

900 G400 - 900 G800



2994521 - 2994631

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

Tél. : +49 5258 971-0

Fax : +49 5258 971-120

**Service d'assistance téléphonique : +49 5258
971-197**

www.bartscher.com



0051DN5087

Version : **1.0**

Date de création : 2026-01-05

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	17
4.3	Éléments de l'appareil	18
5	Mode de installaton	19
5.1	Installation	19
5.2	Raccordement du gaz	22
6	Mode d'emploi	29
7	Nettoyage et maintenance	35
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	35
7.2	Nettoyage	35
7.3	Maintenance	37
8	Élimination des déchets	38



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.
- Entraînement 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

Modèle / 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 piézoélectrique
- Type de grille : grille en V (pour la viande)
- Grille réglable en hauteur : oui
- Type de support : ouvert
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm
- Compris:
 - Pierres de lave pour 2994521 : 2 x 7 kg | pour 2994631 : 3 x 7 kg
 - 1 ou 2 bacs collecteurs de graisse amovibles

FR

Sous réserve de modifications techniques !

Paramètres techniques

Désignation :	Gril à pierre de lave 900 G400
Numéro d'article :	2994521
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de zones de chauffe:	1
Nombre de plaques de grillade:	1
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	380 x 590
Quantité de remplissage de pierres de lave en kg	7
Puissance:	15 kW
Dimensions du socle (L x P x H) en mm :	340 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	51,7

Désignation :	Gril à pierre de lave 900 G800
Numéro d'article :	2994631
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de zones de chauffe:	2
Nombre de plaques de grillade:	1
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	780 x 590
Quantité de remplissage de pierres de lave en kg	14
Puissance:	30 kW
Dimensions du socle (L x P x H) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	86,2

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	II2E3B/P	G20=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

Paramètres techniques

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	I3B/P	G30/G31=30 mbar
	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	I2E	G20=20 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
SK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar

	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
SI	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	I3B/P	G30/G31=30 mbar

Tab. 1

Buses et réglages

Brûleur	Type de gaz	Pression (mbar)	Buse du brûleur principal	Buse du brûleur pilote	Régulation de l'air primaire (mm)	Réglage du bypass (mm)
15 kW	G30/G31	30/37	205L	14	14	1,15
	G30/G31	50	180L	14	14	1,0
	G20	20	295L	27	14	Reg.

Tab. 2
Consommation de gaz

Réf.		2994521	2994631
Puissance thermique nominale $\sum Q_n$	kW	15,0	30
Brûleur		1	2
Consommation totale de gaz			
G20 Gaz naturel	m ³ /h	1,58	3,16
G25 Gaz naturel	m ³ /h	1,84	3,69
G30 Gaz liquéfié	kg/h	1,18	2,36

Tab. 3
FR
4.2 Fonctions de l'appareil

Le barbecue à pierre de lave de la série 900 est destiné à la cuisson d'aliments adaptés directement sur la surface de cuisson. Il a été spécialement conçu pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale.

Le barbecue à pierre de lave offre les avantages suivants par rapport à un barbecue au charbon de bois : l'accumulation de chaleur des pierres de lave permet d'économiser de l'énergie, la consommation de combustible est faible et la cuisson des aliments se fait pratiquement sans fumée.

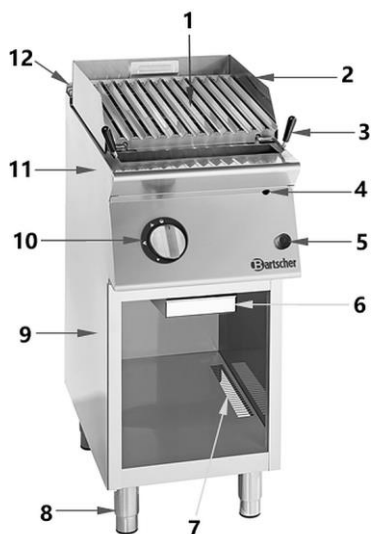
4.3 Éléments de l'appareil

2994631



FR

2994521



1. Grille de barbecue (amovible)
2. Protection contre les projections
3. Poignées Système de levage de la grille (2x)
4. Regard du brûleur
5. Bouton d'allumage piézoélectrique
6. Bac collecteur de graisse
7. Ouvertures d'aération sous le meuble
8. Pieds (4x)
9. Socle
10. Bouton rotatif
11. Boîtier
12. Cheminée de ventilation

5 Mode de installaton

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.

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 e 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 raccords de gaz.

- 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'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.
- 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.

- 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.

