



MANUEL CLIENT

Brûleur à gaz pour four

Utilisation • Sécurité • Entretien • Garantie

Version : 1.0 | Date : 01/01/2026

⚠ IMPORTANT

Ce document est destiné au client final.

L'installation, les réglages et toute intervention technique doivent être réalisés exclusivement par un professionnel du gaz agréé.

Le gaz est dangereux : lisez ce manuel avant toute utilisation.

1. Introduction

Ce manuel fournit les consignes essentielles d'installation (niveau client), d'utilisation, de sécurité et d'entretien du brûleur à gaz Mister Ovens. Le respect strict de ces consignes est indispensable pour garantir la sécurité des personnes et des biens.

Sécurité d'abord

Ne jamais utiliser le brûleur « dans le doute ». En cas de question, contactez Mister Ovens. Toute odeur de gaz doit être considérée comme un signal d'alerte : stoppez l'utilisation et ventilez.

2. Conditions de garantie

La garantie du brûleur à gaz est applicable uniquement si l'installation a été réalisée conformément par un professionnel du gaz agréé, et après réception du document attestant la conformité du montage.

- Le document de certification de montage doit être retourné à Mister Ovens afin d'assurer la garantie du brûleur.
- Mister Ovens décline toute responsabilité si cette procédure n'a pas été respectée.
- Il est strictement interdit de faire des réglages sur le brûleur : toute modification doit être effectuée par un professionnel agréé.
- Toute tentative de réglage par une personne non qualifiée est considérée comme une erreur et annule la garantie.

Le gaz étant dangereux, la bonne utilisation et le respect des règles recommandées par le fournisseur de gaz et par le professionnel installateur sont essentiels.

3. Règles de sécurité essentielles

⚠ Interdictions formelles

Ne jamais utiliser le four au gaz en simultané avec du bois ou toute autre combustion.

Ne jamais fermer la porte du four : pendant la chauffe, elle doit rester entre-ouverte. En cuisson, elle n'est pas utilisée.

Ne jamais manipuler/déplacer le brûleur lorsqu'il est allumé.

Ne jamais bloquer le bouton d'allumage pour contourner une sécurité (thermocouple/valves).

3.1 Passage bois ↔ gaz

- Si vous démarrez une chauffe au feu de bois : retirez le brûleur à gaz du four.
- Si vous passez du bois au gaz : retirez intégralement le bois, les braises et les cendres. Ensuite seulement, insérez le brûleur dans son emplacement.
- Ne jamais utiliser un combustible complémentaire pour « aider » le brûleur : le brûleur fonctionne de façon autonome.

3.2 Surveillance, accès et formation

- Surveiller le four en permanence pendant la chauffe et pendant les cuissons.

- Interdire l'accès aux enfants (brûleur et bouteille).
- Ne laissez personne utiliser le brûleur sans formation préalable et sans lecture de ce manuel.
- Interdire l'utilisation à des personnes à capacités physiques/mentales limitées ou en situation de déficience.

4. Installation du brûleur (niveau client)

Le brûleur est livré prêt à l'emploi. Vous devez vous procurer un détendeur et un tuyau reliant la bouteille de gaz au brûleur. L'installation doit être réalisée par un professionnel agréé.

4.1 Raccordement

- Il existe des tuyaux équipés aux extrémités d'une fixation cuivre pouvant se visser directement sur le brûleur.
- Une pièce conique peut être utilisée pour recevoir un tuyau non équipé : enfoncez le tuyau, puis serrez avec un collier métallique (sans serrer excessivement pour ne pas détériorer le tuyau).

4.2 Détendeurs et types de gaz

- Gaz propane : détendeur 37 mbar (bouteilles 2 à 13 kg).
- Gaz butane : détendeur 28 mbar ou 30 mbar.
- Gaz de ville : nécessite une adaptation (gicleur différent). Contactez Mister Ovens avant utilisation.

Les brûleurs sont livrés prêts au fonctionnement pour le gaz propane ; cela n'empêche pas l'utilisation de gaz butane ou de ville, sous réserve d'équipements adaptés.

5. Procédure d'allumage (manuel)

Position de sécurité

Lors de l'allumage, ne restez jamais face au four : éloignez le visage de la bouche du four. Utilisez une allumette longue (18-20 cm) ou un briquet de cuisine.

L'allumage est manuel (en général le brûleur est côté gauche ; s'il est à droite, appliquez la procédure de manière symétrique).

Étapes

- Appuyer sur le bouton de réglage/volume et tourner vers la gauche.
- Approcher immédiatement la flamme par la zone prévue (comme sur une gazinière domestique).
- L'opération doit être rapide et maîtrisée afin d'allumer dès la première sortie de gaz.

5.1 En cas d'échec d'allumage

- Si vous hésitez ou si l'allumette/briquet s'éteint : n'insistez pas. Relâchez le bouton pour arrêter l'évacuation du gaz.
- Attendez 1 à 2 minutes et assurez-vous qu'il n'y a pas d'odeur de gaz avant de recommencer.

- Contrôlez votre appareil d'allumage pour éviter une nouvelle panne.
- Une accumulation de gaz peut provoquer une flamme importante et dangereuse : prudence absolue.

6. Dispositifs de sécurité

Le brûleur est protégé par des valves de sécurité et un thermocouple. Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, le thermocouple est en mode sécurité.

⚠ Interdiction absolue

Il est strictement interdit de bloquer le bouton enfoncé pour tromper le système de sécurité.

Toute neutralisation du thermocouple est grave et dangereuse, et engage votre responsabilité.

7. Utilisation

- Le brûleur doit être utilisé à la fois pour chauffer le four et comme source de chaleur pendant la cuisson.
- Aucun autre combustible ne doit être utilisé en complément.
- Ne jamais utiliser le four au bois et au gaz en même temps.

Fin d'utilisation

- Toujours fermer la bouteille de gaz en fin d'utilisation.
- Laisser refroidir avant toute manipulation.

8. Entretien et nettoyage

Le brûleur est en acier. Pour limiter l'oxydation et garantir la longévité :

- Nettoyer avec un chiffon simple et sec.
- Utiliser une soufflette pour l'intérieur afin d'évacuer les poussières et résidus.
- Fréquence minimale recommandée : 1 fois par mois.

9. Rappels de vigilance (gaz)

- Rester vigilant aux fuites et aux odeurs de gaz à tout moment.
- Surveiller le four pendant toute la durée de fonctionnement du brûleur (chauffe et cuisson).
- Pour toute manipulation spécifique ou entretien : fermer la bouteille de gaz et débrancher le brûleur du tuyau.

10. Aération et environnement d'utilisation

- Utiliser le brûleur dans des endroits avec une aération vers l'extérieur.
- Assurer également des aérations vers l'intérieur du four pour un bon fonctionnement.

11. Fabrication, conformité et normes

La société Minho, qui fabrique les brûleurs Q600 / 800 / 1000, possède une expérience dans le gaz et les brûleurs depuis plus de 80 ans. Les normes et règles de sécurité sont respectées. En cas de doute, contactez Mister Ovens : le gaz est trop sérieux et dangereux pour intervenir sans certitude.

12. Responsabilité et assistance

Le brûleur est garanti par Mister Ovens, sous réserve du respect des conditions de garantie et des consignes de sécurité. Toute mauvaise utilisation, manipulation dangereuse, réglage ou modification non autorisée annule la garantie et engage la responsabilité de l'utilisateur.

Assistance

En cas de doute, de dysfonctionnement ou de question : contactez toujours Mister Ovens avant toute intervention.

Ne jamais intervenir « dans le doute ».