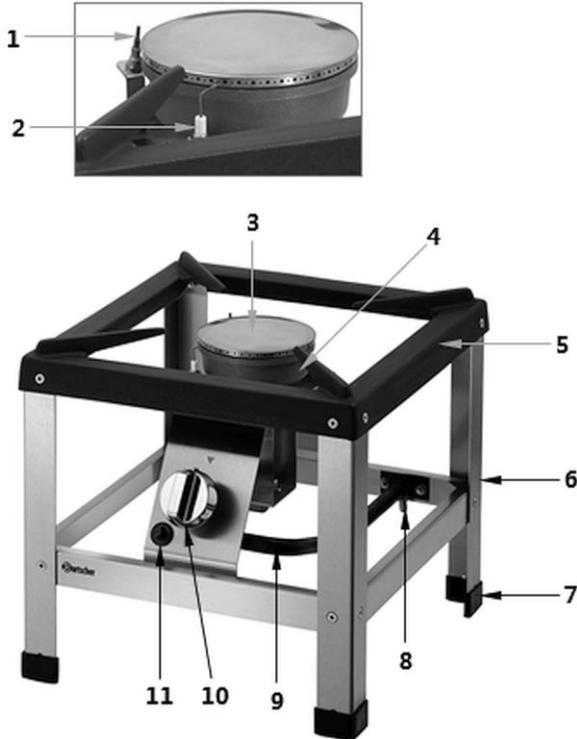
Tab. 1

### Tableau des buses

Type de gaz / Pression de gaz	Buse du brûleur	Puissance
G20: 20 mbar	2 mm	6,5 kW
G25: 25 mbar	2 mm	6,5 kW
G25.3: 25 mbar	2 mm	5,8 kW
G30: 28-30 mbar / G31: 37 mbar	1,15 mm	5,2 kW
G30 / G31: 30 mbar	1,15 mm	5,2 kW
G30 / G31: 37 mbar	1,15 mm	5,8 kW
G30 / G31: 50 mbar	1,15 mm	6,8 kW

Tab. 2

## 4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- |                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. Contrôle thermique de flamme | 2. Pièce d'allumage    |
| 3. Couvercle du brûleur         | 4. Coupe de brûleur    |
| 5. Cadre à nervures en fonte    | 6. Cadre               |
| 7. Pieds (4x)                   | 8. Raccordement de gaz |
| 9. Arrivée de gaz               | 10. Régulateur de gaz  |
| 11. Touche d'allumage Piezo     |                        |

Dotation supplémentaire (n'est pas livrée avec l'appareil!)



Fig. 2



Fig. 3

### Support de wok G-1KB 1K680

Matériau : acier inoxydable 18/10

Diamètre de l'ouverture pour le wok : 314 mm

Dimensions : largeur 400 x profondeur 400 x hauteur 96 mm

Poids : 2,2 kg.

**Code-No. 105452**



Fig. 4



Fig. 5

### Anneau pour petite casserole G-1KB 1K680

Matériau : acier inoxydable;

Diamètre des ustensiles de cuisine : 175 - 230 mm

Dimensions : largeur 395 x profondeur 395 x hauteur 20 mm

Poids : 0,85 kg.

**Code-No. 105453**

### 4.3 Fonctions de l'appareil

Le réchaud au gaz mobile, avec brûleur intensif, donne de multiples possibilités d'utilisation à l'extérieur. Les accessoires disponibles, tels que l'anneau pour petite casserole ou le support de wok, permettent d'utiliser divers ustensiles de cuisson.

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### **ATTENTION !**

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

Respecter les normes et les lois en vigueur suivantes :

1. DVGW TRGI (Normes techniques relatives aux installations de gaz) ;
2. TRF (Normes techniques relatives au gaz liquéfié) ;
3. DVGW G 631 (Installation d'appareils de cuisine commerciaux de combustion de gaz combustibles).

Respecter également la réglementation en matière de construction et le droit commercial, ainsi que les normes de sécurité de travail et les normes VDE à l'endroit de l'installation.

### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



### ATTENTION !

#### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Placer l'appareil à l'extérieur ou dans une grande pièce ouverte et bien aérée.
- S'assurer qu'aucun obstacle ou objet ne se trouve à l'endroit de l'installation, pour éviter que les températures élevées des flammes n'agissent sur eux (p.ex. des branches, des meubles, des rideaux ou autres objets inflammables).
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance minimale d'au moins 300 mm sur les côtés.
- Si maintenir une telle distance n'est pas possible et l'appareil doit être installé directement contre les murs, parois, meubles ou autres objets inflammables, il est nécessaire d'utiliser des matériaux de protection (p.ex. Des films en matériau résistant aux températures élevées) qui résisteront à une température d'au moins 65 °C.
- Assurer une distance suffisante sur le côté pour les éventuels travaux de service, de maintenance ou de réparation.

