



SSGC-013 Instruction Manual



TABLE TOP GAS COOKER

Before operating this product, please read these instructions carefully.

Congratulations on your purchase of this Binatone Table Top Gas Cooker Model GC-200.

Binatone Table Top Gas Cookers are the products of continuous European design and development. During the initial design stages, engineers not only build in advanced features, ergonomics, and durability, but also international safety standards.

After the initial design stage, the product is then assembled from the most reliable components, in the most modern factories under the constant supervision of qualified Binatone Production and Quality Control Engineers. No compromises are made in the product's quality at any stage of the design or production process.

With Binatone's marketing network spanning across 75 countries the world over, large manufacturing volumes create economies of scale which in turn allow us to offer our customers some of the world's highest performance and quality products at the best prices. This has long been the underlying philosophy which has built Binatone into a leading international brand name today.

We recommend that before you buy any Table Top Gas Cooker, you first look at Binatone products. Critically compare their ergonomic designs, features, quality, aesthetics and of course their prices with any other brand. All Binatone product features are listed on their presentation boxes which makes it easier for you to make your purchase decision.

We wish you many happy years of use from your Binatone Table Top Gas Cooker.

UTILISATION

Pour allumer le brûleur(2)

1. Ouvrez le robinet de gaz. Tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un 'clic'. A la fois le petit et le grand brûleur s'allumeront. Vérifiez que le brûleur est allumé correctement.
2. Pour régler l'intensité de la flamme, mettez le bouton de réglage sur une position entre HIGH (maximum) et LOW (minimum). Prenez garde lorsque vous toumez le bouton vers la position OFF (éteint) car la flamme peut s'éteindre.
3. Si les brûleurs ne s'allument pas à la première utilisation:
Le problème peut être due à la présence d'air dans le tuyau de gaz. Remettez le bouton de réglage en position OFF (éteint) puis réessayez jusqu'à l'allumage du/des brûleur(s), sinon contactez votre revendeur local.
4. Pour éteindre les brûleurs:
Tournez les boutons de réglage vers la position OFF (éteint) jusqu'à ce que vous entendiez un "clic". Vérifiez l'extinction des brûleurs, puis fermez le robinet de gaz.

ENTRETIEN

- Avant de procéder à toute opération d'entretien, fermez le robinet de gaz puis laissez refroidir la gazinière.
- Vérifiez régulièrement l'état du tuyau de gaz; celui-ci peut montrer des signes d'usure ou de fuites. Remplacez périodiquement le tuyau. Gardez-le tuyau à l'écart des sources de chaleur et maintenez-le propre.
- Afin d'assurer une consommation de gaz optimale, gardez toujours les brûleurs propres. Nettoyez les trous à l'aide d'une brosse métallique. Essuyez les brûleurs après tout nettoyage à l'eau. Le plateau brûleur peut être démonté pour faciliter son nettoyage. Essuyez-ie soigneusement avant de le remonter.
- Nettoyez la plaque en inox à l'aide d'un chiffon sec. En cas de salissure importante, utilisez de l'eau savonneuse puis séchez avant de le remplacer.
- Le dispositif d'allumage électronique ne fonctionne pas lorsqu'il est mouillé. Prenez soin de ne pas l'asperger d'eau ou de soupe etc.
- Gardez la gazinière propre afin d'assurer un fonctionnement optimal et une durée de vie prolongée.

