

GARANTIE DE VOTRE APPAREIL

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir **les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un mauvais emploi ou une casse et usure normale d'un élément ainsi que tout choc thermique entraînant une détérioration du revêtement**. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. La réparation pendant la période de garantie ne donne pas droit à un prolongement de la période de garantie initiale.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, adressez-vous **EN PRIORITE** à votre revendeur qui le plus souvent pourra y porter remède lui-même. **Sinon**, retournez nous directement votre appareil, après accord préalable obligatoire et obtention d'un **N° de retour à inscrire impérativement sur le carton de retour**, en nous contactant au:

Tél.: 04.42.63.15.33 entre 9 et 12 heures

Remarque : Le coût de transport est à votre charge lors de l'envoi, dans nos locaux. L'appareil vous sera réexpédié en port payé par nous même

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé (**nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine et les calages**). Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Il vous sera rendu dans les 3 semaines suivant sa date de réception. Ne pas oublier de placer une **copie de votre facture d'achat** ainsi qu'une **description précise de la panne**, dans le colis contenant l'appareil retourné. N'oubliez-pas d'indiquer clairement vos coordonnées (dont téléphone et adresse mail)

Dans tous les cas, le fabricant, l'importateur KITCHEN CHEF et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.

RECOMMANDATION

EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CONTACTER PREALABLEMENT A TOUT RETOUR, VOTRE REVENDEUR OU NOTRE SERVICE APRES-VENTE POUR UN PREMIER DIAGNOSTIC.



KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI (10/20)

RECHAUD A GAZ modèle HT-C-0003



UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT et NON PROFESSIONNELLE

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil avant de l'assembler à son récipient de gaz et avant utilisation de l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

CONSIGNES DE SECURITE

Quand vous utilisez un réchaud gaz il est important de respecter certaines règles afin d'éviter tout risque de brûlure et d'incendie, dont les suivantes :

- Le réchaud doit être impérativement installée et entretenue correctement pour éviter tout risque de dommages physiques et matériels
- La plus grande vigilance est nécessaire lorsque vous utilisez l'appareil. Ne jamais toucher les surfaces chaudes afin d'éviter les brûlures.
- Le réchaud et la bonbonne de gaz doivent impérativement être installés sur une surface plane et stable et non inclinée qui supporte le poids de chaque éléments (les tapis et matériaux peu résistant à la chaleur sont à exclure)
- Ne pas positionner la bonbonne de gaz trop près du réchaud et la situer idéalement à gauche de l'appareil sans pour autant tirer sur le tuyau d'alimentation en gaz
- **N'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.** Ne jamais utiliser à l'intérieur ni même sous un abri, une véranda, une tente, une caravane, une cabane
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation, risque de brûlures graves**
- **ATTENTION** : Les parties accessibles ou visibles peuvent être très chaudes, risque de brûlures, éloigner les jeunes enfants de l'appareil
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou autres personnes sans surveillance
 - Après utilisation, fermer d'abord le robinet du récipient de gaz puis, après extinction de la flamme, fermer les robinets de l'appareil. S'assurer que les brûleurs sont éteints avant de débrancher le récipient de gaz
 - Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé ou si son tuyau d'alimentation en gaz est défectueux. CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTES AFIN D'EVITER TOUS DANGERS.

ENTRETIEN, NETTOYAGE et STOCKAGE

Pour un fonctionnement efficace de l'appareil et en toute sécurité, il convient de le nettoyer après chaque utilisation après que le réchaud soit entièrement et complètement refroidi

Nettoyage des brûleurs :

Le fait de brûler les résidus (sur les brûleurs) après la cuisson, vous permettra de garder les brûleurs relativement propres.

Nous vous préconisons de nettoyer les brûleurs au minimum une fois par an avec une brosse à poils en nylon

Corps et pieds

Il faut enlever régulièrement l'excès de graisse et de saleté. Le nettoyage s'effectuera avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon.

Ne pas plonger votre appareil dans l'eau

Nous vous conseillons de vérifier régulièrement les fixations des pieds afin d'effectuer un resserrement si nécessaire.

Les dégâts dus aux chocs physiques et aux chocs thermiques ne sont pas couverts par la garantie

La meilleure façon d'entretenir votre réchaud c'est avant tout de la protéger ! Votre réchaud va forcément passer la majeure partie de son temps à l'extérieur. Pour prolonger de manière sensible la durée de vie de votre réchaud, protégez-le. Pour cela les bâches PVC sont très pratiques. Recouvrez votre réchaud lorsqu'il est totalement refroidi. Lorsque votre réchaud reste en extérieur la bâche évite aux brûleurs de se transformer en ramasse poussière ou en abri pour insectes.

