

G-1KB 1K2000



1051993

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



51BP2528

Version: **1.0**

Date de création : 2023-02-28

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	Fonctions de l'appareil	12
4.3	Éléments de l'appareil	13
5	Mode de installaton	14
5.1	Déballage et installation	15
5.2	Raccordement du gaz	16
6	Mode d'emploi	22
7	Nettoyage et maintenance	24
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	24
7.2	Nettoyage	24
7.3	Maintenance	25
8	Défaillances possibles	26
9	Élimination des déchets	26



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.

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 1K2000
N° de l'article :	1051993
Matériau :	acier inoxydable
Taille de la zone de cuisson, de à en mm :	600
Diamètre de casserole, en mm :	400 - 600
Charge en kg, max. :	60
Puissance :	20 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 600 x 500
Poids en kg :	22,7

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

FR

Modèle / caractéristiques

- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz : gaz liquéfié
- Brûleur à gaz :
 - brûleur circulaire
 - brûleur fort
- Type d'allumage : allumage manuel
- Sécurité d'allumage
- Conseils importants :
 - Uniquement à usage extérieur
 - Livraison sans kit de raccordement au gaz
 - Réducteur de pression de max. 50 mbar.

Tableaux de pression de gaz / Pays de destination

Catégorie	Type de gaz / Pression de gaz	Pays de destination
I2E	G20: 20 mbar	LU
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar	LU
I3B/P	G30/G31: 30 mbar	IS, MT, NL
I3B/P	G30/G31: 50 mbar	LU
II2E+3+	G20/G25: 20/25 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	BE, FR
II2H3+	G20: 20 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	AL, CY, GR, IE, IT, LT, MK, PT, GB, CZ, SK, SI, ES, CH, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, LV, LT, MK, NO, RO, SK, SI, SE, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 50 mbar	AT, SK, CH
II2HS3B/P	G20: 25 mbar G30/G31: 30 mbar G25.1: 25 mbar	HU
II2ELwLs3B/P	G20: 20 mbar G27: 20 mbar G2.350: 13 mbar G30/G31: 37 mbar	PL
II2ELs3B/P	G20: 20 mbar G2.350: 13 mbar G30/G31: 37 mbar	PL

Paramètres techniques

Catégorie	Type de gaz / Pression de gaz	Pays de destination
II2E3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	RO
II2L3B/P	G25: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	RO
III1a2H3+	G110: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	IT
III1e2H3B/P	G150.1: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	SE
III1ab2H3B/P	G110: 8 mbar G120: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	SE

Tab. 1

FR

Propriétés des brûleurs et des buses

Capacité nominale 20 kW		Capacité réduite 4 kW		
Type de gaz / Pression de gaz	Buse Brûleur principal Ø 1/100 mm	Buse Brûleur d'allumage 1/100 mm	Réglage d'air primaire X (mm)	Pression sur la buse avec capacité réduite (mbar)
GAZ LIQUÉFIÉ G30/G31 – 50 mbar	185	possibilités de réglage	ouverte	2,5
GAZ NATUREL G20/G25 - 20 mbar	320 (G20) 380 (G25)	possibilités de réglage	1,0	0,8

