



FR

The right choice

Manuel d'instructions

Modèle :

NJ-600S/NJ-600G/NJ-903S/NJ-903G

1. Chers clients :

Merci beaucoup d'avoir choisi notre marque, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Ces instructions fournissent toutes les informations nécessaires pour une utilisation correcte de cet appareil afin d'éviter tout dommage et danger.

Si vous avez des questions sur l'utilisation, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes prêts à faire tout notre possible pour vous offrir un service satisfaisant. Veuillez respecter attentivement ces instructions d'utilisation.

Cet appareil doit être utilisé dans des fonctions explicites, par exemple la cuisine. Il n'est pas juste de l'utiliser d'autres manières dangereuses, incorrectes ou irrégulières, nous ne serons pas responsables d'une mauvaise utilisation ou de dommages causés par la livraison.

2. Instructions d'utilisation et suggestion :

L'utilisation de cet appareil doit respecter quelques règles élémentaires, NOTAMMENT : Ne pas toucher l'appareil électrique avec les mains ou les pieds mouillés.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans porter de chaussures Assurez-

vous que les enfants doivent être éloignés de l'appareil et ne doivent pas utiliser l'appareil sans que personne ne les surveille.

Nous ne serons pas responsables d'une mauvaise utilisation ou des dommages causés par la livraison.

3. Remarque pour votre sécurité :

Avant l'installation, assurez-vous que l'appareil est en bon état, en cas de problème, ne l'utilisez pas, puis contactez le producteur ou le technicien.

Assurez-vous que les enfants doivent être éloignés des matériaux d'emballage, tels que le sac en plastique, la mousse, les clous et la ceinture d'emballage, car tous peuvent causer un grave danger ou des dommages.

Il est dangereux d'altérer les spécifications ou de modifier le produit de quelque manière que ce soit.

Ne pas nettoyer ou entretenir l'appareil sans l'éteindre.

Lorsque vous ne l'utilisez pas ou ne le changez pas, avant de le faire, assurez-vous qu'il ne peut pas fonctionner, surtout assurez-vous que les enfants doivent être loin de lui.

Après utilisation, tournez le bouton de l'interrupteur en position "off", assurez-vous que la flamme est complètement éteinte, fermez la vanne de gaz générale.

Cet appareil est conçu pour être utilisé par un adulte, les enfants ne doivent pas être autorisés à l'utiliser ou à jouer avec cet appareil.

Pendant le fonctionnement de l'appareil, la surface extérieure sera chaude. Veillez à ne pas toucher ces surfaces pendant l'utilisation.

Pendant l'utilisation, assurez-vous que les enfants doivent être éloignés de l'appareil.

4. Caractéristique de conception de structure intégrée :

(1) Brûleur à gaz : (comme illustré sur la photo 1) : 1. Brûleur

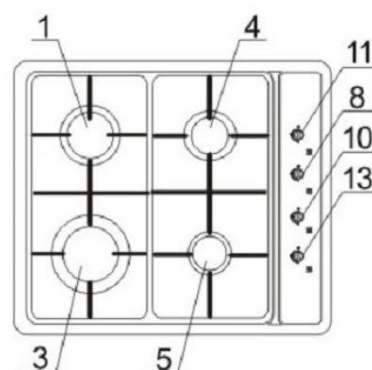
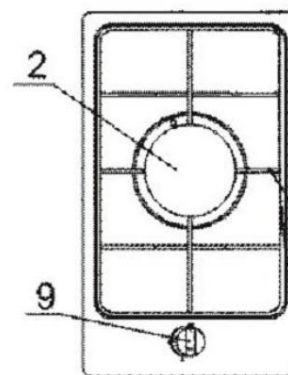
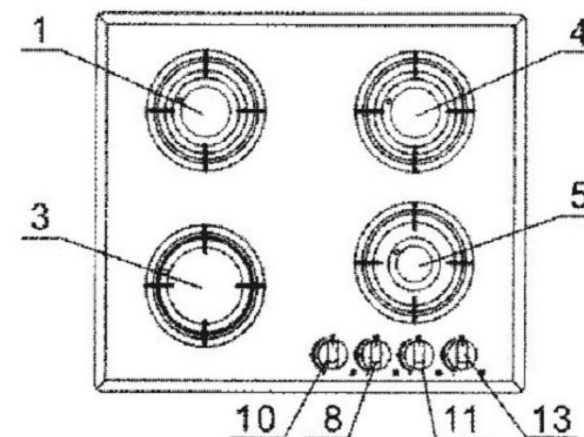
avant gauche—65 mm (90 mm) 2. Brûleur gauche—

120 mm 3. Brûleur arrière gauche—

120 mm 4. Brûleur avant droit—65 mm 5.

