

TB1100PF - TB1100R - TB1470R



1062213 - 1062303 - 1062503

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



0085AQ0559

Modèle : 2.0

Date de création : 2023-11-22

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	11
4.3	Éléments de l'appareil	12
5	Installation et utilisation	15
5.1	Installation	15
5.2	Raccordement du gaz	17
5.3	Utilisation	18
6	Nettoyage et maintenance	21
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	21
6.2	Nettoyage	21
6.3	Maintenance	22
7	Défaillances possibles	23
8	Élimination des déchets	24



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.

FR

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 appareils à gaz

- 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 :

- friture et grillade d'aliments avec l'utilisation d'accessoires adaptés (grille, poêle à griller)

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.

FR

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

Version / Propriétés 1062213 / 1062303/ 1062503

- Type de gaz : gaz liquéfié
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Version:
 - 1062213 – Poêle à griller
 - 1062303 – Grille | Couvre-flamme | Bac collecteur de graisse
 - 1062503 – Grille | Couvre-flamme | Bac collecteur de graisse
- Compris :
 - 1 régulateur de pression
 - 1 tuyau
 - 1 protection contre la rupture du tuyau
- **Remarque importante :**
 - fonctionne uniquement au gaz liquéfié
 - uniquement à usage extérieur

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

Nom :	Gril table gaz TB1100PF
N° de l'article :	1062213
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la poêle à griller :	tôle d'acier, émaillée
Dimensions de la poêle à griller (largeur x profondeur x hauteur), en mm :	700 x 540 x 70
Nombre de brûleurs :	3
Pression de réglage en mbar :	50
Consommation en g/h :	850
Puissance de raccordement en kW :	11
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm:	700 x 570 x 270
Poids en kg :	17,6

FR

Nom :	Gril table gaz combi TB1100R
N° de l'article :	1062303
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la grille :	acier, nickelée
Dimensions de la grille (largeur x profondeur) en mm :	594 x 468
Nombre de brûleurs :	3
Pression de réglage en mbar :	50
Consommation en g/h :	850
Puissance de raccordement en kW :	11
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm:	650 x 570 x 270
Poids en kg :	17,5

Nom :	Gril table gaz combi TB1470R
N° de l'article :	1062503
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la grille :	acier, nickelée
Dimensions de la grille (largeur x profondeur) en mm :	760 x 470
Nombre de brûleurs :	4
Pression de réglage en mbar :	50
Consommation en g/h :	1140
Puissance de raccordement en kW :	14,7
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm:	850 x 555 x 270
Poids en kg :	23,0

4.2 Fonctions de l'appareil

FR

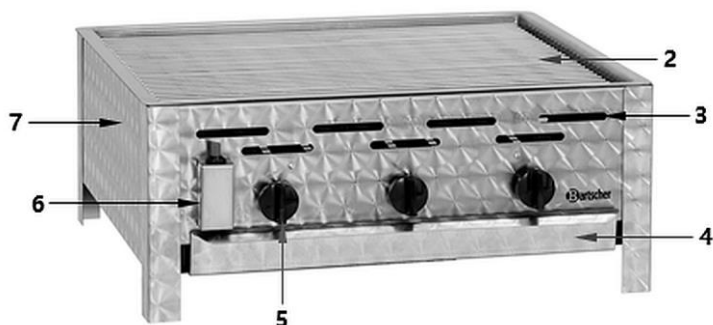
Le gril table gaz combi est un appareil idéal pour faire frire et griller les aliments à l'extérieur. Sa construction légère et compacte facilite le transport et assure un montage rapide et grâce à l'utilisation du gaz liquéfié, l'appareil peut être utilisé dans différents endroits.

4.3 Éléments de l'appareil

1062213



1062303



1062503



Fig. 1

Paramètres techniques

Description de la fig. 1

1. Poêle à griller (1062213)
2. Grille avec couvre-flamme (1062303 / 1062503)
3. Orifices de ventilation
4. Bac collecteur de graisse (1062303/ 1062303)
5. Bouton de gaz (3x ou 4x)
6. Système d'allumage avec allumage Piezo
7. Corps

Dotation supplémentaire 1062213/ 1062303 (n'est pas livrée avec l'appareil !)



Fig. 2

Poêle à griller TB1100

- Matériau : acier inoxydable, émaillé
- Avec poignée
- Dimensions : largeur 700 x profondeur 540 x hauteur 70 mm
- Poids : 8,8 kg

N° de l'article 106228



Fig. 3

Grille - kit grill TB1100

Composé de :

- 1 grille, acier nickel
- 1 couvre-flamme, acier inoxydable
- 1 bac collecteur de graisse, acier inoxydable
- Dimensions : largeur 655 x profondeur 525 x hauteur 55 mm
- Poids : 10,0 kg

N° de l'article 106206



Fig. 4

Socle TB1100

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions : largeur 530 x profondeur 670 x hauteur 800 mm
- Poids : 5,6 kg

N° de l'article 106202

Dotation supplémentaire 1062503 (n'est pas livrée avec l'appareil !)



