

900 G400 G - 900 G800 GR - 900 G800 G



2990021 - 2995061 - 2995081

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



0051BU3854

Modèle : 1.0

Date de création : 2025-12-15

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels.....	6
1.4	Équipement de protection individuelle	8
1.5	Utilisation conforme à l'usage	9
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	9
2	Généralités	10
2.1	Responsabilité et garantie	10
2.2	Protection des droits d'auteur	10
2.3	Déclaration de conformité	10
3	Transport, emballage et stockage	11
3.1	Inspection suite au transport.....	11
3.2	Emballage.....	11
3.3	Stockage.....	11
4	Paramètres techniques.....	12
4.1	Indications techniques	12
4.2	Fonctions de l'appareil	18
4.3	Éléments de l'appareil.....	19
5	Mode de installaton	20
5.1	Installation.....	20
5.2	Raccordement du gaz.....	23
6	Mode d'emploi	29
6.1	Utilisation	30
7	Nettoyage et maintenance.....	33
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	33
7.2	Nettoyage	33
7.3	Maintenance	34
8	Défaillances possibles	35
9	Élimination des déchets.....	36



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

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 des appareils alimentés en 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. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites). **Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

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 de gaz
 - assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
 - n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue

- ne pas fumer
- ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
- n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
- si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
- quitter l'immeuble
- une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur 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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Utilisation uniquement sous surveillance

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

FR

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 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Risque de glissement ou de chute	L'utilisateur peut glisser sur le sol en raison de la présence d'eau ou de saleté.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement les éléments de l'appareil.	
	L'opérateur touche intentionnellement les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des équipements de levage adaptés.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire aux produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.).	Prendre les précautions nécessaires. Toujours suivre les consignes sur les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser l'équipement de protection individuelle recommandé sur les fiches de sécurité.
Risque de blessures	Lors des travaux de maintenance, il existe un risque de blessures résultant du contact avec les parties intérieures du cadre de la machine.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras), peut procéder aux travaux de maintenance.
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts ou des mains.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection), peut procéder aux travaux de maintenance.
Ergonomie	L'opérateur travaille avec l'appareil sans utiliser l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur qui travaille avec l'appareil doit utiliser l'équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Grillade de la viande, du poisson et des légumes.

1.6 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 :

- Grillade de produits alimentaires inadaptés.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

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.

FR

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.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Version / caractéristiques

- Série : 900
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz :
 - gaz naturel H
 - buses pour gaz liquéfié (50 mbar) fournies
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Thermostat de sécurité : non
- Type de soubassement : ouvert
- Pieds à hauteur réglable : oui
- Hauteur réglable : de 855 mm à 900 mm
- Y compris : 1 bac collecteur de graisse 1/3 GN
- Peut être combiné et installé en série avec d'autres appareils de la gamme 900

FR

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

Paramètres techniques

Nom :	Plaque grill 900 B400 GG
Numéro d'article :	2990021
Matériau :	acier inoxydable 18/10
Matériau de la surface de braisage :	acier chromé dur
Type de surface de cuisson :	lisse
Dimensions de la surface de cuisson (largeur x profondeur) en mm :	340 x 640
Nombre de zones chauffantes :	1
Plage de température de - à en °C:	90 - 280 °C
Puissance de raccordement :	9 kW
Dimensions du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	340 x 830 x 375
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	64,4

FR

Nom :	Plaque grill 900 G800 GR
Numéro d'article :	2995061
Matériau :	acier inoxydable 18/10
Matériau de la surface de braisage :	acier chromé dur
Type de surface de cuisson :	2/3 lisse, 1/3 rainuré
Dimensions de la surface de cuisson (largeur x profondeur) en mm :	720 x 640
Nombre de zones chauffantes :	2
Plage de température de - à en °C:	90 - 280 °C
Puissance de raccordement :	18 kW
Dimensions du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	116,2

Nom :	Plaque grill 900 G800 G
Numéro d'article :	2995081
Matériau :	acier inoxydable 18/10
Matériau de la surface de braisage :	acier chromé dur
Type de surface de cuisson :	lisse
Dimensions de la surface de cuisson (largeur x profondeur) en mm :	720 x 640
Nombre de zones chauffantes :	2
Plage de température de - à en °C:	90 - 280 °C
Puissance de raccordement :	18 kW
Dimensions du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	116,4

