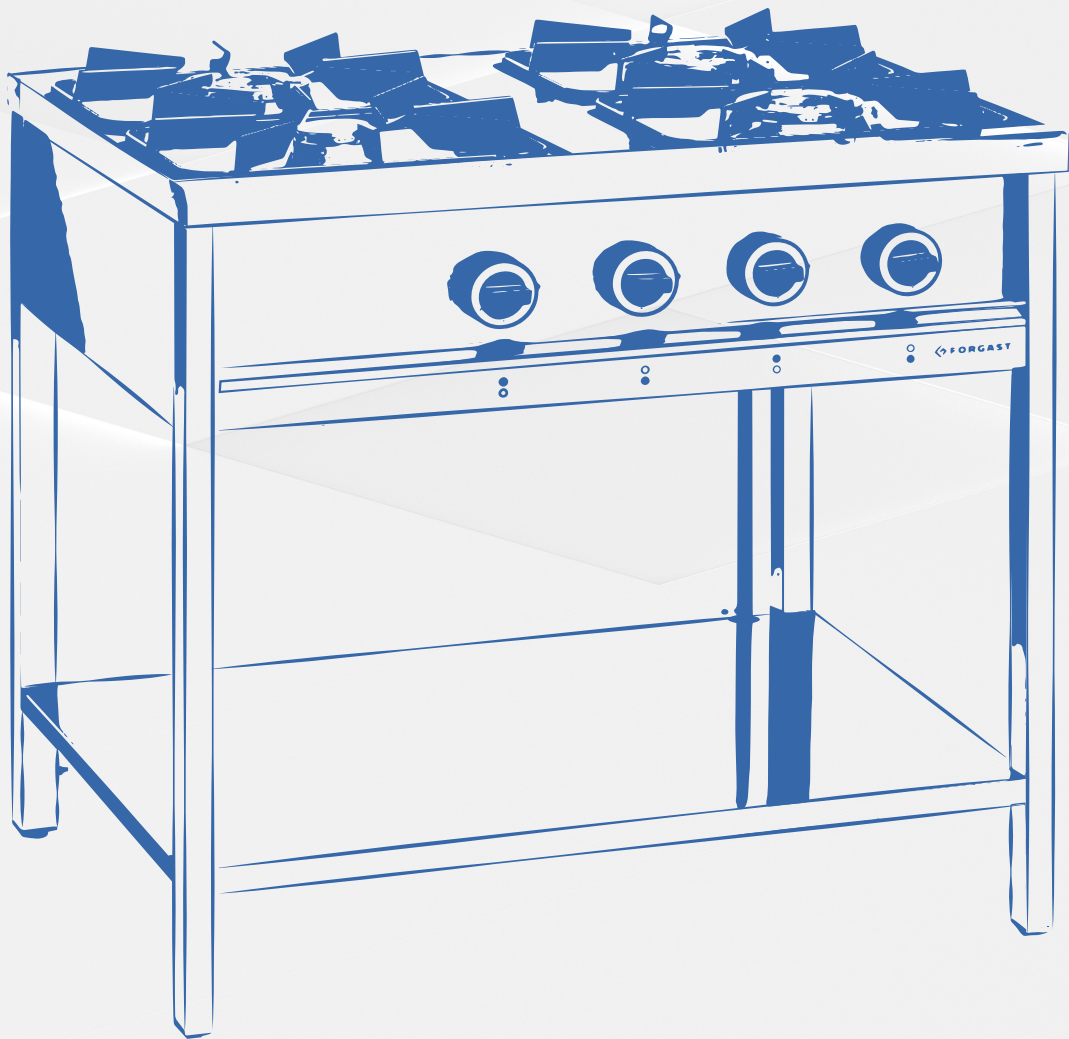




MODE D'UTILISATION



Cuisinière à gaz

FG09452

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

Version 2/2020

1. REMARQUES	3
2. UTILISATION PRÉVUE	4
3. DESCRIPTION TECHNIQUE	4
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
5. CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE	6
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	6
7. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION	7
8. EMBALLAGE, CHARGEMENT ET TRANSPORT	8
9. NOTES FINALES	8
10. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	8
11. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	11
12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	12