Fig. 5

Poêle à griller TB1470

- Matériau : acier inoxydable, émaillé
- Avec poignée
- Dimensions : largeur 880 x profondeur 540 x hauteur 70 mm
- Poids : 10,8 kg

N° de l'article 106229



Fig. 6

Socle TB1470

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions : largeur 815 x profondeur 525 x hauteur 805 mm
- Poids : 6,0 kg

N° de l'article 106210

Montage du socle 106202 / 106210



Fig. 7

1. Selon les besoins, à l'aide des écrous à papillon, fixer au corps du gril table gaz combi le socle correspondant (chapitre « Équipement supplémentaire ») (fig. à gauche).
2. Placer la grille ou la poêle à griller sur le corps.

5 Installation et utilisation

FR

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.

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.

Exigences 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.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

- 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 ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance minimale d'au moins 20 cm sur les côtés et à l'arrière. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- 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.

5.2 Raccordement du gaz

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Respecter les normes et la spécification technique en vigueur à l'endroit du montage. L'article peut être utilisé uniquement avec le régulateur de pression fourni et la protection contre la rupture du tuyau.

ATTENTION !

L'utilisation d'autres régulateurs de pression est interdite. Les buses ne sont pas remplaçables.

Tourner manuellement le bouton de gaz en le tournant à gauche (!) directement sur le filetage de la cartouche avec du gaz propane ou butane liquéfié. utiliser uniquement un régulateur de gaz liquéfié aux valeurs données :

- Sortie : 50 mbar, 1,5kg/h
- Réglage : gaz liquéfié G30/G3 13 BP, 50 mbar.

Assurer une distance d'au moins 50 cm entre le grill combiné à gaz et la bouteille de gaz.

AVERTISSEMENT !

Maintenir la bouteille de gaz éloignée du feu.

- Toujours entreposer les bouteilles de gaz en position verticale, même si elles sont vides.
- À l'aide de deux clés au diamètre nominal adéquat, raccorder le tuyau de gaz au raccord se trouvant sur le côté du corps de l'appareil. La fixation se fait par

une rotation d'env. 1 1/2 de tour dans le sens contraire, car c'est un raccord à vis avec une bague d'enrayage.

- Vérifier si le tuyau de gaz ne peut pas être débrancher et vérifier s'il n'y a pas de fuites en suivant les consignes du chapitre « Avant la mise en marche ». N'utiliser que des tuyaux agréés DVGW.

Tableaux de pression de gaz / Pays de destination

Pays de destination	Catégories	Pression de gaz
BE-PT	I ₃ +	50/67 mbar
AT-CH-DE	I _{3B/P}	50 mbar

5.3 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure dû aux flammes hautes !

Ne pas se pencher sur l'appareil en l'allumant.

Les parties accessibles de l'extérieur peuvent être très chaudes.

Tenir à l'écart des enfants.

Risque de brûlures dû aux surfaces ou aux éléments chauds !

Ne jamais toucher la surface chaude de l'appareil lors de son utilisation et directement après son arrêt.

Laissez refroidir l'appareil après son utilisation.

Pour retirer la poêle à griller ou la grille, utiliser un chiffon de cuisine ou des gants de protection.

Avant la mise en marche

DANGER !

Ne jamais vérifier l'étanchéité à l'aide d'une flamme nue !

1. Avant de mettre en marche le grill combiné à gaz, vérifier l'étanchéité.
2. S'assurer d'abord que le robinet de la bouteille de gaz est fermé.
3. Appliquer, à l'aide d'un pinceau, du savon sur les raccordements de gaz ou utiliser un spray de détection de fuites dans les installations de gaz.
4. Enfin, brancher la pression au tuyau de gaz, en ouvrant la bouteille de gaz. Les raccordements sont étanches, si aucune bulle de savon ne se forme.

5. En cas de fuite, vérifier les raccordements et les serrer.
6. Vérifier de nouveau l'étanchéité, comme décrit ci-dessus.
7. Nettoyer l'appareil et les accessoires avant leur utilisation. Respecter les consignes du chapitre 6. « **Nettoyage et maintenance** ».