Tab. 2

Consommation de gaz

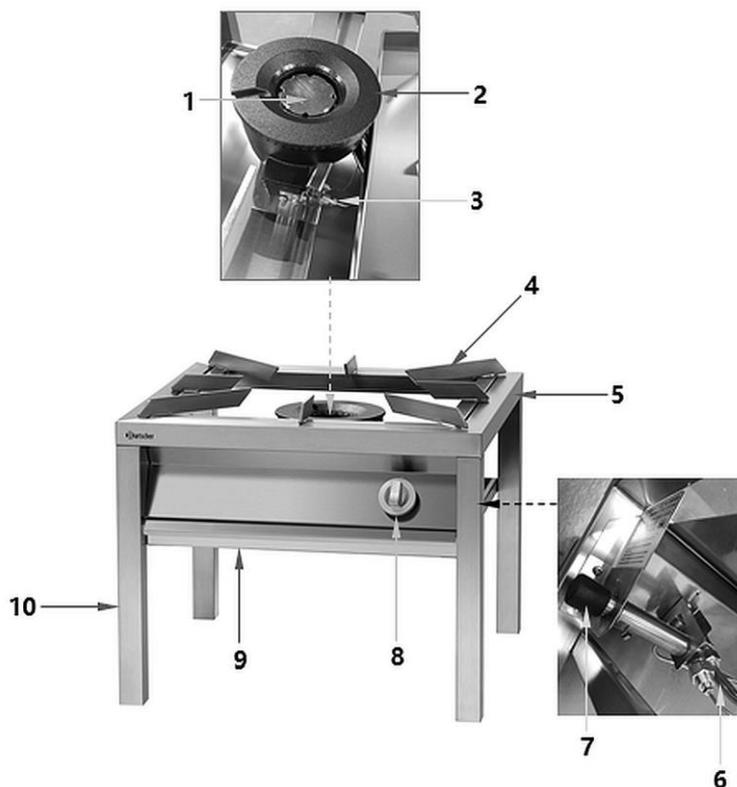
Modèle / N° d'article :	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation de gaz		Nombre de brûleurs
		G20 (m ³ /h)	G30/G31 (kg/h)	
G-1KB 1K2000 / 1051993	20	2116	1419	1 x 20 kW

Tab. 3

4.2 Fonctions de l'appareil

La zone de cuisson particulièrement grande, la résistance élevée à la charge et la puissance de 20 kW permettent de préparer facilement de grandes quantité de nourriture à l'extérieur. Ce réchaud à gaz sur pieds peut être utilisé avec des casseroles grandes et lourdes, des poêles à paella et des poêles en fonte.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Couvercle du brûleur | 2. Coupe de brûleur |
| 3. Contrôle thermique de flamme | 4. Cadre à nervures en fonte |
| 5. Cadre | 6. Arrivée de gaz |
| 7. Raccord de gaz | 8. Régulateur de gaz |
| 9. Bac d'égouttage | 10. Pieds (4x) |

5 Mode de installaton



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.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

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.

5.1 Déballage et 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 dans la partie droite de l'appareil.

Branchement de l'appareil



Fig. 2

1. Retirer le manchon du raccord de gaz.
2. Raccorder une extrémité de la conduite de gaz au raccord de gaz à droite du châssis.
3. Raccorder l'autre extrémité à la bouteille de gaz ou au raccord de gaz à l'endroit de l'installation.

4. Enfin, contrôler l'étanchéité de tous les raccords entre la source de gaz et l'appareil. Pour ce faire, utiliser une solution savonneuse, un spray de détection des fuites ou éventuellement d'autres solutions moussantes qui n'entraînent pas la corrosion.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser le feu ouvert pour vérifier les fuites !

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

REMARQUE !

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

Utilisation de l'appareil avec le type de gaz réglé par défaut

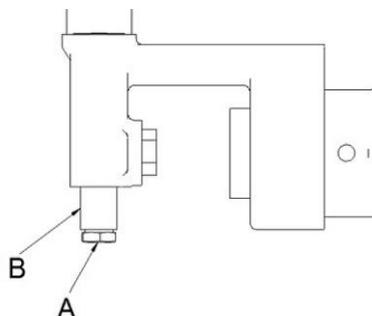
Vérifier si les données sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à l'alimentation en gaz disponible à l'endroit de l'installation.

Vérifier aussi si les conditions suivantes sont remplies.

Contrôle de la pression d'alimentation en gaz (fig. 3)

La pression d'alimentation adéquate est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et dans le tableau 2 « **Propriétés des brûleurs et des buses** » .

Mesurer la pression de l'alimentation à l'aide d'un manomètre électronique en U avec une graduation d'au moins 0,1%.



