

MODE D'EMPLOI

RÉCHAUD À GAZ

REF : AG01 - AG02



AG01



AG02

Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Français – traduit de l'anglais original



Index

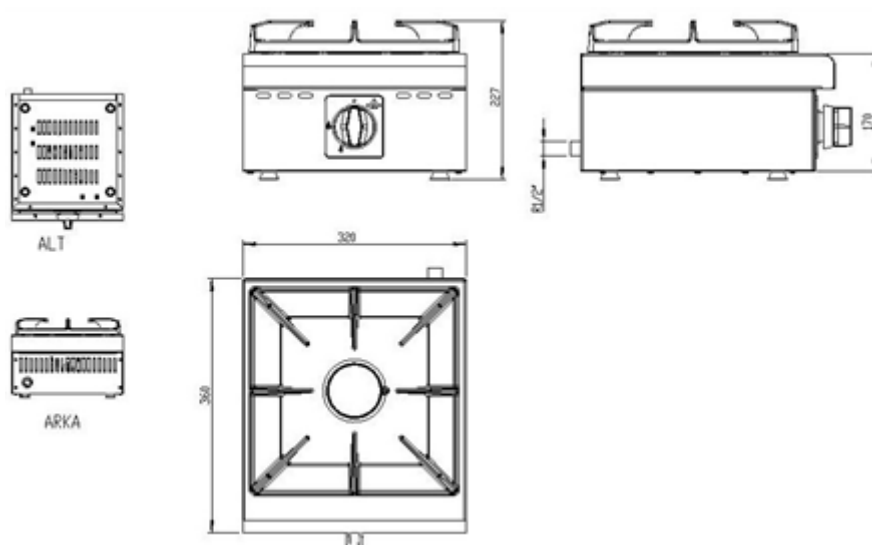
Description & utilisation de l'appareil	3
Consignes de sécurité	5
Caractéristiques techniques	6
Assemblage	6
Fonctionnement et utilisation	7
Entretien et nettoyage	7
Vue éclatée et liste des pièces détachées	8
Conformité aux normes en vigueur	10
Élimination des appareils et emballages	10

DESCRIPTION & UTILISATION DE L'APPAREIL

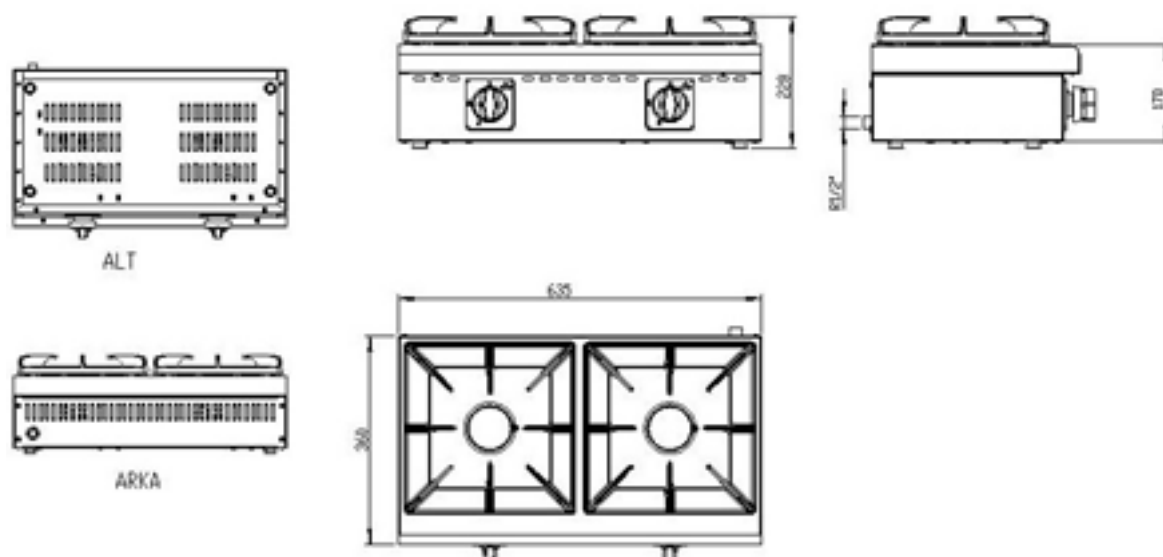
Les réchauds à gaz sont utilisées dans les hôtels, les restaurants, les cafétérias, les fast-foods, les établissements touristiques et les cantines pour la cuisson des aliments. L'appareil est équipé d'un robinet de gaz de sécurité à deux niveaux. Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par des utilisateurs qualifiés.