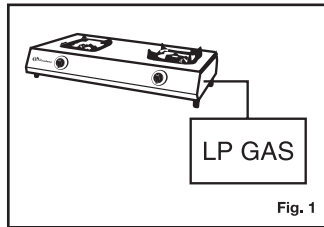


Fig. 1

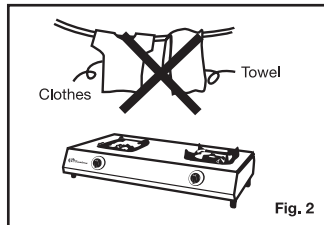


Fig. 2

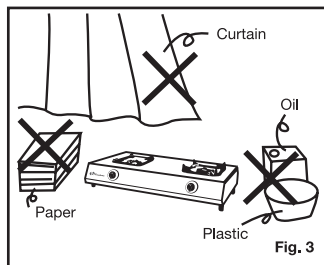


Fig. 3

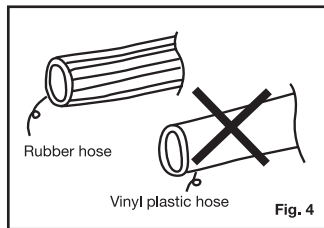


Fig. 4

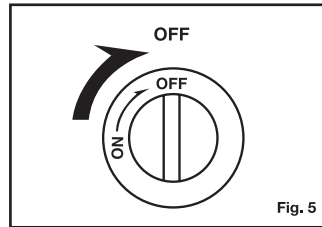


Fig. 5

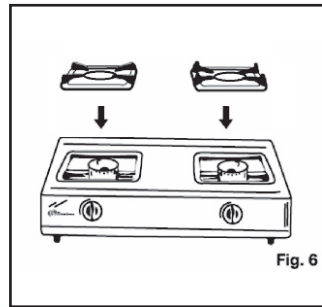
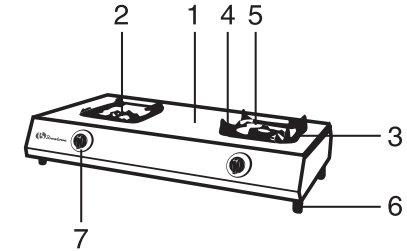


Fig. 6

Name of Parts

1. Top Panel
2. Burner (L)
3. Burner (R)
4. Trivet
5. Burner Tray
6. Leg
7. Gas Control Knob



CAUTION:

- Do not use a type of gas other than that which is specified on the label attached (Fig. 1)
- Use only for cooking. Do not use dry towels, clothes, etc... (Fig. 2)
- To avoid damage, do not place charcoal on the burners.
- Do not use the gas cooker where the flames may be blown off by wind.
- Make sure that there are no inflammables near the gas cooker. (Fig. 3)
- Make sure the room in which this is used is well-ventilated. Never use the gas cooker for long periods of time in a small room or in a closed space.
- Use only a rubber hose to connect to gas cylinders. Do not use a vinyl plastic hose, as this can be dangerous. (Fig. 4)
- When the gas cooker is in use, check, from time to time, whether the unit burns normally and do not leave unattended.
- After use, turn the ignition knob back to "OFF" position and make sure the burner is put out. (Fig. 5)
- When going to bed or leaving the house, be sure to turn off not only the ignition knob but the main gas valve as well.
- When the main gas valve of the LPG bottle outlet is not in use it should be closed and covered by a cap.
- Be careful to avoid getting burned by touching the top panel of the gas cooker, as it gets very hot when in use.
- Never use the gas cooker for long periods of time (over 10 minutes) in a small room or in a closed off space without the ventilation, by the ventilation fan or opening of window.

- If a gas leak is found, close the main gas valve, open up all windows, and call your dealer / service centre. Refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, or using a lighter.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.
- Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

SPECIFICATION

Nominal Heat Input: Left burner (3.2kw), right burner(3.2kw), total input(6.4kw).

Type of gas: I3B/P, pressure: 2.8kPa , Class 1: free standing

BEFORE USE

1. Confirm that you have the right model for your type of gas supply. These Binatone models use liquefied petroleum (LP) gas only.
2. When unpacking, make sure that all of the parts of the gas cooker are included. Assemble the parts as shown in (Fig. 6).
3. Place the gas control knob onto the gas cock axis and push it inwards firmly.
4. Attach the rubber legs to the table by turning the cooker upside down and screwing them into the openings on the table bottom with a screwdriver.
5. Install the burners.
6. Push the rubber hose onto the hose joint of the LPG supply as far as it will go. Do not use a vinyl plastic hose, as this can be dangerous. Secure the hose with both sides of hose clamp.
7. When choosing a place to put the gas cooker, be sure to pick a spot that is firm and level. The gas cooker needs plenty of space and air. Allow at least 15cm of space on the sides and atleast 100cm above the unit. Also be sure to keep paper, oil, and all other inflammable objects away from the gas cooker.
If the space is less than 15cm, be sure to provide a heat insulation board.