1. Retirer la vis « A » du raccord de pression « B ».
2. Raccorder le manomètre.
3. Mesurer la pression du travail pendant que l'appareil fonctionne.
4. Ensuite, retirer le tuyau du manomètre.
5. Visser de nouveau la vis « A » dans le raccord de pression « B ».

Fig. 3

Réglage d'air primaire (fig. 6)

L'air primaire est réglé par défaut. Il faut cependant vérifier s'il est réglé sur la valeur « H » selon le type de gaz, comme indiqué dans le tableau 2 « **Propriétés des brûleurs et des buses** »

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.

ATTENTION !

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.

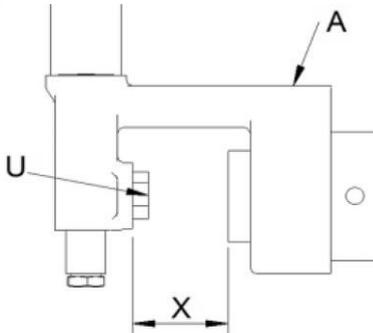
Mode de installaton

- Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, il est indispensable de procéder aux opérations suivantes :
 - remplacement de la buse du brûleur principal,
 - réglage de la capacité réduite,
 - réglage de la buse du brûleur d'allumage.

REMARQUE !

Toutes les buses d'injections pour différents types de gaz sont marquées par un diamètre donné (centièmes de millimètre), elles sont fournies avec l'appareil dans de petits sachets.

Remplacement de la buse du brûleur principal / réglage de l'air primaire (fig. 4)



1. Retirer la protection supérieure.
2. Desserrer le boulon fileté « A » pour déplacer le tube de réglage de l'air.
3. Dévisser la buse du brûleur principal « U ».
4. Remplacer la buse du brûleur principal par une buse indiquée au tableau 2 dans le chapitre « **Propriétés des brûleurs et des buses** » .
5. Visser la buse.

Fig. 4

6. Régler la distance « X » pour l'air primaire comme indiqué au tableau 2.
7. Remettre la protection supérieure.

Réglage de la capacité réduite (fig. 5)

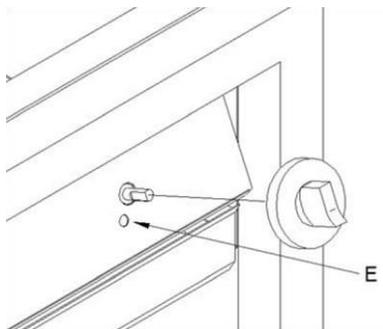


Fig. 5

1. Allumer le brûleur.
2. Tourner le régulateur de gaz sur une petite flamme.
3. Retirer régulateur rotatif.
4. Serrer ou desserrer la vis de réglage de la flamme à travers l'orifice « E » sur le panneau de commande jusqu'à obtenir une flamme stable et uniforme.

Vérifier les données de réglage dans le tableau 2 du chapitre « **Propriétés des brûleurs et des buses** ».

IMPORTANT !

En cas d'alimentation en gaz liquéfié, la vis de réglage de la flamme doit être serrée jusqu'au bout.

Réglage d'air primaire (fig. 6)

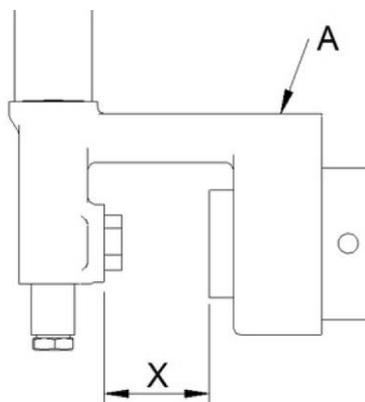


Fig. 6

L'air primaire est correctement réglé quand la flamme est stable, à savoir quand la flamme ne s'allume pas quand le brûleur est froid et quand la flamme ne recule pas une fois le brûleur chaud.