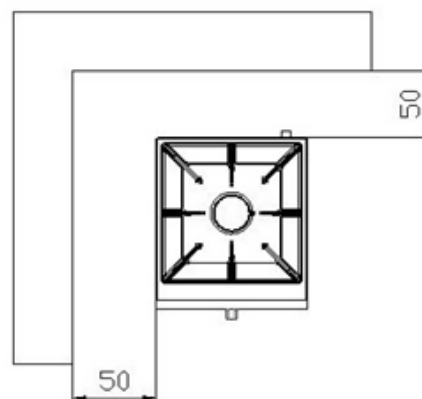
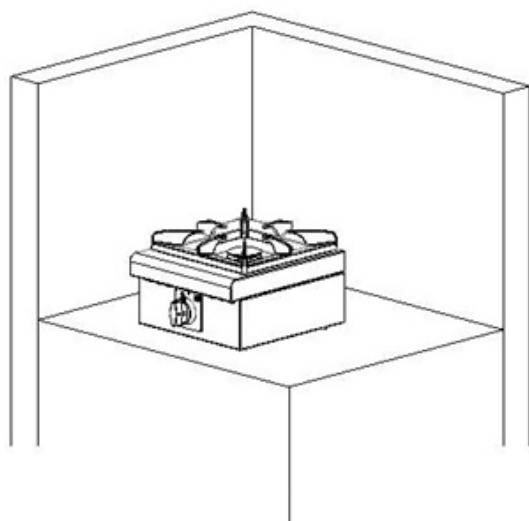
Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser notre appareil et en cas de doute, veuillez contacter votre revendeur agréé.

AG01



AG02







CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce manuel d'utilisation contient des spécifications techniques, des directives d'utilisation, des principes de fonctionnement et d'autres informations sur l'appareil.

- Avant d'assembler la machine, effectuer le raccordement au gaz en fonction de la catégorie de gaz et de la pression de service par pays à partir de l'étiquette apposée sur la machine et son emballage. N'utilisez jamais cette machine en fonction des valeurs et des catégories de gaz d'un autre pays.
- Respectez les distances de montage minimales lors du montage de l'appareil. (Illustration - 1)
- Attention : la pression de gaz maximale pouvant être appliquée pendant le fonctionnement de l'appareil est de 50 mbar. Il peut y avoir un risque de fuite de gaz à des pressions supérieures à 50mbar. Dans de tels cas ; votre appareil risque de tomber en panne et de ne plus être couvert par la garantie.
- Veillez à ce que les raccordements de gaz de l'appareil soient effectués avec soin et conformément aux instructions.
- Après le raccordement du gaz, vérifier l'étanchéité de toutes les raccords.
- Ne vérifiez pas les fuites à l'aide d'un feu ouvert. Contrôler avec de l'eau savonnée.
- N'obstruez pas la ventilation d'air de la partie inférieure de la machine et de la plaque de ventilation.
- Ne laissez jamais de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- Cette machine doit être équipée d'une installation de ventilation suffisante pour éviter la formation de résidus indésirables pour la santé.
- Utiliser le système de capot lorsque la machine fonctionne dans un endroit fermé.
- Prenez toutes les mesures nécessaires pour la sécurité alimentaire et la santé dans les zones où la machine est utilisée et gardez-la propre en la nettoyant tous les jours.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes (grille métallique, brûleur et tête) de l'appareil et portez des gants appropriés lorsque vous utilisez l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil après utilisation, coupez également le raccordement principal au gaz.
- La machine ne doit pas être déplacée pendant son fonctionnement.
- La machine doit être déplacée en s'occupant des raccordements de gaz après refroidissement de l'appareil.
- Aérez la pièce où l'appareil est utilisé.
- En cas de problème pendant le fonctionnement ou l'utilisation de la machine, fermez immédiatement le robinet de gaz.
- La machine ne doit être utilisée que conformément à l'usage auquel elle est destinée.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et fixez-le sur les goupilles de fixation appropriées de l'ensemble de sous-comptoir fabriqué selon l'appareil.
- Si la machine doit être utilisée à l'extérieur, évitez les conditions météorologiques défavorables (vent, pluie, neige, etc.).
- Remplacez les pièces endommagées par des pièces d'origine. Le fabricant garantit que l'appareil est couvert par la garantie et qu'il est sûr uniquement lorsque ces pièces sont utilisées.
- Si vous détectez un dysfonctionnement de l'appareil, éteignez et débranchez l'appareil et contactez votre revendeur agréé. Veillez à ne pas faire fonctionner l'appareil avant la fin des travaux de réparation.
- Les réparations non autorisées effectuées par des personnes autres que le personnel de service autorisé peuvent entraîner des blessures corporelles ou endommager la machine.
- L'entreprise de fabrication n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise connexion de gaz de l'appareil.
- Tous les travaux de réparation doivent être effectués par du personnel de service autorisé. Dans le cas contraire, l'appareil ne sera pas couvert par la garantie.
- La période de garantie de l'appareil est de 1 an après la date d'achat.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Tout d'abord, calmez-vous et ne paniquez pas.
- Fermez le robinet de gaz de l'appareil.
- Éteindre les matériaux qui brûlent (bougie, lampe à pétrole, etc.).

