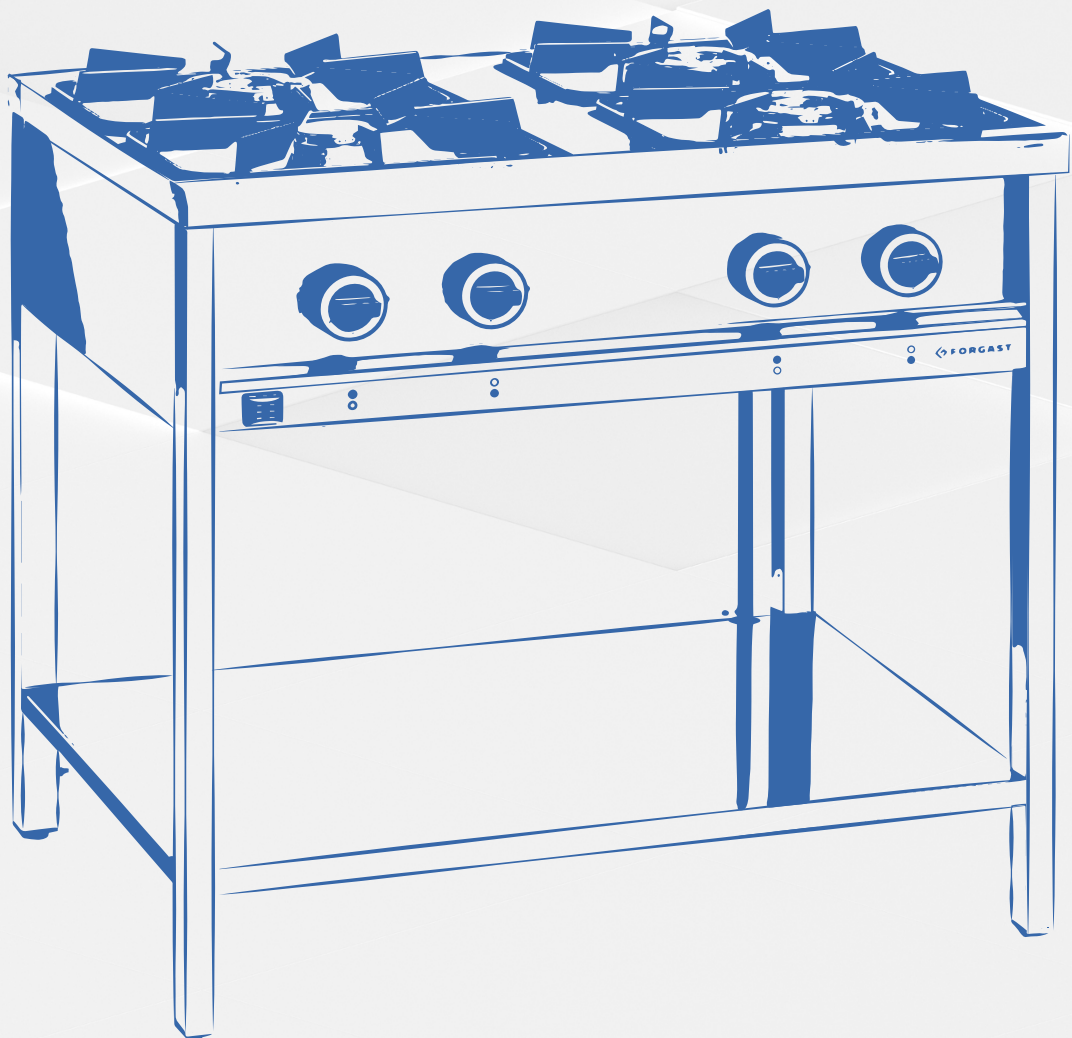




## NOTICE D'UTILISATION



Poêles à gaz

FG09451 / FG09450 / FG09456 / FG09453

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

Version 2/2020

<b>1. REMARQUES</b>	<b>3</b>
<b>2. DESTINATION</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION TECHNIQUE</b>	<b>4</b>
<b>4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>4</b>
<b>5. CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE AU TRAVAIL</b>	<b>7</b>
<b>6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b>	<b>7</b>
<b>7. NOTICE D'ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE</b>	<b>8</b>
<b>8. EMBALLAGE, CHARGEMENT ET TRANSPORT</b>	<b>9</b>
<b>9. OBSERVATIONS FINALES</b>	<b>9</b>
<b>10. NOTICE POUR L'INSTALLATEUR</b>	<b>9</b>
<b>11. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE</b>	<b>12</b>
<b>12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION</b>	<b>13</b>

**REMARQUE :**

Ce manuel a été traduit à partir de la version originale en anglais à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.