Droit -Brûleur arrière—45 mm 6. Brûleur droit

—120 mm 7. Brûleur central—120 mm (90 mm)



(2) Panneau de contrôle :

8. interrupteur avant

gauche 9.

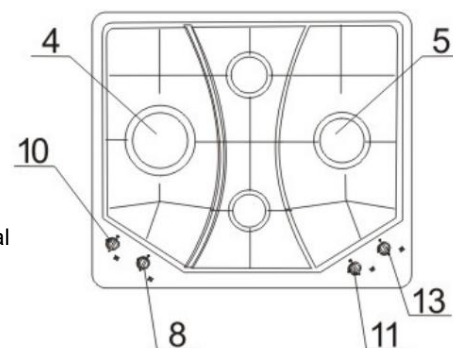
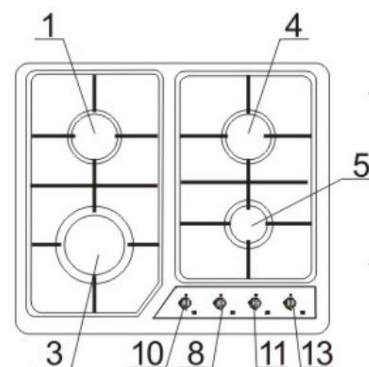
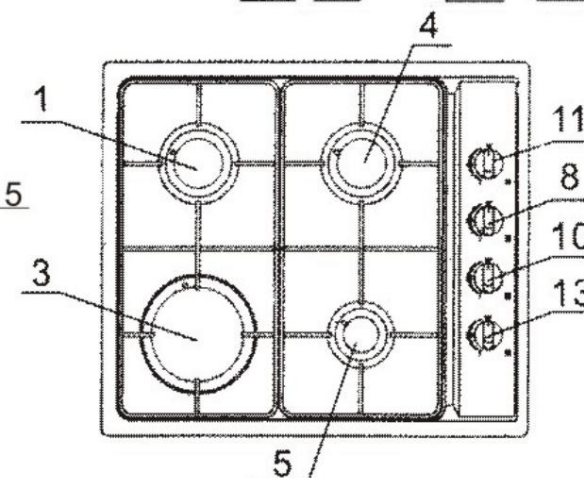
interrupteur gauche 10.

interrupteur arrière gauche 11.