REMARQUE :

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



MESDAMES, MESSIEURS,

Vous êtes désormais utilisateurs d'une nouvelle cuisinière à gaz. Cette cuisinière fait partie d'une gamme conçue pour offrir une haute fonctionnalité tout en intégrant un design moderne, garantissant ainsi son intégration harmonieuse au sein d'un établissement aux équipements contemporains.

Avant d'utiliser la cuisinière, nous vous invitons à lire attentivement le présent manuel. Il contient en effet des recommandations et instructions relatives à son utilisation correcte.

Cela vous permettra de profiter pendant de nombreuses années d'un fonctionnement fiable de cet appareil.

Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir à l'usage de votre nouvel équipement.

Forgast



1. REMARQUES !

1. Avant la première utilisation de la cuisinière, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation ainsi que les consignes de sécurité.
2. Les cuisinières sont des appareils ne contenant pas de matériaux dangereux pour l'environnement.
3. Les matériaux constituant l'emballage peuvent être recyclés en tant que matières premières secondaires.
4. La cuisinière usagée doit être rendue inutilisable afin d'éviter toute remise en service. L'appareil doit ensuite être confié à des organismes spécialisés dans la collecte et le recyclage des matériaux.
5. L'appareil est destiné à fonctionner avec le type de gaz et la pression spécifiés sur la plaque signalétique.
6. Installer l'appareil après une période d'acclimatation de 8 heures dans la pièce d'installation.
7. Le raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz ou à la bouteille de gaz liquéfié ainsi que son réglage doivent être réalisés exclusivement par un installateur agréé d'appareils à gaz, titulaire d'un certificat de qualification « E » en cours de validité pour l'exploitation des équipements et installations énergétiques.
8. Le raccordement de la cuisinière à l'installation électrique doit impérativement être réalisé par un installateur titulaire d'un certificat de qualification « E » en vigueur, habilité à la maintenance et à l'exploitation des équipements et installations énergétiques.
9. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou dommages causés par une installation incorrecte de l'appareil ou une utilisation inadéquate.
10. En cas de panne de l'appareil, notamment en cas de court-circuit, il est nécessaire d'éteindre immédiatement l'appareil et de contacter sans délai le service après-vente. Il est strictement interdit d'utiliser une cuisinière endommagée.
11. Il est formellement interdit d'effectuer soi-même toute réparation sous peine de perdre les droits liés à la garantie.
12. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications visant à moderniser l'appareil et à améliorer continuellement sa qualité, sans préavis. Toutefois, ces modifications ne présenteront aucune difficulté pour les utilisateurs.

2. UTILISATION PRÉVUE

Le présent manuel d'utilisation concerne la cuisinière à gaz équipée de brûleurs à haute puissance avec stabilisation des flammes, 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 comme des appareils de cuisson professionnels destinés à la préparation des aliments (cuisson, friture, cuisson au four) dans les bars, restaurants et autres établissements de restauration collective.

Ces cuisinières sont conçues pour fonctionner avec les gaz combustibles 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 et butane (G30).

3. DESCRIPTION TECHNIQUE

La cuisinière FG09452 est fabriquée en tant qu'appareil quatre brûleurs. Elle présente un habillage esthétique en tôle inoxydable, des robinets munis d'une sécurité antirefoulement coupant l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme, ainsi qu'un brûleur principal à gaz haute puissance avec stabilisation et allumage par brûleur pilote. Les cuisinières sont équipées de grilles pouvant être fabriquées en acier inoxydable, en acier noir émaillé ou en fonte émaillée, ainsi que d'une cuve amovible pratique située sous le brûleur. Les cuisinières disposent d'un raccord fileté R 1/2". Le brûleur de la cuisinière peut supporter une charge totale de 100 kg.