## Madame, Monsieur,

**Vous êtes désormais utilisateur d'une nouvelle cuisinière. Cet appareil appartient à une gamme de cuisinières conçues pour allier une fonctionnalité optimale à un design moderne, garantissant ainsi qu'il s'intégrera parfaitement dans un environnement professionnel moderne.**

**Avant de commencer à utiliser la cuisinière, nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le présent mode d'emploi. Celui-ci contient en effet des recommandations et des instructions relatives à son utilisation correcte.**

**Grâce à cela, vous pourrez profiter pendant de nombreuses années d'un fonctionnement sans défaillance de cet appareil. Nous vous souhaitons une entière satisfaction et un grand contentement quant à l'exactitude de votre choix.**

**Forgast**



## 1. REMARQUES IMPORTANTES

1. Avant la première mise en service de votre cuisinière, nous vous prions de bien vouloir prendre connaissance avec attention du manuel d'utilisation ainsi que des consignes de sécurité.
2. Les cuisinières sont des appareils ne contenant aucun matériau dangereux pour l'environnement.
3. Les matériaux composant l'emballage sont adaptés à une utilisation en tant que matières premières secondaires.
4. Le four usagé doit être mis hors d'usage afin d'empêcher toute réutilisation. Ensuite, l'appareil doit être remis à des organismes spécialisés dans la gestion des déchets ou le recyclage des matières premières.
5. L'appareil est conçu pour fonctionner avec le gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique.
6. L'appareil doit être installé après une période de stabilisation de 8 heures dans la pièce.
7. Le raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz ou à une bouteille de gaz liquéfié ainsi que sa mise au point doivent être effectués exclusivement par un installateur d'appareils et d'installations à gaz qualifié, possédant un certificat de qualification «E» en exploitation des appareils et installations énergétiques en cours de validité.
8. La connexion de la cuisinière à l'installation électrique doit être effectuée par un installateur titulaire d'une attestation de qualification « E » valide dans le cadre de l'exploitation des équipements et des installations énergétiques.
9. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par une installation incorrecte de l'appareil ou par une utilisation inadéquate de celui-ci.
10. En cas de défaillance de l'appareil, et plus particulièrement en cas de court-circuit, il convient d'éteindre immédiatement l'appareil et de contacter un centre de service technique agréé. Il est formellement interdit d'utiliser une cuisinière présentant des dommages.
11. Toute intervention de réparation effectuée par le propriétaire est strictement interdite, sous peine de perte des droits liés à la garantie.
12. Le fabricant se réserve la possibilité d'introduire des modifications destinées à moderniser l'appareil et à améliorer continuellement sa qualité, sans avis préalable. Ces modifications ne sauront cependant constituer une source de difficulté pour les utilisateurs.

## 2. DESTINATION

La présente notice d'utilisation concerne la gamme de cuisinières à gaz équipées de brûleurs à haute puissance avec stabilisation de flamme, conformes aux exigences des normes PN-EN 203-1:2022-05 ; PN-EN 203-2-1:2022-05 et PN-EN 437. Ces cuisinières ont été conçues et fabriquées en tant qu'appareils de chauffage professionnels destinés à la préparation des repas (cuisson, friture, cuisson au four) dans les bars, restaurants et autres établissements de restauration collective.

Ces cuisinières sont adaptées pour être alimentées par les combustibles gazeux suivants :

- Famille 2, groupe : 2E (20 mbar), 2H (20 mbar) – gaz naturel (G20)
- Famille 3, groupe : 3P (37 mbar), 3P (50 mbar) – gaz propane (G31)
- 3B/P (37 mbar) – gaz propane-butane (G30).

## 3. DESCRIPTION TECHNIQUE

Les cuisinières à gaz FORGAST FG09456, FG09450, FG09451, FG09453 sont fabriquées avec quatre, cinq ou six brûleurs. Elles disposent d'un châssis esthétique en acier inoxydable, de robinets équipés d'une sécurité contre les retours de flamme coupant l'alimentation en gaz en cas d'extinction, ainsi que d'un brûleur à gaz de forte puissance avec stabilisation de la flamme, allumé par un allumeur à étincelle relié à un générateur électrique. Les cuisinières sont équipées d'une grille en acier noir émaillé ou en fonte émaillée ainsi que d'une plaque sous-brûleur amovible. Les appareils disposent d'un raccord fileté R 1/2". Chaque brûleur de la cuisinière peut supporter une charge de 100 kg.

## 4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le rendement de tous les brûleurs utilisés est supérieur à 50 %.

**Caractéristiques des brûleurs pour gaz naturel et gaz liquides :**

Brûleur n°1.

TYPE DE GAZ	PRESSION	NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	DIAMÈTRE DU GICLÉUR (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	3,4	1,40
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	3,4	0,92
	3P (G31)	37	3700	3,4	0,95
	3P (G31)	50	5000	3,4	0,85

Brûleur n° 2.