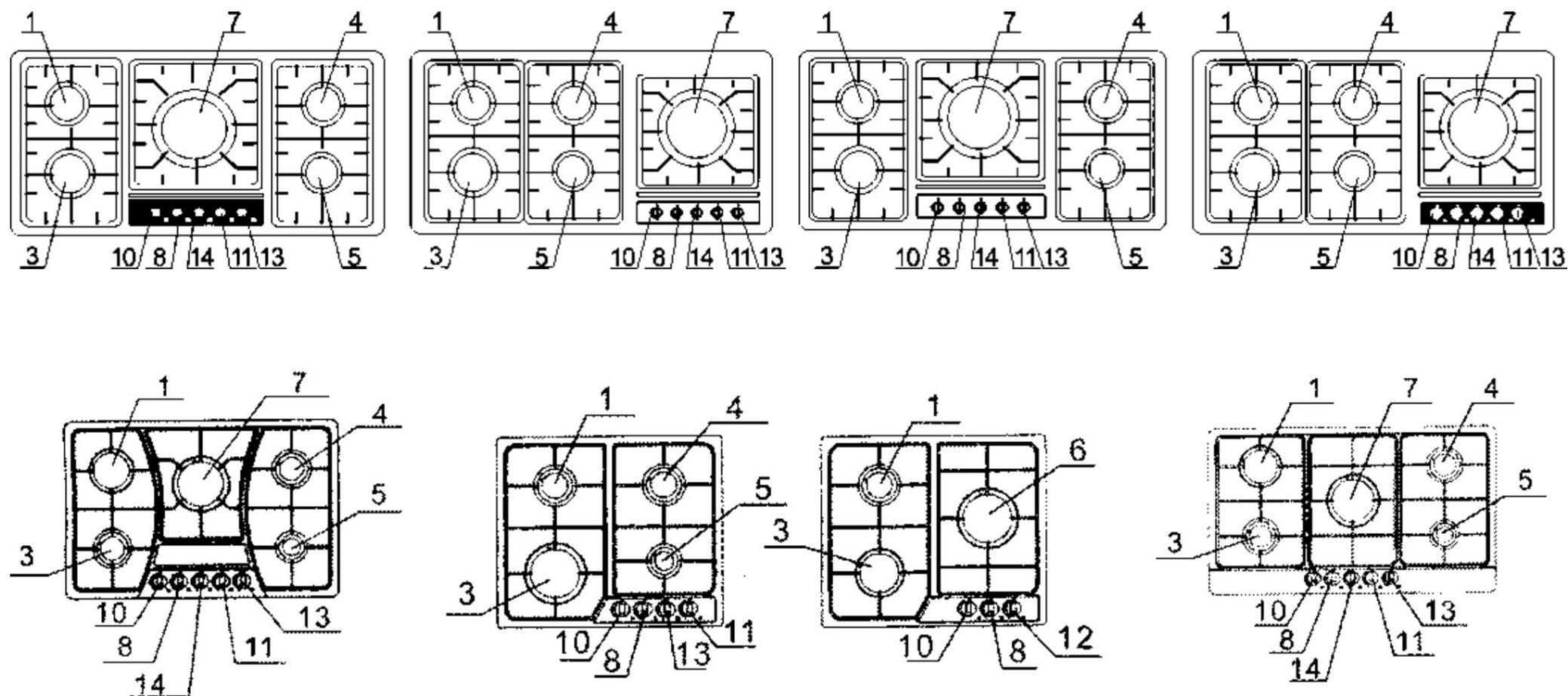
interrupteur avant droit 12.

interrupteur arrière

droit 13. interrupteur droit 14. interrupteur central



Picture 1



IMPORTANT:

Assurez-vous que l'endroit que vous sélectionnez offre un accès facile à l'électricité ou au gaz pour que l'appareil fonctionne et qu'il offre une ventilation adéquate. Si vous utilisez l'appareil pendant une longue période, ouvrez la fenêtre ou installez une hotte de ventilation en même temps, ajoutez la fonction.

5. Instructions de fonctionnement.

A. Brûleur à gaz : le

gaz est réglé par l'interrupteur (comme indiqué sur l'image 2). Appuyez à fond sur l'interrupteur et tournez-le dans le sens opposé de l'horloge jusqu'à ce qu'il atteigne la position suivante : Signe OFF = la vanne de gaz est

fermée Signe = le plus grand flamme = plus



petite flamme

Signe



La position du plus grand matériau liquide de la flamme bouillira très bientôt. Lorsque l'interrupteur est dans la position de flamme la plus grande, tournez le bouton du thermostat à la température désirée adaptée à chaque cuisson lente et au réchauffement des aliments.

Appuyez à fond sur l'interrupteur et tournez dans le sens opposé de l'horloge jusqu'à ce qu'il atteigne la position " "

Déplacez la position de l'interrupteur de « » à « », le brûleur brûlera à flamme moyenne.

B. allumage :

Les trois étapes sont les suivantes :

(1). Appuyez doucement sur l'interrupteur (comme indiqué sur l'image 3) et tournez dans la direction opposée du quai jusqu'à ce qu'il atteigne la position de la plus grande flamme.

