



**MINI CUISINIÈRE
(A GAZ)**

**MANUEL
D'UTILISATION ET DE
MAINTENANCE**

EXPLICATIONS

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et la maintenance en toute sécurité de l'appareil. Par conséquent, gardez le manuel à portée de l'utilisateur.
- L'installation, la conversion pour différents groupes de gaz ou le raccordement électrique et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par une personne agréée conformément aux instructions du fabricant.
- Le raccordement électrique et de gaz de l'appareil doit être effectué conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- Fabricant; décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant d'opérations non conformes au manuel d'instruction, d'entretien ou de problèmes techniques..

Installation

- L'installation, l'installation du gaz et le réglage de l'appareil doivent être effectués par un technicien agréé conformément à la norme du pays..
- Une fois le produit en place, fixez-le au sol à l'aide d'une feuille perforée sur le pied.. (Forme – 01)
- L'appareil doit être placé sous une hotte filtrante pour éliminer les vapeurs et les odeurs pouvant être générées pendant la cuisson.
- **Utiliser dans des zones bien ventilées.**
- Placez l'appareil à au moins 10 cm des murs latéraux et arrière pour éviter une accumulation excessive de chaleur.
- L'appareil doit être placé sous une hotte filtrante pour éliminer les vapeurs et les odeurs pouvant être générées pendant la cuisson.
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.

Raccordement de gaz

- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays concerné.
- **Ne connectez jamais l'appareil directement à la bouteille de gaz.**
- Les entrées de gaz de l'appareil sont marquées sur le corps avec l'étiquette "GAZ".
- Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué avec un tuyau flexible en métal et une vanne à bille de diamètre approprié. La vanne à bille doit être fixée à un endroit éloigné de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- **Le tuyau de raccordement flexible doit être remplacé périodiquement tous les 5 ans.**
- Après le branchement du gaz, vérifiez les éventuelles fuites de gaz
- L'appareil doit être alimenté avec le gaz et la pression indiqués sur la plaque signalétique. Si le type de gaz sur lequel l'appareil est réglé ne correspond pas au type de gaz sur le lieu d'installation, suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION: Tous les réglages et modifications de l'installation de et le raccordement de gaz de l'appareil doivent être effectués par des personnes agréées. Les pressions de gaz ne doivent pas être utilisées autres que celles spécifiées dans la fiche technique

LE TYPES

- **7178.1000** – Mini cuisinière à mono brûleur
- – Mini cuisinière à double brûleurs
- – Mini cuisinière à double brûleurs
- –Mini cuisinière à trois brûleurs
- –Mini cuisinière à quatre brûleurs