TYPE DE GAZ	PRESSION	NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	DIAMÈTRE DU GICLÉUR (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	5,0	1,70
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	5,0	1,10
	3P (G31)	37	3700	5,0	1,20
	3P (G31)	50	5000	5,0	1,10

Brûleur n°3.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	DIAMÈTRE DU GICLÉUR (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	6,5	2,00
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	6,5	1,25
	3P (G31)	37	3700	6,5	1,30
	3P (G31)	50	5000	6,5	1,25

Brûleur n° 4.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	DIAMÈTRE DU GICLÉUR (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	8,0	2,25
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	7,2	1,35
	3P (G31)	37	3700	7,4	1,40
	3P (G31)	50	5000	8,0	1,40

**Cuisinière à gaz FG09450, FG09451**

Puissance thermique maximale de la cuisinière :

FG09450 – 22,9 kW ;

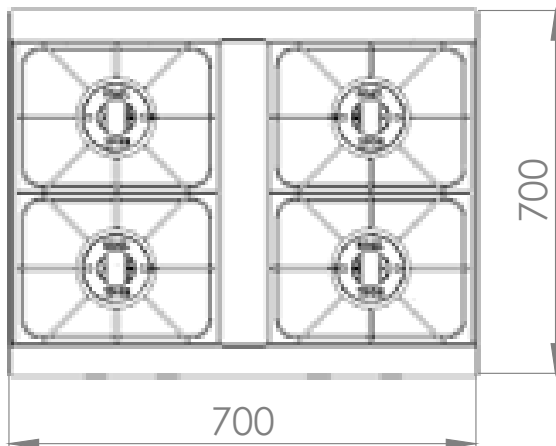
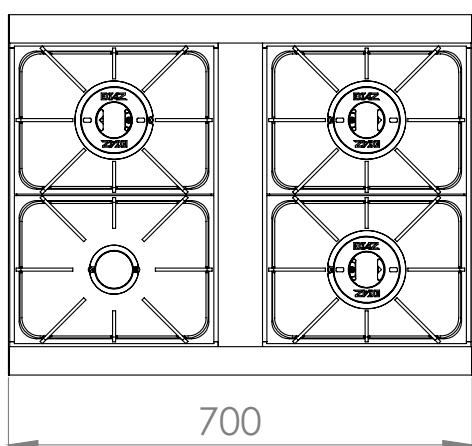
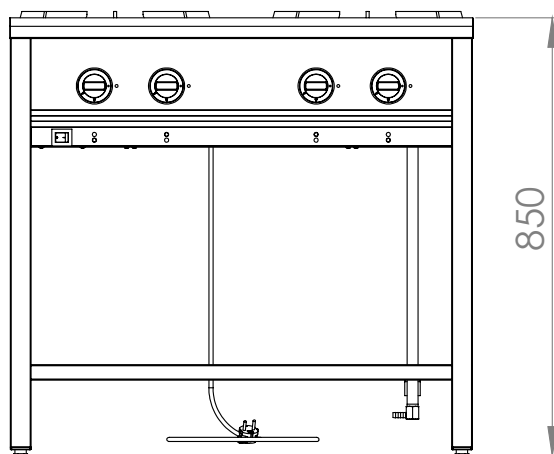
**FG09451 – 23,0 kW**

Dimensions [mm] :

hauteur – 850,

largeur – 700,

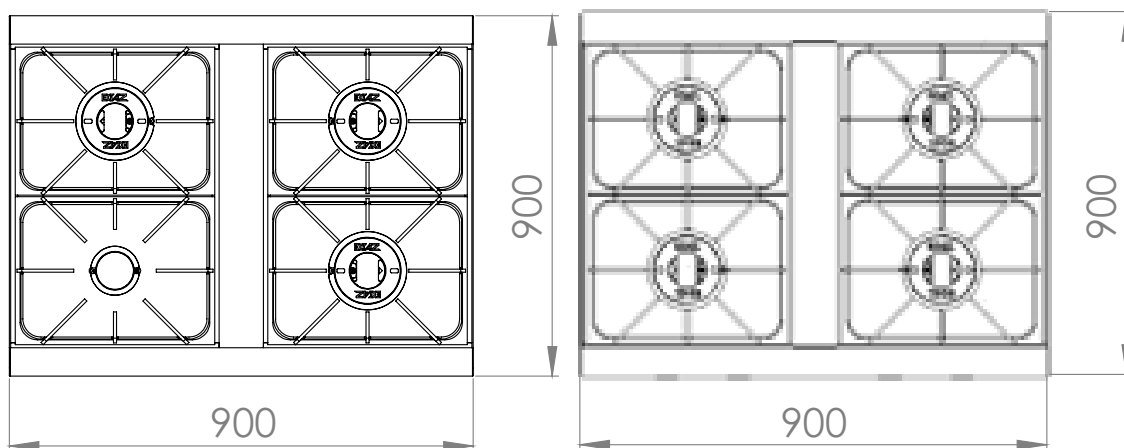
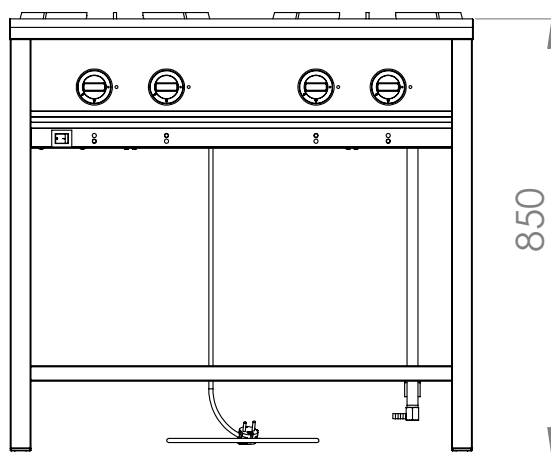
profondeur – 700