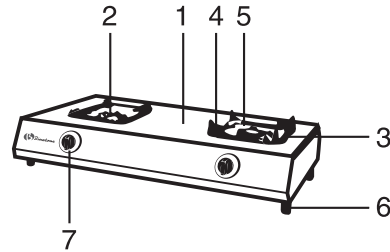
- Prenez garde de ne pas toucher la plaque de couverture car celle-ci devient très chaude pendant l'utilisation.
- Ne jamais utiliser la gazinière pendant des périodes prolongées (de plus de 10 minutes) dans une petite pièce ou dans un endroit fermé non-ventilé sans prévoir une ventilation ou ouvrir une fenêtre.
- En cas de fuite de gaz, fermez ie robinet de gaz, ouvrez toutes les fenêtres et contactez un technicien compétent ou le service après-vente. Ne touchez à aucun interrupteur électrique et n'allumez jamais d'allumette ou de briquet.

AVANT L'UTILISATION

1. Assurez vous d'avoir le modèle qui correspond au type de gaz fourni par votre fournisseur. Ces modèles Binatone fonctionnent uniquement au GPL.
2. Vérifiez la présence de tous les composants lors du déballage de la gazinière. Assemblez les composants comme indiqué au (Fig. 6).
3. Placez le buton de réglage du gaz sur l'axe du robinet de gaz, puis enfoncez-le fermement.
4. Retournez la gazinière puis attachez les pieds en caoutchouc dans les ouvertures prévues à l'aide d'un tournevis.
5. Installez les brûleurs.
6. Enfoncez à fond le tuyau en caoutouc sur le connecteur . N'utilisez jamais de tuyau en plastique vinyle car ceci pourrait être dangereux. Fixez le tuyau en place des des deux côtés à l'aide de la bague.
7. Placez la gazinière sur une surface solide et plane dans un endroit aéré avec suffisamment d'espace autour. Laissez un espace de 15cm autour de l'appareil et d'au moins 100cm audessus. Gardez le papier, l'huile et tout autre matière inflammable à l'écart de la gazinière.
Si l'écart de 15cm autour de la gazinière ne peut pas être respectée, prévoyez l'installation d'une isolation thermique.

Identification des composants

1. Plaque de couverture
2. Brûleur (G)
3. Brûleur (D)
4. Trivet
5. Plateau brûleur
6. Pied
7. Bouton de réglage du gaz



AVERTISSEMENT:

- Utiliser uniquement le type de gaz spécifié sur l'étiquette jointe (Fig. 1)
- Utiliser uniquement pour la cuisine. Ne pas utiliser pour le séchage des serviettes de bain, vêtements etc... (Fig. 2)
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne pas placer de charbon de bois sur les brûleurs.
- Ne pas utiliser la gazinière dans un endroit où un courant d'air pourrait éteindre la flamme.
- Assurez vous qu'aucun produit inflammable ne se trouve à proximité de la gazinière (Fig. 3)
- Assurez vous que la pièce où l'appareil est utilisée est dotée d'une bonne ventilation. Ne jamais utiliser la gazinière pendant des périodes prolongées dans une petite pièce ou dans un endroit fermé .
- Connectez les cylindres de gaz uniquement à l'aide d'un tuyau en caoutchouc. L'utilisation d'un tuyau en plastique vinyle peut être dangereux (Fig.4).
- Pendant l'utilisation, vérifiez régulièrement que l'appareil fonctionne normalement et ne le laissez jamais sans surveillance.
- Après l'utilisation, mettez le bouton d'allumage en position "OFF" (éteint) et vérifiez l'extinction de la flamme (Fig.5).
- Lorsque vous vous couchez ou que vous quittez la maison, éteignez le bouton d'allumage et fermez le robinet de gaz.
- Lorsque le robinet de gaz n'est pas en service, fermez-le et recouvrez-le d'un capuchon.