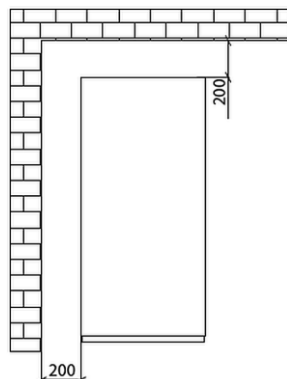


Fig. 1

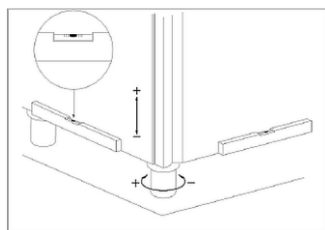


Fig. 2

- 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.

FR

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².

Extracteur de fumée

L'appareil doit être toujours installé sous une hotte.

Pour assurer une installation correcte, suivre les consignes suivantes :

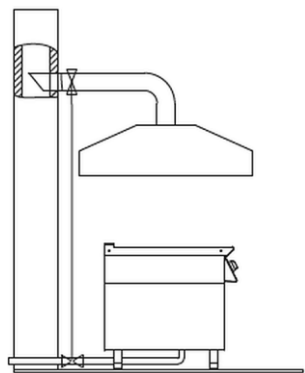


Fig. 3

- 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).

FR

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.

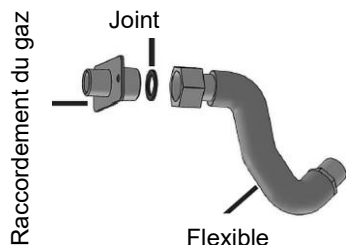


Fig. 4

- 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.

- 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 !

Contrôle de la puissance thermique nominale

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

Type de gaz	Pression en mbar	
	NOM	MIN
G20 Gaz naturel	20	17
G30/31 Gaz liquéfié	28-30/37	20/25

L'appareil doit être alimenté avec l'un des types de gaz dont les Caractéristiques et la pression correspondent aux indications du tableau 1.

Tab. 4

Contrôle de la pression du gaz

La pression d'alimentation en gaz doit être mesurée au niveau de la sortie de pression (fig. 5, 6) après avoir retiré les vis de fermeture.

Utilisez un tuyau flexible, raccordez un appareil de mesure au point de mesure de la pression (par ex. un manomètre à liquide avec une Résolution minimale de 0,1 mbar) et mesurez la pression d'entrée lorsque l'appareil est en marche.

FR

La valeur de pression ne doit pas être inférieure à la valeur indiquée dans le tableau 4.

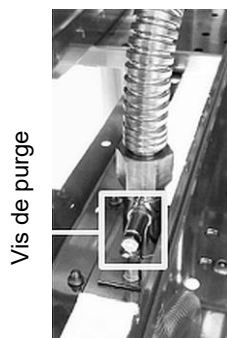


Fig. 5

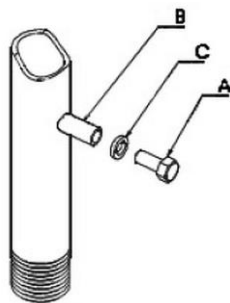


Fig. 6

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz n'est pas correcte, l'appareil doit être arrêté et l'appareil de mesure déconnecté.

Insérer la rondelle et visser fermement la vis de fermeture sur le raccord de pression.

Contactez votre fournisseur de gaz local afin qu'il procède à une vérification.

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.

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.

FR

Remplacer la buse du brûleur principal

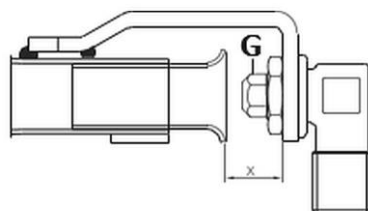


Fig. 7

1. Ouvrez la ou les portes du soubassement.
2. Retirez le(s) bac(s) collecteur(s) de graisse.
3. Dévissez le cache avant (panneau de commande) et retirez-le de l'appareil.

4. Dévissez la buse du brûleur principal (G, fig. 7).
5. Remplacez la buse du brûleur principal par une buse adaptée au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.

Les buses sont marquées en centièmes de millimètres.

Remplacer la buse du brûleur d'allumage

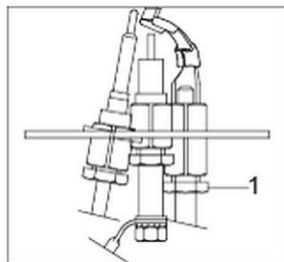


Fig. 8

FR

Le brûleur d'allumage est accessible après avoir retiré la plaque frontale.

1. Desserrez l'écrou de fixation (1, fig. 8).
2. Démontez la buse du brûleur d'allumage.
3. Remplacez l'injecteur du brûleur d'allumage par un injecteur adapté au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.
4. Assurez-vous que la flamme enveloppe le thermocouple et que son aspect est correct.

ATTENTION !