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques des brûleurs pour gaz naturel et gaz liquéfiés :

Brûleur n° 1.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	DIAMÈTRE DE LA BUSE (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	3,5	1,40
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	3,5	0,88
	3P (G31)	37	3700	3,5	0,95
	3P (G31)	50	5000	3,5	0,85

Brûleur n° 2.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	DIAMÈTRE DE LA BUSE (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	5,0	1,70
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	5,0	1,01
	3P (G31)	37	3700	5,0	1,10
	3P (G31)	50	5000	5,0	1,05

Brûleur n° 3.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	DIAMÈTRE DE LA BUSE (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	7,0	2,00
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	6,5	1,20
	3P (G31)	37	3700	6,5	1,25
	3P (G31)	50	5000	6,0	1,20

Brûleur n° 4.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	DIAMÈTRE DE LA BUSE (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	8,0	2,20
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	7,0	1,22
	3P (G31)	37	3700	7,6	1,45
	3P (G31)	50	5000	7,2	1,25

Cuisinière à gaz FG09452

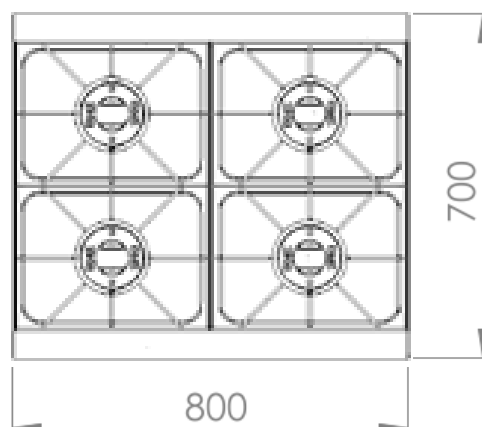
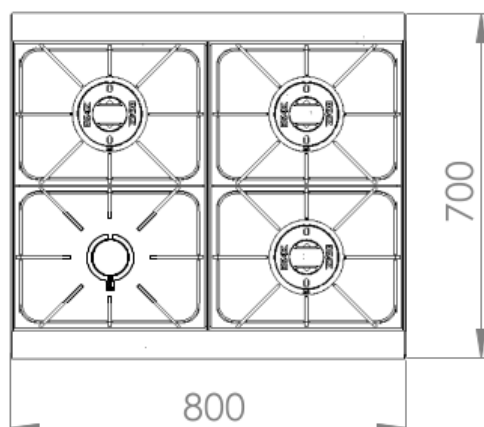
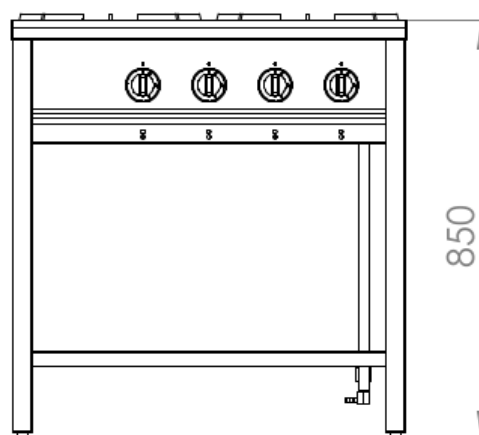
Puissance maximale de la cuisinière : 23,5
kW

Dimensions [mm] :

hauteur – 850

largeur – 800

profondeur – 700



5. CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE

Pour éviter tout risque de brûlure dû à une mauvaise manipulation, il est nécessaire de :

- familiariser l'utilisateur avec les règles de bonne exploitation des cuisinières à gaz destinées aux établissements de restauration collective, conformément au présent manuel d'utilisation ;
- Familiariser l'utilisateur avec les règles fondamentales d'exploitation des appareils à gaz, les principes de sécurité applicables en cuisine ainsi que les consignes de premiers secours en cas d'urgence ;
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de détection d'un brûleur ou de commandes externes endommagés ;
- Avant toute intervention de réparation ou d'entretien, déconnecter impérativement la cuisinière du réseau électrique par l'interrupteur principal ;
- Ne pas exposer la cuisinière à un jet d'eau ni procéder à son lavage avec de l'eau sous pression ;
- Les réparations doivent exclusivement être effectuées par un personnel qualifié et formé.