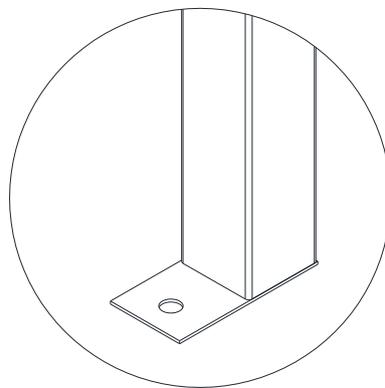
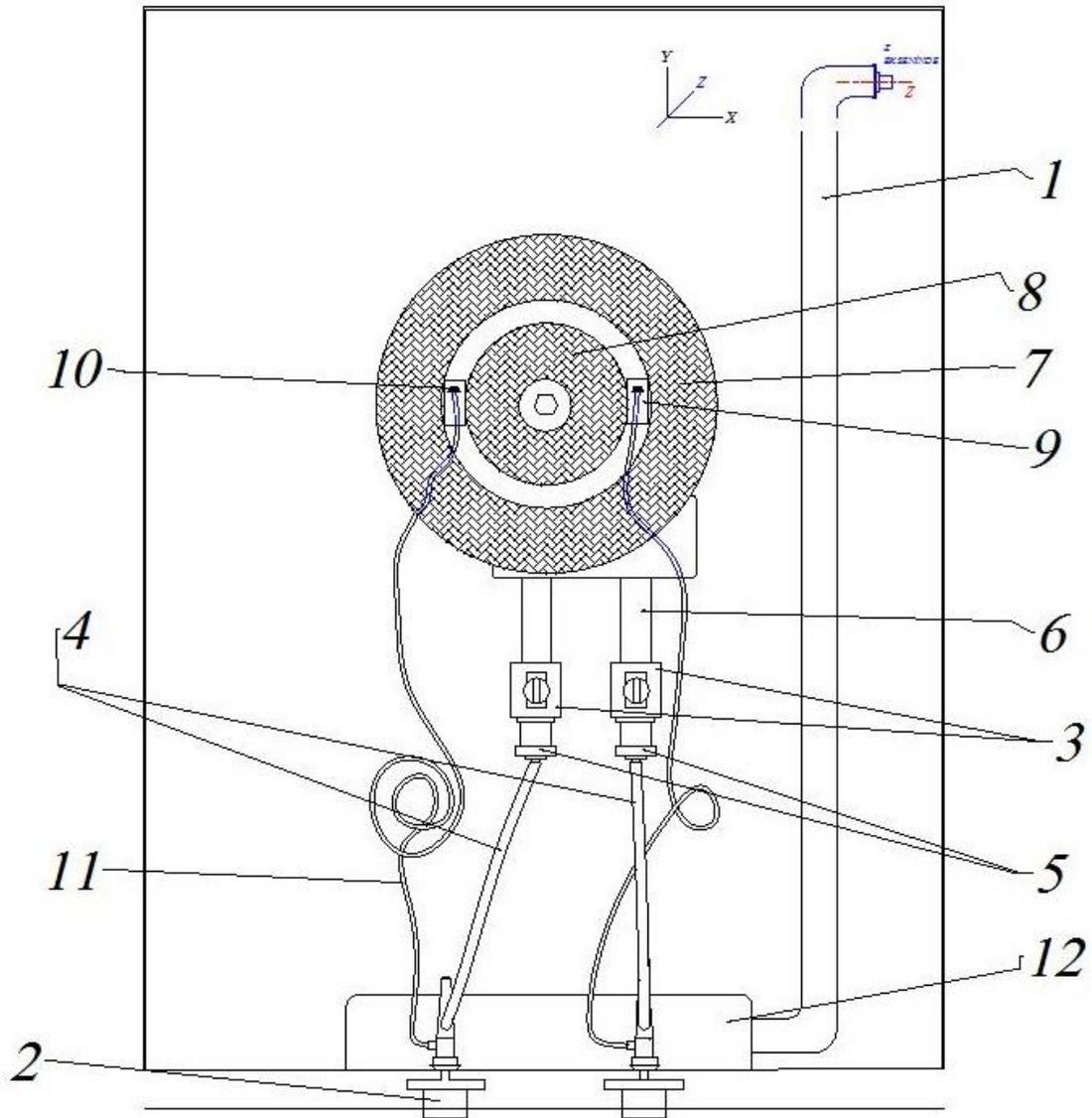


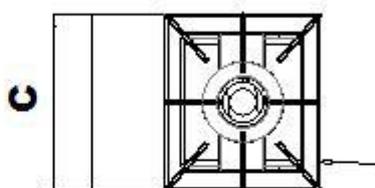
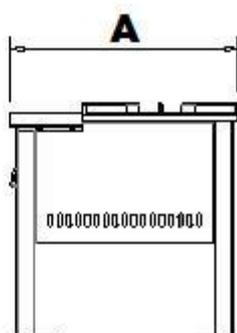
Figure - 01



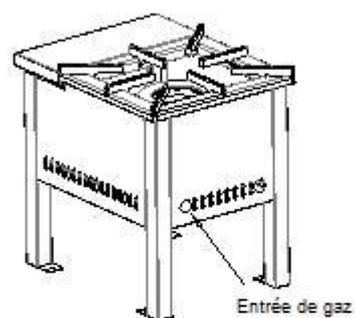
1	Tuyau d'entrée de gaz	7	Brûleur externe
2	Bouton	8	Brûleur intérieur
3	Ecrou de réglage gaz / air	9	Thermocouple
4	Tuyaux de gaz	10	Thermocouple
5	Injecteurs	11	Connexion thermocouple
6	Tube de venturi	12	Réservoir d'essence