La distance prévue au réglage de l'air primaire est indiquée sur la fig. 6 et dans le tableau 2 du chapitre « **Propriétés des brûleurs et des buses** »

1. Pour régler l'air primaire, dévisser le boulon fileté « A » et déplacer la douille à la distance voulue.

Réglage du brûleur d'allumage (Des. 7)

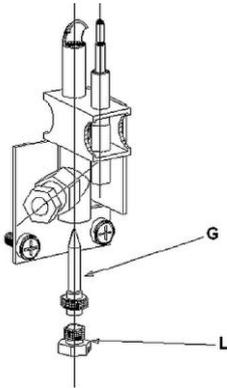


Fig. 7

Le brûleur d'allumage dispose d'une buse réglable.

1. Pour régler la buse « G » dans l'ensemble, desserrer la fermeture « L » à l'aide d'un tournevis court.

2. Serrer ou desserrer la buse « G ».

Pour régler le gaz liquéfié, la buse « G » doit être complètement vissée.

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.

6 Mode d'emploi



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 de cuisine ou des gants de protection.

Avant la première utilisation

1. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer selon les consignes indiquées au point « **Nettoyage** ».
2. Placer le bac d'égouttage sous le brûleur.
3. L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans un endroit bien aérée.
4. 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.
5. Pour mettre en marche, suivre les consignes suivantes.

Allumage de l'appareil

Allumage du brûleur

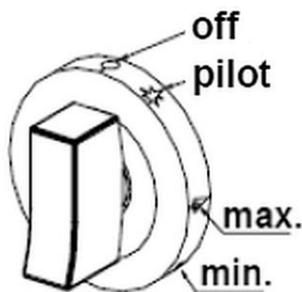


Fig. 8

1. Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz sur le tuyau d'alimentation en gaz.
2. Tourner le régulateur de gaz (7, fig. 1) sur la position ARRÊT. **O** (« off », fig. 8).
3. Presser le régulateur de gaz (7).
4. Maintenir pressé le régulateur de gaz (7) et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position de la flamme de contrôle ★ (« Pilot »).

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

Mode d'emploi

5. Allumer la flamme en mettant un allumette contre le brûleur d'allumage.
6. Une fois la flamme allumée, maintenir pressé le régulateur de gaz encore pendant quelques secondes pour chauffer le thermocouple.
7. Relâcher le régulateur de gaz.
8. Si la flamme s'éteint, refaire l'opération d'allumage comme ci-dessus.

Réglage de la flamme d'allumage

1. La flamme d'allumage peut être réglée par la rotation du régulateur de gaz :
 - sur le réglage **max.** avec le symbole de grande flamme 🔥
 - ou
 - sur le réglage **min.** avec le symbole de petite flamme 🔥

Préparations des plats

1. Ensuite, régler la flamme selon les aliments à cuire. Pour ce faire, régler le régulateur de gaz (7, fig. 1) sur la position souhaitée.



Fig. 9

2. Placer sur la grille en fonte une casserole adaptée ou une poêle, avec les aliments à cuire.

La taille de la zone chauffante est de 600 mm.

Le diamètre de la surface utilitaire de la casserole/poêle devrait être de 400 - 600 mm.

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. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le régulateur de gaz à droite sur la position ★ (« Pilot »).
4. Pour éteindre aussi la flamme d'allumage, le régulateur de gaz doit être tourné sur la position O (« off »).

7 Nettoyage et maintenance

7.1 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.

7.2 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. Retirer le couvercle du brûleur.
3. Laver le le couvercle du brûleur et la coupe du brûleur avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux.
4. 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.

Nettoyage et maintenance

5. Laver le châssis 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.
6. Retirer le bac d'égouttage et déverser les restes d'aliments.
7. Laver le bac d'égouttage à l'eau tiède en utilisant un produit nettoyant doux et un chiffon doux.
8. Essuyer les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux humide.
9. Enfin, sécher soigneusement les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

7.3 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
- 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.

8 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	Élimination
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 régulateur de gaz 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

9 Élimination des déchets

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargé des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.