Tableau des pressions de gaz

Pays de destination	Catégories	Pression de l'alimentation
AL	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELws3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar

Paramètres techniques

SK	II2H3B/P	G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
SI	II2H3B/P	G30/G31=50 mbar
		G20=20 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
ES	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
SE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CH	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
TR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Buses et réglages

Brûleur	Type de gaz	Pression de gaz (mbar)	Buse du brûleur principal 1/100	Buse du brûleur d'allumage 1/100	Distance de commande de l'air primaire « X » (mm)	Contournement
9 kW	G20	20	235K	27	10,0	Réglable
	G30/G31	28-30/37	155K	19	10,0	115
	G30/G31	50	135K	19	10,0	100

Tab. 2

Consommation de gaz

N° de l'article :		2990021	2995061	2995081
Puissance thermique nominale $\sum Q_n$	kW	9,0	18,0	18,0
Zones chauffantes		1	2	2
Consommation totale de gaz				
G20 Gaz naturel	m³/h	0,94	1,89	
G30 Gaz liquéfié	kg/h	0,70	1,41	

Tab. 3

4.2 Fonctions de l'appareil

La plaque grill de la gamme 900 a été conçue pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et offre une grande capacité ainsi qu'une résistance maximale.

La plaque de cuisson haut de gamme, avec une surface lisse ou rainurée ainsi qu'une base ouverte, offre grâce à sa profondeur de travail généreuse suffisamment d'espace pour travailler efficacement.

4.3 Éléments de l'appareil

2995061 / 2995081



FR

2990021



- 1. Surface de travail
- 2. Oculaire des brûleurs
- 3. Touche d'allumage Piezo
- 4. Régulateur rotatif
- 5. Pieds (4x)
- 6. Bac collecteur de graisse
- 7. Socle
- 8. Cheminée de ventilation

5 Mode de installation

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.

FR

Lieu d'installation

- L'appareil sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'ils ne doivent pas être raccordés à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.
- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs et les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- 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.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccordements de gaz.

Mode de installaton

- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement de l'appareil.

Déballage / installation

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



ATTENTION !

Risque d'étrangement !

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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.

FR

- L'appareil doit être installé dans un lieu où il n'existe aucun risque de contact accidentel avec l'eau.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

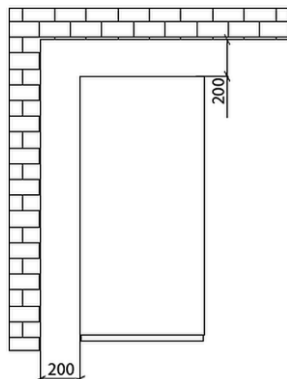


Fig. 1

FR

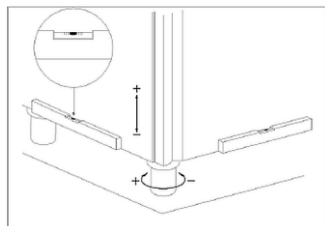


Fig. 2

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

Extracteur de fumée

L'appareil doit être toujours installé sous une hotte.

Pour assurer une installation correcte, suivre les consignes suivantes :

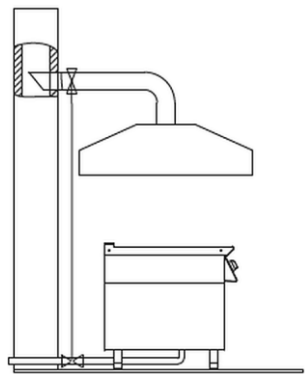


Fig. 3

- pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil) ;
- l'alimentation en gaz doit être contrôlée directement à travers le système et interrompue quand la puissance baisse en-dessous de la valeur définie ;
- l'alimentation en gaz peut être rétablie uniquement manuellement ;
- l'extrémité de la conduite de sortie de l'appareil doit être installée au sein de l'orifice d'entrée principal de la hotte. (fig. 3).