Changement et rangement de la bonbonne de gaz :

- Le récipient de gaz doit être changé à l'extérieur et loin d'autres personnes dans un endroit très aéré et loin de toutes sources d'inflammabilité telles que flammes "nues", veilleuses, plaques électriques
- La bonbonne doit être rangée à l'extérieur dans un endroit ventilé, posée à la verticale et hors de portée des enfants
- Elle ne doit impérativement jamais être entreposée dans un endroit où la température atteint ou dépasse 40°C. Ne pas ranger la bonbonne à proximité d'une source de chaleur ou d'une flamme
- Si le réchaud n'est pas utilisé, la bonbonne de gaz doit être débranchée et le robinet fermé

UTILISATION

Remarques préalables :

- Le tube d'alimentation en gaz doit être flexible et mesuré à 1,5 mètre maximum et ne doit pas être soumis à la torsion. Bien vérifier l'état du tuyau et la date de validité ainsi que l'état et la date de validité du régulateur (le tuyau et le régulateur doivent être conformes aux normes en vigueur)
- Vous devez posséder le régulateur et la bouteille de gaz appropriés pour que votre réchaud fonctionne en toute sécurité et efficacement

Conformité d'utilisation :

- Vérifiez que tous les robinets sont en position fermée
- Ouvrez la vanne de commande de gaz sur la bouteille de gaz
- Vérifiez les fuites par application (frottement) d'une solution savonneuse (1/3 de savon et 2/3 d'eau) sur tous les joints et raccords, si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite de gaz qui doit être réparée avant utilisation. Il faut donc immédiatement couper l'alimentation en gaz et vérifier la connexion concernée. Un test de fuite doit être réalisé à chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz. Ne jamais utiliser de flammes "nues" pour tester les fuites

Allumage de l'appareil :

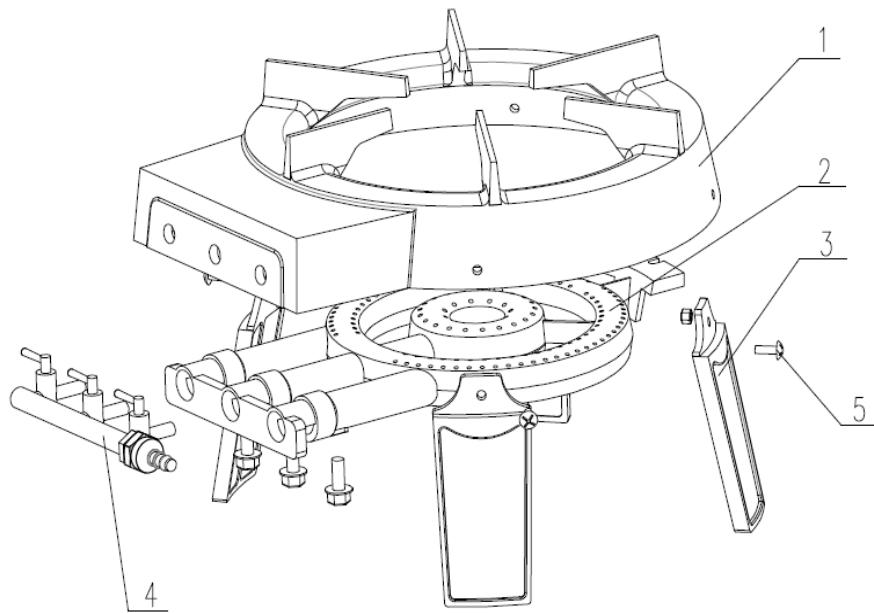
- Après avoir bien respecter les étapes précédentes, **appuyer** sur le robinet du brûleur central (robinet du milieu) puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- Enflammer le brûleur à l'aide d'un "allume gaz " long". Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le robinet de commande et attendre quelques minutes avant de répéter l'opération
- Lorsque le brûleur central est allumé, vous pouvez effectuer la même opération pour le brûleur externe à l'aide des 2 autres robinets (l'un après l'autre)
- **Attention !** Ne pas mettre votre tête au-dessus de l'appareil que vous allumez, vous vous exposeriez à de graves brûlure

Extinction de l'appareil :

- Pour éteindre le réchaud, il faut fermer l'arrivée de gaz en tournant le bouton de la valve ou du régulateur
- Tourner tous les robinets du réchaud sur la position fermée (sens des aiguilles d'une montre)
- Attendre qu'il refroidisse pour le ranger dans un lieu sec et protégé