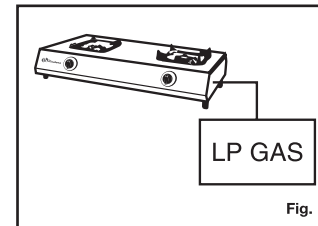


Fig. 1

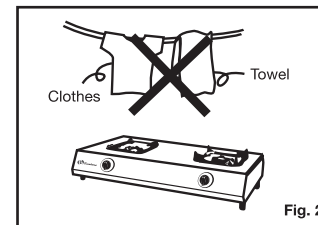


Fig. 2

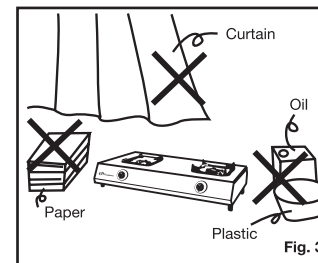


Fig. 3

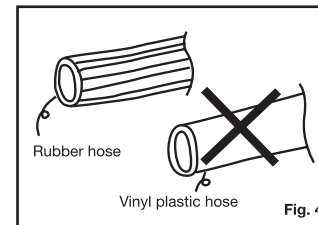


Fig. 4

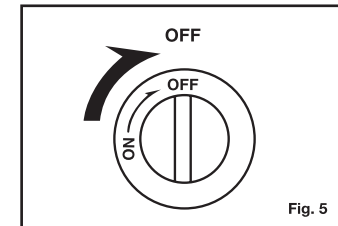


Fig. 5

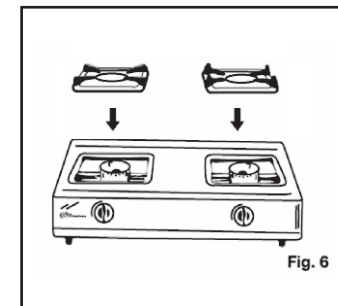


Fig. 6

HOW TO USE

1. To light the burner
 - (a) Open the main gas valve. Push the gas control knob counter clockwise towards **HIGH** position until you hear a ignition click. In this position both the small and large burners will light up. Make sure that the burner has been lit.
2. To adjust the flames, turn the gas control knob to a suitable position between HIGH and LOW. Be careful when turning the gas knob toward OFF as the flame may go out.
3. If the burner do not ignite the first time you use:

This may be the result of air in the gas hose. Turn the gas control knob back to OFF and try again until the burner ignites. Otherwise contact your local dealer.
4. To turn the burners off:

Turn the gas control knobs back to OFF position until you hear a click. Make sure the burners are put out and turn off the main gas valve as well.

CARE AND MAINTENANCE

- Before you check and care for your gas cooker, make sure you turn off the main gas valve, and wait for a while to avoid get fingers burnt.
- Check the gas hose regularly for wear or leaks. It must be replaced occasionally.

Keep it away from heat sources, and keep it clean.
- To ensure optimum gas consumption, keep the burner clean at all times. Use a wire brush to clean out the holes. If water is used, be sure to dry thoroughly. The burner tray can also be easily removed for cleaning. Dry it thoroughly before replacing it.
- Wipe the stainless steel top and body with a dry cloth. If it is difficult to clean, use soapy water and then dry thoroughly before replacing.
- The electronic ignition will not function if it is wet. Be careful not to spill water, soup, etc... on it.
- For better service and a longer performance life, keep the gas cooker clean.

Nous vous félicitons d'avoir porté votre choix sur cet Appareil Electrique Binatone.

Les Appareils Electriques Binatone sont le fruit d'efforts continus dans le design et la réalisation Européen. Au cours des stades initiaux de la conception, les ingénieurs y incorporent non seulement des caractéristiques d'avant-garde, d'ergonomie et de résistance, mais aussi des standards internationaux de sécurité.

Après le stade initial du design, il est procédé à l'assemblage du produit pour lequel sont utilisés les éléments les plus fiables provenant des usines les plus modernes d'Extrême- Orient, et ceci est effectué sous la surveillance constant d'ingénieurs spécialisés dans la Production et le Contrôle de Qualité. A aucun moment ni à aucun stade de la conception ou de la fabrication il n'est transigé sur la qualité des produits.

Le volume important de fabrication, réalisé grace au réseau de commercialisation de Binatone s'étendant sur 75 pays dans le monde entier, entraîne des économies d'échelle qui, à leur tour, nous permettent d'offrir à nos clients quelques uns des produits ayant le meilleur rapport qualité-prix du monde. C'est là la philosophie de longue data de Binatone, qui lui a permis d'obtenir la place qu'elle détient aujourd'hui parmi les principales marques internationales.

Nous vous recommandons, avant que vous n'achetiez un appareil électrique quelconque, que vous regardiez d'abord les produits qui sont en vente chez Binatone. Comparez ensuite avec un oeil critique leurs designs ergonomiques, leurs caractéristiques, leur qualité et leur esthétique et, bien sûr, leurs prix, avec d'autres marques. Votre prise de décision sera facilitée par le fait que les caractéristiques de tous les produits Binatone sont répertoriées sur leur conditionnement.

Nous vous souhaitons de nombreuses années d'utilisation agréable avec votre produit Binatone.