5.2 Raccordement du gaz

Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccordement, vérifier la plaque signalétique pour s'assurer que l'appareil a subi des tests et qu'il est adapté au type de gaz disponible pour l'utilisateur.
- S'assurer que les buses installées dans l'appareil sont adaptées au type de gaz disponible.
- Consulter les données sur la plaque signalétique pour vérifier si la performance du réducteur de pression est suffisante pour l'alimentation de l'appareil.
- Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté au type de gaz disponible (chapitre « **Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires** »).
- Éviter de monter un réducteur de section transversale entre le réducteur de pression et l'appareil.
- Pour garantir le fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé d'installer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

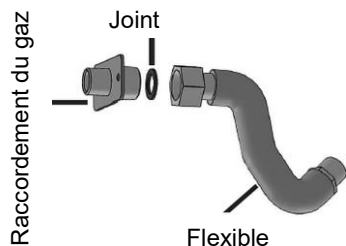


Fig. 4

- Raccorder l'appareil à un tuyau de gaz spécial d'un diamètre intérieur d'au moins 16 mm pour les raccords G 1/2" et d'un diamètre intérieur d'au moins 20 mm pour les raccords G 3/4".
- L'élément de raccord doit être en métal. La conduite peut être un tuyau ou un flexible.

FR

- 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.
- Utiliser des brides de fixation et des joints adaptés à l'installation.
- Installer des soupapes d'arrêt ou des vannes d'un diamètre intérieur qui n'est pas inférieur au diamètre de la conduite d'alimentation définie ci-dessus.
- 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.
- Après le raccordement, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser la flamme nue pour vérifier les fuites !

Vérification de la puissance thermique nominale

- La puissance thermique nominale doit être mesurée lors de la nouvelle installation et à chaque opération de maintenance et de changement de type de gaz.
- Cette mesure peut être effectuée à l'aide du compteur de litres ou d'un chronomètre, selon la méthode volumétrique.

Type de gaz	Pression en mbar	
	NOM	MIN
G20 Gaz naturel	20	18
G30/31 Gaz liquéfié	29/37	25/25

Tab. 4

L'appareil doit être alimenté en type de gaz dont les propriétés et la pression sont indiquées dans le tableau 1.

Contrôle de la pression de gaz

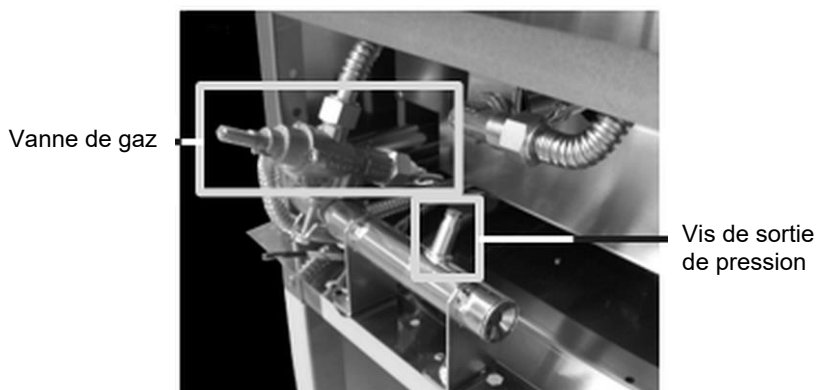


Fig. 5

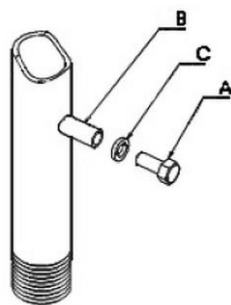


Fig. 6

Mesurer la pression du gaz d'alimentation au niveau de la sortie de pression (fig. 5, 6) après la suppression des vis d'étanchéité.

Utiliser un tuyau flexible, raccorder l'appareil de mesure au point de mesure de la pression (p.ex. un manomètre à liquide d'une résolution minimale de 0,1 mbar) et mesurer la pression d'entrée lors du fonctionnement de l'appareil.

La valeur de la pression ne peut baisser en-dessous de la valeur définie dans le Tab. 4.

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz n'est pas correcte, arrêter l'appareil et déconnecter l'appareil de mesure.

Insérer la rondelle et serrer la vis d'étanchéité sur le raccord de pression.

Contacter le fournisseur local de gaz pour effectuer le contrôle.

Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

L'appareil est réglé sur le type de gaz suivant :

Gaz naturel type H | G20 (20 mbar)

Vérifier quel type de gaz est fourni dans le pays d'installation et si nécessaire, changer le type de gaz dans l'appareil.