Données techniques

Le Type <i>GRCY012G</i>									
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Entrée de gaz	Puissance Thermiqueur Q_{th}	Gaz Gaz	NG Injecteur (mm)	LPG Injecteur (mm)	Poids (kg)	Le Volume (mm ³)
400	400	500	1/2"	12	G20-20mBar	1.80-3.00	1.30-1.80	35	0,2

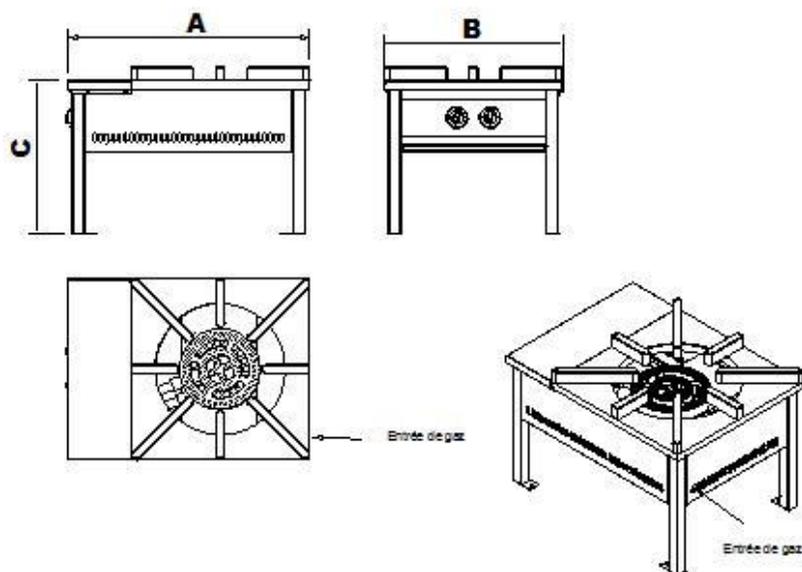


Entrée de gaz



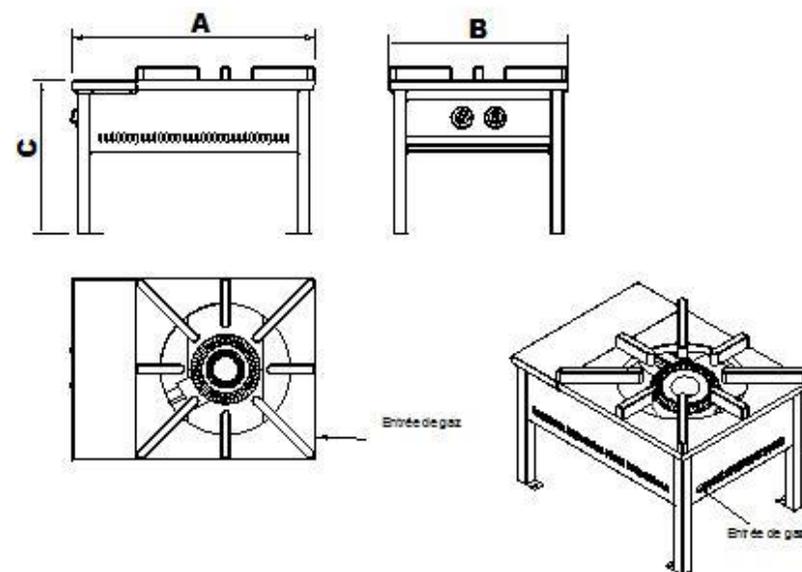
Données techniques

Le Type GRCY024G									
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Entrée de gaz	Puissance Thermique Q_{th}	Le Gaz	NG Injecteur (mm)	LPG Injecteur (mm)	Poids (kg)	Le Volume (litre)
800	600	500	1/2"	24	C10-20mBar	1.80-3.00	1.50-1.80	58	0,3