Après le remplacement de la buse, les fonctions de l'appareil doivent être vérifiées comme indiqué dans la section « Contrôle du fonctionnement ».

Régulation de l'air primaire

L'air primaire est correctement réglé lorsque la stabilité de la flamme est garantie, c'est-à-dire lorsqu'il n'y a pas d'extinction de flamme lorsque le brûleur est froid et qu'il n'y a pas de retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.

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

1. Après vous être assuré que la buse **G** est adaptée au type de gaz, vérifiez la distance « **X** » pour l'air primaire (fig. 7).
2. Pour régler la distance, desserrez la vis de réglage de l'air primaire sur la douille de réglage de l'air principal (fig. 9) et positionnez la douille sur la distance « **X** ».
3. Resserrez la vis de réglage de l'air primaire.

Vis de réglage de l'air primaire



Fig. 9

Réglage du débit réduit

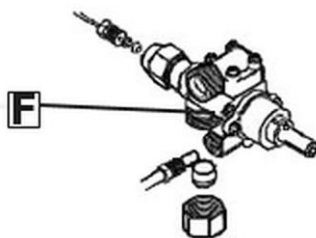


Fig. 10

1. Pour obtenir un débit réduit, retirez le bouton rotatif.
2. Retirez la plaque frontale.
3. Réglez ensuite la vis de dérivation « **F** » (fig. 10) du bouton rotatif de gaz.

Le brûleur ne doit pas s'éteindre ni présenter de retour de flamme lors du passage rapide de la position maximale à la position minimale.

4. Assurez-vous que la flamme est stable, en particulier après des interventions rapides en pleine fonctionnement.

5. Si le brûleur s'éteint ou si la flamme est trop haute, effectuez le réglage comme décrit ci-dessus.

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

Avertissements



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

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

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 !

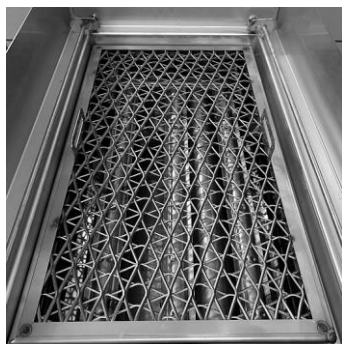
Ne jamais poser d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de grillade pendant l'utilisation de l'appareil.

Ne jamais placer de récipients en plastique ou autres récipients sur la surface de grillade.

FR

Préparation de l'appareil

1. Éliminez tous les résidus de graisse industrielle à l'aide d'eau chaude, d'un produit nettoyant pour pièces en acier et d'un chiffon doux ou d'une éponge de l'appareil, de la protection contre les projections, de la grille, de la grille en pierre de lave et du bac collecteur de graisse.
2. Essuyez les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon humidifié à l'eau claire.
3. Séchez ensuite soigneusement l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
4. Remettez en place toutes les pièces qui ont été retirées pour le nettoyage.
5. Assurez-vous que toutes les ouvertures d'aération sont dégagées et exemptes d'obstacles.



6. Placez la grille en pierre de lave dans l'appareil.

7. Remplissez-la de pierres de lave.

ATTENTION !

N'utilisez aucun autre matériau que des pierres de lave (par exemple du bois, du charbon de bois, etc.).

8. Répartissez les pierres de lave de manière uniforme sur la grille à pierres de lave, sans les superposer.

ATTENTION !

Ne dépassez jamais la quantité indiquée (7 kg par zone de chauffage) pour remplir les barbecues à pierres de lave.



9. Installez la grille du barbecue.

10. Placez le(s) bac(s) collecteur(s) de graisse dans les guides prévus à cet effet dans la partie inférieure de l'appareil.

11. Versez un peu d'eau dans le(s) bac(s) collecteur(s) de graisse afin de faciliter le nettoyage ultérieur.

Une fois la cuisson terminée, le **bac collecteur de graisse** peut être retiré facilement de l'appareil afin que la graisse/l'huile recueillie puisse être éliminée de manière appropriée.

Le grand récipient est équipé d'une petite « cuve » sur le bord supérieur. Cette cuve sert à recueillir les résidus de pierres de lave ou de cendres qui tombent, afin qu'ils ne se mélangent pas à la graisse dans le bac collecteur de graisse situé en dessous.



Fig. 11

Mise en service de l'appareil

L'appareil **2994521** est équipé d'une zone de chauffage. L'appareil **2994631** est équipé de deux zones de chauffage et donc de commandes séparées, de sorte que les surfaces de cuisson peuvent être utilisées et réglées séparément. La description suivante s'applique à une surface de cuisson.

ATTENTION !

À chaque allumage de l'appareil, vérifiez que la grille de cuisson, les pierres de lave, la grille pour pierres de lave et les trous d'aération des brûleurs ne sont pas recouverts de résidus de graisse provenant de cuissons précédentes.