6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser la cuisinière, veillez à bien positionner les parties supérieures du brûleur (le gobelet du brûleur et l'anneau de flamme). L'anneau de flamme est correctement monté lorsque le tenon ressort, situé sur la surface de base du gobelet du brûleur, s'emboîte parfaitement dans l'encoche située sur le pourtour de l'anneau. Toute autre position de l'anneau de flamme par rapport au gobelet est incorrecte et conduira à un mauvais fonctionnement du brûleur.



ATTENTION !

Il est primordial, pour garantir la sécurité d'utilisation ainsi que l'efficacité thermique des brûleurs, de choisir un diamètre de récipient adapté aux charges thermiques.

Nous présentons ci-dessous les diamètres recommandés des récipients en fonction des charges appliquées :



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

Ouverture de l'arrivée de gaz vers le brûleur

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

Pour allumer le brûleur, veuillez procéder comme suit :

Pour le gaz propane-butane :

1. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane et butane équipée d'un détendeur pour ce type de gaz.
2. Pour allumer la flamme pilote, tournez le bouton de commande en position flamme pilote et maintenez-le enfoncé, puis allumez la flamme pilote à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le thermocouple garantisse la tenue de la flamme.
3. Dorénavant, seule la flamme pilote restera allumée.
4. Pour allumer le brûleur, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La position  correspond à la puissance maximale, tandis que la position  correspond à la puissance minimale.
5. Après avoir utilisé le brûleur, fermer l'arrivée de gaz en tournant le bouton jusqu'à la position de la flamme pilote, ce qui permettra d'éteindre le brûleur principal
6. Pour éteindre complètement la cuisinière (y compris la flamme pilote), il convient de tourner le bouton de commande en position fermée (rotation du bouton dans le sens des aiguilles d'une montre).



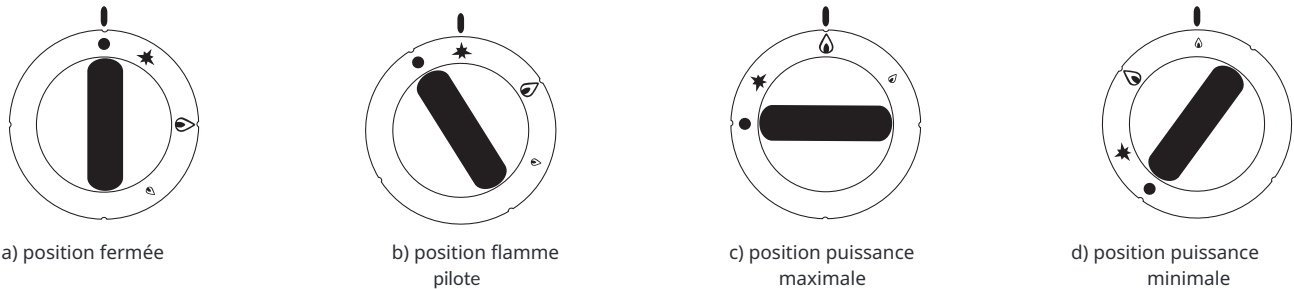
ATTENTION !

Lors de l'utilisation de propane et butane, avant d'arrêter la cuisinière, il est nécessaire de fermer d'abord la vanne de la bouteille, puis la commande du brûleur. Pour le gaz naturel, veuillez suivre les points 2, 3, 4 et 5.

Désignation des positions du robinet

Le débit de gaz alimentant le brûleur est réglé par le robinet de gaz. Le schéma ci-dessous illustre les différentes positions du bouton.