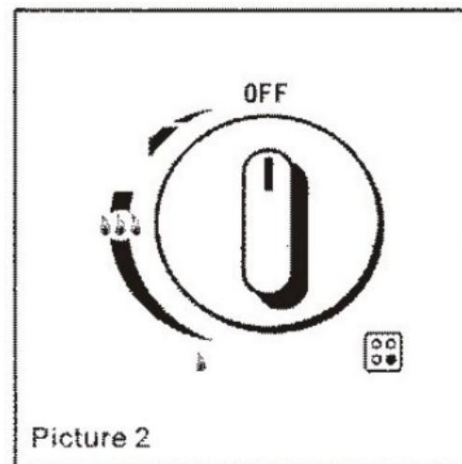
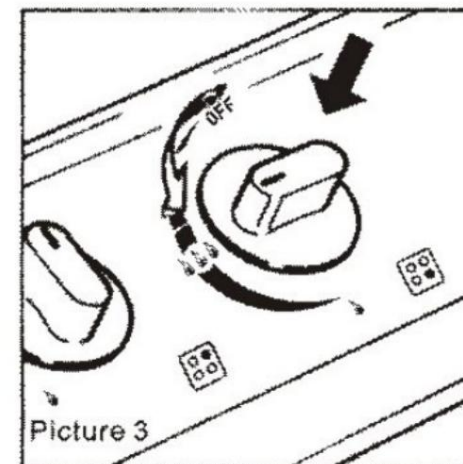
Appuyez sur l'interrupteur puis il s'allumera.

(2). Vous devez appuyer sur l'interrupteur pendant 5 à 10 secondes pour les modèles avec dispositif de

sécurité (3). Ajustez la vanne de gaz générale à la flamme dont vous avez besoin.

Si la flamme est éteinte pour certaines raisons, le dispositif de sécurité coupera automatiquement l'alimentation en gaz. Tournez l'interrupteur en position " ", puis allumez à nouveau, vous devez attendre 1 minute lorsque vous faites cela ; En raison de l'air dans la pince, il peut y avoir un allumage non régulier

, placez l'interrupteur sur la position « » et rallumez.



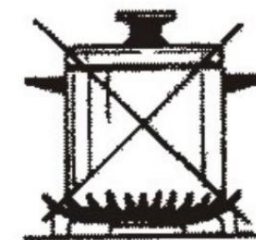
C. Choix des brûleurs Sur le

panneau de commande, chaque bouton porte un panneau indiquant quel brûleur contrôler. Pour utiliser quel brûleur doit être

en fonction de la taille et de

l'efficacité de la casserole (comme indiqué sur l'image 4).

Il est très important pour une bonne conduction de la chaleur d'utiliser un bon ustensile à fond plat. L'uniformité du fond des casseroles peut être vérifiée à l'aide d'une règle ou d'un bord droit de la table. Utilisez la bonne taille de casserole pour éviter le gaspillage d'énergie.



6. Nettoyage et entretien

(1) Suggestion :

Nettoyez l'appareil une fois l'appareil refroidi, en particulier la partie en porcelaine émaillée.

Ne pas laisser alcalin avec radical acide ou radical chlore Important.

Assurez-vous de débrancher le cordon électrique de sa prise de service.

(2) Pièce en porcelaine émaillée

Utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de savon et d'eau tiède.

Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou des abrasifs durs qui pourraient rayer la surface.

(3) Brûleur et dessous de plat

Nettoyez la partie amovible à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé de savon, comme le brûleur et l'anneau de flamme doivent être séchés et mis correctement.

(4) Pièce en acier inoxydable

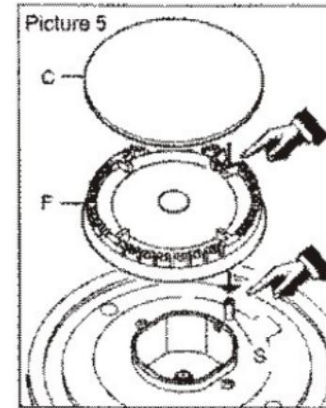
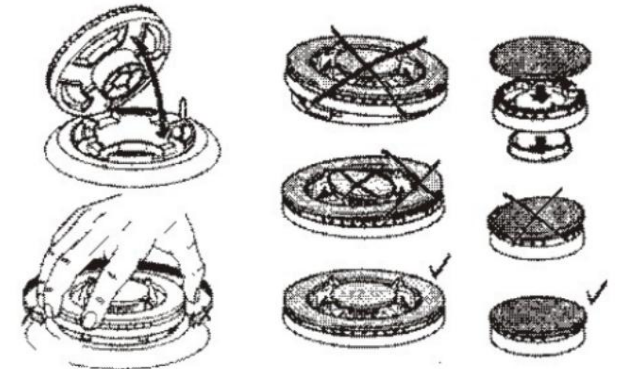
Utilisez le chiffon doux ou une éponge pour nettoyer.