## 5.2 Raccordement du gaz

### Conseils importants

- Avant l'installation de l'appareil et son raccordement au réseau de gaz, contrôler les éléments fixes de l'installation de gaz qui doit être conforme aux règlements en matière de construction.
- Selon le type de gaz, la section de la conduite de gaz doit être choisie conformément aux lois en vigueur et le raccordement doit être réalisé correctement.
- Le raccordement peut être fixe ou non ; si des tuyaux sont utilisés, ils doivent être fabriqués en acier inoxydable, conformément à la norme DIN 3383 partie 1 ou 3384.
- S'assurer que les tuyaux flexibles ne se trouvent pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'ils ne sont pas exposés aux tensions et pressions et qu'ils ne sont pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de les endommager.
- Si du mastic ou des produits d'étanchéité sont utilisés pour les raccords filetés, ils doivent être testés et autorisés par DVGW.
- Vérifier que la bouteille à gaz (si fournie) est placée et sécurisée correctement et qu'elle se trouve dans un endroit sec.
- Avant l'installation de l'appareil, s'assurer qu'il est réglé sur le type de gaz et la pression disponibles à l'endroit de l'installation (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil et le Tableau 1). Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté à un autre type de gaz (Chapitre « Réglage sur un autre type de gaz / paramètres exigés »).
- Si la pression dans la conduite de gaz dépasse ou baisse sous 10% de la pression nominale, installer un régulateur de pression de gaz, pour assurer la stabilité de la pression de gaz.
- Le robinet d'arrêt du gaz agréé doit être installé dans un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation en gaz et l'appareil pour permettre la fermeture de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Le raccord de gaz se trouve à l'arrière de l'appareil.

### Branchement de l'appareil



Fig. 6

1. Raccorder une extrémité de la conduite fournie au raccord de gaz à l'arrière de l'appareil.
2. Raccorder l'autre extrémité à la bouteille de gaz ou au raccord de gaz à l'endroit de l'installation.

3. Contrôler l'étanchéité de tous les raccords entre la source de gaz et l'appareil. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion.

#### **AVERTISSEMENT !**

**Ne pas utiliser le feu ouvert pour vérifier les fuites !**

4. Appliquer le produit choisi au pinceau sur les points de raccordement (également sur le robinet d'arrêt de gaz).

#### **INDICATION !**

**Le raccord est étanche, si aucune bulle n'apparaît lors du test.**

### Réglage sur un autre type de gaz / paramètres exigés

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz liquéfié).
- Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes au type de gaz disponible sur le lieu de l'installation, ne pas raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.
- Pour changer le type de gaz de l'appareil, afin qu'il corresponde au type de gaz disponible, remplacer les buses et réaliser les réglages nécessaires.

#### **AVERTISSEMENT !**

**Seul un installateur de gaz qualifié peut réaliser le réglage sur un autre type de gaz. Cela doit être effectuée en respectant les données techniques, par le remplacement des buses du brûleur, ainsi que par la configuration des paramètres.**

1. Les données correspondantes relatives aux buses sont fournies dans le tableau (Tab. 2).

2. Soulever le couvercle du brûleur, la coupe du brûleur et le tuyau du brûleur.
3. Dévisser la buse du brûleur en utilisant une clé adaptée.
4. Installer la buse qui correspond au type de gaz disponible.

En changeant de gaz liquéfié au gaz naturel, tourner la buse de dérivation d'un tour.

### ATTENTION !

**Après avoir changé le type de gaz ou adapté l'appareil à un autre type de gaz, apposer sur la plaque signalétique l'étiquette correspondante jointe à la buse du brûleur.**

## 5.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlure dû aux flammes hautes !

En allumant l'appareil ne jamais se pencher au-dessus du foyer de cuisson.

#### Risque de brûlures dû aux surfaces ou aux éléments chauds

Ne pas toucher la surface chaude du brûleur, lors de l'utilisation de l'appareil et directement après son arrêt.

Utiliser des chiffons de cuisine ou des gants de protection.

FR

### Avant la première utilisation

1. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer selon les consignes indiquées au point « **Nettoyage** ».
2. L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans un endroit bien aérée.
3. S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
4. Pour mettre en marche, suivre les consignes suivantes.