- Le tuyau d'alimentation en gaz ne doit pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil
- Ne pas utiliser et pulvériser d'aérosol à proximité du réchaud en fonctionnement. Le réchaud ne doit pas être utilisée avec et à côté de matériaux combustibles et inflammables (minimum 8 mètres de distance)
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant
- Utilisation domestique exclusive et uniquement pour de l'alimentation.
- Ne pas exposer la bouteille de gaz à la chaleur directe du soleil, au gel et à l'humidité
- En fin d'utilisation, attendre que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne pas poser sur une surface chaude, ni à proximité d'une source de chaleur
- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre application que celle définie dans ce mode d'emploi.
- Les pièces ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur
- Si vous sentez une odeur de gaz, il est impératif de couper l'alimentation en gaz. Utilisez de l'eau savonneuse pour bien vérifier les connexions)
- **Utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez un élément chaud**
- Ne jamais allumer le réchaud lorsque les robinets sont ouverts... fermez les immédiatement et ventilez l'espace dans lequel vous vous trouvez
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec une bouteille de gaz adaptée et conforme aux normes en vigueur. **Il peut être dangereux d'essayer d'utiliser d'autres types de récipients de gaz**
- Utiliser uniquement un récipient de cuisson à fond plat et plein afin de garantir sa stabilité
- S'assurer de la présence et du bon état des joints d'étanchéité entre l'appareil et le récipient de gaz avant de fixer le récipient de gaz. Examiner les joints d'étanchéité avant d'assembler un nouveau récipient de gaz
- Ne pas utiliser un appareil ayant des joints endommagés ou usés. Ne pas utiliser un appareil qui fuit, qui est détérioré ou qui fonctionne mal

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. corps de l'appareil en fonte 2. bruleurs en fonte
 3. trois pieds en fonte 4. rampe de 3 robinets en laiton à sortie filetée
 5. vis de fixation des pieds

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	7000 W
consommation	509 g/h
Nombre de robinets	3
Dimensions (cm) et poids	18,5 x 31,8 x 43,5 et 5,6 kg
Surface de pose	Diamètre 29 cm

DEPANNAGE DE VOTRE RECHAUD

1. PETITE FLAMME = faible niveau de gaz, changement de la bouteille de gaz
2. IMPOSSIBLE D'ALLUMER LE RECHAUD = bouteille trop froide ou changement de la bouteille ou robinets et/ou vanne fermés

TABLEAU DE TYPE de GAZ selon le PAYS d'utilisation

Pays	Type	gaz	pression	Diamètres injecteurs
France	I 3+ I 3B/P	G30/G31 G30/G31	28-30/37 mbar 50 mbar	0,80mm, 0,69mm et 0,80mm
Luxembourg	I 3+ I 3B/P	G30/G31 G30/G31	28-30/37 mbar 50 mbar	0,80mm, 0,69mm et 0,80mm
Pays Bas	I 3B/P I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 mbar 50 mbar	0,80mm, 0,69mm et 0,80mm
Belgique	I 3+	G30/G31	28-30/37 mbar	0,80mm, 0,69mm et 0,80mm
Espagne	I 3+ I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 mbar 50 mbar	0,80mm, 0,69mm et 0,80mm
Italie	I 3+	G30/G31	28-30/37 mbar	0,80mm, 0,69mm et 0,80mm

IL FAUT UTILISER UN REGULATEUR ADAPTE AU TYPE DE GAZ ET CERTIFIE AUX NORMES EN VIGUEUR SUIVANT LE PAYS D'UTILISATION

INFORMATIONS TECHNIQUES

1. Vérifier que la pression d'alimentation est bien égale aux indications de la plaque signalétique.
2. Ne pas modifier le diamètre des injecteurs, ils ont été conçus afin d'éviter tout réglage d'air
3. surface de cuisson en fonte
4. Le réchaud fonctionne au gaz Butane G30 et Propane G31

AVANT la 1^{ère} UTILISATION

- Avant d'utiliser votre appareil, il faut le positionner de telle sorte que l'air puisse circuler autour (laisser un espace d'un mètre minimum tout autour de l'appareil et ne pas obstruer le dessus de l'appareil par des arbustes, descente de toit etc...)
- Vous devez vous assurer que l'appareil est complètement débarrassé de tous les cartons, plastiques et polystyrènes de protection positionnés dans le carton d'emballage
- Ne jamais placer de carton, plastique, papier ou autres matières non prévues à cet effet sur l'appareil
- Nettoyer l'appareil avant sa 1^{ère} utilisation