### Cuisinière à gaz FG09453

Puissance thermique maximale de la cuisinière :  
**23 kW**

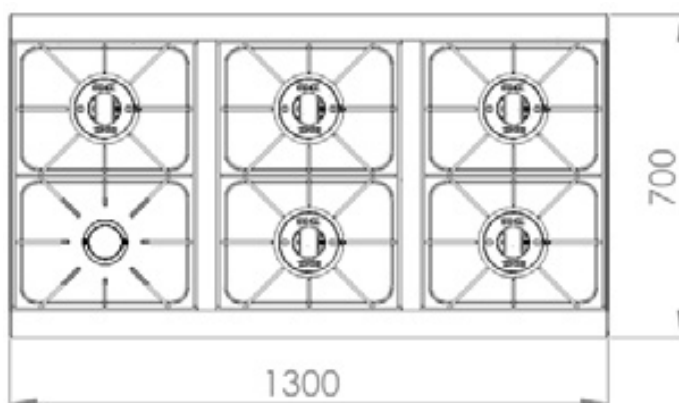
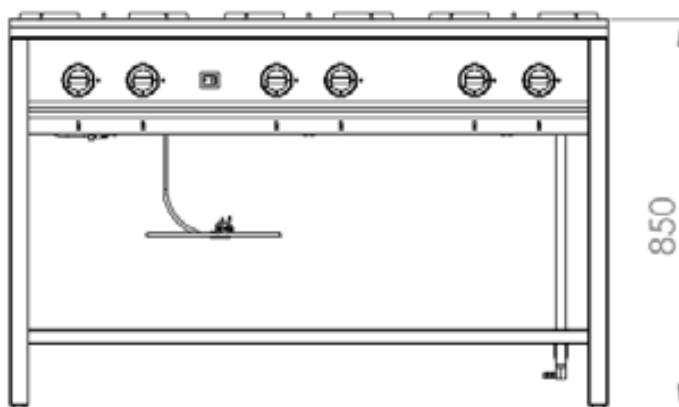
Dimensions [mm] : hauteur –  
850 ; largeur – 900 ;  
profondeur – 900



### Cuisinière à gaz FG09456

Puissance thermique maximale de la cuisinière : 34,4 kW

Dimensions [mm] :  
hauteur – 850,  
largeur – 1300,  
profondeur – 700



## 5. CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE AU TRAVAIL

Pour éviter tout risque de brûlure de l'opérateur lié à une utilisation incorrecte de la cuisinière à gaz, il est nécessaire de :

- familiariser le personnel avec les règles d'exploitation correctes des cuisinières à gaz équipées de fours électriques destinées aux établissements de restauration collective , conformément à la présente notice d'utilisation ;
- informer le personnel des prescriptions fondamentales relatives à l'exploitation des appareils gaz-électricité, des règles de sécurité applicables dans les locaux de cuisine ainsi que des principes de premiers secours en cas d'urgence ;
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de détection de dommages au brûleur ou aux dispositifs de commande situés à l'extérieur de l'appareil ;
- Avant toute intervention de réparation ou d'entretien sur la cuisinière ou le four, débrancher impérativement l'appareil du réseau électrique via l'interrupteur principal ;
- Ne pas exposer la cuisinière à un jet d'eau ou à un lavage direct à l'eau ;
- Il est interdit d'utiliser des appareils de nettoyage à la vapeur pour le nettoyage de la cuisinière ou de la plaque de cuisson ;
- Le non-respect de cette consigne peut engendrer des dommages à la cuisinière ainsi qu'un risque d'électrocution pour l'utilisateur.
- La réparation de l'appareil doit être réalisée par un personnel dûment qualifié et formé.
- Il est interdit de laisser les personnes non autorisées et non formées manipuler la cuisinière ou d'effectuer des réglages et réparations ;
- Il est interdit d'entreprendre toute modification non conforme à la documentation technique ;
- Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance durant son utilisation ;
- Veiller à ce que les câbles électriques d'alimentation ne soient pas en contact avec des parties chaudes ;
- En cas de détection d'un dysfonctionnement ou d'un dommage, éteindre immédiatement la cuisinière. Toute réparation doit impérativement être confiée à un spécialiste d'un centre de service agréé ;
- Il convient d'être très prudent lors de l'utilisation et d'éviter tout contact avec des parties susceptibles de provoquer des brûlures ;
- Veillez à garantir une efficacité optimale des systèmes de ventilation destinés à l'évacuation des vapeurs ;
- En cas de coupure, de brûlure ou d'électrocution, veuillez prodiguer immédiatement les premiers secours ;

## 6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant toute utilisation de la cuisinière, assurez-vous du bon positionnement des éléments supérieurs du brûleur (coupelle de brûleur et couronne de flamme). La couronne de flamme est correctement fixée lorsque la goupille ressort située sur la surface de base de la coupelle du brûleur s'insère précisément dans l'encoche présente sur le pourtour de la couronne de flamme. Un positionnement incorrect de la couronne de flamme par rapport à la coupelle entraînera un mauvais fonctionnement et une combustion défectueuse du brûleur.



