

# **Siméo**

**Notice d'utilisation**



**Réchaud à gaz  
QR 340**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

## Descriptif technique



1	Plaque d'âtre émaillée	4	Grille
2	Couvercle émaillé	5	Brûleur rapide
3	Boutons de réglage	6	Brûleur classique

## Recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Baisser ou éteindre toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Ne pas utiliser le réchaud à vide, sans casseroles.
- Toujours vérifier que les boutons de réglage sont face au repère • lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas utiliser de casseroles instables ou déformées : elles peuvent se renverser et créer un accident.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables.
- Ne rien laisser sur le réchaud. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un accident.
- Ne pas recouvrir la plaque d'âtre ou les brûleurs de papier aluminium.
- Surveiller attentivement la cuisson lors de friture ou d'utilisation de graisse.
- Éviter tout courant d'air.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le couvercle fermé.
- Ne refermer le couvercle qu'une fois que les brûleurs sont refroidis.
- En cas de panne, fermer le robinet principal de l'alimentation en gaz, débrancher le tuyau flexible de l'appareil et le porter dans un Centre Technique Agréé.
- Ne pas renverser ni bousculer l'appareil.
- Les appareils de catégorie I3+ et I2H peuvent être alimentés par du gaz butane, propane ou méthane (gaz de ville). Vérifier que l'appareil soit réglé et équipé pour le type de gaz qui l'alimentera. Si le réchaud n'est pas équipé pour le type de gaz choisi, procéder au changement des pièces, comme indiqué dans le paragraphe "Conversion et réglage Gaz" de cette notice.
- Toujours remplacer le tuyau flexible avant la date d'échéance indiquée sur le tuyau.
- Toujours fermer le robinet principal d'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Débrancher le tuyau flexible de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant toute manipulation d'accessoires,
  - avant toute manipulation d'aliments,
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  - en cas de non-utilisation prolongée.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'installation mal réalisée ou d'une utilisation impropre de l'appareil.

## Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- S'assurer avant chaque utilisation que le tuyau d'alimentation en gaz est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le tuyau d'alimentation en gaz ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le tuyau flexible devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le tuyau d'alimentation en gaz n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

## Avant la première utilisation

- Déballer l'appareil.
- Retirer tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du réchaud.
- Laver l'ensemble des pièces avec de l'eau tiède savonneuse et les rincer.
- S'assurer que les pièces soient sèches avant de remonter l'appareil.

## Installation

- L'installation doit se faire conformément aux règles d'installation UNI7131.
- Placer l'appareil sur un support résistant à la chaleur (> 80°C).
- Installer l'appareil loin de matériaux inflammables et à une distance de 5 cm minimum des murs et à 75 cm du plafond.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règlements en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les points de ventilation naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (Type VMC).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, en ouvrant la fenêtre par exemple, ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Le tuyau flexible doit être remplacé quelque temps avant la date d'échéance marquée sur le tube.
- Le tuyau flexible doit être fixé au moyen de colliers serre-tube aux deux extrémités.
- S'assurer que le tuyau flexible ne soit pas soumis à des tensions ou des torsions qui pourraient l'endommager.
- Contrôler périodiquement l'état du tuyau flexible et s'assurer que ce dernier ne soit pas endommagé. S'il l'était veiller à ne plus utiliser l'appareil tant qu'il ne sera pas remplacé.
- A la fin de l'installation vérifier la parfaite étanchéité des raccords en passant sur ces derniers du produit vaisselle additionné d'eau : vérifier qu'aucune bulle ne se forme.

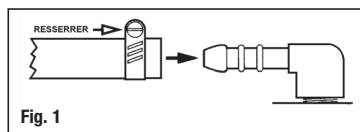
**Attention ! Ne pas utiliser de flamme pour contrôler l'étanchéité des raccords**

- S'assurer que le régulateur de pression monté sur l'alimentation gaz débite une pression de 37 mbars maximum pour l'utilisation de Propane et de 20 mbars pour l'utilisation de méthane (Normes UNI 7432).

## Utilisation

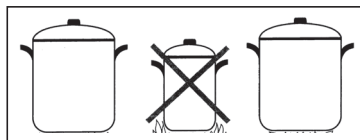
**Note :** Votre appareil est monté en usine pour une utilisation avec du gaz de type Propane. Si vous souhaitez utiliser un autre type de gaz, procéder au changement des pièces, comme indiqué dans le paragraphe "Conversion et réglage Gaz" de cette notice.

- Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- S'assurer que l'arrivée de gaz soit branchée et que les brûleurs soient convenablement mis en place (Figure 1).