Important : En

raison de la température trop élevée, la couleur autour du brûleur changera en cas d'utilisation trop fréquente.

(5) Électrode de déclenchement et capteur de soupape de sécurité

Vérifier l'électrode S (photo 5) toujours la garder propre et remettre correctement le brûleur (uniquement pour les appareils avec soupape de sécurité).



Picture 6

(6) Mettez correctement le chapeau du brûleur :

Installez l'anneau du couvercle de la flamme correctement et soigneusement, comme illustré. Le brûleur ne bougerait pas s'il était installé correctement (comme indiqué sur la photo 6).

Une installation incorrecte provoquera une flamme inégale et provoquera une mutilation en même temps.

7. Suggestion d'installation :

Conseils importants :

Le fabricant recommande que toutes les unités soient installées par une personne ou un réparateur qualifié pour s'en assurer.

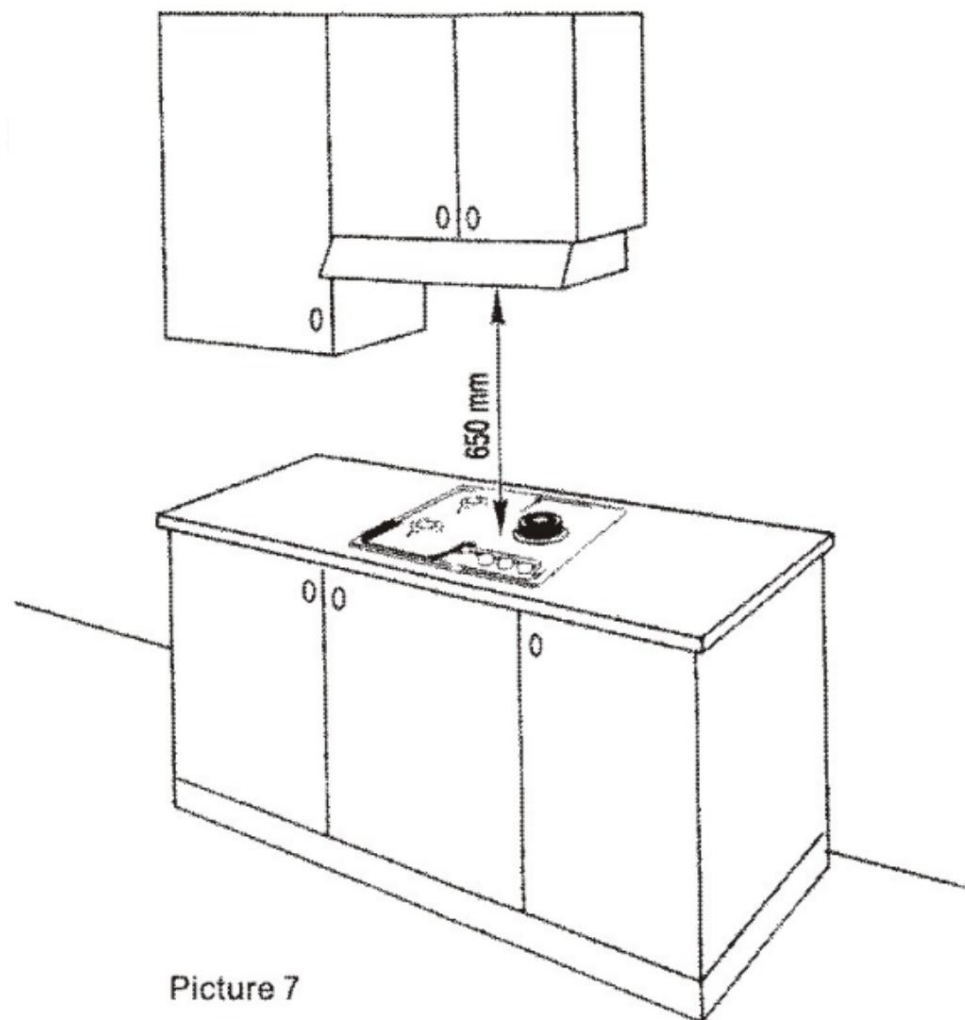
L'installation de l'appareil doit suivre les instructions fournies par les producteurs.