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



Adaptation au type de gaz utilisé

Les opérations d'adaptation de la cuisinière à un type de gaz spécifique doivent être effectuées par une personne qualifiée, habilitée à réaliser les installations et le service des appareils à gaz. La préparation de la cuisinière pour l'utilisation du gaz naturel ou du propane et butane est indiquée dans le manuel destiné à l'installateur.

7. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

La cuisinière doit être maintenue propre. L'entretien quotidien de la cuisinière consiste à éliminer les impuretés en nettoyant soigneusement la plaque du brûleur, la grille et le tableau de commande à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de produit détergent, puis en essuyant soigneusement avec un chiffon propre et sec. Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau sous pression. Veuillez laisser la cuisinière refroidir avant tout nettoyage. Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs ou susceptibles de provoquer la corrosion lors du nettoyage.

En plus des opérations courantes d'entretien de la cuisinière, il appartient à l'utilisateur d'assurer périodiquement le contrôle et la maintenance des composants et ensembles de la robinetterie gaz.

À l'issue de la période de garantie, au minimum une fois par an, ainsi qu'en cas de signes de dysfonctionnement de l'appareil, il est recommandé de faire effectuer une inspection technique de la cuisinière et de procéder à la réparation des éventuelles anomalies.

Cette inspection doit être réalisée par un technicien de maintenance qualifié, possédant les compétences requises pour la réparation des appareils à gaz. K. Les groupes de commande mentionnés lors de la révision technique doivent être équipés de certificats de conformité type valides. La rénovation complète inclut les opérations réalisées lors de la révision périodique ainsi que le remplacement des pièces endommagées mécaniquement. Il convient de porter une attention particulière à l'usure des éléments suivants :

- brûleurs à gaz,
- robinets de gaz,
- brûleurs d'allumage,
- allumeur et électrode d'allumage,
- thermocouples,
- boutons de commande,
- étanchéité de la robinetterie,

8. EMBALLAGE, CHARGEMENT ET TRANSPORT

La cuisinière est emballée conformément aux normes en vigueur. Le chargement de la cuisinière sur les moyens de transport, son déchargement ainsi que sa manutention doivent être effectués au moyen d'équipements de levage appropriés. Le transport doit s'effectuer par des moyens de transport couverts. Pendant le transport, la cuisinière doit être protégée contre tout déplacement, basculement, chocs violents ainsi que contre d'autres dommages mécaniques.

9. NOTES FINALES

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications de conception n'altérant pas les conditions d'utilisation, la sécurité ni la qualité du produit.

10. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Après déballage de l'appareil, vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Si la cuisinière a été endommagée durant le transport, il est interdit de la raccorder. Le raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz doit être effectué par un professionnel qualifié.

La cuisinière à gaz est un appareil fabriqué conformément aux exigences de la norme PN-EN 203-1:2014 « Appareils à gaz pour la restauration collective ». Exigences de sécurité. La norme mentionnée ci-dessus exige que l'appareil soit installé dans une pièce bien ventilée, de préférence sous une hotte locale opérant efficacement par extraction.

La pièce destinée à l'installation des appareils à gaz doit respecter les prescriptions contenues dans le Règlement du Ministre de l'Infrastructure relatif aux conditions techniques que doivent satisfaire les bâtiments et leur implantation (Journal Officiel n° 75 du 12 avril 2002, chapitre 7 – Installation des gaz combustibles).