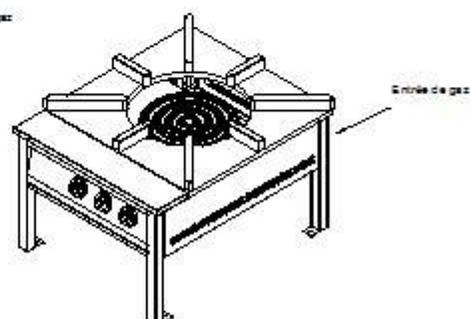
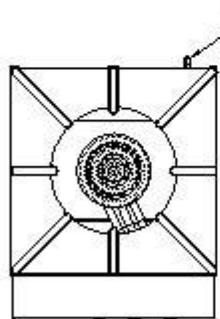
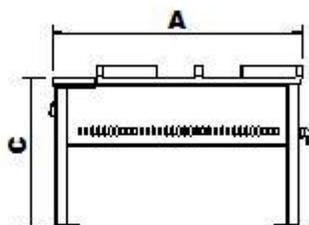
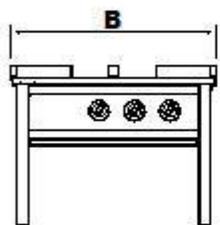
Données techniques

Le Type GRCY015G									
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Entrée de gaz	Puissance thermique Q_{th}	Le Gaz	NG Injecteur (mm)	LPG Injecteur (mm)	Poids (kg)	Le Volume (litre)
800	600	500	1/2"	15	C10-20mBar	2.00-3.00	1.50-1.80	58	0,3



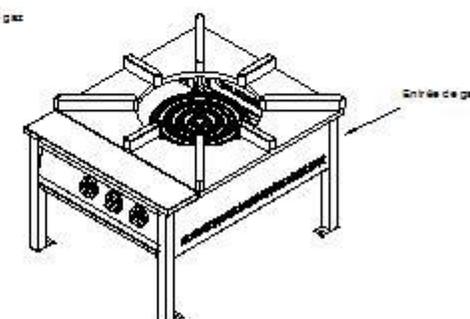
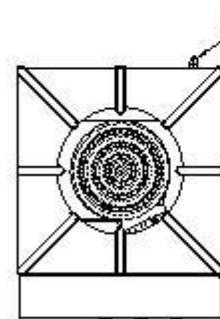
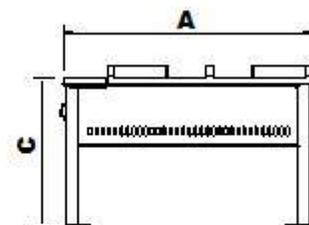
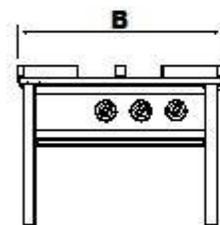
Données techniques

Le Type <i>GRCYD28G</i>									
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Entrée de gaz	Puissance thermique Q_{th}	Le Gaz	NG Injecteur (mm)	LPG Injecteur (mm)	Poids (kg)	Le Volume (lit)
450	700	500	1/2"	28	G20-20mBar	1.00-1.20-1.70	1.00-1.40-1.80	72	0,4



Données techniques

Le Type <i>GRCYD2G</i>									
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Entrée de gaz	Puissance thermique Q_{th}	Le Gaz	NG Injecteur (mm)	LPG Injecteur (mm)	Poids (kg)	Le Volume (lit)
450	700	500	1/2"	32	G20-20mBar	1.00-1.90-3.70-3.4	0.50-1.00-1.40-1.90	72	0,4



Nettoyage et maintenance

- Assurez-vous que tous les robinets sont fermés. Si possible, fermez la vanne connectée à l'entrée de l'appareil
- Patientez pour le refroidissement de l'appareil. Nettoyez l'impureté grossière avec un chiffon sec.
- Vérifiez fréquemment le bac à huile pendant la cuisson. Ne pas verser de l'huile usée dans l'évier.
- Si possible, jetez l'huile dans une poubelle non recyclable ou conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays.
- Nettoyez avec un chiffon savonneux tiède.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs tels que le dissolvant de taches ou de rouilles et les éponges à surface dure.
- Essuyez toujours votre appareil avec un chiffon propre après chaque nettoyage mouillé.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou d'agents de nettoyage pour acier. Enlevez la saleté immédiatement. L'impureté restante pendant longtemps peut endommager les surfaces de votre appareil.
- Nettoyez votre appareil régulièrement, si possible, après chaque processus de cuisson.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau ou à la vapeur à haute pression.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