Nettoyez-les comme décrit à la Section 7.2 « Nettoyage » afin d'éviter des flammes inattendues ou une mauvaise combustion.

FR

Commandes



Fig. 12

Bouton rotatif

-  Position d'arrêt
-  Position d'allumage
-  Position grande flamme
-  Position petite flamme



Fig. 13

Bouton d'allumage piézoélectrique

Allumer la veilleuse

1. Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz situé devant l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton rotatif et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage  (Fig. 12).
3. Maintenez le bouton rotatif enfoncé et appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (fig. 13) pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.

L'allumage peut être observé à travers le hublot situé sur le panneau de commande.

4. Une fois la veilleuse allumée, maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant quelques minutes afin de réchauffer le thermocouple et de stabiliser la veilleuse.
5. Si la flamme s'éteint lorsque vous relâchez le bouton rotatif, répétez l'opération.

Allumage des brûleurs principaux

1. Une fois la veilleuse allumée, procédez à l'allumage des brûleurs principaux en tournant le bouton rotatif de réglage de la température sur la position  (grande flamme).
2. Pour régler la température et la flamme au minimum, tournez le bouton rotatif sur la position  (petite flamme).
3. Pour chauffer rapidement les aliments à griller, tournez le bouton rotatif sur la position  (grande flamme).

L'allumage peut être observé à travers le hublot situé sur le panneau de commande.

4. Si nécessaire, tournez ensuite le bouton rotatif sur la position  (petite flamme) pour réduire la puissance en fonction des aliments à cuire.

Préparation des aliments

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Il est recommandé de porter des gants lors de l'utilisation du barbecue à pierre de lave.

1. Préchauffez la surface du barbecue à la température souhaitée pour les aliments sélectionnés.

2. Préparez les aliments à griller.

3. Placez progressivement les aliments sur la surface de cuisson de l'appareil.

Pendant la cuisson, les résidus de graisse et de cuisson s'écoulent par l'ouverture d'évacuation des graisses dans le bac collecteur de graisse.

4. Vérifiez régulièrement le bac collecteur de graisse.

5. Videz le bac collecteur de graisse après utilisation et une fois que l'appareil a refroidi.

6. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

L'appareil est équipé d'un système de levage de la grille. Les poignées situées à gauche et à droite permettent de soulever la grille si nécessaire afin d'augmenter la distance entre celle-ci et les pierres de lave.

FR

7. Retournez les aliments de temps en temps.

Les pierres de lave emmagasinent la chaleur, ce qui permet de garder les aliments au chaud plus longtemps.

8. Retirez les aliments cuits de la surface de cuisson à l'aide d'ustensiles de barbecue adaptés (pince à barbecue, fourchette à barbecue, etc.).

Éteindre l'appareil

1. Pour éteindre les Brûleurs principaux, tournez le bouton rotatif (fig. 12) sur la position d'allumage  .

Le brûleur d'allumage reste allumé. Les brûleurs principaux s'éteignent.

2. Tournez le bouton rotatif sur la position d'arrêt  pour éteindre complètement l'appareil.

En plus des brûleurs principaux, le brûleur d'allumage s'éteint également.

3. Fermez le robinet d'arrêt 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

1. Nettoyez soigneusement l'appareil refroidi après la cuisson.
2. Éliminez les résidus de cuisson de la surface de cuisson en les poussant vers le bac collecteur de graisse à l'aide d'un grattoir adapté, par l'ouverture d'écoulement des graisses.
3. Retirez la Protection contre les projections, la grille de cuisson et la grille en pierre de lave de l'appareil.
4. Nettoyez la grille du barbecue à l'eau chaude, avec un détergent neutre et un chiffon doux.
5. Rincez plusieurs fois à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de détergent.
6. Retirez le bac collecteur de graisse et videz-le.

7. Nettoyez la Protection contre les projections, la grille en pierre de lave et le bac collecteur de graisse à l'eau chaude, avec un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
8. Rincez à l'eau claire.
9. Essuyez le boîtier, la base et le panneau de commande de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de détergent doux.
10. Séchez ensuite soigneusement toutes les surfaces nettoyées et les pièces amovibles de l'appareil.
11. Remettez les pièces démontées en place dans l'appareil.
12. Après le nettoyage, mettez l'appareil en marche et laissez-le allumé pendant quelques minutes, tournez le bouton rotatif sur la grande flamme pour le sécher le plus rapidement possible.

Nettoyage des pierres de lave

1. Nettoyez les pierres de lave dans de l'eau bouillante afin d'éliminer les dépôts de graisse.
2. Laissez les pierres de lave sécher complètement.

7.3 Maintenance

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 Élimination des déchets

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.