Conformément aux prescriptions susmentionnées, cette pièce doit répondre aux critères suivants :

1. La pièce prévue pour l'installation et l'utilisation de la cuisinière doit disposer d'un apport d'air permanent garantissant une quantité suffisante d'air pour la combustion du gaz ainsi que l'évacuation des produits de combustion. La cuisinière doit être installée sous une hotte aspirante localisée.
2. Lors de l'utilisation d'une cuisinière fonctionnant au gaz liquéfié propane-butane, le local ne doit en aucun cas être situé en dessous du niveau « zéro » du terrain, c'est-à-dire en cave ou en sous-sol. La température ambiante du local où est installée la bouteille de gaz liquéfié ne doit pas excéder 35 °C.
3. Le local dans lequel la cuisinière est installée doit avoir une hauteur minimale de 2,2 mètres.
4. La cuisinière doit être installée à une distance minimale de 0,5 mètre des fenêtres, dans un emplacement permettant un accès aisé, au moins par l'avant. La paroi située à l'arrière de la cuisinière doit être un mur incombustible de la pièce, c'est-à-dire un mur avec 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 matériaux facilement inflammables, ne doit pas être inférieure à 60 cm, tandis que celle par rapport à un mur protégé, c'est-à-dire un mur en matériaux combustibles mais enduit, carrelé ou protégé d'une autre manière équivalente, doit être d'au moins 30 cm.
5. L'utilisation simultanée de gaz liquéfié et de gaz du réseau de distribution dans un même bâtiment est strictement interdite.
6. Dans la pièce où est installée la cuisinière conçue pour une alimentation au gaz liquéfié, il ne faut pas stocker ni utiliser plus de deux bouteilles de gaz contenant chacune 11 kg de gaz. En cas d'utilisation de gaz liquéfié, il est recommandé d'installer l'ensemble des bouteilles à l'extérieur du bâtiment, ou de prévoir l'installation d'un réservoir de gaz liquéfié.
7. La cuisinière doit être raccordée de façon fixe aux canalisations en acier de l'installation de gaz, ou à l'aide de flexibles métalliques (le tuyau flexible utilisé doit être en acier inoxydable et conforme aux normes DIN 3383 et DIN 3384).

8. La cuisinière fonctionnant au gaz liquéfié doit être raccordée au détendeur de pression de la bouteille au moyen d'un tuyau flexible dont la longueur ne doit pas dépasser 1,5 m. Ce tuyau doit présenter une résistance à la pression d'au moins 300 kPa, être compatible avec les composants du gaz liquéfié, résistant aux agressions mécaniques, ainsi qu'à une température pouvant atteindre 60 °C. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes nationales applicables et faire l'objet de contrôles périodiques, étant remplacé dès lors que cela s'avère nécessaire.

9. Avant de connecter l'appareil à l'installation de gaz, veuillez vérifier sur la plaque signalétique ainsi que dans le certificat de garantie pour quel type de gaz la cuisinière est destinée et si celui-ci correspond au gaz disponible dans votre installation.

10. Installer la cuisinière sur un sol dur et ininflammable en respectant les distances indiquées ci-dessus par rapport aux murs, puis ajuster son niveau à l'aide des pieds réglables. Raccorder l'appareil à l'installation de gaz conformément aux points 7 et 8. Contrôler l'étanchéité de la connexion à l'aide d'un spray détecteur de fuites.

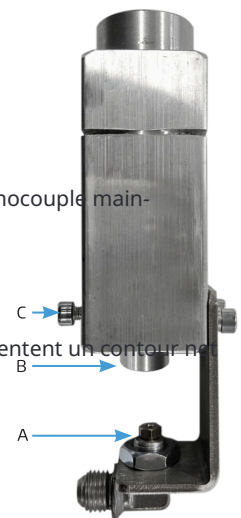
11. Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz :

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

La préparation de la cuisinière à la combustion de gaz naturel ou de gaz liquéfié consiste en :

1) Remplacement des orifices du brûleur principal – fig. 1

- Retirer la grille
- Retirer le brûleur
- Retirer la plaque sous-brûleur
- À l'aide d'une clé plate œil « 7 », dévisser l'orifice « A », puis visser le nouvel orifice conformément au tableau
- poser la plaque du brûleur
- poser le brûleur
- poser la grille