Les tableaux 1 et 2 dans le chapitre « **Données technique** » fournissent, selon les pays de destination, les informations suivantes :

- quels types de gaz peuvent être utilisés pour alimenter l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz.

FR

Le numéro fourni dans le tableau 2 pour les buses correspondantes est apposé sur chaque buse.

Pour faire correspondre l'appareil au type de gaz, grâce auquel il sera efficacement utilisé, consulter les données du tableau 2 et réaliser les opérations suivantes :

- remplacer la buse du brûleur principal,
- remplacer la buse du brûleur d'allumage
- régler l'air primaire,
- régler un débit réduit,
- après le remplacement des buses, placer sur l'appareil l'étiquette correspondante indiquant la nouvelle source de gaz. Les buses et les étiquettes sont fournies avec l'appareil.

Remplacement de la buse du brûleur principal

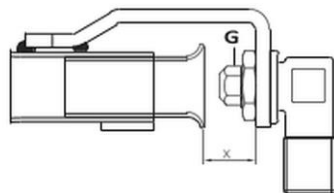
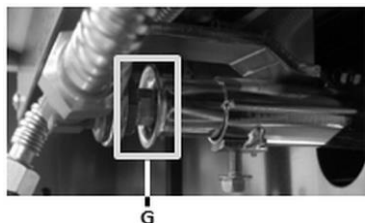


Fig. 7

1. Retirer régulateur rotatif.
2. Dévisser la protection avant (panneau de commande) et la retirer de l'appareil.
3. Dévisser la buse du brûleur principal (G, Fig. 7).
4. Remplacer la buse du brûleur principal par une buse adaptée au type de gaz choisi, conformément au Tableau 2.

Remplacement de la buse du brûleur

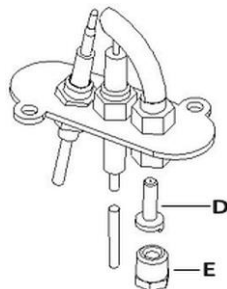


Fig. 8

1. Desserrer l'écrou de fixation (E, fig. 8).
2. Retirer la buse du brûleur d'allumage (D).
3. Remplacer la buse du brûleur d'allumage par une buse adaptée au type de gaz choisi, conformément au Tableau 2.
4. S'assurer que la flamme entoure l'élément thermique et que sont aspect est correct.

FR

- Une fois la buse remplacée, il est nécessaire de vérifier les fonctions de l'appareil, comme indiqué au chapitre « **Contrôle des fonctions** ».

Réglage de l'air primaire

L'air primaire est correctement réglé, si la stabilité de la flamme est assurée, à savoir si la flamme ne s'éteint pas quand le brûleur est froid et ne s'allume pas de nouveau, quand le brûleur est chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est indiquée sur la fig. 7 et dans le Tab. 2.

1. Dévisser la buse (G) et monter la buse destinée au type de gaz choisi, en vérifiant la distance « X » (fig. 7) pour l'air.

Réglage d'un plus petit débit

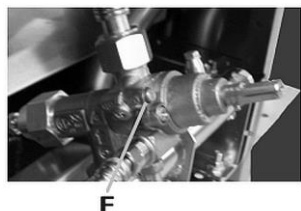


Fig. 9

1. Pour obtenir un débit plus faible, desserrer la vis F (fig. 9).
2. S'assurer que le volume de gaz est suffisant pour le maintien d'un débit minimal stable et uniforme et pour éviter les passages au débit maximal - débit minimal.

FR

Contrôle des fonctions

- Avant la mise en marche test, placer l'appareil dans une pièce bien aérée, retirer tous les matériaux inflammables se trouvant à proximité.
- Avant la mise en marche, réaliser le contrôle d'étanchéité au savon. Appliquer la mousse de savon sur les raccords et raccordements des tuyaux. Les fuites sont indiquées par l'apparition de bulles sur les raccords et raccordements des tuyaux. Vous pouvez également observer le compteur de gaz. L'absence de mouvement sur le compteur de gaz indique l'absence de fuites de gaz.

ATTENTION !