### ATTENTION !

Il est très important, pour des raisons de sécurité et pour garantir une utilisation optimale des performances thermiques des brûleurs, de choisir le diamètre des récipients en fonction des charges thermiques.

Vous trouverez ci-dessous les diamètres recommandés des récipients correspondant aux charges thermiques utilisées :

PUISSANCE DU BRÛLEUR	DIAMÈTRE OPTIMAL DU RÉCIPIENT UTILISÉ
3 kW	300 mm
5 kW	380 mm
7 kW	420 mm
8 kW	460 mm

- Lors de l'utilisation de la cuisinière, l'appareil devient chaud ; il est recommandé de faire preuve de prudence afin d'éviter tout contact avec les parties chaudes du four.
- Certaines parties accessibles peuvent devenir chaudes ; Ne jamais laisser les enfants manipuler l'appareil de cuisson.
- L'appareil de cuisson n'est pas conçu pour fonctionner avec une alimentation équipée d'un programmateur horaire ni avec un système de commande à distance distinct.
- Le rangement d'objets sur la surface de cuisson présente un risque d'incendie ; la cuisson doit être surveillée en permanence ; les opérations de cuisson de courte durée doivent faire l'objet d'une surveillance constante.

**Avertissement : la cuisson sans surveillance sur la plaque, en présence de graisse ou d'huile, peut être dangereuse et entraîner un incendie.**

### Ouverture de l'alimentation en gaz du brûleur

Toutes les cuisinières sont équipées d'un dispositif de sécurité anti-retour de flamme.

Pour allumer le brûleur, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz propane-butane équipée d'un détendeur adapté au gaz propane-butane.
2. Appuyez sur le bouton de commande.
3. Tournez le bouton enfoncé jusqu'à la position « plein débit » (rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
4. Allumez le gaz et maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, le temps nécessaire à l'activation du dispositif de sécurité.
5. Après l'arrêt du brûleur, fermer l'arrivée de gaz en tournant le bouton en position « fermé » (mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre).



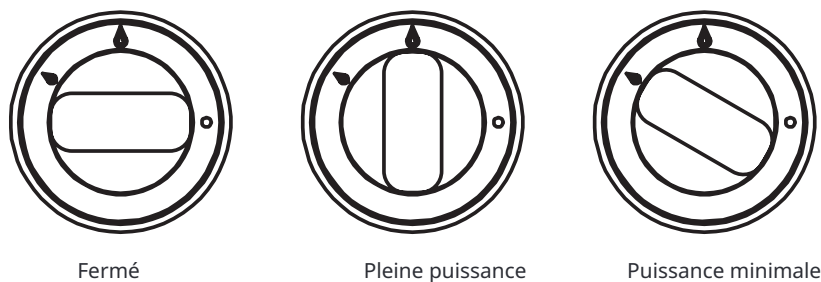
#### ATTENTION !

**Lors de l'utilisation de propane-butane, il convient, avant de terminer l'emploi de la cuisinière, de fermer d'abord la vanne de la bouteille, puis le robinet du brûleur. Pour le gaz naturel, procéder conformément aux points 2, 3, 4 et 5.**

### Désignation des positions du robinet

Le débit de gaz alimentant le brûleur est réglé au moyen du robinet de gaz. Le robinet permet d'obtenir sur le brûleur une flamme variant de la pleine puissance (puissance maximale) à la flamme minimale (~1/4 de la puissance maximale). La modulation de la puissance du brûleur se réalise par rotation du bouton vers la gauche, depuis la position « 0 » jusqu'à la pleine puissance. Une rotation supplémentaire du bouton de commande réduit la puissance du brûleur jusqu'à la puissance minimale.

Fig. 1 Position du bouton de la vanne de gaz des brûleurs de surface



## 7. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

La cuisinière doit être maintenue propre. Avant d'entreprendre toute opération d'entretien ou de réparation, il est impératif de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir complètement. L'entretien quotidien consiste à éliminer les salissures en nettoyant soigneusement les composants de la cuisinière à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de détergents, puis à essuyer avec un chiffon propre et sec.

Il est formellement interdit de nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau sous pression. Lors du nettoyage, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs, corrosifs ou susceptibles de provoquer la corrosion. En dehors des opérations d'entretien courant de la cuisinière, il appartient à l'utilisateur d'assurer le contrôle et la maintenance périodiques des éléments et ensembles de la robinetterie gaz.