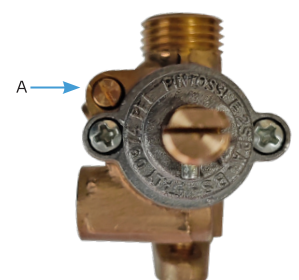


2) Réglage de la flamme du brûleur principal – fig. 2

- allumer le brûleur pilote et maintenir le bouton de commande en position « pilote » jusqu'à ce que le thermocouple maintienne la flamme, puis tourner le bouton vers la position de flamme désirée
- desserrer la vis de blocage « C »
- en abaissant ou en relevant les volets d'air « B », il convient d'observer la flamme du brûleur
- les volets doivent être serrés à l'aide de la vis « C » lorsque la flamme est régulière et que les flammes présentent un contour net

3) Réglage de la flamme d'économie - fig. 2

- allumer le brûleur en position de flamme pleine
- positionner le bouton de commande en position de flamme d'économie
- retirer le bouton de commande en le tirant vers soi
- ajuster la flamme d'économie à l'aide de la vis de réglage « A » selon la fig. 2, en la tournant délicatement à droite ou à gauche avec un tournevis
- la flamme d'économie du brûleur doit représenter 30 % de la flamme pleine
- tourner fermement le bouton de commande de la position de flamme pleine à celle de flamme d'économie afin de vérifier que la flamme ne s'éteint pas

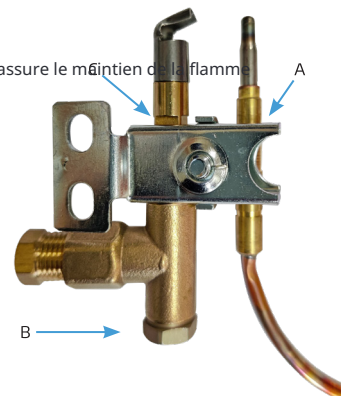


4) Remplacement de la buse du brûleur pilote – fig. 3

- il convient de retirer l'extrémité du thermocouple « A » ; cela permet un accès facile au brûleur pilote
- dévisser l'écrou à l'aide d'un tournevis ou d'une clé plate « 11 »
- retirer et remplacer la buse correspondant au gaz approprié conformément au tableau ci-dessus

5) Réglage du brûleur pilote – fig. 3

- placer le bouton de commande sur la position pilote
- allumer le brûleur pilote à l'aide d'une allumette ou d'un briquet et maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le thermocouple assure le maintien de la flamme
- avec un tournevis plat, déplacer la commande d'air « C » vers la droite ou vers la gauche afin d'obtenir une flamme bleue vive
- Éteignez le pilote, puis rallumez-le afin de vérifier que la flamme ne vacille pas ni ne s'éteint.



Réglages des volets :

Brûleur n° 1.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	VOLET (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	3,5	1,5
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	3,5	2,7
	3P (G31)	37	3700	3,5	2,5
	3P (G31)	50	5000	3,5	3,0

Brûleur n° 2.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	VOLET (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	5,0	15,3
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	5,0	12,0
	3P (G31)	37	3700	5,0	9,1
	3P (G31)	50	5000	5,0	13,9

Brûleur n° 3.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	VOLET (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	7,0	aucun
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	6,5	11,0
	3P (G31)	37	3700	6,5	17,8
	3P (G31)	50	5000	6,0	1,4

Brûleur n° 4.

TYPE DE GAZ		PRESSION NOMINALE		CHARGE PUISSANCE THERMIQUE (KW)	VOLET (MM)
		mbar	Pa		
Gaz naturel 2E (G20)		20	2000	8,0	15,3
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	37	3700	7,0	aucun
	3P (G31)	37	3700	7,6	aucun
	3P (G31)	50	5000	7,2	7,1


ATTENTION !

Le remplacement des buses doit être effectué après fermeture du robinet d'arrêt de l'installation gaz.

Après avoir configuré l'appareil pour un type de gaz différent de celui d'origine, il convient d'en informer le fabricant afin d'obtenir une nouvelle plaque signalétique indiquant le nouveau réglage.