- Ouvrez les portes et les fenêtres pour la ventilation.
- Faites attention à ne brûler aucun appareil.
- En cas de danger, ne touchez à aucun interrupteur ou prise électrique.
- N'utilisez pas de sonnette de porte.
- N'utilisez pas l'allumette ou de briquet dans les zones dangereuses.
- Ne fumez pas.
- Fermez la vanne de gaz à l'extérieur du bâtiment.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Raccord de gaz	Dimensions (mm)	Poids brut (kg)
AG01	R1/2"	360x320x230	15
AG02	R1/2"	360x635x230	26

Information de gaz

	G20	G20	G25	G30	G30	G30	G31
	20mbar	25mbar	25mbar	30mbar	37mbar	50mbar	37mbar
	AG01						
Injecteur (mm)	1,70	1,70	1,70	1,20	1,20	1,10	1,20
Tempature (KW)(Hi)	5,75	6,30	5,75	6,30	6,70	7,30	6,25
Pourcentage de gaz	0,597 m³/h	0,645 m³/h	0,632 m³/h	492,5 g/h	527,5 g/h	575 g/h	485 g/h
	AG02						
Injecteur (mm)	1,70	1,70	1,70	1,20	1,20	1,10	1,20
Tempature (KW)(Hi)	11,50	12,60	11,50	12,60	13,40	14,60	12,50
Pourcentage de gaz	1,194 m3/h	1,290m3/h	1,264 m3/h	985 g/h	1055 g/h	1150 g/h	970 g/h

REMARQUE Vous pouvez utiliser un injecteur approprié parmi ceux spécifiés dans le tableau en fonction du raccordement au gaz de l'endroit où se trouve l'appareil. Ces injecteurs sont fournis avec l'appareil.

ASSEMBLAGE

- Le montage et le réglage doivent être effectués par un personnel technique expérimenté.
- Avant d'assembler la machine, effectuer le raccordement au gaz en fonction de la catégorie de gaz et de la pression de service par pays à partir de l'étiquette apposée sur la machine et son emballage.
- Doit être monté et fixé sur une surface plane. (Si un jeu de sous-pieds a été acheté avec l'appareil (ces jeux de sous-pieds sont fabriqués selon les dimensions de l'appareil), les goupilles de fixation doivent être fixées sur les jeux de sous-pieds sur l'appareil).
- Effectuez le raccordement de gaz à l'arrière de l'appareil de manière à éviter les fuites de gaz. Si l'appareil doit être utilisé avec du GPL, vous pouvez utiliser l'entrée du flexible dans les pièces de rechange fournies avec l'appareil. Si l'appareil doit fonctionner au gaz naturel, vous pouvez utiliser un tuyau spiralé d'une longueur appropriée pour le point de raccordement.
- Afin d'éliminer la fumée et les odeurs qui peuvent se former pendant la cuisson, le filtre doit être placé sous la hotte. Ne laissez jamais de matières combustibles à proximité de la machine.
- L'appareil doit avoir une distance de montage appropriée.