Consignes pour l'utilisateur

- Avant l'utilisation du grill table, le chauffer lentement, en aucun cas sur la puissance maximale, pour éviter d'endommager le matériau. **Ne jamais chauffer le grill combiné sans graisse !**
- **Lors de l'utilisation du grill table avec la poêle à griller ne pas utiliser le bac collecteur de graisse.** Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages qui peuvent endommager tout l'appareil.
- Avant de commencer la cuisson sur le grill table avec la grille, verser un peu d'eau dans le bac collecteur de graisse et le glisser dans les glissières sous le bâti prévues à cet effet. **Quand l'appareil est utilisé avec la grille, toujours utiliser le couvre-flamme et le bac collecteur de graisse.**
- Lors de l'utilisation du grill table avec la grille, ne jamais y déposer ou placer entre la grille et le couvre-flamme de feuilles (films), car cela peut entraîner l'accumulation de la chaleur. **Risque d'incendie !**

Allumage des brûleurs

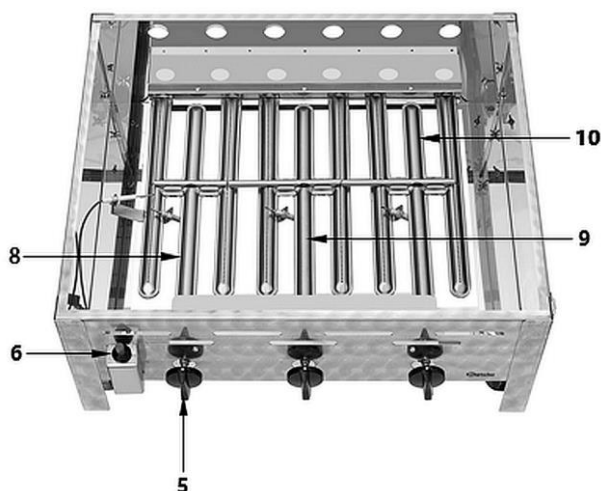


Fig. 8

FR

1. Tourner le bouton de gaz gauche (5, fig. 8) de la position « 0 » vers la gauche de 90°, presser le bouton et appuyer sur le bouton rouge de l'allumage Piezo (6), ce qui entraîne l'allumage du brûleur gauche (8).

2. Maintenir le bouton de gaz pressé pendant encore environ 10 secondes pour que le brûleur reste en mode de travail.

Si la flamme s'éteint, elle peut être rallumée seulement après environ 2 minutes.

3. Ensuite, en appuyant et en tournant à gauche le bouton de gaz suivant, il est possible de mettre en marche le deuxième brûleur (9).

Le même mode opératoire concerne le troisième (10) et le quatrième brûleur.

ATTENTION !

Pour que la flamme passe au brûleur suivant, toujours allumer le brûleur se trouvant juste à côté du brûleur déjà allumé.

4. Une fois le brûleur allumé, régler le bouton de gaz sur la position souhaitée. Choisir entre une petite et une grande flamme (en s'appuyant sur les symboles sur le bouton de gaz).

Arrêt de l'appareil

1. Pour éteindre l'appareil, tourner tous les boutons de gaz à droite.

ATTENTION !

En cas d'une non-utilisation prolongée, de défaillances ou d'utilisation irrégulière de l'appareil, le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé.

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. Laver soigneusement le corps de l'appareil avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux.
2. Nettoyer le poêlon, la grille, le couvre-flamme et le bac collecteur après chaque utilisation, avec de l'eau chaude et un chiffon doux, une éponge ou une brosse à vaisselle. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin (solution savonneuse).
3. Rincer à l'eau claire les éléments lavés.
4. Enfin, sécher soigneusement les éléments lavés.
5. Lors du nettoyage de l'appareil, veiller à ce que l'allumage Piezo et les éléments thermiques des brûleurs ne soient pas mouillés.

6. Nettoyer régulièrement les orifices d'aération se trouvant à l'avant de l'appareil à l'aide d'une brosse souple.

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**.

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

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.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Problème	Cause probable	Élimination
Le brûleur ne s'allume pas	Allumage Piezo endommagé	Contacter le service après-vente
	Thermocouple endommagé	
	Bougie d'allumage encrassée	
	Régulateur de pression endommagé	
	Bouteille de gaz vide	Remplacer la bouteille de gaz
	Tuyau de gaz abîmé ou plié	Remplacer le tuyau de gaz
	Robinet de la bouteille de gaz bouché	Contacter le service après-vente
Flamme d'allumage défailante	La bouteille de gaz est (presque) vide	Remplacer la bouteille de gaz
	Tuyau de gaz abîmé ou plié	Remplacer le tuyau de gaz
	Le robinet de gaz sur la bouteille de gaz n'est pas complètement ouvert	Ouvrir complètement le robinet de gaz sur la bouteille de gaz
	Buse bouchée	Contacter le service après-vente
	Robinet de la bouteille de gaz endommagé	

8 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 chargée 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.