En cas de dysfonctionnement



- Les réparations doivent être uniquement effectuées par un agent de service agréé. Des réparations incorrectes effectuées par des services non agréés peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- Pendant la maintenance, la soupape à gaz principale doit être maintenue fermée et l'appareil ne doit pas être approché en cas d'incendie. Après réparation ou remplacement de pièces, il est essentiel de vérifier l'étanchéité à l'aide d'un détecteur de mousse ou de gaz. En cas de situation dangereuse de l'appareil, contactez le service agréé. Ne pas laisser des personnes non qualifiées intervenir à l'appareil
- **DANGEREUX: Ne jamais permettre que le contrôle d'étanchéité soit effectué avec la flamme.**

PANNE	RAISON	SOLUTIONS
Cuisson instable sur la surface de l'appareil	Certains brûleurs ne fonctionnent pas	Fermez le robinet de gaz. Les orifices de brûleur obstrués de l'appareil doivent être nettoyés à l'eau par des personnes qualifiées, et l'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
Odeur de gaz dans l'environnement	La vis du robinet de gaz est déformée.. Une fuite de gaz est présente.. Il y a une fuite dans les raccords d'entrée de gaz.	Le robinet de gaz doit être remplacé par le service technique.. L'installation de gaz doit être vérifiée par le service technique. Appeler le service technique..
L'appareil ne brûle pas même si la connexion de gaz est faite	Injecteurs bouchés Sédiments dans le gaz utilisé	Des personnes qualifiées ferment la vanne de gaz retirent l'injecteur de l'installation de gaz et la nettoient Appeler le service technique.

Recommandations de sécurité et avertissements

Protection contre les brûlures



- La tôle avant, le corps et les zones de coulée seront chauffés pendant l'utilisation et resteront chauds pendant un certain temps après leur arrêt. Par conséquent, le lieu d'utilisation de l'appareil doit être hors de portée des clients et des enfants sauf l'utilisateur.
- Danger de brûlures ! Protégez vos mains avec des gants résistant à la chaleur lors de l'utilisation de l'appareil. Puisque la conductivité thermique du gant sera élevée, assurez-vous qu'il n'est pas mouillé ou humide, votre main pourrait brûler.

En cas de dysfonctionnement



- Lorsque vous détectez un dysfonctionnement de l'appareil, fermez la bouteille de GPL ou le robinet de gaz naturel et appelez le service clientèle. Assurez-vous que le branchement de gaz n'est pas effectué jusqu'à ce que l'appareil soit réparé.
- Toutes les réparations doivent être uniquement effectuées par un agent de service agréé. Des réparations incorrectes effectuées par des services non agréés peuvent présenter un risque pour l'utilisateur et l'appareil. Ne jamais tenter d'ouvrir le corps de l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par le service agréé pendant la durée de garantie. Sinon, la réparation des pannes pouvant survenir ultérieurement est exclue de la garantie.

A faire avant la première utilisation

Information Préliminaire

- Conservez le manuel d'instructions et remettez-le au prochain propriétaire de l'appareil.
- Avant d'installer votre appareil, vérifiez les dommages visibles. Ne pas installer ni utiliser un appareil endommagé.
- Lors du premier fonctionnement, de la fumée et des odeurs seront émises par l'appareil pendant une courte période. La fumée et les odeurs résultent des substances tels que matériau d'isolation, huile sur les surfaces en tôle etc. Cette situation n'est pas dangereuse et disparaîtra d'elle-même.

Emballage

- L'emballage protège l'appareil contre les dommages pendant le transport. Retirez tous les emballages et la protection sur l'appareil avant utilisation.