- Appuyer sur le bouton du brûleur à utiliser et le faire tourner jusqu'à obtenir la flamme désirée.
- Des repères sont indiqués sur le bouton :
  - Fermé
  - Petite flamme
  - Grande flamme

**Note :** Pour réduire la consommation de gaz et maximiser les performances de votre appareil, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles de diamètre approprié :



Brûleur classique : casseroles de 14 à 16 cm de diamètre

Brûleur rapide : casseroles de 20 à 24 cm de diamètre

## Conversion et réglage Gaz

L'appareil est préparé en usine pour utiliser du Propane. Si vous souhaitez utiliser un autre type de gaz, merci de contacter un Centre Service Agréé qui suivra ces instructions :

- Ôter la grille et les brûleurs et retourner l'appareil.
- Remplacement de l'injecteur (Figure 2) :

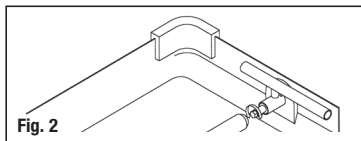


Fig. 2

- Ôter la rondelle de fixation.
- Dévisser le gicleur C et le remplacer par le gicleur convenant au type de gaz choisi.
- Réglage de la sortie d'air (Figure 3)

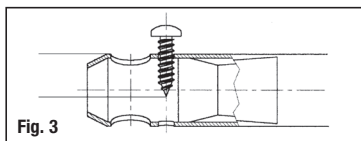


Fig. 3

- Sur l'avant des tubes gaz vous trouverez 2 ouvertures de diamètre différent.
- Visser la vis fournie correspondant au type de gaz sélectionné en vous référant au tableau ci-dessous :

Brûleur	Type de Gaz	Diamètre vis (mm)	L (mm)
Classique	G30/G31	Sans vis	-
	G20	4,2	10
	G25	4,2	15
Rapide	G30/G31	Sans vis	-
	G20	3,9	12
	G25	3,9	13,5

- Une fois les réglages effectués, repositionner la rondelle.

- Pour une utilisation de Propane, il sera nécessaire de retirer l'extension présente sur le tube gaz, voir figure 4.

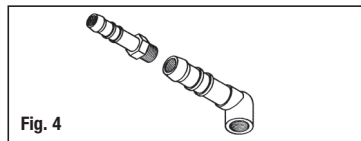


Fig. 4

- Réglage de la flamme minimum (Figure 5) :

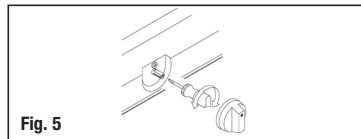


Fig. 5

- Tirer le bouton de réglage du brûleur pour le sortir totalement.
- Régler la vis selon votre souhait en faisant attention à ce que la flamme soit stable et homogène.
- Vérifier que lorsque vous passez du repère petite flamme au repère grande flamme, cette dernière ne s'éteigne pas.
- **Attention ! En cas d'utilisation de Propane, la vis doit être vissée jusqu'au bout.**

## Nettoyage

Effectuer les opérations de nettoyage appareil refroidi. Afin de maximiser les performances et la durée de vie de votre appareil, effectuer régulièrement son nettoyage en suivant les conseils ci-dessous :

- Nettoyer la plaque d'âtre et le couvercle à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Employer une éponge douce et non abrasive.
- Ôter la grille pour la nettoyer, utiliser de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Employer une éponge douce et non abrasive.
- Les parties supérieures des brûleurs (coloris doré) se nettoient à l'eau très chaude avec une brosse douce pour éliminer tous les résidus contenus dans les découpes.
- Après une période d'inactivité ou suite au nettoyage, il est possible que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané. Insister quelques secondes afin que l'air contenu dans les tuyaux s'évacue et que l'humidité restante soit asséchée.
- Lors du nettoyage, contrôler l'état du tuyau flexible et s'assurer que ce dernier ne soit pas endommagé. S'il l'était veiller à ne plus utiliser l'appareil tant qu'il ne sera pas remplacé.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le réchaud à gaz QR340 à été développé et fabriqué conformément aux directives CEE 90/396 et 93/68.

### Détail des injecteurs :

Brûleur	Propane (G30/G31)	Méthane (G20) (gaz de ville)
Brûleur classique	0,57	0,85
Brûleur rapide	0,65	1,00

**Nota :** La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

### Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



### Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.

**Siméo**

**ELECTROPEM**

Avenue du 8<sup>ème</sup> régiment de Hussards 68132 ALTKIRCH CEDEX

Tel : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99

Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) - E-mail : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)