Nous vous suggérons de choisir une armoire ou une table de cuisson pouvant résister à une température supérieure à 75 degrés (comme indiqué sur l'image 7).

Assurez-vous que l'appareil est bien nivelé par rapport au sol.

Un nivellement incorrect peut affecter le fonctionnement de l'appareil.

Les produits qui brûlent facilement ou qui explosent facilement ne peuvent pas être placés à proximité de l'appareil (par exemple, un rideau de fenêtre)



Picture 7

Choisissez le bon endroit :

Assurez-vous que l'air peut entrer facilement dans la pièce afin que la flamme soit dans les meilleures

conditions. Faites attention à la ventilation, en faisant plus d'une ouverture d'entrée et le carré ne doit pas être inférieur à 100 cm. Le modèle sans dispositif de sécurité = s carré d'évent. doit être d'au moins 200 cm.

L'ouverture d'entrée doit

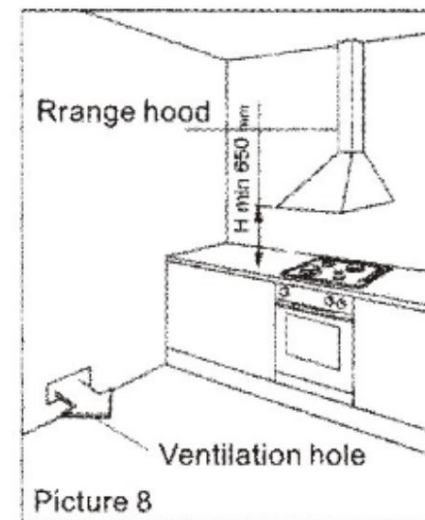
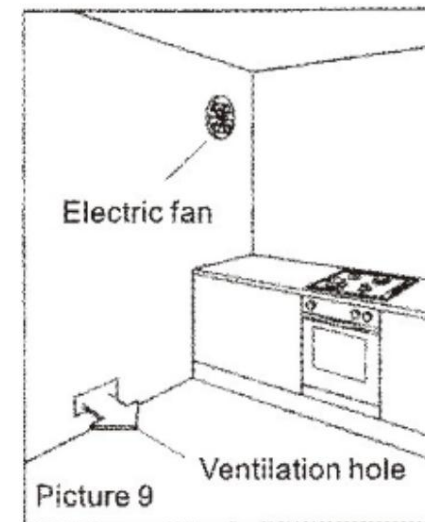
être près du sol, il serait préférable de faire face à la fenêtre d'aération.

L'air proviendra d'une autre pièce (mais pas de la chambre ou de tout endroit dangereux), dans ce cas, gardez la porte ouverte.

Décharge résultante brûlante :

Le couvercle de ventilation doit être connecté à l'extérieur (comme indiqué sur l'image 8)

Vous pouvez également utiliser un ventilateur, l'efficacité doit atteindre 3 à 5 fois la quantité de courant d'air de la cuisine, comme indiqué sur l'image 9) Comme indiqué ci-dessus, si seule la pièce avec un évent approprié peut être installée.



8. Mise en place

(1) Remarques :

pour installer une plaque de cuisson à gaz intégrée, vous devez d'abord placer le gabarit sur la table de cuisson, puis placer l'appareil après.

N'OUBLIEZ

PAS : L'espace libre sous l'appareil et au-dessus ne doit pas être inférieur à 30 mm.

Du mur à l'appareil, la distance ne doit pas être inférieure à 35 mm. Si une hotte de

ventilation est fournie, la distance entre le plan de travail et le bas de la hotte ne doit pas être inférieure à 650 mm.

Pour une conception de structure non intégrée, il doit y avoir un dispositif d'isolation thermique entre le bas de l'appareil et les autres unités.

Pour la conception de la structure intégrée, la distance entre l'appareil et le four ne doit pas être inférieure à 30 mm, les deux doivent être connectés au gaz individuellement.