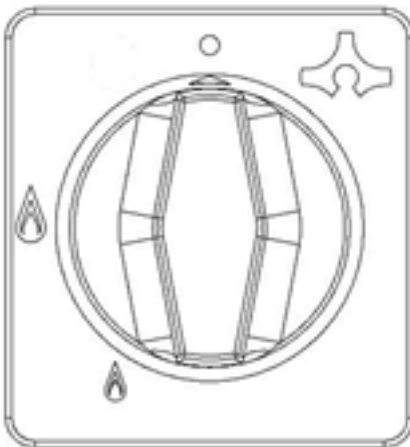
FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez le nylon protecteur sur l'appareil et essuyez-le d'abord avec un chiffon humide puis sec. N'utilisez pas de détergent pour essuyer l'appareil.
- S'assurer que le raccordement au gaz est effectué conformément à la catégorie de gaz et à la pression de fonctionnement indiquées sur l'étiquette d'information de l'appareil.
- Assurez-vous que les têtes de brûleur et le gril s'adaptent à leur emplacement.
- Tandis que le bouton de commande situé sur le panneau avant de l'appareil, appuyez sur le bouton et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers l'indicateur de flamme maximum. Tout en appuyant dans cette position, dirigez le feu (allumette, briquet, etc.) vers la tête du brûleur; la tête du brûleur brûlera et attendez 20 secondes. Si la cuisinière continue à brûler lorsque vous relâchez le bouton de réglage du gaz, vous pouvez régler le temps de cuisson du matériau à l'aide du réglage du gaz connu sous les noms minimum (feu élevé) et maximum (feu bas). Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de réglage du gaz, éteignez le bouton et répétez l'opération et attendez environ 30 secondes.
- Vous pouvez voir quelle type de flamme en regardant les étiquettes adhésives collées sur le panneau avant sous les boutons.
- Des odeurs et de la fumée peuvent être présentes à cause des parties chauffantes de la machine lors de la première opération. Ces odeurs sont normales et les fumées disparaîtront.
- Mettre les boutons de réglage du gaz en position éteint après l'utilisation de l'appareil.

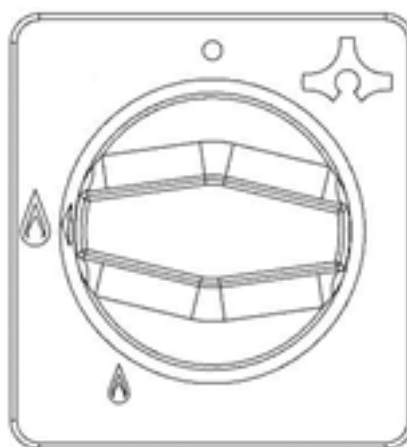
Eteint : 

Feu normal : 

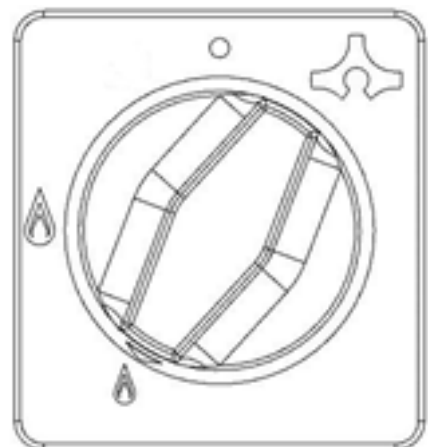
Feu faible : 



Éteint (image 3)



Flamme max (image 4)