En prévision d'une interruption prolongée de l'utilisation de l'appareil, il est recommandé de protéger les surfaces extérieures par un traitement adapté. L'entretien périodique de la cuisinière doit être réalisé au moins une fois par mois. La révision comprend les opérations visant à déterminer le degré d'usure ou de détérioration des différentes pièces et composants de l'appareil. Après expiration de la période de garantie, au moins une fois par an, ainsi que dès lors que l'appareil présente des signes de dysfonctionnement, il est nécessaire de faire effectuer un contrôle technique de la cuisinière et de faire réparer les défauts constatés.

Le contrôle doit être réalisé par un technicien de maintenance qualifié, détenteur des compétences requises pour la réparation des appareils à gaz ou électriques. Les ensembles de commande remplacés lors du contrôle technique doivent être munis de certificats de conformité en vigueur

La remise en état complète inclut les opérations effectuées lors de l'entretien périodique ainsi que le remplacement des pièces mécaniquement endommagées.

Il convient d'accorder une attention particulière à l'état d'usure des éléments tels que :

- brûleurs à gaz,
- robinets à gaz,
- allumeur à étincelle et allumage électrique,
- thermocouples,
- manettes,
- étanchéité de la robinetterie,
- usure des carters métalliques,
- qualité des éléments isolants.

## 8. EMBALLAGE, CHARGEMENT ET TRANSPORT

La cuisinière est emballée conformément aux normes en vigueur. Le chargement de la cuisinière sur les véhicules de transport, son déchargement ainsi que son déplacement doivent s'effectuer à l'aide de dispositifs de levage appropriés. Le transport doit s'effectuer avec des véhicules couverts. Pendant le transport, la cuisinière doit être protégée contre tout glissement, renversement, chocs violents et autres dommages mécaniques

## 9. OBSERVATIONS FINALES

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications de conception sans détériorer les conditions de fonctionnement, la sécurité ni la qualité du produit.

## 10. NOTICE POUR L'INSTALLATEUR

Après le déballage de l'appareil, veuillez vérifier qu'il ne présente aucun dommage visible. Si la cuisinière a été endommagée durant le transport, il est formellement interdit de la raccorder.

Le raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz doit être réalisé par un personnel disposant des habilitations requises. La cuisinière à gaz est un appareil fabriqué conformément aux exigences de la norme PN-EN 203-1:2014 « Appareils à gaz pour les établissements de restauration collective ». Exigences de sécurité. Cette norme impose que l'appareil soit installé dans une pièce bien ventilée, idéalement sous des hottes aspirantes efficaces équipées d'une extraction localisée.

La pièce destinée à l'installation des appareils à gaz doit strictement respecter les directives énoncées dans le Règlement du Ministre de l'Infrastructure relatif aux conditions techniques auxquelles doivent répondre les bâtiments ainsi que leur implantation (Journal Officiel n° 7 5 du 12 avril 2002, chapitre 7 – Installation de gaz combustible).

Conformément aux prescriptions susmentionnées, cette pièce doit impérativement satisfaire aux critères suivants :

1. La pièce destinée à l'installation et à l'utilisation d'une cuisinière avec four électrique doit être équipée d'un renouvellement d'air permanent (assurant un apport suffisant d'air pour la combustion du gaz ainsi qu'une évacuation efficace des gaz de combustion), et la cuisinière doit être installée sous un dispositif d'extraction approprié, tel qu'une hotte.
2. Lors de l'utilisation d'une cuisinière alimentée au gaz liquéfié B/P, un local de ce type ne doit en aucun cas se situer en dessous du niveau « zéro » (sol), c'est-à-dire en cave ou en sous-sol. La température dans la pièce où est placée la bouteille de gaz liquéfié ne doit pas dépasser 35°C.
3. La pièce destinée à l'installation de la cuisinière doit présenter une hauteur minimale de 2,2 mètres.