9. Partie gaz

(1) Utilisez généralement 3 types de gaz

GPL

Gaz non naturel

Gaz naturel

(2) Installation

Avant l'installation, assurez-vous que le type de gaz utilisé doit être conforme au type de gaz requis, le mélange avec un autre type de gaz est interdit.

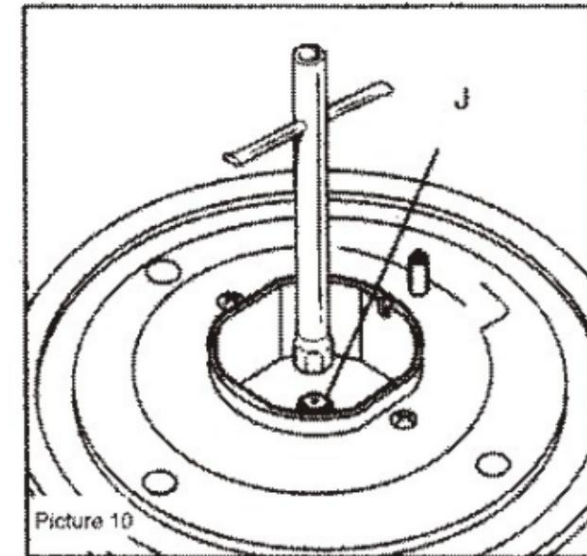
(3) Important

Veuillez vérifier que toutes les connexions sont bien serrées, vérifiez s'il y a des fuites dans votre réservoir ou le tuyau de connexion en utilisant du savon et de l'eau autour des connexions.

Si un tuyau en caoutchouc est utilisé, il doit être d'une longueur pratique minimale afin d'éviter de se plier. Une inspection périodique est recommandée pour plus de

sécurité, (4) Remplacer la buse

Retirez le chapeau du brûleur et le chapeau en aluminium, puis utilisez un instrument approprié pour remplacer la buse "J" (comme indiqué sur la photo 10)



10. Partie électrique

(1) Instructions détaillées

Le fabricant recommande que toutes les unités avec des composants électriques soient installées par un électricien ou un réparateur qualifié pour s'en assurer.

La prise électrique fournit des volts et un ampérage approprié.

L'unité est fermement mise à la terre comme indiqué ci-dessous. Le fil d'alimentation ne doit pas être touché par une surface chaude et la température autour du fil doit être inférieure à 75 degrés.

Après l'installation, l'interrupteur d'alimentation ou la prise doit être au bon endroit.

(2) Le fabricant recommande

que toutes les unités comportant des composants électriques soient installées par un électricien ou un réparateur qualifié.
L'électricien ou le réparateur doit s'assurer que la prise électrique fournit un ampérage approprié,

11. Données techniques

Type de gaz GPL		Gaz naturel Gaz non naturel	
Pression fixe (Pa)	2800	2000	1000
Diamètre intérieur (mm)	φ 9.5		
Chaleur fixe φ 120	3.3 φ 90	3 φ 65	1.75 φ 45
			10 flux(kw)

12. Liste de colisage 1

réchaud à gaz Livret
d'instructions
1 sac en plastique 1 planche
à trous 1 mousse 1 13.
Service après-vente

La période de garantie est de six mois pour l'ensemble de l'ustensile (à partir du jour de l'achat, à en juger par la date indiquée sur la facture d'achat). Veuillez contacter notre centre de maintenance lorsque vous avez besoin d'une consultation ou d'une réparation de l'appareil, en cas d'expiration de la garantie. période, nous ne vous facturerons que les coûts nécessaires. (Nous ne serons pas responsables d'une mauvaise utilisation ou de dommages causés par la livraison.)

Remarques : en raison de l'amélioration de la technologie, la table de cuisson à gaz disponible dans votre main peut être légèrement différente de l'image présentée dans le livret.

Veuillez nous excuser de ne pas vous en informer à nouveau.

14. Carte de garantie Nom

du client Adresse			
Date d'achat Boutique d'achat		Numéro de modèle	
Date de facturation	Numéro de téléphone du client	Code postal	
Date		Personnel de réparation	
Veuillez conserver cette carte et la facture d'achat pour le service après-vente			