Contrôle de la pression d'admission

La cuisinière est équipée d'un raccord pour mesurer la pression d'admission, situé sur le tuyau à proximité de la vanne. Pour mesurer la pression d'admission du gaz, il faut démonter la vis du raccord de mesure et connecter l'appareil de mesure à l'aide d'un tuyau flexible. Après avoir effectué la mesure et noté sa valeur, fermez l'arrivée de gaz, déconnectez l'appareil de mesure, puis serrez la vis afin d'éviter toute fuite de gaz.

La pression mesurée doit correspondre à la valeur indiquée dans les caractéristiques des brûleurs.

11. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

N°	DÉSIGNATION DE LA PIÈCE	TYPE OU RÉFÉRENCE
Cuisinière à gaz FG09452		
1	Buse du brûleur 3,5 kW :	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar	ø 1,40 G55140
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 0,88 G55088
	3 P (G31) 37 mbar	ø 0,95 G55095
2	Buse du brûleur 5 kW :	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar	ø 1,70 G55170
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,01 G55101
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,10 G55110
3	Gicleur du brûleur Puissance (kW) :	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar 7,0	ø 2,00 G55200
	3 B/P (G30) 37 mbar 6,5	ø 1,20 G55120
	3 P (G31) 37 mbar 6,5	ø 1,25 G55125
4	Gicleur du brûleur Puissance (kW) :	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar 8,0	ø 2,20 G55220
	3 B/P (G30) 37 mbar 7,0	ø 1,22 G55122
	3 P (G31) 37 mbar 7,6	ø 1,45 G55145
5	Injecteur pilote :	
	2E (G20), 2H (G20) 20 mbar	ø 0,35 G00179
	3 P/B (G30) 37 mbar	ø 0,20 G00178
	3 P (G31) 37 mbar	ø 0,20 G00178
6	3 P (G31) 50 mbar	ø 0,20 G00178
	Vanne gaz PEL 21S	G00277
7	Pilote SIT	G00177
8	Thermocouple SIT M9x1 longueur 60 cm	G00190
9	Bouton de commande 8x6,5	G00274
10	Disque du bouton de commande	G00276

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 est impératif de ne pas jeter l'appareil dans un endroit susceptible de porter atteinte à l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé afin de permettre leur élimination ultérieure. Il est indispensable de respecter les réglementations relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en veillant à ce que certains puissent être recyclés et réutilisés de la même manière que les déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Le matériau résultant de la mise au rebut, s'il n'est pas réutilisé, doit être déposé dans un centre de collecte ou une décharge conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole DEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet ménager. 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 sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local de gestion des déchets.


Les opérations de démontage de l'appareil doivent impérativement être réalisées par un personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les interventions doivent être menées avec la plus grande prudence afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défauts ou de désagréments résultant d'une intervention par un personnel non autorisé.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est composé sont entièrement recyclables et porte le symbole .

Lors de l'élimination, il est indispensable de respecter les réglementations locales en vigueur. Les éléments de l'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 fabriqué à partir de matériaux susceptibles d'être recyclés. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ils doivent être confiés à un point spécialisé chargé de la mise au rebut et du recyclage des appareils électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé (empêchez tout démarrage), en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte du compartiment ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger.

Veillez à prévenir toute situation permettant de grimper sur l'appareil ou de s'y retrouver enfermé. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale relative à la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé ; Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, car il pourrait représenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et aux normes qui y sont associées. Après obtention de cette conformité, le fabricant atteste que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et portent le marquage CE approprié, ce qui permet leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité, disponible à la demande de l'utilisateur, est accessible sous forme électronique ou imprimée au siège du fabricant.

Fabricant : EGAZ - Fabricant de mobilier et d'équipements de restauration, ul. Limanowskiego 95k, 26-600 Radom, Pologne.

Distributeur : MM Gastro, ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Pologne