4. La cuisinière doit être installée à une distance minimale de 0,5 m des fenêtres, dans un emplacement permettant un accès aisé au moins par l'avant. Le mur situé à l'arrière de la cuisinière doit être incombustible, c'est-à-dire doté d'un revêtement de surface incombustible. La distance entre le côté de l'appareil et un mur non protégé, c'est-à-dire en bois ou en tout autre matériau combustible, ne doit pas être inférieure à 60 cm, tandis qu'elle doit être d'au moins 30 cm par rapport à un mur protégé, c'est-à-dire en matériau combustible mais enduit, carrelé ou protégé par un autre procédé équivalent.
5. Il est interdit d'utiliser simultanément du gaz liquéfié et du gaz provenant du réseau gazier dans un même bâtiment.
6. Dans la pièce où est installée une cuisinière destinée à l'alimentation au gaz liquéfié, il est interdit de stocker et d'utiliser plus de deux bouteilles de gaz d'une contenance de 11 kg chacune. En cas d'utilisation de gaz liquéfié, il est recommandé d'installer la batterie de bouteilles à l'extérieur du bâtiment ou de prévoir l'installation d'un réservoir de gaz liquéfié.
7. La cuisinière à gaz doit être raccordée de manière permanente à l'installation gaz avec des tuyaux en acier ou par le biais de tuyaux flexibles métalliques. Le tuyau flexible utilisé doit être en acier inoxydable et conforme aux normes DIN 3383 et DIN 3384.
8. La cuisinière à gaz liquéfié doit être raccordée au régulateur de pression fixé sur la bouteille à l'aide d'un tuyau flexible dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m et dont la résistance à la pression est d'au moins 300 kPa, résistant aux composants du gaz liquéfié, aux dommages mécaniques ainsi qu'à une température maximale de 60 °C. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes nationales en vigueur et faire l'objet de contrôles périodiques, puis être remplacé lorsque cela devient nécessaire.
9. Avant de raccorder l'appareil à l'installation de gaz, il est impératif de vérifier, sur la plaque signalétique ainsi que sur la carte de garantie, pour quel type de gaz la cuisinière est conçue, et de s'assurer que ce type correspond bien à celui de l'installation gaz en place.
10. Installer la cuisinière sur un support dur et ininflammable en respectant les distances indiquées ci-dessus par rapport aux murs, puis niveler l'appareil à l'aide des pieds réglables. Raccorder l'appareil à l'installation gaz conformément aux points 7 et 8. Contrôler l'étanchéité de la connexion à l'aide d'un spray détecteur de fuites. Si la cuisinière est installée sur un socle, il convient de mettre en place des dispositifs empêchant tout glissement de l'appareil hors de ce socle.
11. La cuisinière est alimentée par un câble flexible équipé d'une prise P+N+E 230V/16A :
  - Alimentation 230V — disjoncteur d'installation 6A
 La prise de raccordement doit être accompagnée de contrôles validés d'efficacité de la protection contre les risques de choc électrique.
12. Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz :
 

Pour adapter la cuisinière à la combustion d'un autre type de gaz, il convient de remplacer les injecteurs des brûleurs principal et d'allumage (pilote). Les dimensions des injecteurs pour chaque type de gaz sont indiquées dans les tableaux du chapitre « Caractéristiques techniques ».

La préparation de la cuisinière pour la combustion du gaz naturel ou du gaz liquéfié comprend les opérations suivantes :

### 1) Remplacement des injecteurs (fig. 1)

- a) retirer la grille, puis le brûleur, ensuite la coupelle du brûleur d'allumage, puis repositionner le brûleur afin de faciliter la manipulation.
- b) À l'aide d'une clé plate à œil de taille « 7 », dévisser l'injecteur « A », puis visser l'injecteur correspondant conformément aux instructions fournies au-dessus du tableau.

### 2) Réglage de la flamme du brûleur

- a) presser le bouton sur le panneau avant de l'appareil (coin inférieur gauche) et positionner le bouton sur la position de flamme maximale tout en maintenant jusqu'à ce que la thermocouple assure la stabilisation de la flamme

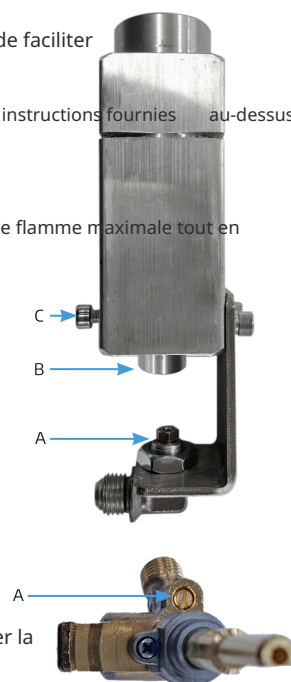
- desserrez la vis de blocage « C »
- en abaissant ou en relevant le volet d'air « B », observez la flamme du brûleur et réglez-la de manière à ce qu'elle soit stable et brûle avec une flamme maximale
- une fois le réglage effectué, resserrez la vis « C » à l'aide d'une clé Allen « 4 »

#### b) réglage de la flamme économique

- allumer le brûleur (action décrite au point « a ») puis positionner le bouton sur la position de flamme minimale

- retirer le bouton en le tirant vers soi
- la vis de réglage « A » visible sur la figure 2 est située sur le côté gauche de la vanne de gaz
- tourner la vis « A » avec un tournevis plat vers la droite pour réduire la flamme ou vers la gauche pour augmenter la flamme

- la flamme économique doit correspondre à 30 % de la flamme nominale
- actionner fermement le bouton de la position économique à la position maximale et vérifier que la flamme ne s'éteint pas



## Réglage des volets :

### Brûleur n°1.

TYPE DE GAZ	PRESSION NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	OBTURATEUR (MM)
	mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)	20	2000	3,4	4,8
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	aucun
	3P (G31)	37	3700	aucun
	3P (G31)	50	5000	aucun

### Brûleur n° 2.

TYPE DE GAZ	PRESSION NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	OBTURATEUR (MM)
	mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)	20	2000	5,0	5,5
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	19,1
	3P (G31)	37	3700	13,6
	3P (G31)	50	5000	6,8

### Brûleur n°3.

TYPE DE GAZ	PRESSION NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	OBTURATEUR (MM)
	mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)	20	2000	6,5	aucun
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	3,2
	3P (G31)	37	3700	2,9
	3P (G31)	50	5000	3,7