### Allumage de l'appareil

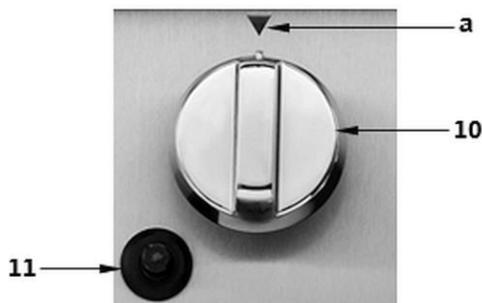


Fig. 7

1. Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz sur le tuyau d'alimentation en gaz.
2. Régler le régulateur de gaz (10) sur la position ARRÊT (a).
3. Presser le régulateur de gaz (10).
4. Maintenir pressé le régulateur de gaz (10) et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Ainsi, le robinet s'ouvre et le gaz pénètre dans le brûleur à travers le tuyau d'alimentation en gaz.

5. Maintenir pressé le régulateur de gaz (10) et activer en même temps la touche d'allumage Piezo (11).

Un clic fort se fait entendre et l'étincelle d'allumage allume le gaz dans le brûleur.

6. Une fois la flamme allumée, maintenir pressé le régulateur de gaz (10) encore pendant quelques secondes, jusqu'au réchauffement du thermocouple.
7. Relâcher le régulateur de gaz (10).

Si la flamme s'éteint, la sécurité d'allumage sur le brûleur l'enregistre et l'alimentation en gaz est coupée.

8. Attendre que le gaz s'échappe et recommencer les opérations décrites ci-dessus.

### Préparations des plats

1. Ensuite, régler la flamme selon les aliments à cuire. Pour ce faire, régler le régulateur de gaz (10) sur la position souhaitée.
2. Placer sur la grille en fonte une casserole adaptée ou une poêle, avec les aliments à cuire.

La taille de la zone de cuisson est de 230 à 450 mm.

Grâce aux accessoires disponibles (l'anneau pour petite casserole et le support de wok), il est possible d'utiliser également des casseroles et des poêles wok plus petites.

3. Préparer sur le réchaud sur pieds les plats souhaités : les aliments peuvent être cuits, frits, braisés, etc.

### Arrêt de l'appareil

1. Une fois la cuisson terminé, éteindre l'appareil.
2. Arrêter l'alimentation en gaz en fermant le robinet de gaz.
3. Régler le régulateur de gaz (10), en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position ARRÊT. (a).

## 6 Nettoyage et maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de liquides inflammables ou explosifs. Lors de la mise en marche, les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Ne pas utiliser de laine d'acier, de brosses métalliques ou de racloirs qui peuvent laisser des particules de fer. Ces matériaux sont oxydables et peuvent entraîner la formation de rouille.

FR

### 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.
2. Laver le boîtier de l'appareil et la grille en fonte avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge.
3. Vérifier les orifices du brûleur. S'ils sont bouchés, les nettoyer en utilisant de la laine d'acier pour éliminer les dépôts, en veillant à ne pas endommager les éléments de l'unité d'allumage.
4. Retirer le couvercle du brûleur.
5. Laver le le couvercle du brûleur et la coupe du brûleur avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux.
6. Essuyer les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux humide.
7. Enfin, sécher soigneusement les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

### 6.3 Maintenance

#### **ATTENTION !**

**Respecter impérativement les intervalles entre les maintenances qui se suivent !**

**Tous les travaux d'entretien et de réparation doivent être réalisés uniquement par un installateur de gaz agréé.**

Pour rester efficace, l'appareil doit subir une maintenance **au moins deux fois par an**. La maintenance comprend :

- le contrôle des pièces d'usure
- le nettoyage du contrôle thermique de flamme
- le contrôle de la propreté des orifices du brûleur intense
- le contrôle du fonctionnement de l'appareil.

Il est recommandé de remplacer les éléments usés lors de la maintenance, pour éviter les travaux de réparation et les pannes éventuelles.

Il est de plus recommandé de signer un contrat pour les travaux de maintenance avec un point de service agréé.

### 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Problème	Cause probable	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz, vérifier l'étanchéité des conduites de gaz
	Buse bouchée	Contacter le service après-vente
	Le bouton du régulateur n'a pas été enfoncé suffisamment longtemps, de sorte que le thermocouple n'a pas eu le temps de se réchauffer pour produire la puissance thermique nécessaire	Répéter le processus d'allumage
La veilleuse ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas propre	Contrôler et nettoyer délicatement le thermocouple à l'aide d'une brosse métallique
	Thermocouple endommagé	Contacter le service après-vente