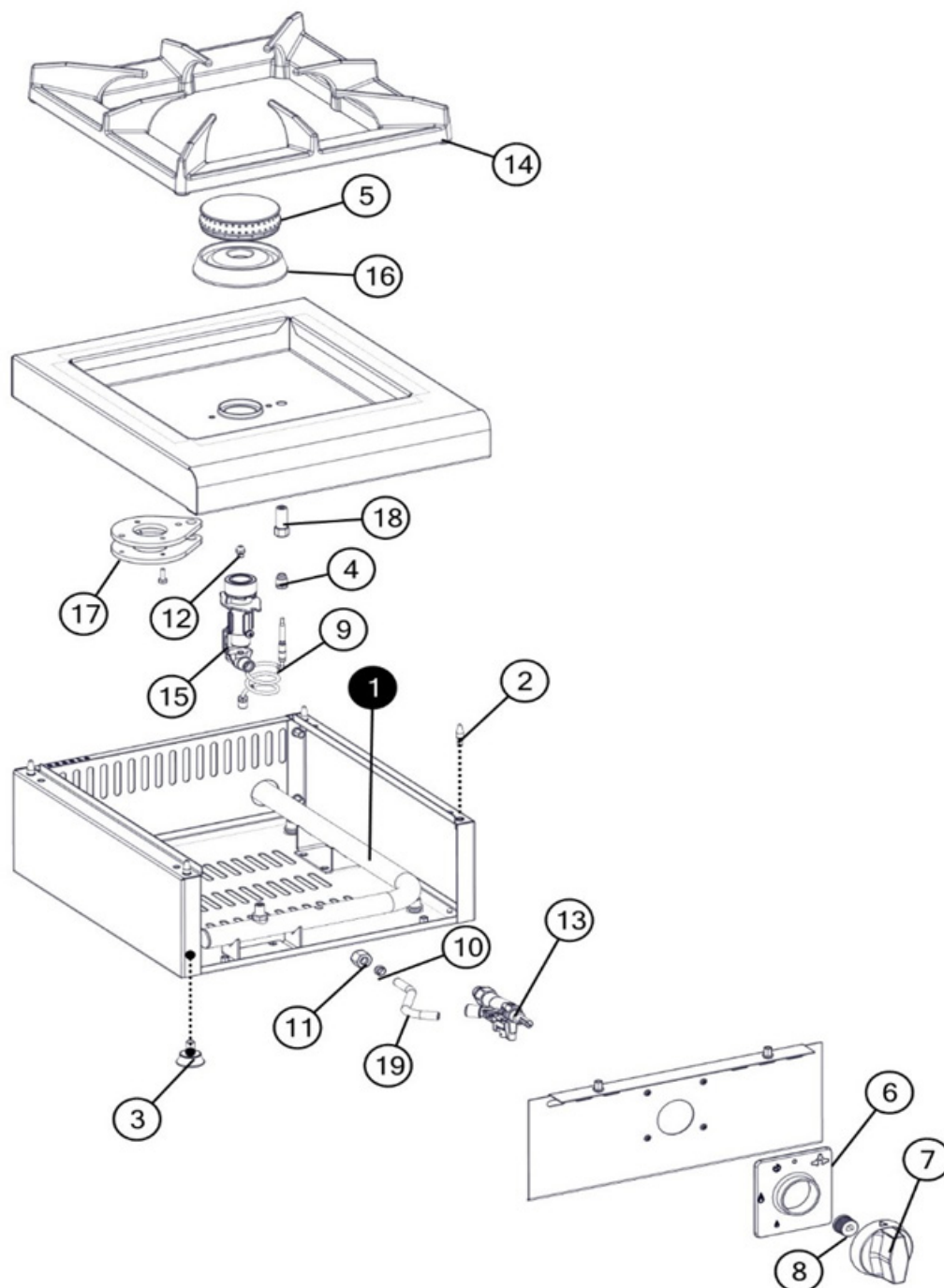
Flamme mini (image 5)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Tournez le raccord de gaz avant de nettoyer l'appareil.

- L'appareil doit être nettoyé périodiquement au moins tous les six mois. Effectuer l'entretien quotidien de l'appareil.
- Essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et savonneuse avant de refroidir l'appareil.
- N'utilisez pas de matériaux abrasifs et d'outils qui pourraient rayer l'appareil pour le nettoyage. (Utiliser des nettoyeurs chimiques si nécessaire)
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau sous pression ou de la vapeur sous pression.
- Pendant le nettoyage de l'appareil, ne laissez pas l'eau s'infiltrer par les événements.
- En cas de danger lié à l'appareil, contacter le centre de service agréé. Ne permettez aucune intervention non autorisée sur la machine.

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES



N°	Déscription
1	AG01 Collecteur
1	AG02 Collecteur
2	pilier
3	Support de pilier
4	Thermocouple de sécurité -3
5	6 KW Tape
6	Bouton de commande de gaz (en bas)
7	Bouton (Gris)
8	Bouton Concentrateur
9	Thermocouple L=350 TE-134-10
10	Ecrou ø8
11	Raccord R1/4"
12	Injecteur ø1,4
13	Robinet à gaz
14	Grille en fonte
15	Bruleur
16	Thermocouple à fente
17	Joint
18	Thermocouple de sécurité
19	Tuyaux

CONFORMITE AUX NORMES EN VIGUEUR

Instructions concernant la réglementation DEEE :

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utiliser des installations de collecte séparées.

Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, ce qui nuit à votre santé et à votre bien-être.

En cas de remplacement d'appareils usagés par des appareils neufs, le revendeur est tenu par la loi de reprendre au moins gratuitement votre appareil usagé pour l'éliminer.

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !





CE