### Brûleur n° 4.

TYPE DE GAZ	PRESSION NOMINALE DE FONCTIONNEMENT		CHARGE THERMIQUE (kW)	OBTURATEUR (MM)
	mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20), 2H (G20)	20	2000	8,0	15,5
Gaz de pétrole liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	aucun
	3P (G31)	37	3700	aucun
	3P (G31)	50	5000	4,7



#### ATTENTION !

Les opérations de remplacement des gicleurs doivent impérativement être réalisées avec le robinet d'arrêt de l'installation de gaz fermé. Après avoir configuré l'appareil pour un type de gaz différent de celui d'origine, il est nécessaire d'en informer le Fabricant afin d'obtenir une nouvelle plaque signalétique indiquant le nouveau réglage.

#### Contrôle de la pression d'alimentation

La cuisinière est équipée d'un raccord spécifique pour la mesure de la pression d'alimentation, situé sur le tuyau à proximité de la vanne. Pour mesurer la pression d'entrée de gaz, il faut démonter la vis du raccord de mesure et connecter le manomètre à l'aide d'un tuyau flexible. Après la mesure et l'enregistrement de sa valeur, veuillez fermer l'arrivée de gaz, déconnecter le manomètre, puis revisser la vis afin d'éviter toute fuite de gaz. La pression mesurée doit correspondre à la valeur spécifiée dans les caractéristiques des brûleurs.

## 11. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

N°	DÉSIGNATION DE LA PIÈCE	TYPE OU RÉFÉRENCE CATALOGUE
<b>Cuisinière à gaz FG09450, FG09451, FG09453, FG09456</b>		
1	<b>Injecteur 3,4 kW :</b>	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar	ø 1,40 G55140
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 0,92 G55092
	3 P (G31) 37 mbar	ø 0,95 G55095
	3 P (G31) 50 mbar	ø 0,85 G55085
2	<b>Injecteur 5 kW :</b>	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar	ø 1,70 G55170
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,10 G55110
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,20 G55120
	3 P (G31) 50 mbar	ø 1,10 G55110
3	<b>Dysse du brûleur 6,5 kW :</b>	
	2E (G20), 2H (G20) 20 mbar	ø 2,00 G55200
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,25 G55125
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,30 G55130
	3 P (G31) 50 mbar	ø 1,25 G55125
4	<b>Dysse du brûleur 8 kW :</b>	
	2E (G20), 2H (G20) 20 mbar	ø 2,25 G55225
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,35 G55135
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,40 G55140
	3 P (G31) 50 mbar	ø 1,40 G55140
5	Vanne gaz SABAF DRG 5094/1	G00382
6	Allumeur à étincelle Gaspro L= 600	G00100
7	Allumeur à étincelle Gaspro L= 800	G00468
8	Thermocouple L=320 I=25	G00396
9	Thermocouple L=800 I=25	G00395
10	Bouton 4,2	G00289
11	Étiquette ø 63	G01100
12	Générateur WT 10A	G00075
13	Interrupteur noir à bouton-poussoir W.1.4.7	G00216

Les pièces susmentionnées sont disponibles auprès du fabricant de l'appareil.

## 12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il convient de ne pas éliminer l'appareil dans des lieux susceptibles de présenter un danger pour l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il est impératif de respecter les prescriptions relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

Il est nécessaire de démonter l'appareil en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, tout en prenant en compte que certains d'entre eux peuvent être soumis au recyclage et réutilisés, à l'instar des déchets ménagers. Avant l'élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son câble d'alimentation.

Le matériau résultant de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager classique. Il doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le fabricant, le service après-vente ou votre centre local de gestion des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent impérativement être confiées à un personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, il convient d'effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux éventuelles défaillances ou désagréments causés par un personnel non habilité à intervenir sur l'appareil.



### ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau utilisé sont entièrement recyclables et portent le symbole .



Lors de l'élimination, il est impératif de respecter la réglementation locale en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent un danger potentiel.

L'appareil a été conçu à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous contribuez à éviter d'éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou présent dans sa documentation indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Veuillez remettre les appareils à un point spécialisé chargé de la collecte et du recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise hors service de l'appareil, veuillez vous assurer qu'il devienne inutilisable (impossible à mettre en marche), en sectionnant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant les portes des compartiments et tout autre élément pouvant présenter un danger.

Il est interdit de permettre de grimper sur l'appareil ou de rester enfermé à l'intérieur. L'élimination de l'appareil doit se faire conformément à la réglementation locale en vigueur relative à la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé. Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance, car cela pourrait présenter un danger pour les enfants.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes ainsi qu'aux normes afférentes. Suite à l'obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et portent donc le marquage CE approprié, ce qui autorise leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible, sur demande de l'utilisateur, sous format électronique ou imprimé auprès du siège du fabricant.

Producent: EGAZ - Producent mebli i urządzeń gastronomicznych, ul. Limanowskiego 95k, 26-600 Radom, Polska.  
Dystrybutor: MM Gastro, ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska