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

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

6 Mode d'emploi

Consignes pour l'utilisateur

- Lire attentivement la présente notice. Elle contient des consignes importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans une pièce bien aérée.
- Toujours respecter strictement les consignes de sécurité suivantes:
 - Vérifier 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.
 - Ne jamais couvrir les orifices d'aération et de vidange de l'appareil.
 - Si la défaillance ne disparaît pas, ne pas utiliser l'appareil et faire appel à l'installateur de gaz.
 - Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.
 - L'utilisateur peut effectuer uniquement le nettoyage quotidien de routine pour assurer un bon état de fonctionnement de l'appareil;
 - Utiliser l'appareil uniquement pour faire griller des produits alimentaires adaptés et ne pas l'utiliser à d'autres fins. Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus aux températures élevées, au feu.
 - Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé, le(s) régulateur(s) doivent être tournés en position ARRÊT ; fermer la vanne d'arrêt de gaz sur la conduite de gaz

FR

ATTENTION !

Ne jamais utiliser la plaque de grillade pour chauffer les plats dans des casseroles, des poêles ou des bacs GN !

- Faire particulièrement attention à la surface de travail chromée. Après chaque préparation, éliminer les restes de plats.
- Retourner le produit grillé sur la surface lisse uniquement à l'aide d'un racloir lisse de nettoyage adapté et sur la surface rainurée uniquement avec un racloir denté de nettoyage.

6.1 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps de l'appareil et la surface de cuisson se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil.

Pour manipuler l'appareil, utiliser uniquement les éléments de commande prévus à cet effet.

Utiliser des ustensiles à grillade appropriés pour déposer ou retirer les aliments de grillades.

Le bac collecteur de graisse et son contenu deviennent brûlants.

Vider le bac collecteur seulement après son refroidissement.

Risque d'incendie !

Ne jamais poser d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de travail pendant l'utilisation de l'appareil. Ne jamais placer de récipients en plastique ou autres récipients sur la surface de travail.

FR

Préparation de l'appareil

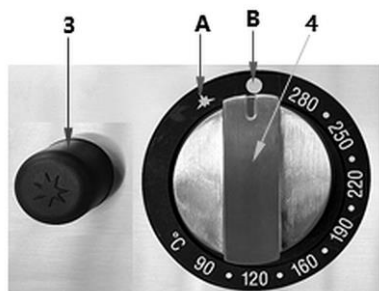
1. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer selon les consignes indiquées au point « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement l'appareil.
3. Avant la mise en service de l'appareil, le bac collecteur de graisse doit être placé dans le logement prévue à cet effet sous la surface de travail.

Mise en marche de l'appareil

Les appareils **2995061** et **2995081** qui sont équipés en 2 zones de cuisson ainsi que l'appareil **2990021** avec une zone de cuisson, sont dotés d'éléments de commande correspondants séparés, ceci permet d'utiliser et de régler les zones de cuisson séparément.

La description ci-dessous concerne à chaque fois une zone de cuisson.

Les appareils doivent être mis en marche, réglé selon les consignes du chapitre ci-dessous.



- 3** Touche d'allumage Piezo
- A** Position d'allumage
- B** Position ARRÊT (O)
- 4** Régulateur rotatif

Fig. 10

Allumage de la flamme d'allumage

- Ouvrir la vanne d'arrêt du gaz en amont de l'appareil.
- Tourner le bouton rotatif (4, fig. 10) sur la position d'allumage  (A) et le maintenir pressé dans cette position.
- Appuyer en même temps plusieurs fois sur la touche d'allumage piezo (3) pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que tout l'air sorte des conduits et l'allumage commence.

Vous pouvez observer l'allumage par l'orifice d'inspection sur le panneau de commande.

- Maintenir pressé le bouton rotatif (4) pendant les 15 -20 secondes suivantes.
- Si la flamme s'éteint au moment de relâcher le bouton, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal

- Quand la flamme d'allumage est allumée, activer le brûleur principal en tournant le bouton rotatif (4) sur la température souhaitée (90 °C – 280 °C).

Vérifier l'allumage du brûleur principal à travers le même orifice d'inspection que celui utilisé pour l'observation de la flamme d'allumage.

Arrêt de l'appareil

1. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le régulateur rotatif de gaz (4) sur la position d'allumage ★ (A).

Le brûleur d'allumage reste allumé.

Le brûleur principal s'éteint quand la température souhaitée est atteinte ou si la température réglée au préalable doit être baissée.

2. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton rotatif sur la position ARRÊT ○ (B).
Outre le brûleur principal, le brûleur d'allumage s'éteint aussi et la plaque grill s'éteint.

Préparations des plats

1. Préchauffer les surfaces de travail aux températures choisies pour les plats donnés.
2. Préparer les plats destinés à être grillés.
3. Les poser les uns après les autres sur la surface de travail.
4. Au cours de la cuisson, la graisse et les résidus s'écoulent par l'orifice d'évacuation de la graisse dans le bac collecteur de graisse.

ATTENTION !

Vérifier régulièrement le bac collecteur de graisse.

Après le travail et après refroidissement de l'appareil, vider le bac collecteur de graisse.

5. Contrôler les plats à griller durant le processus de cuisson.
6. Entre temps, retourner les plats à griller.
7. Retirer les produits grillés de la surface de travail à l'aide d'ustensiles de grillade appropriés (pincés, fourchette de barbecue, etc.).
8. Lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'appareil n'est plus utilisé, tourner d'abord le bouton rotatif (4) sur la position d'allumage ★ (A), pour éteindre le brûleur principal.
9. Tourner le bouton rotatif (4) sur la position ARRÊT ○ (B), afin d'éteindre l'appareil.
10. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

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 pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits contenant du chlore.

FR

7.2 Nettoyage

ATTENTION !

Ne jamais placer de glaçons sur la surface de travail chaude pour nettoyer l'appareil.

1. Une fois le processus de grillade terminé et après refroidissement, l'appareil doit être soigneusement nettoyé.
2. Éliminer les résidus de grillade de la surface de travail en les déplaçant à l'aide du racloir de nettoyage adapté vers l'ouverture de récupération de graisse et dans le bac de collecte des graisses.
3. Enfin, nettoyer la surface de travail avec un chiffon doux avec un détergent neutre.

4. Rincer à l'eau claire plusieurs fois jusqu'à éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
5. Retirer le bac collecteur de graisse de son emplacement dans le soubassement et le vider.
6. Nettoyer le bac collecteur de graisse avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
7. Rincer à l'eau claire.
8. Essuyer le boîtier, la cheminée de ventilation et les éléments de commande de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et d'un produit nettoyant doux.
9. Toutes les surfaces et les parties amovibles de l'appareil qui ont été lavées doivent être soigneusement séchées.
10. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.
11. Appliquer une légère couche protectrice d'huile alimentaire sur les surfaces de travail.

7.3 Maintenance

FR

ATTENTION !

Toute intervention sur l'appareil peut être effectuée uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

Il est conseillé de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un technicien qualifié et agréé, au moins une fois par an.

Procéder aux opérations de maintenance suivantes :

- Contrôle de fonctionnement des éléments de réglage et de protection disponibles ;
- Contrôle de la flamme ;
- Contrôle de l'allumage ;
- Contrôle de sécurité de la flamme ;
- Contrôle des fonctions ;
- Nettoyage de l'intérieur de l'appareil.

Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes du chapitre « **Mode d'utilisation** » et contrôler :

- pression d'alimentation en gaz (chapitre « Contrôle de la pression de gaz »).
- l'allumage correct des brûleurs et le fonctionnement de l'extracteur.

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. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas	Pression d'alimentation en gaz insuffisante	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	Allumage piezo ou tuyau d'allumage endommagés	Contacteur le service après-vente
	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas ou s'éteint une fois le bouton rotatif de gaz ou la pièce piezo relâchés	L'élément thermique n'est pas correctement raccordé au régulateur rotatif	Contacteur le service après-vente
	L'élément thermique est endommagé ou insuffisamment réchauffé par le brûleur d'allumage	Répéter le processus d'allumage
	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente
	Le bouton rotatif n'a pas été pressé suffisamment longtemps	Maintenir pressé le régulateur rotatif pendant env. 20 secondes.
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le brûleur principal ne s'allume pas si le brûleur d'allumage est allumé	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente
	Le brûleur principal est endommagé ou les orifices de sortie de gaz sont bouchés	Contacteur le service après-vente
Le réglage de la puissance de chauffe n'est pas possible	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service après-vente

9 Élimination des déchets

FR

Appareils à gaz

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.